

Dante e il cibo Uno sguardo interdisciplinare



a cura di
Leonardo Canova, Alessandra Di Lauro, Fabrizio Franceschini

Edizioni ETS

NutriDialogo

Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente

La Collana Nutridialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente fa seguito ad una serie di Incontri e Colloqui realizzati sotto questo nome per la prima volta nel 2014 e ad un volume pubblicato nel 2015.

Essa intende promuovere la conoscenza di argomenti che si pongono al crocevia di diverse Scienze esplorando i temi dell'Agricoltura, dell'Alimentazione e dell'Ambiente attraverso l'approfondimento delle interrelazioni esistenti fra diversi settori scientifici.



Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente

Direttore

Alessandra Di Lauro (Università di Pisa, Italia)

Comitato scientifico

Luc Bodiguel (CNRS (UMR6297), Université de Nantes, France)

Michael Cardwell (University of Leeds, Royaume Uni)

Gervaise Debucquet (Audencia Business School, Nantes, France)

Marine Friant-Perrot (Université de Nantes, France)

Geneviève Parent (Université Laval, Québec, Canada)

I volumi pubblicati nella presente Collana sono sottoposti alla procedura di doppio riferaggio cieco (*double blind peer review*), secondo un procedimento standard concordato dal Direttore della Collana con l'Editore che ne conserva la relativa documentazione.

Dante e il cibo

Uno sguardo interdisciplinare

a cura di

Leonardo Canova, Alessandra Di Lauro, Fabrizio Franceschini



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

© 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 cartaceo 978-884676579-6

Il presente PDF con ISBN 978-884674848-5 è in licenza **CC BY-NC**



Indice

Premessa	7
“Codici alimentari” nell’opera dantesca: memoria e presente del cibo alla tavola dei saperi <i>Alessandra Di Lauro</i>	9
Tra cultura popolare e cultura encyclopedica. Parole e immagini del cibo nella <i>Commedia</i> dantesca <i>Leonardo Canova</i>	31
Ugolino, le parole del cibo e la tecnofagia <i>Fabrizio Franceschini</i>	53
Le fonti del <i>vidal nodrimento</i> di Dante attraverso il progetto <i>Hypermedia</i> <i>Dante Network</i> <i>Gaia Tomazzoli</i>	75
Il cibo ai tempi di Dante sotto la lente del biochimico <i>Lucia Guidi</i>	91
Come si nutrivano Dante e i suoi contemporanei: prolegomeni alla moderna dieta mediterranea <i>Ferrucio Santini</i>	105
Il contributo di Dante alla patrimonializzazione del cibo <i>Mauro Rosati</i>	113
Dante e il cibo nelle interpretazioni visive contemporanee: alcuni esempi <i>Giorgio Bacci</i>	121
Tavole	131
Bibliografia generale	141
Autori	157

Premessa

Non occorre aver letto le bellissime pagine di Charles Singleton per rendersi conto di come il Dante della *Commedia* rappresenti tanto se stesso quanto l'intera umanità¹. Tra i molti dubbi e misteri che ancora ammantano la figura, la vita e le opere del poeta fiorentino – contribuendo ad alimentarne in tutto il mondo la straordinaria fama –, forse un fatto è emerso con chiarezza dal recente centenario del 2021, di cui ancora oggi collezioniamo gli abbondanti frutti: Dante non è patrimonio dei soli studiosi di settore – i “dantisti”, a cui Pupi Avati ha dedicato la sua ultima pellicola –, ma di ogni persona che abbia l’opportunità o la volontà di confrontarsi con i suoi versi, dallo studente costretto a mandarne qualcuno a memoria fino alle sorprendenti e originali riletture teatrali, cinematografiche, figurative, fumettistiche, videoludiche, passando per il semplice appassionato, che ne parafrasa qualche terzina a suo proprio uso e consumo, e per i gucciniani «saggi ignoranti di montagna / che sapevano Dante a memoria e improvvisavano di poesia». Dante è di tutti perché, nelle sue opere, ha parlato di tutto, spaziando dalle più raffinate speculazioni filosofiche e teologiche alla più gretta materialità della vita terrena.

Uno dei filoni più prolifici della critica dantesca degli ultimi due decenni si è occupato proprio di ricostruire il contesto in cui Dante “mangiava, beveva e vestiva panni”, a partire dai pochi documenti a nostra disposizione e dagli abbondanti indizi presenti nelle sue opere². Così ci si è chiesti, ad esempio, quali libri avesse potuto leggere e quali no, dove fosse andato a scuola, che cosa facesse per vivere mentre provvedeva a lasciarci i suoi capolavori eterni: insomma, che cosa significasse essere un intellettuale tra il XIII e il XIV secolo. Tra questi aspetti rientrano senza dubbio quelli più materiali, legati all’abbigliamento, alle tecniche conosciute – ad esempio – nell’ambito tessile, agrario, ittico e, ovviamente, alla cultura eno-gastronomica.

Gli scritti presenti in questo volume esplorano la presenza del cibo nella

¹ C. SINGLETON, *La poesia della Divina Commedia*, Il Mulino, Bologna, 1978, p. 16.

² Programmatico il volume *Dante in Context*, a cura di Z. G. BARAŃSKI-L. PERTILE, Cambridge University Press, Cambridge, 2015.

produzione dantesca, in particolare nella *Commedia*, ricorrendo a conoscenze filologiche, letterarie, linguistiche, storiche, mediche, chimiche, giuridiche, di storia dell'arte che delineano profili di approfondimento non solo dell'opera letteraria, delle epoche e dei personaggi ivi rappresentati, ma anche della nostra storia e del nostro tempo.

Se l'atto del mangiare è un atto sensoriale che investe tutti i sensi³, se gli stessi sensi sono opera di un sentire sociale, visto che anche il gusto finisce per essere «il sismografo più fedele dell'esperienza storica» – come scrive Adorno⁴ – anche le pagine dantesche che rinviano al cibo esprimono un atteggiamento provvisorio nei confronti degli alimenti, determinato da componenti individuali, letterarie, geografiche, storiche, estetiche ed etiche (anche sotto il profilo salutistico), e ci consentono di «tentare di comprendere più esperienze diverse possibili, a partire da un unico centro – il sé percettivo – abile ad aderire alle scene di senso nel quale si trova ad emergere» (Perullo)⁵.

Questa indagine dell'opera dantesca attraverso il cibo è, quindi, parte di una ricerca di senso, rinvia al riconoscimento iniziale di sé realizzato con l'atto di cibarsi e con il linguaggio, alla cultura, alle pratiche di raccolta e di coltura, alla preparazione dei testi e dei cibi, alle diverse forme di convivialità, alle rappresentazioni linguistiche e alimentari, al nutrimento tangibile, simbolico e mediato che sancisce legami intimi e diversi fra persona e corpo spaziando fra il passato e il presente.

In questo modo nella ricerca letteraria, come in quella giuridica, chimica, medica e artistica si esprimono conoscenze e comprensioni antropologiche che ruotano intorno all'arte di discernere i linguaggi così come i sapori, di distinguere il buono e il cattivo, il dolce e il salato, ciò che è commestibile da ciò che non lo è, ciò che è buono anche in senso etico e ciò che non lo è, ciò che è giusto da ciò che è ingiusto, l'abbondanza e la penuria, gli affetti e la nostalgia di chi si sente parte di una comunità e di chi l'abbandona con il suo carico di parole, di segni, di ricordi e di affetti.

Questo lavoro ha consentito di incrociare le conoscenze di diverse discipline e queste interazioni sono state un privilegio e hanno rafforzato la convinzione che esse siano una componente fondamentale della ricerca in ogni campo.

Ringraziamo tutti i collaboratori di questo volume per l'impegno profuso nel misurarsi con una rilettura dell'opera dantesca che documenta il valore delle correlazioni tra diversi saperi.

Leonardo Canova, Alessandra Di Lauro, Fabrizio Franceschini

³ D. LE BRETON, *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, Raffaello Cortina, Milano, 2007, p. 335.

⁴ T. W. ADORNO, *Minima Moralia. Meditazioni della vita offesa*, Einaudi, Torino, 2006, p. 170.

⁵ N. PERULLO, *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia e estetica del cibo*, Slow Food editore, Bra, 2012, p. 155. Dello stesso autore anche, *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, Edizioni ETS, Pisa, 2008.

“Codici alimentari” nell’opera dantesca: memoria e presente del cibo alla tavola dei saperi

Alessandra Di Lauro

ABSTRACT: In Dante’s production, references to food are present both in its primary and real meaning and in its translational symbolic and metaphorical meaning. These references constitute Food Codes, i.e., a body of knowledge, an architecture of knowledge, expressed in normative systems related to the categories of the “comestible”, to the “gourmandise”, to ethics issue, to food as not only physical nourishment, to travellers face to the stranger food, but also to the process of continual readjustment and readjustment.

PAROLE CHIAVE: Codici alimentari, alimento, gola, nutrimento, viaggio

KEIWORDS: Food codes, Food, Gluttony, Nourishment, Travel

SOMMARIO: 1. Sistemi linguistici, sistemi alimentari, letteratura e diritto. – 2. Il pasto.
– 3. La gola. – 4. La fame. – 5. Il nutrimento. – 6. Il viaggio.

1. *Sistemi linguistici, sistemi alimentari, letteratura e diritto*

Nasciamo in un mondo alimentare così come nasciamo in un universo linguistico. Questi mondi costruiscono le nostre strutture psicofisiologiche, quelle delle nostre persone, delle grammatiche, delle abitudini, dei gusti, dei valori e dei disvalori che esprimiamo nell’atto intimo del cibarsi così come nella nostra relazione all’universo linguistico che struttura le nostre abitudini del parlare, del pensare, le nostre emozioni, i nostri sentimenti¹.

¹ La letteratura in argomento è molto vasta. Per un primo approfondimento anche sulle diverse funzioni del linguaggio: R. JACOBSON, *Saggi di linguistica generale*, Feltrinelli, Milano, 1966. Naturalmente sono stati fondamentali anche i lavori di N. CHOMSKY, *Riflessioni sul linguaggio. Grammatica e filosofia*, Einaudi, Torino, 1981, in particolare per gli orientamenti espressi sulle modalità di sviluppo delle competenze linguistiche, sul rapporto fra il sistema culturale e le conoscenze innate e sul linguaggio universale. Sulle origini della conoscenza: J. PIAGET, *Le Langage et la pensée chez l’enfant*, Delachaux et Niestlé, Paris, 1923; Id., *Epistemologia genetica*, Studium, Roma, 2016. Ancora sul legame psiche e linguaggio, fra tutti, L. S. VYGOTSKII, *Pensiero e linguaggio. Ricerche psicologiche*, Laterza, Roma-Bari, 2022; J. S. BRUNER, *Studi sullo sviluppo cognitivo*, Armando, Roma, 1968; Id, *Il linguaggio del bambino*, Armando, Roma, 1991.

Questa constatazione basterebbe da sola a giustificare le ragioni di uno scritto che accosta l'opera dantesca al cibo e al diritto. Infatti, le correlazioni fra universo linguistico e universo alimentare affrontate, fra i tanti, anche dallo storico del Medioevo Massimo Montanari nel volume *Il cibo e il linguaggio*², possono essere esaminate anche attraverso i nessi esistenti fra il cibo e il diritto, cioè fra le pratiche alimentari e i registri normativi, e fra universo linguistico-letterario e diritto. Queste relazioni nutrono molteplici riflessioni nei diversi ambiti e offrono una griglia di ulteriori possibili letture anche della ricchezza dell'opera dantesca.

Ricorda Paolo Grossi, quanto al linguaggio e al diritto: “Malgrado che ad un osservatore frettoloso possano apparire realtà assai distanti, diritto e linguaggio hanno una piattaforma comune. Innanzitutto per la loro intima socialità, per la loro natura di dimensioni necessariamente intersoggettive: un solo uomo vivente su un pianeta remoto non ha bisogno, finché resta in solitudine, né dell'uno né dell'altro. In secondo luogo, per il loro carattere di essere strumenti che ordinano la dimensione sociale del soggetto, il linguaggio permettendo una efficiente comunicazione, il diritto permettendo una pacifica convivenza. È infatti, ordinamento del sociale che, dai balbettii dell'infante, si giunga al discorso compiuto tra adulti. È ordinamento del sociale che si disciplini la mia convivenza col vicino o i miei accordi con altri uomini d'affari”³.

Diritto e il linguaggio hanno una componente espressiva ma anche strutturale in quanto costruiscono la realtà articolandola in diversi modi, dando nome alle cose e fabbricando complessi istituzionali⁴.

Il rapporto fra diritto e linguaggio è evidente anche nelle indagini relative allo stile che sono al centro degli studi sui registri stilistici dei testi normativi, ad esempio dei testi costituzionali che, come viene riscontrato, procedono adottando ora una lingua solenne, ora una lingua semplice e accessibile ai cittadini, ora una lingua professionale destinata ai giuristi⁵.

Quanto poi allo specifico rapporto fra diritto e letteratura le prime ricerche sono apparse negli Stati Uniti negli anni 70 anche se devono molto ai lavori realizzati negli anni venti da Benjamin Nathan Cardozo⁶. Vari sono gli orientamenti emersi nel corso degli anni che sono andati evidenziando l'apporto della letteratura per favorire la conoscenza da parte del giurista della natura

² M. MONTANARI, *Il linguaggio del cibo*, in *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Laterza, Roma-Bari, 2021, introduzione.

³ P. GROSSI, *Prima lezione di diritto*, Laterza, Roma-Bari, 2003, p. 27.

⁴ P. GROSSI, *Prima lezione di diritto*, cit., p. 27, ricorda a questo proposito gli scritti, fra i giuristi, di Santi Romano e, fra i linguisti, di Nencioni.

⁵ A. JAKAB, *European Constitutional language*, Cambridge University Press, Cambridge, 2016.

⁶ B. N. CARDOZO, *Law and Literature*, in «Yale Review», XIV (1925), p. 699.

umana⁷ o per superare le difficoltà della costruzione teorica giuridica⁸.

Tra le classificazioni proposte sui diversi legami fra letteratura e diritto quella di Weisberg e Kretschman che distinguono fra: a) opere letterarie in cui viene descritta una procedura giuridica; b) opere in cui il protagonista è un “uomo di legge”; c) opere in cui una singola disposizione di legge è centrale nella narrazione; d) opere in cui al centro della narrazione vi è la ricerca di giustizia⁹.

Secondo altri studi, però, la letteratura può essere una rappresentazione del diritto; una speculazione sul diritto; una rivelazione del diritto¹⁰.

Come avverte Weisberg l'elenco delle opere inserite nelle diverse categorie è sottoposto a continui ampliamenti e la provvisorietà di questi elenchi dimostra la relazione feconda fra letteratura e diritto¹¹ difficilmente riducibile ad una classificazione anche se provvisoria. Guardando ai titoli di opere letterarie inseriti nelle diverse classificazioni di volta in volta proposte, non è raro provare un certo disagio, convinti di avere visto nelle pagine di quel testo altro rispetto a quanto emerge da una specifica collocazione dell'opera in una categoria che giocoforza si rivelerà, ai nostri occhi, riduttiva dell'universo che il testo ha evocato magari all'insaputa dello stesso autore.

Le relazioni fra letteratura e diritto sono oramai indagate in un'ampia gamma di studi e, in Europa, dopo gli anni '80, si può segnalare la comparsa di due numeri speciali della rivista *Actes* dedicati al rapporto fra diritto e letteratura¹² e l'avvio negli anni novanta di numerosi lavori pluridisciplinari¹³ e di Riviste dedicate all'argomento¹⁴.

L'esame dei legami fra questi due mondi procede sottolineando l'esercizio comune della retorica, dell'analisi del testo, e, in modo più esplicito, della presenza di richiami evidenti nella messa in scena dei luoghi di giustizia, de-

⁷ J. H. WIGMORE, *A List of One Hundred Legal Novels*, in «Illinois Law Review», XVII (1922); T. TODOROV, *La littérature est un laboratoire expérimental de l'humain, La littérature en péril*, Flammarion, Paris, 2007.

⁸ Cfr. Sul punto, gli orientamenti presenti nel lavoro di R. ALLEN POSNER, *Law and Literature. A Misunderstood Relation*, Harvard University Press, Cambridge, 1988; ID., *Droit et littérature*, coll. *Droit, éthique, société*, PUF, Paris, 1996; F. MICHAUT, *Le mouvement Droit et Littérature aux États-Unis*, in *Mélanges Paul Amselek*, Bruxelles, 2005, p. 565; TH. BROOK, *Cross-examinations of Law and literature*, Cambridge University Press, Cambridge, 1987.

⁹ R. H. WEISBERG, *Diritto e letteratura*, in *Enciclopedia delle scienze sociali* (1993), [http://www.trecani.it/enciclopedia/diritto-e-letteratura_\(Enciclopedia-delle-scienze-sociali\)/](http://www.trecani.it/enciclopedia/diritto-e-letteratura_(Enciclopedia-delle-scienze-sociali)/).

¹⁰ P. SÉGUR, *Droit et Littérature. Éléments pour la recherche*, in «Revue Droit & Littérature», I (2017), p. 107.

¹¹ R. H. WEISBERG, *Diritto e letteratura*, in *Enciclopedia delle scienze sociali*, cit.

¹² Il riferimento è ai numeri *Droit et littérature*, in «Actes. Les Cahiers d'action juridique», XLIII-XLIV (avrile 1984).

¹³ *Le droit saisi par la pluridisciplinarité*, in «Actes. Les Cahiers d'action juridique», LXXV-LXXVI (giugno 1992); P. MALAURIE, *Droit et littérature. Une anthologie*, Cujas, Parigi, 1997; C. BOUGLÉ-LE ROUX, *La littérature française et le droit, Anthologie illustrée: du Roman de Renart à Michel Houellebecq*, LexisNexis, Parigi, 2021.

¹⁴ Tra queste, ad esempio, la *Revue Droit & Littérature*. Fra le tante opere si ricordi: J. BRUNER, *La fabbrica delle storie. Diritto, letteratura, vita*, Laterza, Roma-Bari, 2002.

gli uomini di legge, dei processi e delle pene (come nell'opera dantesca).

Una relazione di rappresentazione reciproca e di osmosi che è, ad esempio, nella produzione greco-romana e, in particolare, nelle opere di Eschilo, Sofocle, Euripide, che mettono in scena e strutturano i conflitti fra i diritti e la vendetta privata, fra la coscienza e la forza, fra la giustizia e lo spargimento del sangue e che sono fra le opere più richiamate dai giuristi. La tragedia come riflessione sulla cultura democratica¹⁵, sul diritto naturale e positivo, sulla tirannia¹⁶.

È possibile cogliere dei nessi fra diritto e letteratura anche nell'esercizio dell'ermeneutica che ha interessato e interessa i due ambiti vedendo fiorire posizione anche molto distanti fra loro. In ambito giuridico il ruolo assegnato all'interpretazione ha portato ad elaborare teorie diverse¹⁷ e in alcuni casi a spostare l'attenzione sull'interprete al punto da considerare che solo attraverso la sua opera si può compiere il superamento della cristallizzazione della disposizione giuridica e l'adattamento del testo ai diversi contesti.

Significative, nella loro apparente semplicità e nella perfetta sintesi, sono ancora le parole di Paolo Grossi che afferma : “(...) alla vecchia dominanza del testo, alla vecchia passività dell'interprete si sostituisce la persuasione che il testo non è realtà autosufficiente ma anzi incompleta e incompiuta, che attingerà completezza e compiutezza soltanto grazie alla sua interpretazione; la quale non si risolve in un'operazione di *comprensione*, nel senso di intermediazione fra il messaggio del testo, estraniato dalla storia per la sua immobilizzazione nella scrittura, e l'attualità dell'interprete con il suo patrimonio di convinzioni proprie alla sua contemporaneità”. Afferma l'Autore: “(...) il vero diritto positivo non è *quello* posto da un'autorità legittima, bensì *quello* che l'interpretazione/applicazione immerge nella positività della società e rende sostanzialmente e non solo formalmente positivo”¹⁸.

Proseguendo nella ricerca delle correlazioni fra diritto e letteratura si può rilevare che la stessa struttura formale dei testi giuridici può essere accostata allo schema narrativo, soprattutto a quello teatrale, visto la suddivisione in titoli e sezioni che corrispondono ad Atti e Scene; per l'entrata degli attori in scena come dei concetti giuridici in ordine di importanza; per l'uso dei verbi con il presente atemporale dei testi narrativi e di quelli giuridici; per l'uso della tensione drammatica volto in diritto a dirimere conflitti e le competenze concorrenti con procedure di risoluzione¹⁹.

¹⁵ P. SÉGUR, *La culture démocratique*, in *C'était la démocratie*, coll. *Logiques juridiques*, L'Harmattan, Paris, 2014, p. 11.

¹⁶ La letteratura sulla lettura giuridica dell'Antigone di Sofocle è sconfinata. Si veda, per tutti, F. OST, *L'Antigone de Sophocle: résistance, apories juridiques et paradoxes politiques*, in ID., *Raconter la loi. Aux sources de l'imaginaire juridique*, Odile Jacob, Paris, 2004, p. 213.

¹⁷ E. BETTI, *Teoria generale della interpretazione*, Giuffrè, Milano, 1990; G. VATTIMO-J. DERRIDA (a cura di), *Annuario Filosofico Europeo Diritto, giustizia e interpretazione*, Laterza, Roma-Bari, 1998.

¹⁸ P. GROSSI, *Prima lezione di diritto*, cit., p. 107 e p. 109. Il corsivo è nel testo.

¹⁹ C. BIET (dir.), *Droit et littérature, Revue Littératures Classiques*, n° 40, Champion, 2000.

Altre relazioni possono ritrovarsi nella costruzione di ambienti caratterizzati da giudizi di valore che ruotano intorno al giusto, all’ingiusto e alle diverse declinazioni di questi concetti così come a ciò che viene designato come morale o come amorale che possiamo ritrovare in letteratura nelle diverse costruzioni e nelle scelte degli eroi, dei protagonisti, delle dinamiche.

Qualche perplessità potrebbe essere avanzata nell’accostamento fra diritto e letteratura qualora si volesse vedere in quest’ultima solo una produzione basata sull’illusione che, in quanto tale, non potrebbe essere più lontana dalla produzione normativa che dovrebbe essere basata sulla realtà.

Tuttavia, così come non corrisponde completamente al vero che l’opera letteraria sia il frutto solo dell’illusione, è solo parzialmente vero che il diritto sia una rappresentazione della realtà.

La rappresentazione letteraria riposa, infatti, sulla “realtà” immaginata e sulla finzione o, meglio sarebbe dire, su un accordo tacito con il lettore: quello che viene chiamato un “pacte romanesque”. Come dice Vian : «*Cette histoire est entièrement vraie puisque je l’ai imaginée d’un bout à l’autre*»²⁰.

D’altra parte significativi sono gli studi che indagano proprio l’area della finzione nel diritto²¹. Del resto, anche solo per il fatto che la verità del diritto è quella “legale”, essa è una narrazione, un modo in cui l’umano si racconta e, proprio perché tale, la “verità legale” può ben essere lontana dal reale. Il diritto mette in atto delle finzioni a diversi livelli, dando “corpo” a realtà intangibili (ad esempio l’idea di nazione) e costruendo una realtà priva di corpo; prolungando il tempo quando fotografa una “verità” che nella realtà è cangiante ma della quale immobilizza gli effetti cristallizzandoli in una norma²²; attribuendo valore alle cose (come nel caso della moneta).

Jean Giraudoux afferma: «*Le droit est la plus puissante des écoles de l’imagination, jamais poète n’a interprété la nature plus librement qu’un juriste la réalité*»²³.

La narrazione dantesca esprime un costante dinamico equilibrio tra il reale e il fantastico ricorrendo a registri diversi (allegorici, evocativi, ecc.), a conoscenze diverse (filosofiche e di altri saperi), a livelli di linguaggio diversi (alti, bassi ecc.) e anche alla manifestazione della inadeguatezza delle parole che si riscontra essere incapaci di esprimere cose, sentimenti, vicende tanto da dover essere sostituite dal richiamo ai sensi, alla vista innanzitutto, come in quel «quale è colui che sommiando vede»²⁴ che esprime un pro-

²⁰ B. VIAN, *L’Écume des jours*, 1947, avant-propos de l’auteur.

²¹ S. PUGLIATTI, voce *Finzione*, in *Enciclopedia del diritto*, Giuffrè, Milano, 1968, vol. XVII, p. 667; A. ROSS, *Le finzioni giuridiche*, in ID., *Critica del diritto ed analisi del linguaggio*, il Mulino, Bologna, 1982, p. 117.

²² P. SÉGUR, *Temps et illusion en droit constitutionnel*, in *Mélanges Jean-Arnaud Mazères*, LexisNexis, Paris, 2009, p. 741.

²³ J. GIRAUDOUX, *La Guerre de Troie n’aura pas lieu* (1935), Grasset, Paris, 1972, acte 2, scène V.

²⁴ «Qual è colüi che sognando vede, che dopo 'l sogno la passione impressa / rimane, e l'altro a

cedere per immagini che scolpisce la memoria manifestando che l'opera dantesca è anche un poema per immagini. L'incapacità di esprimersi è resa anche con l'accostamento al limitato linguaggio del neonato «Omai sarà più corta mia favella, /pur a quel ch'io ricordo, che d'un fante/ che bagni ancor la lingua alla mammella» (*Par. XXXIII*, 106-108) che richiama anche la metafora del latte come nutrimento presente anche altrove, per esempio, come nutrimento delle Muse (*Purg. XXII*, 100-103).

La narrazione dantesca, e quella della *Divina Commedia* in particolare, suggerisce ad un giurista molte correlazioni possibili fra il cibo e i registri linguistici, narrativi e giuridici.

L'analisi dell'opera dantesca sotto il profilo del cibo rileva che, contrariamente a quanto possa sembrare, il cibo compare spesso nella produzione dantesca. Se non fosse così, peraltro, non ci stupirebbe tenendo conto di quanto evidenzia Massimo Montanari in relazione alle produzioni cavalleresche del dodicesimo e tredicesimo secolo nelle quali ritrova ben pochi riferimenti ai prodotti consumati durante i banchetti per una sorta di discrezione e di contegno che porta ad affermare tutt'alpiù che si è consumato con moderazione cose deliziose ma senza incorrere nelle abbuffate che hanno caratterizzato le pratiche dei nobili dei secoli precedenti²⁵.

Nella produzione letteraria dantesca il riferimento al cibo è presente sia nella sua accezione primaria e reale che in quella traslata, prevalentemente in un'accezione metaforica. Una visione metaforica che potrebbe contribuire alla storia dei concetti attraverso la metaforologia²⁶.

Sotto il profilo sociologico e giuridico i riferimenti al cibo presenti nell'opera dantesca costruiscono Codici alimentari, cioè un corpo di conoscenze. Per Codici si intende l'architettura di saperi che si strutturano in una serie di competenze nell'uso delle sostanze (uso che scaturisce da conoscenze e comportamenti alimentari trasmessi di generazione in generazione che hanno permesso di selezionare delle risorse per farne degli alimenti e dalle conoscenze delle diverse scienze); nell'acquisizione di tecniche (da quelle di coltivazione, di produzione, di trasformazione e di commercializzazione delle materie agricole e alimentari); nella messa in scena di pratiche alimentari legate a costumi, a collocazioni geografiche e sociali; nelle modalità di preparazione e di consumo dei cibi.

Questi Codici, sono alla base di studi antropologici, sociologici, nutriti da una letteratura oramai ampissima che ha riconosciuto il legame profondo fra le scelte alimentari e lo sviluppo delle civiltà e delle economie. A partire dalle ricerche di Claude Levi Strauss²⁷ e più di recente dalle ricerche, fra i tanti, di

la mente non riede, / cotal son io, ché quasi tutta cessa / mia visiōne, e ancor mi distilla / nel core il dolce che nacque da essa» (*Par. XXXIII*, 58-63).

²⁵ M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari, 1993.

²⁶ H. BLUMENBERG, *Paradigmi per una metaforologia*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2009.

²⁷ Fra le opere di C. LÉVI STRAUSS, *Mythologiques*, di cui si veda, in particolare, il tomo I, *Le cru*

Poulain, Fischler, Montanari, ecc.²⁸, vengono delineati i modelli nei quali si esprime il rapporto con il cibo nelle diverse epoche e la strutturazione dei poteri, delle società, degli scambi, dei legami familiari anche allargati.

Un corpo di conoscenze, quelle che ruotano intorno al cibo, che rinviano ad un linguaggio e che costruiscono un linguaggio. Come non ricordare qui la visita di Palomar nel negozio di formaggi: «Questo negozio è un museo: il signor Palomar visitandolo sente, come al Louvre, dietro ogni oggetto esposto la presenza della civiltà che gli ha dato forma e che da esso prende forma. Questo negozio è un dizionario; la lingua è il sistema dei formaggi nel suo insieme: una lingua la cui morfologia registra declinazioni e coniugazioni in innumerevoli varianti, e il cui lessico presenta una ricchezza inesauribile di sinonimi, usi idiomatici, connotazioni e sfumature di significato, come tutte le lingue nutritte dall'apporto di cento dialetti. È una lingua fatta di cose; la nomenclatura ne è solo un aspetto esteriore, strumentale; ma per il signor Palomar impararsi un po' di nomenclatura resta sempre la prima misura da prendere se vuole fermare un momento le cose che scorrono davanti ai suoi occhi»²⁹.

Queste conoscenze incorporano codici simbolici, cioè la messa in scena dei valori di un gruppo attraverso l'espressione alimentare che è manifestazione di identità culturale, una messa in ordine sociale del mondo, una costruzione di processi di differenziazione sociale, economica e culturale che contribuiscono a fare della scelta alimentare un atto di collocazione sociale e politica, un momento di scelte etiche, una manifestazione al tempo stesso reale e simbolica di sé.

Si pensi al ricorso a un certo linguaggio e al momento in cui compaiono nella Divina Commedia quei termini infantili come “pappo” e “dindi”³⁰ attraverso i quali Dante costruisce un messaggio che oppone il quotidiano, la scorrevolezza e la fugacità del viver terreno, il parlare come un fanciullo, all'eternità per dichiarare la superficialità di coloro che ricercano la mondanità.

Molti sono i passaggi dell'opera dantesca che possono aiutarci a riflettere sull'intreccio fra diritto e letteratura in qualche modo contribuendo a rimettere in discussione le categorie nelle quali si cerca di ricondurre il rapporto fra questi mondi. L'opera dantesca potrebbe essere contemporaneamente letteratura sulla ricerca di giustizia, sulla rappresentazione di una qualche forma di diritto, sulla descrizione di una procedura giuridica, sulla speculazione sul diritto e sulla rivelazione del diritto.

et le cuit, Plon, Paris, 1967 e il tomo III, *L'Origine des manières de table*, Plon, Paris, 1968 e il volume tradotto in italiano come *Tristi Tropici*, Il Saggiatore, Milano, 1960.

²⁸ J. P. POULAIN, *Sociologies de l'alimentation*, coll. *Quadrigé*, PUF, Paris, 2013; C. FISCHLER, *Les alimentations particulières, Mangerons-nous encore ensemble demain?*, Odile Jacob, Paris, 2013; M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1988.

²⁹ I. CALVINO, *Il museo dei formaggi*, in *Palomar*, Mondadori, Milano, 1994, p. 73.

³⁰ «Non è il mondai romore altro ch'un fiato / di vento, ch'or vien quinci e or vien quindi, / e muta nome perché muta lato. / Che voce avrai tu più, se vecchia scindi / da te la carne, che se fossi morto / anzi che tu lasciassi il ‘pappo’ e l’‘dindi’, / pria che passin mill’anni? ch’è più corto / spazio a l’eterno, ch’un muover di ciglia / al cerchio che più tardi in cielo è torto» (*Purg. XI*, 100-108).

Attingendo ai passaggi probabilmente più conosciuti e indagati dell'opera dantesca che riguardano in qualche modo il cibo, il giusagrarista può trovare lo spazio per riflettere sui registri normativi del cibo che rivelano molto della nostra relazione con gli alimenti fra memoria e presente.

2. Il pasto

La prima riflessione non può che partire dall'episodio celebre del XXXIII canto dell'*Inferno* con quel eventuale riferimento al “terribile pasto” che potrebbe essere racchiuso in quel «Poscia, più che 'l dolor, poté 'l digiuno» (*Inf.* XXXIII, 75). Un riferimento ambiguo, probabilmente volto a indicare che Ugolino morì di fame ma che potrebbe essere possibilmente riferito anche a pratiche antropofagiche che potrebbero essere state esercitate da Ugolino sui figli, seppure dopo la loro morte. Del resto proprio i figli avevano già offerto la propria carne al padre: «Padre, assai ci fia nel doglia / se tu mangi di noi: tu ne vestisti / queste misere carni, e tu le spoglia» (*Inf.* XXXIII, 61-63).

Ancora più ambiguo si fa il passaggio se si pensi ad altro riferimento, anch'esso antropofagico, a Ugolino che spinto da furore viene colto nell'atto di mordere il cranio del nemico Ruggieri. Si legge: «Noi eravam partiti già da ello, / ch'io vidi due ghiacciati in una buca, / sì che l'un capo a l'altro era cappello; / e come 'l pan per fame si manduca, / così 'l sovran li denti a l'altro pose / là 've 'l cervel s'aggiugne con la nuca: / non altrimenti Tidéo si rose / le tempie a Menalippo per disdegno, / che quei faceva il teschio e l'altre cose» (*Inf.* XXXII, 124-130). Alla domanda, come è noto, risponde Ugolino nel canto successivo «La bocca sollevò dal fiero pasto / quel peccator, forbendola a' capelli, / del capo ch'elli avea di retro guasto» (*Inf.* XXXIII, 1-3).

Il riferimento alle pratiche antropofagiche stupisce doppiamente perché collegato a “ragioni” diverse da quelle che gli studi sulle civiltà che Lévi Strauss chiamava “primitive e arcaiche” riscontrano come collegati generalmente a tali pratiche.

Il sistema di valori e disvalori che emergono dalle pratiche antropofagiche sarebbe per lo più dettate dal principio di incorporazione che esprime la volontà del soggetto di nutrirsi, di fare proprie delle sostanze dalle quali desidera ricevere determinate qualità. Nelle varie popolazioni studiate, il cibarsi dei nemici o del sangue dei nemici, è espressione della volontà di acquisire forza e coraggio anche se in altri casi si imporrebbe come dovere religioso, spesso compiuto con ripugnanza. Come è noto, in relazione alle diverse pratiche di cannibalismo Lévi Strauss polemicamente affermava che “siamo tutti cannibali” e, facendo riferimento alle pratiche mediche che consentono “assunzioni” di parti umane in via indiretta attraverso trasfusioni di sangue, impianti di tessuti, iniezioni di ormoni, si chiedeva che differenza potesse esserci fra le assunzioni per ingestione e quelle indirette e se non fosse il caso di escludere dalla definizione di can-

nibalismo i casi in cui la pratica si impone come dovere religioso perché lontana dall'appetito bestiale per la carne umana che rende orribile il cannibalismo³¹.

Del resto nel celebre passo sul cannibalismo Michel de Montaigne afferma : «Or je trouve, pour revenir à mon propos, qu'il n'y a rien de barbare et de sauvage en cette nation, à ce qu'on m'en a rapporté, sinon que chacun appelle barbarie ce qui n'est pas de son usage; comme de vrai, il semble que nous n'avons autre mire de la vérité et de la raison que l'exemple et idée des opinions et usages du pays où nous sommes. Là est toujours la parfaite religion, la parfaite police, parfait et accompli usage de toutes choses. Ils sont sauvages, de même que nous appelons sauvages les fruits que nature, de soi et de son progrès ordinaire, a produits : là où, à la vérité, ce sont ceux que nous avons altérés par notre artifice et détournés de l'ordre commun, que nous devrions appeler plutôt sauvages. En ceux-là sont vives et vigoureuses les vraies et plus utiles et naturelles vertus et propriétés, lesquelles nous avons abâtardies en ceux-ci, et les avons seulement accommodées au plaisir de notre goût corrompu. Et si pourtant, la saveur même et délicatesse se trouve à notre goût excellente, à l'envi des nôtres, en divers fruits de ces contrées à sans culture. Ce n'est pas raison que l'art gagne le point d'honneur sur notre grande et puissante mère Nature. Nous avons tant rechargé la beauté et richesse de ses ouvrages par nos inventions que nous l'avons du tout étouffée»³².

Il passo di Montaigne stupisce per questo accostamento, all'epoca del tutto inabituale, fra il selvaggio e le pratiche di alterazione degli equilibri naturali. Ma tornando a Dante le “ragioni” delle pratiche antropofagiche sembrano perlopiù lontane dal furore dantesco espresso sul cranio del nemico ma forse potrebbero “spiegare” un pasto dettato, più che dall'istinto di sopravvivenza, dalla estrema e tragica volontà di incorporazione dei figli defunti.

Una prospettiva ben diversa da quella espressa nella *Lettera del Professore Giovanni Carmignani all'amico e collega suo Giovanni Rosini sul vero senso di quel verso di Dante “Poscia più che il dolor poté il digiuno”* nella quale il celebre giurista si dilunga sulla forza poetica di una interpretazione che assegna al verso la spiegazione che “connetta l'intero grammaticale contesto dell'episodio di Ugolino”³³.

³¹ I riferimenti sono tratti dalla raccolta di scritti di C. LÉVI STRAUSS, *Siamo tutti cannibali*, il Mulino, Milano, 2015. È utile ricordare che nel 1976 venne assegnato il premio Nobel al controverso scienziato Daniel Carleton Gajdusek per i suoi studi sulla malattia chiamata *Kuru* e le sue scoperte sulle modalità di trasmissione. Si pensava, infatti, che il *Kuru* fosse di origine genetica ma questi studi dimostrarono che la trasmissione avrebbe potuto essere causata dalle pratiche cannibalistiche delle popolazioni della Nuova Guinea che portavano a mangiare i parenti deceduti in questo modo creando un accostamento di questa malattia alla malattia umana di Creutzfeldt-Jakob (CJD).

³² *Des cannibales* appare nel 1580 ed è poi contenuto nel capitolo XXXI del volume *Essais*, PUF, Paris, 1978.

³³ Su Giovanni Carmignani si veda anche M. MONTORZI (a cura di), *Giovanni Carmignani (1768-1847), maestro di scienze criminali e pratico del foro, sulle soglie del Diritto Penale contemporaneo*, Edizioni ETS, Pisa, 2003.

D'altra parte il *pathos* delle due scene è costruito proprio grazie alla riprovazione che tali pratiche dovevano suscitare nel periodo medioevale in quanto pratiche così lontane dalla cultura del cibo e dalle categorie del commestibile dell'epoca ma anche da quelle dei nostri giorni nelle cosiddette società evolute.

Ciò che è commestibile appartiene a pratiche alimentari culturali, alcuni parlano di riflesso del pensiero secondo il quale ci si avvicina al cibo nella speranza di acquisire competenze e qualità che riconosciamo all'alimento³⁴. Ciò che mangiamo è ciò che consideriamo o sappiamo non tossico grazie a accumulazioni di conoscenze empiriche, di scienze consolidate e di saperi tecnici relativi alla coltivazione, all'allevamento, alla conservazione e alla trasformazione del cibo. Il commestibile è anche legato a ciò che è mangiabile "socialmente" in quanto decidiamo cosa vogliamo incorporare sulla base di un sistema di valori³⁵.

Ciò che appartiene al nostro universo alimentare è una costruzione sociale e culturale che può essere fonte di dilemmi etici, sociali, religiosi.

Basti pensare che è solo relativamente recente la definizione di alimento in un testo normativo unionale particolarmente importante per il settore alimentare. Si tratta dell'art. 2 del reg. CE 178/2002³⁶ che definisce l'alimento in positivo, facendo riferimento a ciò che deve essere considerato alimento, e in negativo, elencando una serie di sostanze che non sono da considerarsi alimento.

Nella definizione positiva si ritrova il riferimento alla sostanza trasformata, parzialmente trasformata e non trasformata destinata ad essere ingerita da un essere umano o che si presume ragionevolmente che possa essere ingerita da un essere umano. Nella definizione in negativo si elencano una serie di sostanze che non sono da considerarsi alimento anche se può succedere che siano "assunte" per ingestione. L'elenco esclude dalla categoria di alimento: i mangimi, i residui e i contaminanti, gli animali vivi, i vegetali prima della raccolta, i medicinali, i cosmetici, le sostanze stupefacenti e psicotrope, il tabacco e i prodotti del tabacco, i dispositivi medici.

Come è noto la definizione di alimento continua a creare non poche difficoltà interpretative proprio perché la categoria del commestibile appartiene per certi versi a delle convenzioni, a delle pratiche basate su usi o su necessità legate agli scambi commerciali ed è, comunque, una categoria estremamente mobile³⁷.

³⁴ C. DURIF-BRUCKERT, «On devient ce que l'on mange»: les enjeux identitaires de l'incorporation», in «Revue française d'éthique appliquée», II (2017), p. 25.

³⁵ J. P. POULAIN, *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Presses Universitaires de France, Paris, 2013; C. FISCHLER-E. MASSON, *Manger: Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob, Paris, 2008.

³⁶ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, *GUL 31 del 1.2.2002*.

³⁷ P. BORGHI, *La definizione di alimento e di mangime*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Giuffrè, Milano, 2021, p. 46; I. CANFORA, *Art. 2*, in «Nuove leggi civili commentate», I-II (2003), p. 151.

Così l'esclusione dei medicinali, dei cosmetici e dei dispositivi (ma si potrebbe dire ugualmente per le sostanze stupefacenti) pone problemi di confine proprio perché le categorie sono porose e solo la funzione che attribuiamo a determinate sostanze consente di tracciare delle barriere che non possono che essere artificiali, frutto di una convenzione sociale, politica. La storia delle modalità di “somministrazione” di alcune sostanze-alimenti in diverse epoche (cacao, caffè, the, ecc.) è ampiamente significativa a riguardo. Come non ricordare, sempre nell'ottica del legame con la letteratura, il *Traité des excitants modernes*, di Honoré de Balzac, che compare per la prima volta nel 1839 in appendice alla *Physiologie du goût* de Brillant-Savarin³⁸.

Ma le difficoltà di collocazione riguardano anche i prodotti usciti da nuove tecniche di trasformazione e composizione degli alimenti che mettono in luce la complessità delle frontiere tra alimento e, ad esempio, integratore alimentare, alimento destinato a fini medici speciali, medicinale a base di piante, ecc. Tali frontiere possono arrivare a corrispondere a finzioni giuridiche spesso dettate da ragioni di mercato e dalla ricerca degli accessi alla commercializzazione più favorevoli per i produttori³⁹.

Il cibo esprime diverse scelte, da quelle collettive a quelle individuali⁴⁰ a quelle religiose⁴¹. Il dilemma dell'onnivoro⁴², ad esempio, interroga l'etica dei nostri consumi sotto diversi profili non solo legati al riconoscimento degli animali come esseri senzienti, la c.d. “questione animale”⁴³, ma anche alla luce

³⁸ H. DE BALZAC, *Traité des excitants modernes*, Berg International, Paris, 2015; J. A. BRILLANT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Flammarion, Champs, Paris, 2017.

³⁹ Si veda su molte di queste questioni il volume A. DI LAURO (a cura di), *Les métamorphoses de l'aliment. Les frontières entre les aliments, les médicaments et le cosmétiques*, coll. NutriDialogo. *Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente*, Edizioni ETS, Pisa, 2019, e, in generale sui confini fra le diverse categorie, nello stesso volume, A. DI LAURO, *Définir l'aliment: chronique des frontières, entre ordres et désordres. «A manier avec soin»*, p. 27 e la Préface, p. 9.

⁴⁰ F. DI IACOVO-G. BRUNORI-S. INNOCENTI, *Il cibo come scelta collettiva: le nuove dimensioni del civismo negli alimenti*, in S. SIVINI-A. CORRADO (a cura di), *Cibo locale. Percorsi innovativi nelle pratiche di produzione e consumo alimentare*, Napoli, 2013, p. 125. Cfr., anche, G. STRAMBI, *Il commercio equo e solidale e l'etichettatura sociale tra soft law e forme di autodisciplina*, in «Rivista di diritto agrario», I (2010), pp. 399 e ss.

⁴¹ F. LEONINI, *La certificazione del rispetto delle regole alimentari confessionali: norme statuali e libertà religiosa*, in A. G. CHIZZONITE-M. TALLACCHINI, *Cibo e religione: diritto e diritti*, Libellula edizioni, Tricase, 2010, pp. 143 e ss.; L. LEONE, *Certificazioni etiche (lavoro, ambiente, religioni, benessere animale)*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit., p. 532.

⁴² M. POLLAN, *Il dilemma dell'onnivoro*, Adelphi, Milano, 2008.

⁴³ S. CASTIGLIONE-L. LOMBARDI VALLAURI (a cura di), *La questione animale*, in S. RODOTÀ-P. ZATTI (dir. da), *Trattato di Biodiritto*, Giuffrè, Milano, 2012; L. LEONE, *Certificazioni etiche (lavoro, ambiente, religioni, benessere animale)*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit. p. 532; L. LEONE, *La tutela della biodiversità animale in agricoltura*, Giuffrè Francis Lefebvre, Milano, 2021. Si vedano anche gli atti dell'Incontro Benessere animale, scienza e giurisdizione. *Dall'Animal Welfare alla Global Animal Law*, 16 aprile 2021, in «Rivista di Diritto Alimentare», III (2021), <http://www.rivistadirittoalimentare.it/index.php>.

della sostenibilità dei consumi dal momento che, anche in reazione alla crisi climatica, si auspica una riduzione drastica dei consumi di carne.

Anche in reazione a queste esigenze si diffondono nuovi alimenti che ricorrendo a proteine vegetali e/o alla genetica danno origine a latte senza latte e carne senza carne⁴⁴, si auspica l'impiego più diffuso di *New Breeding Techniques (NBT)*, la cui qualificazione è fonte di perplessità e discussioni a partire dalla decisione della Corte di Giustizia 25 luglio 2018, C-528/16⁴⁵ e dalle conseguenze di tale decisione⁴⁶ e si prospetta il consumo di Nuovi alimenti (reg. UE n. 2015/2283)⁴⁷ e, in particolare, degli insetti la cui qualificazione come alimento provoca ancora molte perplessità in Europa⁴⁸.

⁴⁴ R.-C. DELERINS, *La révolution Food 2.0 en Californie : cuisine, génétique et big data*, in G. FUMEY (dir.), *L'alimentation demain. Cultures et médiations*, CNRS Editions, Paris, 2016, p. 79; C. LAVELLE-K. URIOT, *Les protéines végétales: un nouvel eldorado nutritionnel*, in G. FUMEY (dir.), *L'alimentation demain. Cultures et médiations*, cit., p. 181; E. SIRSI, *Il nome delle cose e i paradigmi dell'innovazione nel mercato agroalimentare. Il caso delle carni alternative*, in S. CARMIGNANI-N. LUCIFERO (a cura di), *Le regole del mercato agroalimentare tra sicurezza e concorrenza. Diritti nazionali, regole europee e convenzioni internazionali su agricoltura, alimentazione, ambiente*. Atti del convegno di Firenze del 21 e 22 novembre 2019 in onore della Prof.ssa Eva Rook Basile, Editoriale Scientifica, Napoli, 2020, p. 665.

⁴⁵ Si tratta della sentenza della CGUE 25 luglio 2018, C-528/16, *Confédération paysanne, e al./ Premier ministre, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt*.

⁴⁶ In argomento *Avis du Comité scientifique du Haut Conseil des biotechnologies* del 29 giugno 2020 (autconseildesbiotechnologies.fr/sites/www.hautconseildesbiotechnologies.fr/files/file_fields/2020/1_2/11/avis-cs-hcb_projet-decret-modifiant-code-environnement-200707-rev-201203.pdf) e la *Recommandation du Comité économique, éthique et social du Haut Conseil des biotechnologies* del 20 luglio 2020, (http://www.hautconseildesbiotechnologies.fr/files/file_fields/2020/07/15/200707-recommandation-ce_es-hcb-projet-decret-modifiant-code-environnement.pdf). Si veda, inoltre, Commission Staff Working Document: *Study on the status of new genomic techniques under Union law and in light of the Court of Justice ruling in Case C-528/16 - SWD(2021) 92 final*, studio elaborato a seguito della decisione UE 2019/1904 del Consiglio dell'8 novembre 2019 alla luce della sentenza della Corte di giustizia nella causa C-528/16. In dottrina E. SIRSI, *Gli alimenti geneticamente modificati*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit., p. 549; A. DI LAURO, *Mercato alimentare e innovazione tecnologica*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit., p. 544. Si vedano, da ultimo, le Conclusioni presentate il 27 ottobre 2022 dall'Avvocato Generale SZPUNAR nella causa C-688/21.

⁴⁷ Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione (Testo rilevante ai fini del SEE), *GU L 327 dell' 11.12.2015*. Sul tema: G. DEBUCQUET, *Considérer les normes sociales et culturelles pour une meilleure acceptation des innovations technologiques en alimentation: les leçons du rejet des aliments génétiquement modifiés (OGM)*, in «Management International», XV (2011), p. 49; G. DEBUCQUET-M. FRIANT-PERRON, *Regards croisés sur la notion de Novel Food : quel droit pour quelle nouveauté ?*, in «Cahiers droit, sciences & technologies», VI (2016), p. 81.

⁴⁸ Sul punto V. PAGANIZZA, *I nuovi alimenti (Novel Foods)*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit., p. 560; EAD., *Bugs in law. Insetti e regole: dai campi alla tavola*, Cedam, Wolters Kluwer, 2019; L. SCAFFARDI, *Novel Food. Una sfida ancora aperta tra sicurezza alimentare, innovazione e sviluppo sostenibile*, in L. SCAFFARDI-V. ZENO-ZENCOVICH, *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, Romatre Press, Roma, 2020, vol. II, p. 764.

3. La gola

Riferimenti al vizio della gola sono presenti in diversi canti della *Divina Commedia* ma con modalità diverse. I peccatori di gola nel VI canto dell’Inferno sono puniti con una pena generica esposti al tormento della pioggia mentre nel *Purgatorio*, canti XXII, XXIII e XXIV, i golosi soffrono il tormento della fame e della sete alla vista di frutti e acque purissime.

Qui si trova anche nel canto XXIV il celebre riferimento alle anguille di Bolsena e alla vernaccia il cui abuso sconta Martino IV e che costituisce uno dei pochi riferimenti specifici ad alimenti che, poi, hanno dato origine a sistemi di protezione giuridica particolari⁴⁹.

Quale sia la posizione dell’epoca rispetto al peccato della gola è ben espresso nella casistica dei dottori della Chiesa che indicava che tale peccato si consumava in cinque modi: mangiare fuori tempo, molto frequentemente; ricercando cibi raffinati; eccedendo nelle quantità; con soverchia avidità; esagerando nei condimenti⁵⁰. Un elenco di pratiche incompatibili con la buona alimentazione ma anche con la sobrietà nella soddisfazione dei desideri del corpo.

L’approccio alla gola e al grasso non è sempre stato costante nelle diverse epoche come ci dice Vigarello⁵¹. Ma il riferimento dantesco alla colpa, alla responsabilità dell’individuo fa pensare al ruolo che la relazione fra gola, vizio capitale e peccato continua ad avere nell’approccio odierno, anche normativo, alle problematiche del dilagare di malattie legate all’alimentazione e, in particolare, all’obesità. L’idea che l’informazione sulla scelta alimentare, l’educazione del consumatore, la diffusione della conoscenza dei buoni regimi alimentari possa contribuire a migliorare la salute degli individui e possa aiutare a lottare contro l’obesità⁵², è presente in molti

⁴⁹ A. DI LAURO, *Le denominazioni d’origine protetta (Dop) e le Indicazioni Geografiche protette (Igp)*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell’Unione europea*, cit., p. 431; I. TRAPÈ, *Le specialità tradizionali garantite (Stg)*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell’Unione europea*, cit., p. 444; S. STRAMBI, *La tutela delle “specialità tradizionali garantite” alla luce del reg. UE n. 1151/2012*, in *Scritti in onore di Luigi Costato*, vol. II, *Diritto alimentare. Diritto Dell’Unione europea*, Jovene, Napoli, 2014, p. 365.

⁵⁰ C. CASAGRANDE-S. VECCHIO, *I sette vizi capitali. Storia dei peccati nel Medioevo*, Einaudi, Torino, 2000; F. SAVATER, *I sette peccati capitali*, Mondadori, Milano, 2007; F. RIGOLDI, *Gola. La passione dell’ingordigia*, il Mulino, Bologna, 2008; J. SOLER, *Sémantique de la nourriture dans la Bible*, in «Annales ESC», XXVIII (1973), 4, pp. 943-955. Si veda anche J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell’alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1997.

⁵¹ G. VIGARELLO, *Les Métamorphoses du gras. Histoire de l’obésité*, Le Seuil, Paris, 2010.

⁵² A. GARDE, *EU Law and Obesity Prevention*, in «Common Market Law Review», V (2012), p. 1822; A. GARDE.-M. FRIANT PERROT, *L’impact du marketing sur les préférences alimentaires des enfants*, Rapport pour l’Institut national de prévention et d’éducation pour la santé (Inpes); S. BOLOGNINI, *Informazioni alimentari e lotta all’obesità. Il contributo delle normative europee relative alla fornitura di informazioni alimentari alla strategia europea per la prevenzione dell’obesità*, in *Studi*

interventi legislativi e in particolare a partire dal Libro bianco⁵³. Il reg. UE 1169/2011⁵⁴ ha disciplinato l'informazione del consumatore di alimenti e ha introdotto anche l'obbligatorietà della dichiarazione nutrizionale nell'etichetta dei prodotti alimentari⁵⁵ proprio per favorire l'educazione e la consapevolezza della scelta da parte del consumatore. Quanto la costruzione di una scelta consapevole sia difficile è dimostrato dalle discussioni attuali intorno alle etichette nutrizionali semplificate, visto la profonda diversità dei segni già presenti sul mercato⁵⁶, come il segno francese *Nutriscore*⁵⁷ e quello italiano *Nutriform Battery*⁵⁸ e la necessità, rilevata dalla Commissione europea, di procedere, proprio per tutelare il consumatore, e fare chiarezza adottando soluzioni più armonizzate.

in onore di Luigi Costato, vol. II, Jovene, Napoli, 2014, p. 51; S. MASINI, *Il giusto equilibrio tra alimentazione e salute. Dinamica delle regole giuridiche e valore della persona nel consumo*, in «Rivista di diritto agroalimentare», II (2018), p. 365.

⁵³ Libro Bianco della Commissione riguardante una Strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e alla obesità, COM (2007) 279 del 30 maggio 2007.

⁵⁴ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, GU L 304 del 22.11.2011.

⁵⁵ Sul punto: L. PETRELLI, *Le nuove regole comunitarie per l'utilizzo di indicazioni sulla salute fornite sui prodotti alimentari*, in «Rivista di diritto agrario», I (2009), p. 50; Id., *I prodotti alimentari della salute*, in «Rivista di diritto agrario», III (2011), p. 5; A. DI LAURO, *Nuove regole per le informazioni sui prodotti alimentari e nuovi analfabetismi. La costruzione di una "responsabilità del consumatore"*, in «Rivista di diritto agrario», II (2012), pp. 1-26; A. FORTI, *La nuova disciplina in materia di determinazioni nutrizionali*, in «Rivista di diritto agrario», XII (2012), n. 1, p. 94; R. RIZZOLI, *L'etichetta nutrizionale*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit., p. 343.

⁵⁶ Relazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale, COM/2020/207 final.

⁵⁷ Sull'impatto del logo Nutri-score si veda: M. EGNEL et. al., *Modelling the impact of different front-of-package nutrition labels on mortality from non-communicable chronic disease*, in «International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity», XVI (2019), a. 56. In argomento anche P. BORGHI, *Rosso, giallo o verde? L'ennesima etichetta alimentare "a semaforo"*, l'ennesimo segno di disgregazione, in «Rivista di diritto alimentare», II (2017), p. 79; M. FRIANT PERROT, *Le Nutriscore français: breves réflexions sur la nature dr ce système d'information nutritionnelle complémentaire et sa conformité au droit de l'Union européenne*, in A. DI LAURO (a cura di), *Les Métamorphoses de l'aliment. Les frontières entre les aliments, les médicaments et les cosmétiques*, cit., p. 123; A. DI LAURO, *Articuler nature et culture: le modèle juridique des AOP et IGP face au changement climatique, à la durabilité et aux droits bioculturels*, in corso di pubblicazione in «Journal international de bioéthique et d'éthique des sciences».

⁵⁸ L'Italia ha approvato il c.d. *Nutriform Battery* con Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 19 novembre 2020, recante «Forma di presentazione e condizioni di utilizzo del logo nutrizionale facoltativo complementare alla dichiarazione nutrizionale in applicazione dell'articolo 35 del regolamento UE 1169/2011», in GU n. 304 del 7 dicembre 2020. Si veda: V. PULLINI, *L'etichettatura nutrizionale front-pack: la "nutriform battery" italiana e la "nutri-score" francese*, in «Alimenta», I (2021), p. 35.

In ogni caso tali approcci normativi sono in gran parte basati sull’idea che gli individui siano consumatori razionali, siano sempre consapevoli e liberi nelle proprie scelte alimentari fino al punto da costruire una responsabilità del consumatore alimentare. Questo approccio non tiene conto del fatto che l’assunzione del cibo dipende da molteplici fattori sui quali giocano un ruolo: l’industria alimentare che riesce a usare delle sostanze come “esche” per il nostro cervello distorcendo i nostri bisogni alimentari; la mancanza di una corretta programmazione urbanistica dei luoghi che ci fa ritrovare spesso in “deserti alimentari”; le alterazioni del circuito della dopamina che modificano le nostre esigenze alimentari e soprattutto il raggiungimento del momento di soddisfazione; le possibilità economiche dei consumatori dal momento che il cibo “sano” potrebbe essere più costoso del c.d. junk food⁵⁹.

4. *La fame*

Nella *Divina Commedia* si parla di giustizia, quella divina e quella terrena, di dolo e di colpa, si mettono in scena le pene (*Inferno*), si individuano percorsi di rieducazione e redenzione (*Purgatorio*) secondo canoni che, ovviamente, sono molto diversi da quelli attuali e secondo un’idea di giustizia anche molto lontana da quella odierna. Del resto la finzione letteraria attingeva alla realtà dell’epoca e ad un sistema sanzionatorio all’interno del quale esisteva una diversa concezione del valore della persona e venivano distribuite pene corporali di cui la teoria del contrappasso dantesca è dichiaratamente espressione⁶⁰.

Tuttavia, senza poter qui entrare in particolari che meriterebbero una più profonda riflessione, l’evocazione della fame e della sete come pena, come supplizio, come tormento presente nella produzione dantesca evoca ai nostri giorni una discussione complessa e drammatica che va dalla “gestione” sociale e politica della precarietà alimentare, alla condanna nell’utilizzazione della

⁵⁹ Per una prima disamina dei diversi profili evocati si veda la sezione *Food Design. Come «disegniamo» il nostro cibo. Creatività a più voci*, in A. DI LAURO (a cura di) *NutriDialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente*, Edizioni ETS, Pisa, 2015, p. 43 e A. DI LAURO, *L’etichetta degli alimenti: un racconto antropologico fra creatività e limiti*, p. 77. Sulla costruzione di “esche” nella fabbricazione dei cibi oramai imprescindibile è il lavoro di M. MOSS, *Salt, sugar, fat*, Enury Publishing, New York, 2013. Si rinvia anche a: A. DI LAURO, *Neuroscienze e diritto. Ripensare il libero arbitrio in campo penale, civile ed alimentare*, in «Rivista italiana di Medicina Legale e del Diritto in campo sanitario», IV (2018), p. 1429; EAD., *Marketing sensorielle et normativité alimentaire: quel défi pour les juristes* in D. PATURE-P. NDIAYE (a cura di), *Le droit à l’alimentation durable en démocratie*, Champ Social Editions, Nimes, 2020, p. 176.

⁶⁰ P. GROSSI, *L’ordine giuridico medievale*, Laterza, Roma-Bari, 2000. Si veda l’intervento di G. COLOMBO, *Il Diritto (...) di Giustizia orribil arte”*(*Inferno*, XIV, 6) ovvero dalla retribuzione alla riconciliazione, tenuto presso il Liceo di Brescia Calini di Brescia nel 2008: <https://www.indire.it>.

fame come tattica militare e arma di guerra al difficile riconoscimento del diritto umano all'alimentazione.

Una interessante rilettura del ruolo delle istituzioni e delle associazioni nella lotta alla precarietà alimentare è stata realizzata da Alain Clement che traccia una storia dell'aiuto alimentare in diverse epoche e nel Medioevo⁶¹ fino all'istituzione in Francia dei *Restos du cœur* ripercorrendo i diversi obiettivi delle pratiche di aiuto nei periodi storici indagati.

Quanto al ricorso all'arma alimentare, utilizzata tragicamente in diverse epoche e anche oggi, vi è chi parla chiaramente di una "organizzazione criminale della fame"⁶² e il diritto internazionale umanitario vieta chiaramente tali pratiche proteggendo il diritto all'alimentazione in particolare dei prigionieri di guerra o della popolazione civile contro i soprusi, il genocidio, e l'utilizzazione di poteri di privazione in ambito alimentare⁶³.

Il diritto al cibo, poi, è un cantiere in continua costruzione. Come è noto la *Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo*, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 10 dicembre 1948, riconosce l'esistenza di un diritto umano al cibo nell'art. 25 come diritto di ogni individuo ad avere uno standard di vita adeguato⁶⁴. Successivamente nel 1966 l'art. 11 del *Patto internazionale sui diritti economici sociali e culturali*⁶⁵ ha garantito il diritto di ogni individuo alla libertà dalla fame e il diritto ad un'alimentazione adeguata. Il cammino dell'attuazione di questo principio passa, poi, dalla prima Conferenza Mondiale che si tenne a Roma nel 1974 che si concluse con l'adozione di una *Dichiarazione Universale sulla eradicazione della fame e della malnutrizione*⁶⁶ dalla quale comincia a delinearsi il concetto della *food security* che resta in quel momento incentrato sulla disponibilità di prodotti alimentari, sulla stabilità dei prezzi e sulle scorte. Il concetto di *food security* comprende

⁶¹ A. CLÉMENT, *De l'évergétisme antique aux Restos du cœur : état et associations dans l'histoire du secours alimentaire*, in «Revue internationale de l'économie sociale», CCLXXIX (2001), p. 26.

⁶² O. ASSOULY, *L'organisation criminelle de la faim*, Actes Sud, Arles, 2013, p. 205.

⁶³ Come, ad esempio, la Convenzione di Ginevra per la protezione delle persone civili in tempo di guerra e quella Convenzione di Ginevra relativa al trattamento dei prigionieri di guerra conluse a Ginevra il 12 agosto 1949. Si veda: J. PEJIC, *The right to food in situations of armed conflict: The legal framework*, in «International Review of the Red Cross», LXXXIII (2001), 844, p. 1098.

⁶⁴ L'art. 25 della Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 10 dicembre 1948 con Risoluzione 217° (III) del 10 dicembre 1948 così recita: «1. Ogni individuo ha il diritto ad un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il benessere proprio e della sua famiglia, con particolare riguardo all'alimentazione, al vestiario, all'abitazione, e alle cure mediche e ai servizi sociali necessari, ed ha diritto alla sicurezza in caso di disoccupazione, malattia, invalidità vedovanza, vecchiaia o in ogni altro caso di perdita dei mezzi di sussistenza per circostanze indipendenti dalla sua volontà».

⁶⁵ Patto internazionale sui diritti economici sociali e culturali adottato dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite con Risoluzione 2200° (XXI), del 16 dicembre 1966, ed entrato in vigore nel 1976 a seguito della ratifica di trentacinque Stati.

⁶⁶ I documenti possono essere ritrovati su: <https://www.un.org/en/development//devagenda/food.shtml>.

oramai anche la disponibilità, l'accesso, l'utilizzazione e la stabilità ma anche il contenuto del diritto al cibo è stato più volte oggetto di intervento con il *General Comment n. 12 sul Right to adequate food* del 1999, con l'istituzione di uno speciale *Rapporteur* sul diritto al cibo, con l'emanazione delle Linee Guida della Fao e con la proclamazione dei Goals per lo sviluppo sostenibile adottati dall'Assemblea delle Nazioni Unite fra i quali figura quello di “sconfiggere la fame”⁶⁷. Tuttavia, le diverse anime che compongono il diritto al cibo non sempre trovano spazio negli interventi normativi a diversi livelli che a volte propongono una visione limitata alla sola “emancipazione dalla fame”, dimenticando così che il diritto al cibo è anche diritto ad un cibo adeguato⁶⁸ e facendo del diritto al cibo un diritto umano dai «contours évolutifs et fluctuants»⁶⁹.

5. Il nutrimento

Il cibo come nutrimento spirituale e materiale è presente in diversi altri luoghi nella *Divina Commedia*. Serianni ricorda le traslazioni «in cui lo stimolo da fisico diventa intellettuale e morale e la fame connota allora un nobile impulso verso il sapere, un'ansia di raggiungere il bene»⁷⁰.

Kelemen, invece, si chiede⁷¹: «di che tipo è la fame che proviamo per i diversi beni esperibili in vari momenti della vita, di che natura è l'appagamento che deriva dal mangiare e dal bere, dalla acquisizione di ricchezza e dall'acquisizione di beni spirituali?». Come è evidente, soprattutto nel *Convivio*, la questione alla base di questa interrogazione riguarda la possibilità di trovare appagamento nel sapere così come nel mangiare e si pone in questi termini proprio per l'accostamento metaforico fra il mondo dei saperi e quello del cibo. Per Kelemen «Dante vuole affermare che il conoscere è inesauribile» e si appoggia su alcuni passaggi del *Convivio* nei quali sostiene «propriamente crescere lo desiderio che la scienza dire non si può, avvegna che per alcun modi si dilati» e «quello che propriamente cresce, sempre è uno: lo desiderio de la scienza non è sempre uno ma molti, e finito l'uno, viene l'altro» (*Convivio* IV XIII 1).

⁶⁷ *Trasformare il nostro mondo. L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile*, settembre 2015, <https://sdgs.un.org/2030agenda>.

⁶⁸ Sul dibattito globale e sulle fonti: M. ALABRESE, *Il regime della food security nel commercio agricolo internazionale. Dall'Havana Charter al processo di riforma dell'Accordo agricolo Wto*, Giappichelli, Torino, 2018.

⁶⁹ D. GADBIN, *Droit à l'alimentation, in La Constitution, l'Europe et le droit: Mélanges en l'honneur de Jean-Claude Masclet*, Publications de la Sorbonne, Paris, 2013, p. 619.

⁷⁰ L. SERIANNI, *Il cibo nella Divina Commedia*, in «Cuadernos de Filología Italiana», XIV (2007), p. 61.

⁷¹ J. KELEMEN, *Cibo e metafore del cibo in Dante*, in A. D. MARIANACCI-A. D. SCIACOVELLI, *Il cibo e le feste nella letteratura italiana*, Istituto italiano di Cultura di Budapest, Budapest, 2006, p. 45: http://www.kelemenjanos.hu/docs/dante_cibo.pdf.

Quel che attira l'attenzione è il rapporto tracciato fra il cibo e il nutrimento intellettuale spirituale che proprio nel Convivio è “ambientato” intorno ad una mensa che rinvia alla costruzione di un'arte dello stare a tavola che è un'arte di espressione di saperi e di condivisione dei saperi ma che può essere anche il luogo delle separazioni perché ci sono commensali che siedono a tavola e altri che raccolgono le briciole. Dante immagina una tavola dei saperi che dovrebbero essere condivisi, una tavola per gli affamati dei saperi.

Ma quanto è difficile la condivisione dei saperi, anche solo di quelli del cibo, è significativamente espresso dal ricorso a sistemi proprietari nel settore alimentare da quello delle varietà vegetali, dei brevetti⁷², dei marchi e nella ricerca della difficile preservazione dei saperi tradizionali⁷³.

Nelle diverse epoche, poi, il momento del pasto, ha potuto essere rappresentativo di statuti sociali diversi, di accettazione o discriminazione, di integrazione o separazione. Il momento attuale sembra riproporre, con le dovute differenze, e per ragioni diverse da quelle che sono state espresse in altre epoche, tutta la complessità di questo atto. Basti pensare alle decisioni giurisprudenziali che hanno delineato orientamenti disomogenei manifestando le difficoltà legate alla composizione dei pasti nella ristorazione collettiva e alle modalità di consumo dei pasti nelle scuole⁷⁴.

6. Il viaggio

Tutta la *Divina Commedia* è basata sulla metafora del viaggio⁷⁵, il viaggio che l'uomo deve compiere attraversando i tre regni, un viaggio nell'incerto, un

⁷² La letteratura giuridica è oramai molto ampia. Si rinvia per i primi approfondimenti, alle voci presenti in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit.

⁷³ Si veda ad esempio, sulla Dichiarazione dei diritti dei contadini e delle altre persone che lavorano in territorio rurale: M. ALABRESE-M. BRUNORI-A. BESSA-P. GIUGGIOLO, *The United Nations' Declaration on Peasants' Rights*, Routledge, New York, 2022. Sull'emergenza dei diritti bioculturali: A. DI LAURO, *La sostenibilità nella Dichiarazione dei diritti dei contadini. Diritti bioculturali e sovranità alimentare*, in A. DI LAURO-G. STRAMBI (a cura di), *Le funzioni dell'agricoltura*, in collana NutriDialogo. *Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente*, Edizioni ETS, Pisa, 2020, p. 61.

⁷⁴ Sul punto: J. ATTALI, *Histoires de l'alimentation. De quoi manger est-il le nom?*, Fayard, Paris, 2019; G. MACCIONI, *Sul consumo di pasti nelle scuole*, in «Rivista di diritto agrario», XCIX (2020), n. 2, p. 443; A. I. TRAPÉ. *Il public food procurement strumento per la sostenibilità del sistema alimentare. Evoluzione del quadro normativo, criticità applicative e prospettive di innovazione*, Editoriale Scientifica, Napoli, 2022.

⁷⁵ Anche in questo caso vi è un'ampia letteratura. Per cogliere rapidamente alcuni degli aspetti di questo viaggio può essere utile la visione di: Il tema del viaggio nella *Divina Commedia*, con Franco Cardini, Moni Ovadia e Davide Rondoni, <https://www.raicoltura.it/letteratura/articoli/2018/12/SPECIALE-DANTE-PARLANO-FRANCO-CARDINI-MONI-OVADIA-E-DAVIDE-RONDO-NI-186895d5-8b44-46fe-8c43-8f5d82a118eb.html>.

viaggio educativo perché, come Dante fa dire ad Ulisse, «Fatti non foste per vivere come bruti, / ma per seguir virtute e conoscenza» (*Inf.* XXVI, 118-120). Un viaggio che si snoda attraverso gli incontri con gli esuli, con chi subisce l'allontanamento dai propri luoghi. Lo stesso Dante è un esule e pellegrino.

Il viaggio è conoscenza di un altrove, di altri luoghi, di altre persone e, nel caso della *Divina Commedia*, è costellato di incontri con persone conosciute o anche solo ammirate, con personaggi storici, con amici e con nemici. I viaggi, però, come si sa, segnano anche la lontananza dalle case, dagli affetti, dalle proprie conoscenze e dal cibo conosciuto, dal pane conosciuto.

C'è in questo accostamento fra l'esule e l'allontanamento dal cibo tutta la ricchezza dell'universo alimentare che racchiude conoscenze, gusti e odori⁷⁶.

Poco importa, allora, quale sia il significato del celebre «Tu proverai sì come sa di sale / lo pane altrui, e come è duro calle / lo scendere e 'l salir per l'altrui scale» (*Par.* XVII, 58-60) e se alcuni vogliono ancora vederci il riferimento al pane sciocco toscano dal quale, allontanandosi da Firenze, Dante sarà privato o, piuttosto, il segno della tristezza di una lontananza che si trasmetterà in lacrime amare.

Del resto nel disciplinare per il riconoscimento del Pane Toscano DOP⁷⁷ la tradizione è attestata solo a partire dal Cinquecento con riferimenti in un testo di Pietro Andrea Mattioli mentre un testo del 1765 di Saverio Manetti riferisce di questa tradizione toscana di non usare il sale e anche del ricorso al lievito naturale, cioè la pasta inacidita. Si legge nel disciplinare che il pane senza sale era alla base dell'alimentazione dei mezzadri toscani nell'Ottocento e che la tradizione deriverebbe dalla necessità di risparmiare il sale destinato principalmente alla conservazione della carne di maiale⁷⁸.

⁷⁶ Si veda il numero dei «Cahiers européens de l'imaginaire» consacrato a *Manger ensemble* del 2013. Sotto un altro registro, come racconto composto da diverse testimonianze di esili: S. SCHWARTZBROD, *La cuisine de l'exil*, Actes Sud, Arles, 2019.

⁷⁷ Regolamento di esecuzione (UE) 2016/303 della Commissione, dal 1° marzo 2016, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Pane Toscano (DOP), *GU L 58 del 4.3.2016*.

⁷⁸ Si veda *Pane toscano Dop*, in *Atlante Qualivita*, Treccani, Roma, 2022. Si legge nel disciplinare «La storia stessa della Toscana ha determinato la nascita di un pane differente da quelli normalmente prodotti in larga parte nelle altre regioni italiane poiché il <Pane Toscano> DOP è senza sale. Di ciò si trova conferma in numerose fonti storiche. Una prima testimonianza scritta sulla produzione di pane “sciocco”, cioè senza sale, viene fornita già nel Cinquecento da Pierandrea Mattioli. Uno scritto del 1765 di Saverio Manetti riporta notizie circa la consuetudine toscana di non usare il sale durante la preparazione di questo particolare tipo di pane. Il Manetti fa riferimento, inoltre, all'uso del lievito naturale, detto in Toscana “Formento”, costituito da pasta inacidita che veniva conservata nella cosiddetta “madia” in mezzo alla farina. Non mancano, inoltre, testimonianze circa la centralità, nell'alimentazione dei mezzadri toscani dell'Ottocento, del pane preparato senza sale. Tale scelta era la naturale conseguenza dell'utilizzo del sale, visto il suo alto prezzo, principalmente per la conservazione della carne di maiale. Nel Novecento, Giuseppe Negri, in un suo scritto in cui elogia le fatiche del panettiere, fa riferimento “all'insipido ‘filone’ toscano”. Al Negri fanno seguito altri scrittori, tutti concordi nell'attestare la bontà e la peculiarità di questo pane “sciocco”, dalla crosta croccante e dalla mollica morbida ma consistente».

Ma ricordo anche che proprio la registrazione della DOP “Pane Toscano” non ha avuto vita facile e ha suscitato le opposizioni del Regno Unito e del Belgio che hanno sostenuto che tale registrazione sarebbe stata contraria all’articolo 5 e all’articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012⁷⁹ in quanto la denominazione “Pane Toscano” sarebbe un nome generico, la materia prima utilizzata, il frumento tenero raccolto in Toscana, sarebbe costituito da varietà comunemente coltivate nella maggior parte del Paese che non possono essere considerate varietà autoctone o specificamente toscane e che lo stoccaggio della farina presso il mulino, per un adeguato periodo di tempo volto a garantire il cosiddetto processo di “maturazione”, non è una tecnica specifica della Toscana ma una prassi comune largamente utilizzata in tutta l’Unione europea. Come è noto, la registrazione è avvenuta senza che le opposizioni venissero sanate e sulla base di quanto si legge nel considerando 11 del regolamento di registrazione e cioè che «La qualità e le caratteristiche del prodotto denominato “Pane Toscano” dovute essenzialmente al particolare ambiente geografico sono descritte esaurientemente nel documento unico e nel disciplinare di produzione: la serbavolezza, il profumo di nocciola tostata, il sapore “sciocco”, cioè senza sale, della mollica, la crosta croccante e la mollica dall’alveolatura irregolare color bianco, bianco-avorio, il valore nutrizionale elevato e l’alta digeribilità legata all’uso di un mix di diverse varietà di frumento con bassi valori di glutine e con l’apporto nutritivo della farina contenente naturalmente il germe di grano (diversamente dall’uso ormai generalizzato di aggiunta di germe di grano durante la lavorazione) nonché alla storica assenza del sale fra gli ingredienti».

Come accade spesso nell’ambito del riconoscimento delle Denominazioni d’origine protetta (DOP) e delle Indicazioni geografiche protette (IGP) le azioni a tutela delle produzioni legate a determinate territori possono incorrere nel rischio di considerare originarie di un luogo produzioni presenti anche in altri contesti o di arrivare un po’ tardi rispetto alla reputazione che i prodotti hanno ottenuto nel tempo e che ne hanno decretato il successo ma anche il ricorso ad imitazioni, evocazioni, confusioni, aggangimenti⁸⁰.

Nell’episodio dantesco, a bene vedere, conta poco il fatto che il riferimento sia ad una ricetta o al sale delle lacrime, perché l’elemento centrale di questo riferimento al cibo è in ogni caso sia primario che metaforico. In quel pane

⁷⁹ Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, *GU L 343 del 14.12.2012*.

⁸⁰ A. DI LAURO, *Le denominazioni d’origine protetta (Dop) e le Indicazioni Geografiche protette (Igp)*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell’Unione europea*, cit., p. 431; A. DI LAURO, *La tutela dell’origine degli alimenti o la composizione (im)possibile del tempo e dello spazio*, in A. GERMANÒ-V. RUBINO (a cura di), *La tutela dell’origine dei prodotti alimentari in Italia, nell’Unione europea e nel commercio internazionale*, Giuffrè, Milano, 2015, p. 34; C. LE GOFFIC, *Dégénérescence des indications géographiques: où situer le point de non-retour*, in «Revue de droit rural», CDXXIV (2014), p. 33.

c’è amarezza per la presenza di un ingrediente che non si è avvezzi trovare in quell’alimento, perché sconosciuto o perché consumato in un luogo non conosciuto. Come dire che è il prodotto-pane ha il nome “pane” ma non corrisponde all’alimento conosciuto con questo nome. Qualcosa che rinvia al legame tra i prodotti e il linguaggio e la cultura⁸¹ ma anche alle difficoltà di circolazione dei prodotti sul mercato e alla evoluzione delle regole sulle denominazioni di vendita⁸².

Proprio questo elemento simbolico consente di ritornare al viaggio anche sotto il profilo dei viaggi compiuti dagli alimenti, di ciò che consideriamo, spesso a torto, radici che, laddove esistono, sono ramificazioni trasversali che attraversano il tempo e lo spazio e compongono “ricette” di cui alcune culture si approprieranno facendole e pensandole come proprie, spesso ingiustamente. Quella delle radici può essere “un’immagine ingannevole ed escludente”⁸³ e la storia del cibo è ricca di esempi in questo senso. Ampiamente significativo è il viaggio della “pasta” narrato da Massimo Montanari nel volume *Il mito delle origini, Breve storia degli spaghetti al pomodoro*⁸⁴.

L’opera dantesca continua a compiere dei grandi viaggi promuovendo la conoscenza della lingua e della letteratura italiana nel mondo ma anche promuovendo la conoscenza di Codici alimentari reali e simbolici⁸⁵ che sono appartenuti un tempo a determinati luoghi e che ora viaggiano in un processo di continuo riadattamento e riammodernamento⁸⁶ perché, come dice bene Marco Aime, «Ogni identità è fatta di memoria e oblio. Più che nel passato, va cercata nel suo costante divenire»⁸⁷.

⁸¹ Si consideri l’iniziativa di Treccani che ha pubblicato l’*Atlante Qualivita dei Prodotti agroalimentari e vitivinicoli italiani DOP, IGP, STG*, Treccani, Roma, 2021.

⁸² A. DI LAURO, *La circolazione dei prodotti alimentari*, in, P. BORghi-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell’Unione europea*, cit., p. 25.

⁸³ M. BETTINI, *Contro le radici. Tradizione, identità, memoria*, il Mulino, Bologna, 2011.

⁸⁴ M. MONTANARI, *Il mito delle origini, Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Roma-Bari, 2019. Ma si veda anche, sempre di M. MONTANARI, *Uomini e prodotti che viaggiano*, in *L’identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari, 2010.

⁸⁵ J. P. BRANLARD, *Droit et Gastronomie. Aspect juridique de l’alimentation et des produits gourmands*, Gualino éditeur, Paris, 1999.

⁸⁶ J. P. POULAIN, *Sociologies de l’alimentation. Les mangeurs et l’espace social alimentaire*, PUF, Paris, 2013.

⁸⁷ M. AIME, *Eccessi di culture*, Einaudi, Torino, 2004.

Tra cultura popolare e cultura encicopedica. Parole e immagini del cibo nella *Commedia* dantesca

Leonardo Canova

ABSTRACT: this essay aims to analyze the presence of food-related words and images in the *Divine Comedy* by taking into account two different modes of reception of this particular aspect: one collective and popular, the other academic and bookish. With respect to the former, some contexts of Dante's masterpiece, and in particular of *Inferno*, are traced to observe how they often refer to everyday and popular realities, linked to the world of cooking (the pans of *Inf.* XXI), baking (the savory bread of *Par.* XVII), viticulture (the *vernaccia* of *Purg.* XX-IV) and fishing (the *scardova* of *Inf.* XXIX and the eels of *Purg.* XXIV). As for the second aspect, starting with a census of words related to food and through a comparison with patristic and encyclopedic sources, the essay shows how the three canticles reflect three different declinations of food and satiety: Hell as the devouring entity whose meal the damned represent; Purgatory as deprivation and expectation of the meal; and Paradise as the rich banquet thanks to which the blessed are eternally satiated.

PAROLE CHIAVE: Studi Danteschi, Cultura Alimentare, Cultura Popolare, Medioevo, Cibo e Bevande

KEYWORDS: Dante Studies, Food Culture, Popular Culture, Middle Ages, Food and Beverages

SOMMARIO: 1. Introduzione. – 2. «Com'a scaldar si poggia tegghia a tegghia». Dante e il cibo nella cultura popolare. – 3. Dal «fondo che divora» fino all'«ultima delizia». Dante e il cibo nella tradizione colta encicopedica e scolastica.

1. *Introduzione*

Il tema della presenza del cibo e di figure legate all'alimentazione nella *Commedia*¹ di Dante è stato scarsamente affrontato dalla critica specialistica,

¹ La *Commedia* è citata da DANTE ALIGHIERI, *Commedia secondo l'antica vulgata*, a cura di G. PETROCCHI, 4 voll., Le Lettere, Firenze, 1994; per le altre opere dantesche si fa riferimento a DANTE ALIGHIERI, *Opere*, a cura di M. SANTAGATA, 2 voll., Mondadori, Milano, 2011-2014. I commenti al poema

sebbene scorrendo la *Bibliografia internazionale dantesca*² emerga comunque un certo quantitativo di studi ad esse dedicati , alcuni dei quali di recente pubblicazione³. L'interesse nei confronti della cultura alimentare del poeta fiorentino e più in generale del medioevo italiano non si ferma tuttavia alla sola interpretazione critica: tra il quarto e il quinto livello (la celebrazione e la *gadgettizzazione*) di quella che Giuseppe Sangirardi ha definito ricezione “mondializzata”⁴ di Dante si collocano volumi di carattere divulgativo⁵, libri di cucina ispirati alla *Commedia*⁶, mentre la sezione *Dining & Leisure* del sito *Dante Today* del Bowdoin College⁷ elenca oltre cento avvistamenti danteschi tra etichette di vino, di birra e di liquori, gelati – tutti ricordiamo il trittico di Magnum Algida dell'estate 2021 – e singole ricette che chef stellati hanno voluto offrire a colui che le stelle un tempo uscì a riveder. Fino a qualche anno fa, un popolare ristoro pisano era solito offrire ai clienti piccoli cubetti di car-

sono citati, qualora non diversamente indicato, dal *Dartmouth Dante Project* (<https://dante.dartmouth.edu/>) nella forma Nome commentatore, passo commentato (ad es. BENVENUTO DA IMOLA, *Inf. XXIX*, 124-129).

² <http://dantesca.ntc.it/>.

³ La rassegna, che non intende essere esaustiva, include, in ordine cronologico: D. CALLEGARI, *Dante's Gluttons: Food and Society from the Convivio to the Comedy*, Amsterdam University Press, Amsterdam, 2022; M. MANUGUERRA, *A tavola con Dante. Nella Lunigiana dei Malaspina*, Artingenio Francesco Corsi, Firenze, 2018; C. CRISCIANI-O. GRASSI (a cura di), *Nutrire il corpo, nutrire l'anima nel Medioevo*, Edizioni ETS, Pisa, 2017; G. FIORAVANTI, *Il pane degli angeli nel "Convivio" di Dante*, in *Ivi*, p. 191; R. COLUCCIA, *Dante e il cibo*, in S. MORGANA-D. DE MARTINO-G. STANCHINA (a cura di), *L'italiano del cibo*, Accademia della Crusca, Firenze, 2016, p. 159; Z. NIZIC-N. G. KOSANOVIC, *Uso e abuso del cibo nelle opere di Petronio, Dante, Malaparte e Bettiza*, in G. BARONI-C. BENUSSI (a cura di), *Letteratura dalmata italiana*, Serra, Pisa-Roma, 2016, p. 66; G. LEDDA, *Cibi d'Inferno*, in G. M. ANSELMI-G. RUOZZI (a cura di), *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, Carocci, Roma, 2011, p. 92; Id., *Cibi di paradiso*, in G. M. ANSELMI-G. RUOZZI (a cura di), *Banchetti letterari*, cit., p. 118; L. SERIANNI, *Il cibo nella «Divina Commedia»*, in «Cuadernos de filología italiana», XIV (2007), p. 61; J. KELEMEN, *Cibo e metafore del cibo in Dante*, in A. D. MARIANACCI-A. SCIACOVELLI (a cura di), *Il cibo e le feste nella letteratura italiana*, Istituto Italiano di Cultura di Budapest, Budapest, 2006, p. 43; D. GIBBONS, *Alimentary metaphors in Dante's "Paradiso"*, in «The Modern Language Review», XCVI (2001), n. 3, p. 693; R. DURLING, *Dante Among the Falsifiers*, in A. MANDELBAUM-A. OLDCORN-C. ROSS (a cura di), *Lectura Dantis: Inferno: A Canto-by Canto Commentary*, University of California Press, Berkeley, 1998, p. 392; D. R. MARKS, *Food and thought: the banquet of poetry in Dante and Charles of Orléans*, in «Actas», XXI (1994), p. 85; C. IPPOLITO, *Il cibo e le sue metafore in Dante*, in «Cultura e Scuola», CXXIV (1992), n. 31, p. 58; R. DURLING, *Deceit and Digestion in the Belly of Hell*, in S. GREENBLATT (a cura di), *Allegory and Representation: Selected Papers from the English Institute*, 1979-80, Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1981, p. 61; C. KLEINHENZ, *Food for Thought: Purgatorio XXII*, in «Dante Studies», XCV (1977), p. 66.

⁴ Cfr. G. SANGIRARDI, *La 'mondializzazione' di Dante: linee guida per un'esplorazione*, in «Italistica», XLIX (2020), n. 2, p. 11.

⁵ Cfr. ad es. M. BONATTI, *Dante a tavola. Avventure del cibo e del gusto nella Commedia*, Terra Santa, Milano, 2021; A. REVELLI SORINI-S. CUTINI-F. V. REBUFFO-S. HASBUN, *La cucina di Dante e Boccaccio. Saggio storico e ricette ritrovate*, Il Formichiere, Foligno, 2021; N. TAGLIABRACCI, *Dante e il cibo del suo tempo. «La cucina del futuro sarà la cucina del passato»*, Venturaedizioni, Ancona, 2021; R. E. GIANGOIA, *A convito con Dante: la cucina della Divina Commedia*, Il Leone Verde, Torino, 2020.

⁶ Cfr. C. FRASCHINI, *Beata o dannata? La Divina Commedia è servita*, Trenta Editore, Milano, 2020.

⁷ <https://research.bowdoin.edu/dante-today/>.

ne sott'olio denominati “sgranocchi del Conte Ugolino”, a ulteriore riprova dell’inevitabile riconoscibilità di Dante come *brand* e dell’evocatività, anche in chiave gastronomica, di alcuni episodi dell’*Inferno*.

Si delineano, insomma, due differenti modalità di ricezione di questo particolare aspetto del capolavoro dantesco: una accademica e libresca, l’altra collettiva e popolare⁸. La domanda che intendiamo porci, senza la pretesa di giungere ad una conclusione esaustiva, in questa sede, è se queste due modalità di ricezione trovino un corrispettivo nel testo stesso della *Commedia*. In altri termini, cogliendo in questo un invito che Lino Pertile ha più volte rivolto alla comunità degli studiosi⁹, proveremo a chiederci che cosa delle immagini legate al cibo del poema provenga da ciò che Dante ha letto e che cosa, invece, provenga da ciò che Dante ha sperimentato e vissuto.

2. «*Com'a scaldar si poggia tegghia a tegghia*». *Dante e il cibo nella cultura popolare*

La cucina, in special modo in Italia, ha in sé qualcosa di squisitamente popolare; basti pensare allo straordinario successo di trasmissioni quali *MasterChef* o del più casereccio *La prova del cuoco*, alle immagini – impresse nella memoria di tutti – di Alberto Sordi di fronte a gigantesche cupole di maccheroni, o al successo della cucina italiana (e del lessico ad essa connesso)¹⁰ in ogni parte del mondo. Nemmeno la *Commedia* resta immune al fascino di queste tradizioni, sebbene i riferimenti al cibo o più in generale alla cucina non siano poi molti, la maggior parte dei quali concentrata in un’area specifica: Malebolge.

Il primo lo troviamo nella quinta bolgia, dove i barattieri, definiti icasticamente da Virgilio «lessi dolenti» (*Inf.* XXI, 135), scontano la loro pena immersi nella pece bollente. I diavoli di Malebranche, loro tormentatori armati di lunghi uncini, trattano le loro vittime proprio come i cuochi, assieme

⁸ Su questa distinzione, cfr. L. PERTILE, *Dante popolare*, Longo, Ravenna, 2021, pp. 12-19.

⁹ *Ivi*, p. 18: «si vorrebbe qui richiamare l’attenzione su aspetti meno libreschi della *Commedia*, aspetti legati alla “dimensione collettiva dei fenomeni culturali”, alle esperienze della vita quotidiana del suo autore, al suo essere uomo del suo tempo, capace in misura somma di captare, assimilare, metabolizzare la cultura ‘bassa’ e non-scritta con la stessa serietà con cui assorbe la cultura ‘alta’ e scritta». Ma cfr. anche T. BAROLINI, “Only Historicize”. *History, Material Culture (Food, Clothes, Books), and the Future of Dante Studies*, in «Dante Studies», CXXVII (2009), p. 37, a p. 38: «One way to historicize is through the study of material culture: the *Commedia* is full of information about food, clothes, books, and other aspects of the material culture in which it was created».

¹⁰ Su questo particolare aspetto, cfr. almeno S. MORGANA-D. DE MARTINO-G. STANCHINA (a cura di), *L’italiano del cibo*, Accademia della Crusca, Firenze, 2016. Attualmente in fase di realizzazione è il progetto AtLiTeG, *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall’età medievale all’Unità*, promosso dal MIUR con la collaborazione delle Università per Stranieri di Siena, di Salerno, di Napoli “Federico II” e di Cagliari: <https://www.atliteg.org/>.

ai loro garzoni, trattano i pezzi di carne mentre cuociono nelle ampie caldaie di quella che possiamo immaginare come la cucina di una sporca e unticcia locanda di periferia:

Non altrimenti i cuoci a' lor vassalli
fanno attuffare in mezzo la caldaia
la carne con li uncin, perché non galli¹¹.

La rappresentazione dell'*Inferno* come cucina, dove i diavoli-cuochi impiegano i dannati come materia prima per preparare innominabili pietanze, doveva infatti essere piuttosto diffusa nella cultura popolare del medioevo¹² e la ritroviamo, ad esempio, nel *Libro delle Tre Scritture* di Bonvesin da La Riva¹³ e in un passo di straordinaria potenza comica del *De Babilonia civitate infernali* di Giacomino da Verona – che si riporta di seguito – dove il povero dannato, definito «bel porco», viene rispedito alle cucine da Lucifero in persona perché non ancora cotto a puntino:

Staganto en quel tormento, sovra ge ven un cogo,
çoè Balçabù, de li peçor del logo,
ke lo meto a rostir, com' un bel porco, al fogo,
en un gran spe' de fer per farlo tosto cosro.
E po' prendo aqua e sal e caluçen e vin
e fel e fort aseo e tosego e venin
e sì ne fasò un solso ke tant è bon e fin
ca ognunca cristian sì 'n guardo el Re divin.
A lo re de l'inferno per gran don lo trameto,
et el lo guarda dentro e molto cria al messo:
«E' no ge ne daria – ço diso – un figo seco,
ké la carno è crua e 'l sango è bel e fresco¹⁴.

¹¹ *Inf. XXI, 55-57.*

¹² Cfr. G. LEDDA, *Cibi d'*Inferno**, cit., p. 97: «Che siano o meno divorati, nelle visioni medievali i dannati sono spesso trattati come cibi, come animali da macello, straziati, dilaniati, sezionati, e poi cotti, bolliti o fritti, o più spesso arrostiti, talvolta da abili diavoli cuochi, che li infilzano con spiedi e li girano sapientemente sul fuoco ardente come in un girarrosto, mentre altri diavoli versano su questo infernale arrosto umano non deliziose salse saporite ma incandescenti metalli fusi»; vedi anche G. INGLESE, *Inf. XXI 55* (si cita da DANTE ALIGHIERI, *Commedia*, revisione del testo e commento di G. INGLESE, Carocci, Roma, 2016).

¹³ Cfr. BONVESIN DA LA RIVA, *De scriptura nigra*, vv. 553-560, in G. CONTINI, *Le opere volgari di Bonvesin da la Riva*, Società Filologica Romana, Roma, 1941, p. 40: «o' g scusa le altre pene ai peccator constrigi / Ke i no abian quelle ke i fa li maledigi: / Cuintar no se poria per fag ni anc per digi / Li strag ke fan li diavoli dri peccator affligi. / A membro a membro i scarpano col gramp e coi denton, / Li biassan e i seguiano e i nizan coi baston, / Con forc e cortelazi li fan pur in bocon, / Com fa i beché mondani dri porc e dri molton».

¹⁴ GIACOMINO DA VERONA, *De Babilonia civitate infernali*, vv. 115-127, in G. CONTINI (a cura di), *Poeti del Duecento*, Ricciardi, Milano-Napoli, 1960, p. 643.

Non sarà un caso, dunque, che la medesima bolgia sia almeno indirettamente paragonata a una taverna, nel celebre proverbio «ne la chiesa / coi santi, e in taverna coi ghiottoni» (*Inf. XXII*, 14-15) col quale Dante allude alla necessità di accompagnarsi alle guide imposte dalle circostanze – gli astuti diavoli di Malebranche –, giacché evidentemente quel luogo non ha di migliori da offrirne. Mettendo da parte il fatto – poco significativo in termini esegetici – che negli antichi volgari italiani il lemma ‘ghiottone’ poteva indicare tanto il goloso quanto la persona disonesta in genere¹⁵, entrambi significati compatibili con il contesto e sostenuti alternativamente da commentatori antichi¹⁶ e moderni¹⁷, alcuni interpreti hanno voluto ricondurre il proverbio a possibili antecedenti mediolatini¹⁸, ma l’atmosfera generale dell’episodio sembra indirizzare piuttosto proprio verso quella cultura ‘bas-sa’ e strettamente orale che Dante avrà avuto modo di «captare, assimilare, metabolizzare»¹⁹ e tradurre in poesia²⁰.

Anche nell’ultima bolgia, la decima, dove sono puniti i falsari, troviamo alcuni significativi riferimenti alla cucina. Qui Dante e Virgilio osservano la desolata distesa di dannati che si agitano e si lamentano, in preda ad atroci malattie e incapaci di «levar le lor persone» (*Inf. XXIX*, 72), ammucchiati in «diverse biche» (v. 66) dalle quali si leva un «puzzo [...] qual suol venir de le marcite membre» (vv. 50-51). Due di loro, gli alchimisti Griffolino d’Arezzo e Capocchio da Siena, si distinguono dagli altri:

Io vidi due sedere a sé poggiati,
com’ a scaldar si poggia tegghia a tegghia,
dal capo al piè di schianze macolati²¹;

¹⁵ Cfr. Tesoro della Lingua Italiana delle Origini (TLIO) dall’Opera del Vocabolario Italiano (ovi), interrogabile al link <http://tlio.ovvi.cnr.it/TLIO/>, s. v. *ghiottone*.

¹⁶ Cfr. GUIDO DA PISA, *Inf. XXII*, 13-15 (si cita da GUIDO DA PISA, *Expositiones et glose. Declaration super ‘Comediam’ Dantis*, a cira di M. RINALDI, Salerno, Roma, 2013): «Non enim potest homo societatem habere nisi secundum conditionem loci, quia secundum Aristotilem locus et locatum sunt unigenia. Ideo declarando subiungit autor quod in ecclesiis stant sancte persone, et in tabernis gulosæ»; BENVENUTO DA IMOLA, *Inf. XXII*, 13-15: «non debes ergo credere quod autor dicat simpliciter quod deceat conversari cum gulosis in taberna nisi in casu necessitatibus, sicut aliquando contingit in itinere, quod non potest vitari societatem talium, imo indiget ea maxime quando ignorat viam, vel quando via non est tuta, sicut nunc in proposito erat».

¹⁷ Cfr. U. BOSCO- G. REGGIO, *Inf. XXII*, 14-15: «nel linguaggio del tempo *ghiottone* significava “scapestrato, furfante, ribaldo, ecc.”; per lo più è connotazione di sdegno, ma qui forse il valore è più scherzoso che sdegnoso»; G. INGLESE, *Inf. XXII*, 14-15: «‘golosi’ o, più in generale, ‘scapestrati’».

¹⁸ Cfr. G. INGLESE, *Inf. XXII*, 14-15: «ha stampo di proverbio, in parte riconducibile al tipo medio-latino “in templis humilis, in capis esto virilis”.

¹⁹ L. PERTILE, *Dante popolare*, cit., p. 18.

²⁰ Cfr. C. CHIRICO, *Ne la chiesa / coi santi, e in taverna coi ghiottoni*, in I. CHIRICO-P. DAINOTTI-M. GALDI (a cura di), *Citar Dante*, ETPBooks, Atene, 2021, pp. 118-119, a p. 118: «è certo che la battuta circolava già nella Toscana del XIII secolo».

²¹ *Inf. XXIX*, 72-74.

Come nella similitudine di *Inf.* XXI, il riferimento alle *tegghie* conduce di nuovo all’ambiente della cucina, e la situazione – per dirla con Singleton – avrà senz’altro rappresentato per Dante «an everyday sight»²². Non lo è, però, per noi, che abbiamo una conoscenza piuttosto limitata della struttura di una cucina medievale e della prassi di utilizzo di stoviglie e utensili; anzi, si potrà ben dire con Vittorio Rossi che «nessun commentatore moderno abbia visto nella sua mente la postura delle due teglie»²³ né, dunque, quella dei due dannati. Rispetto a quest’ultima, la maggior parte dei moderni interpreti ritiene che i due siedano appoggiati spalla a spalla²⁴, o forse «schiena contro schiena, meno probabilmente spalla a spalla, perché il vantaggio sarebbe abbastanza ridotto, non avendo alcun sostegno di dietro»²⁵, ma non sembra plausibile ipotizzare che ai dannati della più profonda delle bolge sia concesso di mantenere una posizione “comoda”. In effetti, immaginare i due dannati in posizione seduta, in forma di ⊥ rovesciata (se appoggiati schiena a schiena) o di due L affiancate (se appoggiati spalla a spalla), obbliga a soluzioni fantasiose rispetto alla postura delle due *tegghie*. Il Torracca, ad esempio, sosteneva che «una *tegghia*, teglia, vaso con le sponde basse, e un’altra, messe al fuoco a scaldare, si sostengono a vicenda»²⁶, ma a tal proposito Bellomo sottolinea giustamente come «se i recipienti in questione hanno le sponde basse, non hanno nessuna necessità di sostegno»²⁷; altri, come il Porena, hanno invece pensato che «due tegghie messe a piatto su una bragia non molto grande, formerebbero troppo larga superficie, e allora si mettono a capanna, appoggiate a contrasto, in modo che la bragia basti a tutt’e due»²⁸, ma in tal caso sembra inverosimile che i due recipienti messi in questa posizione possano in qualche modo essere impiegati nella cottura di una pietanza senza che questa vi fuoriesca rovinosamente. Chiavacci Leonardi²⁹ e Giorgio Inglese³⁰, dunque, immaginano che i recipienti siano posti in maniera inclinata sul fuoco per farli scaldare prima della cottura, ma questa posizione è rigettata con fermezza da Bellomo, che parla di «raffinatezza davvero non troppo credibile, più adatta a ristoranti odierni e pure di

²² C. SINGLETON, *Inf.* XXIX, 74.

²³ V. ROSSI, *Inf.* XXIX 74 (si cita da V. ROSSI, *Commento alla ‘Divina Commedia’, con la continuazione di Salvatore Fruscino*, a cura di M. CORRADO, Salerno, Roma, 2008).

²⁴ A. M. CHIAVACCI LEONARDI, *Inf.* XXIX, 73; G. INGLESE, *Inf.* XXIX, 73.

²⁵ S. BELLOMO, *Le tegghie di Dante: Inferno*, XXIX, 74, in «Quaderni Veneti», II (2013), p. 95.

²⁶ F. TORRACA, *Inf.* XXIX, 74 (si cita da F. TORRACA, *Commento alla ‘Divina Commedia’*, a cura di V. MARUCCI, Salerno, Roma, 2008).

²⁷ S. BELLOMO, *Le tegghie di Dante*, cit., p. 96.

²⁸ M. PORENA, *Inf.* XXIX, 74-75.

²⁹ Cfr. A. M. CHIAVACCI LEONARDI, *Inf.* XXIX, 74: «come si pongono sul focolare due teglie inclinate, a capanna, appoggiandole l’una all’altra, per riscalarle guadagnando spazio (ciò si faceva non cucinando i cibi, ma appunto per scaldare i recipienti)».

³⁰ Cfr. G. INGLESE, *Inf.* XXIX, 74: «come si addossano due teglie l’una all’altra (a capanna) per scaldarle, sulla brace, prima di porvi i cibi».

lusso»³¹ per concludere poi che non si tratti affatto di teglie da cucina ma, piuttosto, di lastre di creta messe a cuocere nel forno.

Che si tratti proprio di stoviglie da cucina, invece, non mi sembra si possa mettere in dubbio, viste anche l'immediata comprensione dei commentatori più antichi e – come si vedrà di seguito – la forte presenza di riferimenti gastronomici in questo canto. Né, del resto, la “raffinatezza” indicata da Chiazzacci Leonardi e Inglese sembra essere così rara nelle cucine medievali, perlomeno in un caso specifico, ossia quello della preparazione dei *migliacci*, torte tradizionali a base di miglio, formaggio e lardo³², che venivano cotti all'interno di appositi recipienti in terracotta detti “testi”. È esattamente il processo portato a commento di questo passo dal Buti³³, descritto con minuzia nel più antico ricettario italiano, databile con buona probabilità entro la prima metà del Trecento e recentemente edito da Pregnolato:

Se vuoli fare miglacci bianchi, i miglore che fare si puote, p(er) XII p(er)sone, togli tanto lievito che sia uno meço pane, e togli aqua bene calda, poca; (e) mena questo <filo> lievito ta(n)to che faccia filo. E togli IIII casci grandi o VI, bene grandi e grassi, e togli X huova e due libr(e) di sognaccio frescho bene strutto co(n) poco fuoco e bene colato. E qua(n)do il lievito è molto menato, mettivi su farina i(n) qua(n)tità d'una scodella piccola, (e) mettivi a(n)che acqua, poca, e mettivi tre casci triti; e mettivi l'ova che tu àa, (e) mettivi meço il lardo che tu ài: (e) fa'e che questo battuto sia lungo, cioè molle. *E mettilo nel testo, caldo no(n) troppo (e) bene unto*, e tritavi suso due casci che tu ài, bene triti, (e) l'altra me-tà del lardo che tu ài, molto caldo, e fallo cuocere³⁴.

Che *teggia* possa avere proprio il significato di “testo”, infatti, sembra confermato da numerosi manoscritti di epoca medievale e umanistica, che descrivono questa particolare stoviglia come «due teglie sovrapposte e scaldate con braci sopra e sotto, o solo sotto, e con cenere a seconda dei casi, riproducono in piccolo il forno»³⁵. Lo strumento, insomma, doveva essere simile ai testi tutt'oggi impiegati in Lunigiana per la cottura dei tradizionali panigacci e testaroli, che vengono appunto posti accatastati a scaldare sulle braci prima che vi venga posta la pastella di acqua e farina (*Tavola 1*)³⁶.

³¹ S. BELLOMO, *Le tegghie di Dante*, cit., p. 97.

³² Cfr. *Tesoro della lingua italiana delle origini* (TLIO), s. v. *migliaccio*.

³³ Cfr. FRANCESCO DA BUTI, *Inf. XXIX*, 67-84: «come s'accosta sopra il fuoco testo a testo, sicché l'uno regge l'altro per scaldare, per far migliacci».

³⁴ S. PREGNOLATO, *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e indice lessicale*, in «Studi di Erudizione e Filologia Italiana», VIII (2019), p. 267 [corsivi miei]. Per i problemi di datazione cfr. *Ivi*, pp. 35-38.

³⁵ E. C. SCHIANCA, *La cucina medievale: lessico, storia, preparazioni*, Olschki, Firenze, 2011, p. 652.

³⁶ Cfr. L. GALANTI, *Com'a scaldar si poggia tegghia a tegghia*, in Id., *La Lunigiana nella «Divina Commedia». Contributi che la regione ha fornito al Poeta per il suo immortale capolavoro*, Il Corriere Apuano, Mulazzo, 1988, che sostiene che l'immagine dantesca potrebbe venire proprio dalla tradizione lunigiana.

Se fosse davvero questa, dunque, l'immagine che Dante aveva in mente, non dovremmo interpretare il verbo *sedere* nel senso ad oggi più comune di “stare con le parti posteriori del corpo posate sopra un appoggio qualsiasi, con le gambe piegate, o distese, accavallate”, ma piuttosto di “poggiare, essere fermo”³⁷ – attestato nell’uso dantesco³⁸ – che limiterebbe in maniera sostanziale la verticalità delle due figure di Griffolino e Capoccchio, andandole a ricollocare in quelle *biche* dalle quali non possono, per la fatica imposta dalla malattia e dal peso degli altri dannati, «levar le lor persone». La situazione immaginata dal poeta doveva quindi essere più simile a quella descritta dal Sapegno, quando scriveva che «i falsari giacciono a mucchi in una grave inerzia ovvero si trascinano carponi con movimenti lentissimi»³⁹, che troviamo splendidamente miniata nel ms. Napoli, Biblioteca Oratoriana del Monumento Nazionale dei Girolamini di Napoli, CF 2.16, c. 71v (*Tavola 2*), esemplato tra gli anni ’50 e ’60 del Trecento⁴⁰, dove le figure umane sulla sinistra giacciono distese appoggiandosi, in alcuni casi, l’una all’altra.

Come si diceva, quello delle *teggbie* non è affatto l’unico riferimento culinario presente in questo canto. Pochi versi più avanti, infatti, gli stessi dannati protagonisti della precedente similitudine sono descritti dal poeta intenti a grattar via furiosamente le croste che ricoprono i loro corpi (vv. 79-82), in questo paragonati al coltello del cuoco che raschia via le scaglie di una *scardova* (v. 83) o di un altro pesce che le abbia ancora più grandi:

e sì traevan giù l'unghie la scabbia,
come coltel di scardova le scaglie
o d'altro pesce che più larghe l'abbia⁴¹

Rispetto a questi versi, molti interpreti moderni hanno notato come la maggior parte dei paragoni presenti nel canto, come quello della *teggbia* di cui sopra, della *stregghia* (v. 76) e pure questo coltello, appartengano a un lessico materiale di evidente connotazione popolare tipico della poesia comica⁴², e come il tono così espressivamente realistico e triviale sia rimarcato anche dal ricorrere di sonorità aspre, dure e spesso allitteranti come nella serie *scabbia, scardova, scaglie*. Ledda sottolinea poi come questa sia una delle poche similitudini dantesche in cui il poeta chiama in causa come termine

³⁷ Cfr. S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, UTET, Torino, 1961, s. v. *sedere*, n. 2.

³⁸ Cfr. *Convivio* IV IX 6: «e perché noi volessimo che 'l silogismo con falsi principii conchiusse veritate dimostrando, e perché noi volessimo che la casa sedesse così forte pendente come diritta, non sarebbe», in cui *sedere* ha il senso di “poggiare, essere stabile”.

³⁹ N. SAPEGNO, *Il canto XXIX dell'Inferno*, in G. GETTO (a cura di), *Letture dantesche*, Sansoni, Firenze, 1965, p. 573.

⁴⁰ Cfr. *Illuminated Dante Project*, <https://www.dante.unina.it/public/preview/preview/idMs/263308/returnPath/> pagine_manoscritti.

⁴¹ *Inf. XXIX*, 82-84.

⁴² Cfr. ad es. U. BOSCO-G. REGGIO, *Inf. XXIX*, 82-84; A. M. CHIAVACCI LEONARDI, *Inf. XXIX*, 83.

di paragone un animale morto e come una delle poche altre – quella, più celebre, della pestilenza dell’isola di Egina – la precede di pochissimi versi (vv. 58-66)⁴³. Quanto alla *scardova*, si tratta di un pesce d’acqua dolce, oggi meglio conosciuto col nome di scardola (*Scardinus erythrophthalmus*), con grosse scaglie dai riflessi argentei, diffuso un po’ ovunque nelle acque interne della penisola italiana⁴⁴. Salimbene de Adam, nella sua *Cronica*, ne registra la presenza, insieme ad anguille, lucci e tinche, nelle acque del fiume Taro, che scorre quasi interamente nelle zone dell’attuale provincia di Parma:

Porro Tarus mortuus appellatur quedam aquarum congregatio que egreditur de Taro vivo, tempore quo superinundat et facit congregationem aquarum ad modum lacus vel stagni; et sunt ibi multe *scardave*, lucii, anguille et tince; et est quasi iuxta locum Ordinis Cistertii, qui Fontana Viva nuncupatur ab eis et per VII miliaria distat a Parma⁴⁵.

Anche il cronista Pietro Azario, descrivendo la regione piemontese del Canavese, afferma che è possibile pescare «bonas scardolas» nei laghi di Viverone e Candia, a nord est di Torino:

Ubi Lacus Azebii, sive Piveroni districtus Vercellarum in parte insulatus tamquam in loco proufundiori remanit, & est de praesenti bonas scardolas & tencas habens [...]. Alterum etiam Lacum dimisit in angulo uno inferiori sub Candea, Ca-faglono, & Caluxeno, loco multum profundo, ubi dicta aqua nequirit desiccari, sed in Lac remansit, faciens *bonas scardolas*, lucios, & tencas; & Lacus Candae hodie appellatur⁴⁶.

Per quanto questa specie ittica sia ad oggi registrata nel D. M. n° 19105 del 22 settembre 2017, contenente le *Denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale*, le sue carni lisciose e poco saporite sono in genere poco apprezzate in cucina, anche se in alcune aree del nord Italia, e in particolar modo sul lago d’Iseo, grossi esemplari di scardola vengono messi sotto sale e pressati in barili⁴⁷. La medesima fama di specie di qualità scadente doveva interessare la scardola anche ai tempi di Dante, come parrebbe confermare, oltre a una serie di modi dire rimasti nel dialetto mantovano rilevati

⁴³ Cfr. G. LEDDA, *La «Commedia» e il bestiario dell’aldilà*, Longo, Ravenna, 2019, p. 157.

⁴⁴ Cfr. F. VIVALDI, *Realtà e fantasia in animali danteschi*, in ID., *Qualche segreto della «Divina Commedia»*, Olschki, Firenze, 1968, pp. 120-121.

⁴⁵ SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, a cura di G. SCALIA, Laterza, Bari, 1966, pp. 279-280 [corsivi miei].

⁴⁶ PIETRO AZARIO, *De bello canepiciano*, in L. A. MURATORI (a cura di), *Rerum Italicarum Scriptores*, Società Palatina, Modena, 1730, vol. XVI, p. 428 [corsivi miei].

⁴⁷ Rinvengo questa notizia dalla pagina Wikipedia dedicata alla *Scardola europea* e da altre fonti online di turismo e cultura enogastronomica lombarda.

da Vivaldi⁴⁸, il seguente passo della *Rima lombarda de vallore*, in cui il pesce è posto in opposizione diretta alla ben più pregiata trota:

Quel'a[ll]tra pizinina de Vicenza
non se n'è miga andà così de badova
possa che venne a divisa sentenza.
E de la Marcha la mior, ch'è Padova,
per so' maiori chi fom sì divisi
apreciava per truta la scardova⁴⁹

Altri documenti quattrocenteschi confermano che anche in epoca umanistica e rinascimentale la scardola, per quanto molto comune e facile da pescare, non solleticò mai il palato degli italiani⁵⁰.

Ancora nel medesimo canto si allude alla famosa brigata detta *godereccia o spendereccia*, formatasi a Siena al tempo di Dante da un gruppo di dodici ricchissimi giovani, tra i quali un tale Niccolò – Bonsignori, per i figli del poeta, Guido da Pisa e Benvenuto da Imola; Salimbeni, per il Lana, l’Ottimo e il Buti – che per primo avrebbe introdotto la dispendiosa usanza di impiegare come spezia i chiodi di garofano:

e Niccolò che la costuma ricca
del garofano prima discoverse
ne l’orto dove tal seme s’appicca⁵¹;

Se Jacopo di Dante identifica come francese l’origine di questa usanza⁵², gli altri commentatori antichi indicano specifiche vivande per quali questa spezia di origine orientale veniva usata: arrosti di fagiani e pernici per il Lana⁵³ e per Maramauro, che aggiunge anche capponi con cannella⁵⁴. In effetti, nel ricettario trecentesco contenuto nel codice nel ms. Firenze, Biblioteca Riccardiana, 1071, il garofano compare in almeno una quindicina ricette, tra le quali la torta parmigiana, la torta d’Ormania (di Romania), le spalle di castrone, il *blasmangiere*

⁴⁸ F. VIVALDI, *Realtà e fantasia in animali danteschi*, cit., p. 120: «in quel di Mantova, ad es. buttare una “scardoa” per pigliare un luccio equivale a dar poco per avere assai. Fra i pescatori lombardi ha addirittura nome di “pess del diavolo”».

⁴⁹ U. MERONI-C. MERONI-ZANGHI, *La più antica filigrana conosciuta (non posteriore al 1271) e una Rima volgare inedita del XIV sec. (“Rima lombarda de vallore”)*, in «Annali della Biblioteca Governativa e Libreria Civica di Cremona», V (1952), n. 1, p. 24.

⁵⁰ Cfr. E. C. SCHIANCA, *La cucina medievale*, cit., p. 602: «“uno dei pesci più comuni delle acque interne italiane” [...] di scarso pregio gastronomico per le carni lisciose e amarognole; “quocile come ti pare, ché non v’è grascia, né è pesce da farne stima».

⁵¹ *Inf. XXIX*, 127-129.

⁵² Cfr. JACOPO ALIGHIERI, *Inf. XXIX*, 124-129.

⁵³ Cfr. IACOMO DELLA LANA, *Inf. XXIX*, 127-129 (ed. di riferimento IACOMO DELLA LANA, *Commento alla ‘Commedia’*, a cura di M. VOLPI, Salerno, Roma, 2010).

⁵⁴ Cfr. G. MARAMAURO, *Inf. XXIX*, 127-129.

di pesce⁵⁵, la lampreda in crosta, la torta di battuto di pesce, la torta di Quaresima, le tinche *rinvesciate*, le cheppie arrosto e l'anguilla rinvestita⁵⁶. Quanto basta, insomma, per accorgersi che in Toscana l'utilizzo dei chiodi di garofano come spezia doveva essere piuttosto diffuso nella cucina tradizionale⁵⁷ e che un contributo di Niccolò, se vi fu, fu non tanto nell'introdurre questo condimento quanto piuttosto nell'estenderne l'impiego a pietanze che fino a quel momento ne erano escluse, come sembra dare a intendere il Buti – che ancora una volta dimostra una straordinaria praticità con questi argomenti – nella sua glossa, dove dà notizia anche dell'esistenza di «uno libro» di ricette composto dal cuoco della brigata:

E Nicolò; cioè trane ancora messer Nicolò de' Salimbeni che fu della detta brigata, che la costuma ricca Del gherofano prima discoperse; questo messer Nicolò fu della detta brigata, e perché ciascuno pensava pur di trovare vivande suntuose e ghiotte, in tanto che allora si dicono essere trovati i bramangieri e le frittelle ubaldine et altre simil cose, sì che delle vivande il lor cuoco fece uno libro; e pensando di trovare qualche vivande disusata, fece mettere nelli fagiani e starne et altri uccelli arrosto li gherofani et altre speziate sì, che tale usanza fu chiamata la costuma ricca del gherofano, et elli fu lo primo che la trovò⁵⁸;

Eppure, come ha notato Marcella Roddewig⁵⁹, nemmeno questa spiegazione sembra sufficiente a motivare la definizione dantesca di «costuma ricca», giacché l'uso del garofano in piccole quantità per il condimento delle carni non era poi così costoso. Più probabile, dunque, che la novità consistesse nell'impiego della brace di tanti garofani, il cui costo doveva senz'altro essere molto elevato, nella cottura di pietanze arrostite, come suggerisce Benvenuto da Imola:

Et hic nota, quod aliqui dicunt, quod iste Nicolaus faciebat famulum assistentem mundare sibi gariofilum, sed istud est vanius dicere, quam fuerit facere. Alii dicunt, quod faciebat ponì gariofilos in assatis; sed ista non fuisset nova inventio, nec expensa magna. Alii dicunt, quod faciebat assari phasianos et capones ad pruinás factas ex gariofilis; et hoc credo verum, quod ista fuit expensa maxima vanissima, novissime adinventa, sicut et aliae similes narrantur, quia faciebant coqui florenos in sapore, et illos apponentes ori sugebant et abiiciebant⁶⁰.

⁵⁵ Da “bianco mangiare”, pappa addensata a base di latte di mandorle, farina di riso, zucchero, strutto, carni bianche o pesce. Cfr. E. C. SCHIANCA, *La cucina medievale*, cit., pp. 70 e ss.

⁵⁶ Cfr. S. PREGNOLATO, *Il «più antico» ricettario culinario italiano*, cit., *passim*.

⁵⁷ Un elenco dettagliato di tutte le ricette che ne prevedevano l'uso è in M. RODDEWIG, «*La costuma ricca del garofano» ed i buongustai del tempo di Dante*, in E. ESPOSITO-M. CITTÀ (a cura di), *Per le nozze di corallo 1955-1990*, Longo, Ravenna, 1990, p. 109.

⁵⁸ FRANCESCO DA BUTI, *Inf. XXIX*, 121-132.

⁵⁹ Cfr. M. RODDEWIG, «*La costuma ricca del garofano*», cit., p. 113: «l'impiego della pianta aromatica per qualsiasi arrosto (o farcitura di carne) non fu novità, ed in piccole quantità non era costoso».

⁶⁰ BENVENUTO DA IMOLA, *Inf. XXIX*, 124-132.

Anche se con minore frequenza, elementi della tradizione culinaria italiana si rilevano anche nella seconda e nella terza cantica. All'altezza della sesta cornice del *Purgatorio*, dove sono puniti i golosi, Forese indica a Dante le anime di Bonagiunta da Lucca e di Simone da Tours («dal Torso», *Purg.* XXIV, 23), pontefice dal 1281 al 1285 col nome di Martino IV:

Questi, “e mostrò col dito,” è Bonagiunta,
Bonagiunta da Lucca; e quella faccia
di là da lui più che l'altre trapunta
ebbe la Santa Chiesa in le sue braccia:
dal Torso fu, e purga per digiuno
l'anguille di Bolsena e la vernaccia⁶¹.

Qui, per mezzo del digiuno che rende la sua faccia *trapunta* (v. 21) dai segni della magrezza, egli purga la sua ingorda passione per le anguille e per la vernaccia (v. 24), probabilmente il vino prodotto a Vernazza (anticamente *Vernaccia*), località delle Cinque Terre⁶², e non quello, oggi forse più celebre, di San Gimignano o di Sardegna, come riportano Benvenuto da Imola e Francesco da Buti⁶³. Il cronista Francesco Pipino riferisce infatti che il papa faceva ingrassare nel latte e annegare nel vino le anguille di cui andava ghiotto e che proprio a causa di questa particolare dieta contrasse una rara malattia⁶⁴; cita inoltre un epitaffio di tono scherzoso che così suonava: «Gaudeant anguillae, quod mortuus est homo ille, / Qui quasi morte reas excoriabat eas»⁶⁵. Sempre secondo il cronista domenicano, all'interno di un non meglio noto *libellus* dal titolo *Incipit initium malorum*, egli era rappresentato in abiti pontifici con due anguille al suo fianco e un uccello con le ali spiegate appeso alla mitra⁶⁶. Molti degli antichi commentatori, in maniera più o meno completa, riportano queste dicerie⁶⁷, che Benvenuto

⁶¹ *Purg.* XXIV, 19-24.

⁶² Cfr. M. CORTELAZZO, P. ZOLLI, *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, a cura di M. Cortelazzo-M. A. Cortelazzo, Zanichelli, Bologna, 1999, s. v. *vernaccia*: «si è oggi d'accordo, che il n. provenga dalla località delle Cinque Terre, Vernaccia, come testimoniato dagli autori antichi».

⁶³ Cfr. BENVENUTO DA IMOLA, *Purg.* XXIV, 21-24: «Istud vinum plus caeteris nutrit et impinguat; et nascitur in montibus altissimis Januae, de quo non fit mentio apud autores quia illa loca non erant olim culta»; FRANCESCO DA BUTI, *Purg.* XXIV, 13-27: «vernaccia è vino che nasce ne la riviera di Genova, millior vino che si trovi, e forsì che anco ne bea volontier».

⁶⁴ Cfr. F. PIPINO, *Chronicon*, XXI, in L. A. MURATORI (a cura di), *Rerum Italicarum Scriptores*, Società Palatina, Modena, 1726, vol. IX, p. 726: «Fertur a multis, quod Papa iste multum avidus erat comedendi anguillas, & quod ex earum comeditione morbo correptus est. Nutriri quidem faciebat eas in lacte, & submergi in vino».

⁶⁵ *Ibid.*

⁶⁶ *Ivi*, pp. 726-727: «Iste etiam Romanus Pontifex in eodem Libello, cuius titulus, *Incipit initium malorum*, effigiatus est in Pontificali habitu, habens juxta se anguillae figuram, & aviculam alis expansis mitrae adhaerentem, rostrumque protendentem ad os anguillae in dextera quoque defert vexillum».

⁶⁷ Cfr. IACOMO DELLA LANA, *Purg.* XXIV, 19-24: «e quella faça. Questo de chi fa mo' mentione si fo' papa Martino, lo quale fo' dal Torso d'Oltramonte e fo molto vitioso della gola. E fra le altre glutuniec ch'el feva e ch'ello usava, si feva tore le anguille del lago de Viterbo, ch'è appellà Bolsena, e

mette in relazione con una diffusissima notizia di origine isidoriana secondo la quale chi beve il vino in cui è stata annegata un'anguilla odierà per sempre il vino, affermando: «quod utilius erat isti magno sacerdoti si bibisset de illo vino, in quo erant anguillae necatae; quia qui bibit de tali vino, semper fastidit vinum»⁶⁸. In realtà, più che la cultura encyclopedica mediolatina, in questo contesto sembra ben più rilevante quella culinaria di matrice popolare. In primo luogo, alcuni manoscritti analizzati da Schianca ci informano che le anguille del lago di Bolsena erano considerate di grande pregio e che qui «la Curia apostolica possiede dal XIII sec. numerose peschiere; anche durante l'esilio avignonese, i papi si fanno spesso mandare le A. di Bolsena: nel corso dell'anno 1363 ne arrivano ad Avignone ben 2000»⁶⁹. La passione dei papi per questa vivanda, dunque, era ben consolidata, così come lo era la pratica di abbinarla a vini di qualità come la vernaccia, che non soltanto si rivelava un ottimo accompagnamento, ma era inoltre fondamentale per la pratica cosiddetta della “spurgatura”:

La pratica di annegare le A. nella vernaccia non risponde a pura e semplice esibizione di ricercatezza da parte del ghiottone dotato di mezzi, ma trova giustificazione nelle raccomandazioni sanitarie: a causa della loro naturale viscosità è bene che le A. vengano immerse, fino a farle morire, in vino di ottima qualità [...]; alla spurgatura dalla viscosità segue la preparazione vera e propria per la cottura, che comporta quasi sempre la spellatura⁷⁰.

Nell'ultima cantica, infine, troviamo la celeberrima terzina in cui l'avo Cacciaguida profetizza a Dante l'esilio, facendo riferimento ai due elementi essenziali di cui Dante verrà privato: il cibo e la casa.

Tu proverai sì come sa di sale
lo pane altrui, e come è duro calle
lo scendere e 'l salir per l'altrui scale⁷¹.

quelle faceva anegare over murire in lo vino della vinaça, po' arosto le mançava. Et era tanto sollicito a quel bocone che continuo ne volea e faceale scanare et anegare in la soa camara. E circa 'l facto del bevere no gl'ave modo né mesura, e quando ello era ben incirado dixeal: "Ai sancte Deus, quanto mala patitur pro Ecclesia Dei"»; PIETRO ALIGHIERI, *Purg.* XXIV, 16-33 (si cita da PIETRO ALIGHIERI, *Commentum. Redazione Ashburnhamiano-Barberiana*, a cura di G. ALVINO, Salerno, Roma, 2021): «Item umbram pape Martini Quarti de terra Tursi, qui de anguillis laci Bolsene fecit ut dicit auctor hic et ponitur in epitaphio eius dicens: "Gaudent anguille quia mortuus hic iacet ille / Qui quasi morte reas excoriabat eas"»; FRANCESCO DA BUTI, *Purg.* XXIV, 13-27: «fu molto goloso, e tra l'altre golosità n'ebbe una la quale conta nel testo; ch'elli si facea recare l'anguille del lago da Bolsena, che è una città nel Patrimonio, le quali sono le migliori anguille che si mangino: tanto sono grasse e di buono sapore, e faceale mettere e morire nella vernaccia e poi battere e meschiare con cacio et uova e certe altre cose, e facevane fare vivande in più maniere, le quali sono tanto ingrassative che 'l ditto papa continuandole moritte di grassezza; e però dice: *Ebbe la santa Chiesa in le suo' Braccia: imperò che fu papa*».

⁶⁸ BENVENUTO DA IMOLA, *Purg.* XXIV, 21-24.

⁶⁹ E. C. SCHIANCA, *La cucina medievale*, cit., p. 34.

⁷⁰ *Ivi*, p. 35.

⁷¹ *Par.* XVII, 58-60.

È forse questo uno dei migliori esempi di come l'interpretazione del lettore qualunque, quello delle *mulierculae* al quale il poema idealmente si rivolge attraverso l'uso della lingua volgare, differisca – talvolta anche in maniera profonda – da quella di chi dell'opera del poeta fiorentino fa l'oggetto dei suoi studi. Per i primi, infatti, l'espressione «come sa di sale lo pane altri» sembra quasi inequivocabilmente riferirsi al fatto che per un fiorentino, abituato a cibarsi di pane “sciocco” (non salato), il pane prodotto fuori da Firenze risulterà inevitabilmente troppo saporito e dunque sgradevole; i secondi, al contrario, intendono questi versi in senso metaforico, parafrasando «sa di sale» facendo generica allusione all'amarezza dei bocconi ingeriti in esilio⁷² o, come ipotizzato dal Fallani, al sale delle lacrime versate, con riferimento a un versetto dai *Salmi*⁷³. In effetti, il pane toscano ha ottenuto nel 2016 la denominazione di origine protetta DOP e il relativo disciplinare di produzione riporta le seguenti caratteristiche:

- *Forma e peso*: pezzatura di peso compreso tra 0,45 e 0,55 Kg, di forma romboideale, denominata localmente “filoncino”; pezzatura di peso compreso tra 0,90 e 1,10 Kg o tra 1,80 e 2,20 Kg, di forma rettangolare con angoli smussati, denominata localmente “filone”.
- *Spessore della forma*: compreso tra 5 e 12 cm;
- *Crosta*: friabile e croccante, con colorazione nocciola scuro opaco;
- *Mollica*: di colore bianco, bianco-avorio, caratterizzata da un'alveolatura non regolare;
- *Profumo*: nocciola tostata;
- *Sapore*: “sciocco”, cioè senza sale e leggermente acidulo;
- *Umidità*: non superiore al 30% in peso⁷⁴.

Ad oggi, dunque, il pane toscano viene effettivamente prodotto senza l'impiego di sale, ma non è scontato che questo avvenisse già al tempo di Dante. La vulgata, sostenuta anche dallo storico dell'alimentazione Sergio Rossi⁷⁵, vuole l'origine di questa tradizione in una disputa intervenuta nel XII secolo

⁷² Così tutti gli antichi e molti dei moderni. Cfr. BENVENUTO DA IMOLA, *Par. XVII*, 58-60; FRANCESCO DA BUTI, *Par. XVII*, 58-69; A. M. CHIAVACCI LEONARDI, *Par. XVII*, 58-60. Si veda anche B. DANIELLO, *Par. XVII*, 58-60, che chiama in causa un possibile ipotesto senechiano: «Seneca, Omnia quippe mortalium vita est misera; sed illorum miserrima, qui ad alienum somnum dormiunt, & aliorum appetitum comedunt, & bibunt [Sen. *Dial.* 10.19.3]».

⁷³ Cfr. G. FALLANI, *Par. XVII*, 58-60: «indica il sale delle lacrime (“Fuerunt lacrymae meae panes die ac nocte” Ps., XLI, 4), perché non è frutto del lavoro e chi lo riceveva era ben in grado di guadagnarselo in patria».

⁷⁴ *Disciplinare di Produzione della denominazione di origine protetta «PANE TOSCANO»*, p. 1, https://www.panetoscanodop.it/media/Disciplinare_Pane_Toscano_DOP.pdf

⁷⁵ Cfr. O. D'ALESSIO-S. ROSSI, *Pane toscano: tutti i segreti del pane toscano e 20 ricette tradizionali*, Moroni, Grosseto, 2012.

tra Pisa e Firenze, in seguito alla quale la prima incrementò notevolmente la tassazione sul sale conducendo la seconda alla decisione di farne a meno. In realtà, i documenti che mostrano «che dal sec. XII in poi a Firenze e in altre parti della Toscana il pane si faceva [...] senza sale»⁷⁶, dei quali Pertile ipotizza una pur probabile esistenza, devono ancora essere rinvenuti, mentre nessuno dei ricettari medievali a me noti sembra testimoniare questa usanza (né, a onor del vero, quella contraria), la cui prima attestazione scritta sembrerebbe essere quella cinquecentesca del senese Pierandrea Mattioli, che nel *Volgarizzamento di Dioscoride* ne parla comunque come di una tradizione ormai ben consolidata:

A volere...fare uno eccellentissimo pane, cerchisi oltre all'avere la buona farina, buona acqua per impastarlo: che sia chiara, di buone fonti e che non sappia né di fango né di altro malo odore, mettendovi tanta porzione di lievito che non abbia poscia il pane a diventare acetoso; e, come che noi in Toscana non vi mettiamo sale, come si fa altrove, nondimeno secondo l'opinione de' medici molto vi conferisce, oltre al farlo più saporito⁷⁷.

C'è da dire, comunque, che per quanto gli argomenti *e silentio* vadano in linea teorica evitati, il fatto che nessuno dei commentatori antichi faccia presente questa usanza nelle sue glosse non sembra testimoniare a favore del fatto che già nel XIV secolo a Firenze si producesse pane senza sale, o che comunque questa caratteristica fosse considerata distintiva del pane fiorentino dai pani prodotti nel resto della penisola.

3. Dal «fondo che divora» fino all'«ultima delizia».

Dante e il cibo nella tradizione colta encyclopedica e scolastica

Non c'è dubbio, però, che anche nell'ambito gastronomico e alimentare nella *Commedia* di Dante gli elementi di cultura popolare si affiancano e convivano con quelli di matrice colta, quelli che – come si è detto – arrivavano al poeta per mezzo delle sue numerose letture e che, rispetto ai primi, sono stati maggiormente oggetto dell'attenzione degli studiosi. Per analizzarli, occorre tuttavia estendere la ricerca oltre le specifiche immagini di cucina per abbracciare tutto il campo semantico relativo all'alimentazione, per notare che la presenza di lemmi che ad essa conferiscono è piuttosto ampia: 21 di occorrenze di *sete* (3, 10, 8)⁷⁸, 17 di *fame* (5, 7, 5), 16 di *cibo* (1, 5, 10), 16 di *bere* (1,

⁷⁶ L. PERTILE, *Tu proverai sì come sa di sale / lo pane altrui*, in I. CHIRICO-P. DAINOTTI-M. GALDI (a cura di), *Citar Dante*, cit., p. 242.

⁷⁷ P. MATTIOLI, *Volgarizzamento di Dioscoride*, Valgrisi, Venezia, 1563, p. 258. Su questi aspetti vedi anche il saggio di Di Lauro, in questo volume.

⁷⁸ La sequenza di numeri separati da virgole si riferisce alle occorrenze rilevate nelle singole cantiche, secondo l'ordine *Inf.*, *Purg.*, *Par.* Il conteggio è stato realizzato con l'ausilio della piattaforma *DanteSearch*: <https://dantesearch.dantenetwork.it/>.

11, 4), 14 di *digiuno* (3, 4, 7), 14 di *saziare* (0, 5, 9), 11 di *pascere* (4, 3, 4), 8 di *sazio* (3, 4, 1), 6 di *mangiare* (5, 1, 0), 6 di *pasto* (4, 3, 0), 4 di *nutrire* (1, 3, 0), 3 di *divorare* (2, 0, 1), 3 di *appetito* (0, 2, 1), 2 di *alimento* (0, 1, 1), 2 di *cena* (0, 0, 1), 1 di *nutrimento* (0, 0, 1), 1 di *dissetare* (0, 0, 1). 32 occorrenze per l'*Inferno*, 59 per il *Purgatorio* e 54 per il *Paradiso*, per un totale di 145 occorrenze, che dimostrano come l'interesse di Dante per l'alimentazione riguardi la totalità della *Commedia* e come anzi vada intensificandosi nella seconda e nella terza cantica, sebbene in termini radicalmente mutati rispetto alla prima. Luca Serianni, in un suo articolo dedicato proprio al cibo nel poema dantesco, concludeva infatti che:

le due fondamentali parole dell'area del mangiare, *fame* e *cibo*, si polarizzano su due valori semantici diversi: quello proprio, legato al mondo terreno (alle sue debolezze, alle sue miserie) e come tale concentrato nelle prime cantiche; e quello traslato, intellettuale-morale [...] adeguato al clima proprio del *Paradiso*, il regno della contemplazione spirituale, ma anche del sapere finalmente e perennemente acquisito da parte dei beati⁷⁹.

Il progressivo passaggio da un nutrirsi proprio a un nutrirsi figurato è infatti ben evidente nel progredire del poema ed è stato ben esplorato dalla critica, ma il passaggio su cui vorrei concentrarmi in questa sede è un altro, quello tra le anime oggetto di alimentazione e le anime soggetto di alimentazione, ossia tra l'essere cibo e il nutrirsi.

Nella cultura medievale era ben viva la tradizione che ritraeva l'*Inferno* come un'enorme entità divoratrice e in molte delle più antiche rappresentazioni dell'*Inferno* cristiano è ricorrente il motivo della fossa brulicante di vermi che divorano i peccatori⁸⁰. Così, ad esempio, nella versione latina dell'*Apocalisse apocrifa di san Paolo*, più nota come *Visio Sancti Pauli*⁸¹:

Et uidi alium hominem in flumine igneo usque ad genua. Erant autem manus eius extensare et sanguineae et uermes procedebant ex ore eius et de naribus eius, et erat gremium et plorans et clamans dicebat: Miserere mei, quoniam ego noceor prae ceteris qui sunt in hanc penam. [...] Et uidi aliam multitudinem fouearum in eodem loco, et in

⁷⁹ L. SERIANNI, *Il cibo nella «Divina Commedia»*, cit., p. 67.

⁸⁰ Cfr. ad es. T. SILVERSTEIN, *Visio Sancti Pauli. The history of the Apocalypse in latin together with nine texts*, Christophers, London, 1935, p. 118: «The representation of Hell as a devouring beast was, of course, common in both classical and Judeo-Christian lore». Vedi anche R. DURLING, *Deceit and Digestion in the Belly of Hell*, in S. GREENBLATT (a cura di), *Allegory and Representation: Selected Papers from the English Institute*, 1979-80, Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1981, p. 61.

⁸¹ Qualora non diversamente indicato, i testi della latinità classica e media sono citati dal *Corpus Corporum*, a cura dell'Università di Zurigo, <https://www.mlat.uzh.ch/>, fatta eccezione per le fonti patristiche, per le quali si fa riferimento a J. P. MIGNE, *Patrologia. Cursus Completus. Series Latina*, Petit-Montrouge, Paris, 1878-1992 (che si cita in nota con la sigla PL, seguita dall'indicazione del volume e della colonna).

medium illius flumen repletum multitudine vuirorum et mulierum, et uermes comedebant eos. [...] Et respxi ad septentrionem in hocchasum et uidi illic uermem inquietum, et in eo loco erat stridor dencium: abebant autem uermes mensura cubitum unum, et capita duo erant in eius: et uidi illic uiros ac mulieres in frigore et stridore dencium. Et interrogaui et dixi: Domine, qui sunt hii in hoc loco? Et dixit mihi: Hii sunt qui dicunt quoniam Christus non resurrexit a mortuis et quoniam haec caro non resurgit⁸².

E in maniera simile anche nella più tarda *Visio* di frate Alberico da Monte-cassino, dove si descrive un gigantesco verme incatenato di fronte alle porte degli inferi, che assorbe come mosche le anime dei peccatori:

*Loca vero eadem horridis tenebris fetoribusque exhalantibus, stridoribus quoque et nimiis plena erant eiulatibus. iusta quem infernum vermis erat infinite magnitudinis, ligatus maxima catena. cuius catene alterum. caput in inferno ligatum esse videbatur. Ante os ipsius vermis animarum innumerabilis stabat multitudo. quas omnes quasi muscas simul absorbebat. ita ut cum flatum traheret, omnes simul deglutiret, cum flatum emitteret, omnes in favillarum modum reiceret exustas. et tandiu ita fit, quousque purgetur peccatum, unde illa pena est, impleturque sermo propheticus, vermis eorum non morietur, et ignis non extinguetur*⁸³.

Ma per avere un'idea della diffusione di quest'immagine ai tempi in cui Dante presumibilmente cominciò a porre mano alla *Commedia*, basti guardare al ben più celebre Lucifero affrescato agli inizi del XIV secolo da Giotto sulla parete della Cappella degli Scrovegni di Padova, che ingerisce i dannati dalla bocca e li espelle dall'orifizio inferiore (*Tavola 3*).

Questa tradizione, sebbene in maniera del tutto rinnovata, transita anche nell'*Inferno* dantesco, la cui estremità inferiore non a caso è definita «fondo che divora / Lucifero con Giuda» (*Inf.* XXXI 142-143). Più che all'*Inferno* in quanto luogo, però, nella prima cantica della *Commedia* la funzione divoratrice sembra essere delegata piuttosto ai suoi abitanti, umani o demoni che siano. Il celebre caso di Ugolino⁸⁴ è infatti soltanto una delle molte declinazioni del tema, del quale troviamo una prima manifestazione già nel III cerchio, dove sono puniti i golosi, che giacciono riversi nel fango sotto una pioggia battente, insidiati da Cerbero. Ma il Cerbero di Dante è ben distante dal cane tricipite che troviamo nell'*Eneide* virgiliana:

⁸² *Visio Sancti Pauli Apostoli*, 36-42 (si cita da M. R. JAMES (a cura di), *Apocrypha anecdota: a collection of thirteen apocryphal books and fragments*, Cambridge University Press, Cambridge, 1893, pp. 11-42) [corsivi miei]. Cfr. anche INCMARO DI REIMS, *De Visione Bernoldi* (PL 125, 1116): «Et vidi ibi iacere dominum nostrum Carolum regem in luto ex sanie ipsius putredinis, et manducabant eum vermes, et iam carnem illius manducatam habebant, et non erat in corpore ipsius aliud nisi nervi et ossa».

⁸³ C. DE VIVO, *La visione di Alberico / ristampata, tradotta e comparata con la Divina Commedia*, Stab. tipografico Appulo-Irpino, Ariano, 1899, IX, pp. 21-22 [corsivi miei].

⁸⁴ Per cui si veda il saggio di Fabrizio Franceschini, in questo volume.

Cerbero, fiera crudele e diversa,
con tre gole caninamente latra
sovra la gente che quivi è sommersa.
Li occhi ha vermigli, la barba unta e atra,
e 'l ventre largo, e unghiate le mani;
graffia li spiriti, ed iscoia ed isquatra.
[...]

Quando ci scorse Cerbero, il gran vermo,
le bocche aperse e mostrocci le sanne;
non avea membro che tenesse fermo⁸⁵.

Dante rende Cerbero un demone immagine della bestialità della gola, evidente negli occhi rossi e avidi, nella barba unta di resti di cibo, nelle facce umane, nel ventre smisurato e nelle unghie adunche e rapaci⁸⁶. Non solo, in una delle sue più comuni varianti, riportata nelle più recenti edizioni del poema, il v. 18 recita: «graffia li spiriti, ingoia [anziché iscoia] e disquatra»⁸⁷, andando a chiarire il contrappasso legato a questo peccato e rafforzando così l'immagine di Cerbero non soltanto come dilaniatore ma anche come divoratore di anime dannate. Del resto, Cerbero è chiamato anche «il gran vermo», definizione che condivide con Lucifero, il «vermo reo che 'l mondo fóra» (*Inf.* XXXIV 108). Anche il Lucifero dantesco, come quello di Giotto (in *Tavola 3*), è infatti figura di un gigante divoratore, per quanto in Dante manchi la parte bassa, di defecazione-rigenerazione delle anime divorrate. Conficcato nello stagno gelato del Cocito, con le sue tre facce in una sola testa, Lucifero è una grottesca parodia della trinità divina, e con ciascuna delle sue tre bocche addenta e mastica un peccatore: Bruto, Cassio e Giuda:

Con sei occhi piangea, e per tre menti
gocciava 'l pianto e sanguinosa bava.
Da ogne bocca dirompea co' denti
un peccatore, a guisa di maciulla,
sì che tre ne facea così dolenti⁸⁸.

Se a queste immagini di mostri divoratori aggiungiamo poi quelle degli iracondi che, immersi nella palude dello Stige si straziano le membra a morsi – «troncandosi co' denti a brano a brano» (*Inf.* VII 114) – e dei barattieri, che abbiamo visto sopra bolliti come pezzi di carne nella pece bollente e definiti

⁸⁵ *Inf.* VI, 13-24

⁸⁶ Ho dedicato a questo tema il saggio L. CANOVA, *Il "gran vermo" e il "vermo reo". Appunti onomasiologici sull'eteromorfia nell'Inferno dantesco*, in «Ticontre», IX (2018), p. 281.

⁸⁷ Cfr. S. GENTILI, «Cerberus quasi krekoboros»: *iscoia/ingoia* in *Inf.* VI, 18, in «Cultura Neolatina», LVII (1997), p. 103.

⁸⁸ *Inf.* XXXIV, 53-57.

«lessi dolenti» (*Inf.* XXI 135), è facile notare come nell'*Inferno* di Dante i dannati, più che mangiare, siano mangiati.

Sempre ad una dimensione fisica alludono le immagini del cibo presenti nella seconda cantica. Il riferimento alla vernaccia e alle anguille di *Purg.* XXIV, infatti, si colloca nel contesto più ampio della VI cornice, dove le anime dei penitenti golosi non sono più divoriate come quelle dei rispettivi dannati ma, piuttosto, private del cibo. Si tratta, forse, dei canti col maggior tasso di corporeità dell'intera cantica, dove Dante incontra personaggi fondamentali della sua esperienza artistica e biografica, come Bonagiunta da Lucca e, soprattutto, Forese Donati. Se nel secondo dei sonetti danteschi della tenzone il poeta rimproverava a quest'ultimo la sua golosità alludendo a pie-tanze quali «petti delle starne» e «lonza del castrone»⁸⁹, il violento realismo espressivo dei versi giovanili cede il passo a un tono malinconicamente elegiaco nel XXIII canto del *Purgatorio*, dove l'anima del grandissimo amico della giovinezza è gravata da una magrezza tale da rendere a Dante impossibile il riconoscimento, che avviene soltanto per mezzo della voce, in uno degli episodi più commoventi dell'intero poema:

Già era in ammirar che sì li affama,
per la cagione ancor non manifesta
di lor magrezza e di lor trista squama,
ed ecco del profondo de la testa
volse a me li occhi un'ombra e guardò fiso;
poi gridò forte: «Qual grazia m'è questa?».«
Mai non l'avrei riconosciuto al viso;
ma ne la voce sua mi fu palese
ciò che l'aspetto in sé avea conquiso.
Questa favilla tutta mi raccese
mia conoscenza a la cangiata labbia,
e ravvisai la faccia di Forese⁹⁰.

Sottoposti a una sorta di supplizio di Tantalo, nel canto successivo Forese e gli altri golosi alzano le mani verso i rami di un albero carico di frutti che non possono raccogliere, sperimentando in questo la privazione tanto di cibo fisico e materiale, specifica di questa categoria di penitenti e dovuta alla peculiare natura del contrappasso, quanto di nutrimento spirituale – condivisa da tutti coloro che transitano dalla Montagna, ivi compreso Dante – che arriverà, per tutti e in straordinaria abbondanza, una volta conquistato l'accesso al regno dei cieli.

Per mezzo delle parole di Beatrice, nell'esordio del canto XXIV del *Pa-*

⁸⁹ *Rime*, 25c, 2-3. Cfr. C. IPPOLITO, *Il cibo e le sue metafore in Dante*, cit., p. 59.

⁹⁰ *Purg.* XXIII, 37-48.

radiso, Dante ci presenta l'esperienza della beatitudine come banchetto, che soddisfa pur non estinguendo mai il desiderio, mentre la conoscenza delle Verità celesti, concessa alle anime beate, è paragonata al bere direttamente dalla fonte della mente di Dio:

«O sodalizio eletto a la gran cena
del benedetto Agnello, il qual vi ciba
sì, che la vostra voglia è sempre piena,
se per grazia di Dio questi preliba
di quel che cade de la vostra mensa,
prima che morte tempo li prescriba,
ponete mente a l'affezione immensa
e roratelo alquanto: voi bevete
sempre del fonte onde vien quel ch'ei pensa»⁹¹.

La «gran cena del benedetto Agnello» è il convito celeste di memoria biblica⁹² – rievocato da Dante anche nel *Convivio*⁹³ – in cui Cristo si fa cibo di Verità eterna che appaga ogni desiderio («la vostra voglia è sempre piena», v. 3)⁹⁴, contrapposto alle «nove vivande» (*Par.* XI, 124) della vita mondana⁹⁵. Lo stesso Dante di questo banchetto *preliba* – pregusta – le briciole, già in vita, durante il suo viaggio. Bellissima è l'immagine del pellegrino che, nell'ascoltare le parole della gigantesca e sfavillante aquila formata dalle anime dei giusti nel cielo di Giove, che rappresenta e incarna la Giustizia e la Sapienza divina, è paragonato a un cicognino nutrita dalla stessa voce di Dio, madre amorevole, lieta di sciogliere i dubbi del suo piccolo:

Quale sovresso il nido si rigira
poi c'ha pasciuti la cicogna i figli,
e come quel ch'è pasto la rimira;
cotal si fece, e sì leväi i cigli,
la benedetta imagine, che l'ali
movea sospinte da tanti consigli⁹⁶.

Anche in questo caso, il sostrato scritturale ed enciclopedico è ricchissimo. Fuor di metafora, il cibo con cui il volatile ha *pasciuti* (*Par.* XIX, 92) i figli, è il cibo spirituale col quale i beati che formano l'aquila celeste hanno saziato «il

⁹¹ *Par.* XXIV, 1-9.

⁹² Cfr. ad es. *Mt* 22, 2-14 e *Lc* 14, 15-24, ma soprattutto *Apc* 19, 9.

⁹³ Cfr. *Convivio*, I 17: «Oh beati quelli pochi che seggiono a quella mensa dove lo pane dell'an-geli si manuca! e miseri quelli che colle pecore hanno comune cibo!».

⁹⁴ Cfr. *Ottimo*, *Par.* XXIV, 1-3; BENVENUTO DA IMOLA, *Par.* XXIV, 1-3.

⁹⁵ Cfr. G. FIORAVANTI, *Il pane degli angeli nel "Convivio" di Dante*, cit.; G. LEDDA, *Cibi di Paradiso*, cit.

⁹⁶ *Par.* XIX, 91-96.

gran digiuno» (v. 25) che aveva tenuto «in fame» (v. 26) il poeta⁹⁷, che dalle cure dei maestri Virgilio e Stazio, e poi di Beatrice, passa adesso a quelle, ben più affidabili, della divinità in persona. Che infatti la parola dell'aquila sia parola di Dio, il cui resoconto sulla giustizia e sulla salvezza non può che essere fededegno, pare evidente fin dalla prima similitudine con la quale avevamo visto il mirabile uccello formarsi proprio da un versetto scritturale (*Par. XVIII, 91-93*)⁹⁸; per cui in questo caso l'immagine esemplare dell'amore filiale della cicogna⁹⁹ traduce l'amore di Dio verso il suo *scriba* e, per suo tramite, verso l'umanità tutta.

Pochi versi più avanti, subito dopo la problematica menzione del pagano Rifeo tra i cinque beati che compongono l'occhio dell'aquila, quest'ultima e le anime che la compongono sono paragonate a un'allodola, che si leva in volo a cantare e subito discende e tace, appagata dell'«ultima dolcezza che la sazia»:

Quale allodetta che 'n aere si spazia
prima cantando, e poi tace contenta
de l'ultima dolcezza che la sazia,
tal mi sembiò l'imago de la 'mprenta
de l'eterno piacere, al cui disio
ciascuna cosa qual ell'è diventa¹⁰⁰.

Per Dante, dunque, la condizione di eterna sazietà sembra essere la più adatta a descrivere la beatitudine di queste anime che, pur incapaci di comprendere e comunicare pienamente i misteri divini, gioiscono di tale impossibilità, accettando serenamente il giudizio di Dio, «al cui disio / ciascuna cosa qual ell'è diventa».

⁹⁷ Cfr. BENVENUTO DA IMOLA, *Par. XIX*, 91-96: «Hic autor describit actum illius aquilae et sui per comparationem propriam ciconiae et filii; et dicit, quod sicut ciconia porrecto cibo filii regitat se supra nidum, et filius cibatus respicit eam et miratur; ita illa aquila, propinato sermone quo cibaverat jejunium autoris famescantis, giravit se super ipsum, et ipse cibatus mirabatur eam».

⁹⁸ Cfr. *Sap* 1, 1: «Diligite iustitiam qui iudicatis terram».

⁹⁹ Cfr. ad es. AMBROGIO, *Hexameron*, V, 16, 55 (PL 14, 229-30): «Nam Romanorum usu pia avis vocatur. [...] Pios enim filios patrum prius oportuit iudicio praedicari. Habent etiam universorum suffragia; nam retributio beneficiorum ἀντιτελάργησις nominatur; πέλαργος enim ciconia dicitur. Virtus itaque ab his nomen accepit, cum relatio gratiarum ciconiae vocabulo nuncupatur»; RABANO MAURO, *De Universo*, VIII, 6 (PL 111, 245): «Eximia illis circa filios pietas. [...] Ciconia igitur providios homines significat et cautos servos Dei».

¹⁰⁰ *Par. XX*, 73-78.

Ugolino, le parole del cibo e la tecnofagia

Fabrizio Franceschini

ABSTRACT: In the episode of Count Ugolino (*Inferno*, XXXII-XXXIII) the food words show a much higher concentration than the overall average in the *Divine Comedy*; in particular, the various Old Italian forms for “eating” are almost all here (4 out of 5). The extraordinary lexical concentration is combined with the fact that the activity of eating, exceeding all categorical and cultural limits, is defined as animalistic and cannibalistic. It follows that the linguistic and semantic structure of the text urges the reader to interpret the famous verse «Poscia, più che 'l dolor, poté 'l digiuno» («Then fasting had more power than grief», R. and J. Hollander’s translation) in the sense of technophagia, i.e. that Ugolino, seized by alimentary despair, would eat the flesh of his children. The essay traces the vicissitudes of this interpretation, which from the end of the 15th century was eliminated from Dantean studies but which regained vigour starting from a sumptuous dinner held in Pisa in 1826. The conclusion shows how the city myth of the foundation of Pisa by the Greek Pelops is reversed, in Dante’s invective («novella Tebe», you modern Thebes), into a cannibalistic stigma that projects the darkest events of antiquity onto the scene of Italy at the end of the 13th century.

PAROLE CHIAVE: Parole del cibo, tecnofagia, Conte Ugolino, Pisa novella Tebe

KEYWORDS: Food words, Technophagia, Count Ugolino, Pisa as a modern Thebes

SOMMARIO: 1. Le parole del cibo e della manducazione nell’episodio ugoliniano. – 2. «Pascersi della carne de’ figliuoli»?: le prime attestazioni e il lungo silenzio. – 3. Dalla Torre della Fame a una cena di gala a Palazzo Scotto. – 4. L’interpretazione strutturale di Giovanni Carmignani (1826). – 5. La «novella Tebe» e lo stigma del cannibalismo.

1. *Le parole del cibo e della manducazione nell’episodio ugoliniano*

Come mostra il contributo di Leonardo Canova in questo volume, l’interesse di Dante per l’alimentazione riguarda la totalità della *Commedia* e

anzi si intensifica nella seconda e nella terza cantica¹. Anzitutto la parola *cibo*, inclusa nel titolo di questo libro e di questo articolo, conosce una sola occorrenza nell'*Inferno*, mentre il *Purgatorio* ne comprende 5 e il *Paradiso* 10; anche *alimento*, -i compare solo una volta nell'*Inferno* (XXV 86), una nel *Purgatorio* e due nel *Paradiso*, mentre l'unico caso di *nodrimento* e l'unico di *cena* appartengono al *Paradiso*. L'*Inferno* non contiene forme del verbo *saziare*, presenti invece nel *Purgatorio* e ancor più nel *Paradiso*; *sazio* usato con valore predicativo e spesso in rima, è presente con 3 casi nella prima cantica (VIII 56, XVIII 136 *sazie*, XIX 55) mentre la seconda ne ha 4 (XXIV 33, XXXIII 138, XXVI 61 e XXVIII 134 -a) e la terza solo uno (XV 87). Decisamente concentrata nella seconda cantica è l'area semantica relativa all'assunzione di liquidi: la parola *sete* ha nelle tre cantiche la distribuzione rispettiva di 3, 10, 8 e le forme del verbo *bere* quella di 1, 11, 4. Più equilibrata è la distribuzione delle forme del verbo *pascere* (4, 3, 4) e di *fame* (5, 7, 5) e *digiuno* (3, 4, 7). Si concentrano nell'*Inferno*, con qualche esempio nelle altre cantiche, la parola *pasto* (4, 3, 0) e le forme dei verbi *divorare* (2, 0, 1) e *mangiare* (5, 1, 0, incluse le varianti *manducare* e *manicare*, su cui tornerò).

I dati ora forniti sono significativi ma lo diventano ancor più se si considerano, accanto agli aspetti quantitativi, i valori semantici. Come hanno messo in rilievo Luca Serianni e Rosario Coluccia² la parola *cibo* è usata in senso proprio e concreto nell'unica occorrenza della prima cantica (*Inf.* XXXIII 44, su cui vedi oltre) e in quattro delle cinque occorrenze purgatoriali (*Purg.* XIV 44, XXII 147 e, con sovrapposizione del valore traslato, VIII 99 e XXII 141); verso la fine della seconda cantica (*Purg.* XXXI 128: «l'anima mia gustava di quel cibo») compare in modo inequivocabile il senso figurato e allegorico di 'nutrimento spirituale' o 'sapere', largamente presente nella terza cantica e maggioritario nel complesso dell'opera dantesca (ove il verbo *cibare* / *cibarsi* vale sempre 'nutrirsi spiritualmente'). Se si guardano altri due lemmi-chiave come *pane* e *fame* la dinamica è analoga; per quanto riguarda in particolare *fame*, degli otto casi in cui il lemma significa propriamente 'desiderio di cibo', sette sono distribuiti tra *Inferno* e *Purgatorio* e l'unico della terza cantica sta in un contesto teso a negare che in *Paradiso* possano «aver sito» condizioni legate alla mancanza o all'imperfezione, quali appunto «tristizia o sete o fame» (*Par.* XXXII 54). In proposito Serianni (cit.) sottolinea il valore dei tre versi con cui Dante si rivolge all'Aquila formata dai beati nel cielo di Marte, «solvetemi, spirando, il gran *digiuno* / che lungamente m'ha tenuto in *fame*, / non trovandoli in terra *cibo* alcuno» (*Par.* XIX 25-27, corsivi aggiunti): ciascuno

¹ Cito il testo da DANTE ALIGHIERI, *La Commedia secondo l'antica vulgata*, a cura di G. PETROCHI, seconda ristampa riveduta, Le Lettere, Firenze, 1994. Ove opportuno si citerà la nuova edizione: DANTE ALIGHIERI, *Commedia*, a cura di G. INGLESE, Le Lettere, Firenze, 2021.

² L. SERIANNI, *Il cibo nella «Divina Commedia»*, in «Cuadernos de filología italiana», XIV (2007), pp. 63-66; R. COLUCCIA, *Dante e il cibo*, in S. MORGANA-D. DE MARTINO-G. STANCHINA (a cura di), *L'italiano del cibo*, Accademia della Crusca, Firenze, 2016, pp. 163-165.

di questi versi contiene un lemma chiave per il nostro discorso, ma tali lemmi sono tutti «depurati del senso originario e impiegati in accezione spirituale, a indicare l'unico sentimento, la sola volizione possibile nei cieli del Paradiso».

In questo quadro, risulta del tutto straordinaria la posizione dell'episodio di Ugolino (*Tavola 4*). Con tale espressione intendo il complesso di 91 versi che include i vv. 127-139 del canto XXXII (sezione a) e 1-78 del canto XXXIII (sezione b), marcato all'inizio dal verso «E come il pan per fame si manduca» (per questo parto da qui e non dal v. 124) e alla fine dai versi «riprese 'l teschio misero co' denti / che furo a l'osso, come d'un can, forti» (o nell'ed. Inglese «che forar' l'osso, come d'un can forti»), cui segue l'invettiva contro Pisa, non pertinente al nostro discorso. Diciamo subito che questi 91 versi (o 97, se includiamo XXXII 124-126 e XXXIII 79-80) contengono 16 lemmi, per un totale di 20 occorrenze, afferenti al campo semantico del consumo alimentare, come mostra la seguente tabella ove le lettere a e b, indicanti le due sezioni, sono seguite dal numero di verso; i lemmi verbali sono in corsivo (o per “addentare” tra apici) e le forme ed espressioni presenti nel testo in tondo; in tondo vanno anche sostantivi e aggettivi, indicati direttamente nella forma a testo.

Tabella 1: Parole del cibo e della manducazione³

Azioni manducatorie	Oggetti eduli	Apparati manducatori	Consumo negato
<i>manducare</i> (1) manduca a127	pasto b1	denti a128, b78	fame b23
<i>manicare</i> (1) manicar b60	cibo b44	bocca b1	magre b31
<i>mangiare</i> (2) tu ti mangi a134 tu mangi di noi b62	pane b39	scane b35	digiuno b75
<i>rodere</i> (2) si rose a130 rodo b8	carni b63		
<i>mordere</i> (1) morsi b58			
“addentare” (2) li denti pose a128 riprese co' denti b78			

³ La voce è registrata, con l'indicazione di basso uso e il significato di “atto del mangiare” (anche in riferimento alla comunione eucaristica), nel *Grande Dizionario Italiano dell'Uso*, a cura di T. DE MAURO, UTET, Torino, 1999. La trattazione seguente chiarirà meglio il senso del termine e del suo impiego in questa sede.

La presenza di 16 lemmi con 20 occorrenze in 91 (o 97) versi implica che un verso su cinque contenga, più o meno, una parola afferente a tale campo semantico. Se tale proporzione fosse applicata ai 14.233 versi del poema dantesco, l'ordine di grandezza delle parole (occorrenze) “alimentari” dovrebbe essere di 3000; Canova nel suo contributo ne enumera circa 150, ma perché il confronto sia omogeneo dovremmo inserire nel computo più ampio tutte le occorrenze dei nomi di alimenti (*pane, pan* ricorre 6 volte, *carne / -i* 27 ecc.) e di voci come *bocca/-che* (29), *dente/-i* (19), *sanna/-e* (2) ecc. Solo questi esempi portano l’insieme delle parole “alimentari” a oltre 220, ma se anche giungesse a 300 o superasse questa cifra tendendo a 600, la frequenza di tali parole nell’episodio ugoliniano sarebbe da dieci a cinque volte più alta rispetto alla media dell’intero poema. Si aggiunga che i 16 lemmi censiti e le relative 20 occorrenze presentano sempre un senso materiale e concreto per cui, se si escludessero dal computo complessivo i casi di uso traslato degli stessi verbi e nomi, la frequenza dei lemmi concretamente “alimentari” nell’episodio di Ugolino rispetto al numero di versi risulterebbe ancor maggiore della media. Questi calcoli sono grossolani ma danno comunque un’indicazione, difficilmente controvertibile, della «dismisura»⁴ lessicale dell’episodio ugoliniano rispetto all’ambito in questione.

A questa dismisura si accompagnano altre oltranzе. Cinque dei sei casi (si aggiunge solo *mangiar* di *Purg.* XXIII 67) stanno non solo nell’*Inferno*, ma esclusivamente nell’episodio ugoliniano, che comprende tutte e tre le forme *mangiare, manducare, manicare*, su cui conviene aprire una breve riflessione linguistica e stilistica.

Il latino classico per “mangiare” aveva ēDO, ēDĒRE, rappresentante della base indoeuropea che troviamo a es. nel sanscrito *admi*, nel greco ἔδω *edō*, nell’inglese (*to*) *eat* e nel tedesco *essen*. Questo verbo – con forme brevi e talora omofone a quelle di altri verbi⁵ – è stato soppiantato nel latino volgare, e quindi nelle lingue romanze, da verbi composti di più sillabe⁶ e/o dotati di maggior forza espressiva come *manducare*, il cui senso originario è ‘masticare’ (vedi *mandēre* ‘masticare, divorare’ e *mandibola*)⁷. Da qui deriva di-

⁴ Le virgolette alludono al saggio di C. VILLA, *Rileggere gli archetipi: la dismisura di Ugolino*, in EAD., *La protervia di Beatrice. Studi per la biblioteca di Dante*, Sismel-Editioni del Galluzzo, Firenze, 2009, p. 115.

⁵ La prima sing. dell’indicativo cioè *ēdo* può confondersi, se si prescinde dalla quantità della vocale iniziale, con *ēdo* composto di *do*, mentre la terza singolare *est* si confonde con quella del verbo ‘essere’; lo stesso avviene in tedesco con le terze sing. *ist* e *ißt*, rispettivamente di *sein* ‘essere’ e *essen* ‘mangiare’, e su questo gioco di parole si basa la massima resa celebre da Ludwig Feurbach, *Der Mensch ist, was er ißt* ‘l'uomo è ciò che mangia’.

⁶ Per questo ha avuto maggior fortuna e resistenza il composto *comedere*, da cui *comer* ‘mangiare’ nelle lingue iberiche.

⁷ Cfr. L. R. PALMER, *La lingua latina* Einaudi, Torino, 1977, p. 212, con la glossa «ut dicamus infantibus papa [...] *manduca*» attestante il parallelo uso di *pappare* (entrato nelle varietà sarde per “mangiare”) e p. 187, per *manduco* ‘ghiottone’ in frammenti di farsa atellana. Per l’etimologo più familiare a Dante, UGUCCIONE DA PISA (*Derivationes*, Edizione critica princeps a cura di E. CECCHINI et al., Edizioni del Galluzzo, Firenze, 2004, vol. II, pp. 728-729), da *mando* <idest *comedere*

rettamente il volgare *manducare* cui si affiancano, con assimilazione ND>NN che suggerisce una mediazione centro-meridionale, *mannucare* e *manucare*; per incrocio con MASTICARE si è formato MANDICARE che, con assimilazione ND>NN, ha dato *mannicare* e *manicare*⁸; anche *mangiare* proviene da questa base, ma entra già dal sec. XII nel nostro volgare attraverso l'area gallo-romanza, ove MANDICARE dà in occitano *manjar* e in antico francese *mangier*⁹.

Nella lingua di Dante le varie forme hanno diverso peso e significato. Come sottolinea Mirko Tavoni in base ai dati del TLIO¹⁰, *mangiare* è la forma più comune e non marcata, e dunque è ammessa nel *Purgatorio*, ma per questa *medietas* non pare degna del *Paradiso* (come avviene pure per *pasto*, presente sei volte nell'*Inferno*, quattro nel *Purgatorio* ma mai nella terza cantica). Le due varianti *manicare* e *manucare* «tendenzialmente si specializzano la prima nelle forme arizotoniche [ossia con accento sulla desinenza, come *manicàr* di *Inf.* XXXIII 60] e la seconda in quelle rizotoniche»¹¹ ossia con accento sulla radice, come *mandùca* di *Inf.* XXXII 127; si ricordi però che in quest'ultimo luogo vari manoscritti antichi hanno *manuca*, si intende con accento piano, mentre a XXXIII 60 l'importante codice riccardiano, recante anche il commento del Lana, legge *manducar*¹². Questi tipi sono presenti solo

tantivo *manducus*, «ioculator [...] turpiter mandens», e da qui *manducare* («unde *manduco* as», ma con l'etimologia alternativa «*manducare* quasi manum ducere»). Analogamente per G. DEVOTO, *Avviamento alla etimologia italiana*, Mondadori, Milano, 1979, s. v., la trafila è *mandēre* > *mandūco* > *manducare*; come indicato *ivi*, p. 143 s. v. *edace*, la stessa base indo-europea ED- valeva originariamente “masticare” e ad essa si ricollegano il lat. *dens*, *dentis* e altre forme corrispondenti delle lingue indo-europee.

⁸ Per le attestazioni due-trecentesche di queste e di altre forme affini, nonché per i preponenti esempi del tipo *mangiare*, vedi il Tesoro della Lingua Italiana delle Origini (TLIO) dall'Opera del Vocabolario Italiano (OVI), interrogabile al link <http://tlio.ovl.cnr.it/TLIO/>, s. vv. *manicare* e *mangiare*, e le singole forme nel relativo corpus, interrogabile nel sito gattoweb.ovl.cnr.it. Per l'etimo cfr. C. BATTISTI-G. ALESSIO, *Dizionario etimologico italiano*, Barbèra, Firenze, 1950-1957, s. vv. *manducare* e *manicare*, e M. CORTELAZZO-P. ZOLLI, *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, a cura di M. CORTELAZZO-M. A. CORTELAZZO, Zanichelli, Bologna, 1999², s. v. *mangiare*.

⁹ Cfr. A. CASTELLANI, *Grammatica storica della lingua italiana*, il Mulino, Bologna, 2000, pp. 102-103; R. CELLA, *I gallicismi nei testi dell'italiano antico (dalle origini alla fine del sec. XIV)*, Accademia della Crusca, Firenze, 2003, p. 61.

¹⁰ Cfr. DANTE ALIGHIERI, *De vulgari eloquentia*, a cura di M. TAVONI, in *Opere*, ed. diretta da M. SANTAGATA, Mondadori, Milano, 2011, vol. I, p. 1284.

¹¹ *Ibidem*, con G. ROHLS, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, Einaudi, Torino, 1966-1968, § 253. In tale quadro rientra *manucare* di *Convivio* I 17, «quella mensa dove lo pane degli angeli si manuca» (DANTE ALIGHIERI, *Convivio*, a cura di G. FIORAVANTI, in *Opere* cit., vol. II, pp. 98-99), e del *Fiore* di dubbia attribuzione, con a CIII 12 «tutti que' ch'oggi manùcar pane» “tutti quelli che oggi mangian pane” (*Il Fiore e il Detto d'amore*, a cura di L. FORMISANO, in *Opere di dubbia attribuzione e altri documenti danteschi* (NECOD, vol. VII), Salerno Editrice, Roma, 2012, p. 165). Al proposito vedi anche A. LANCI, voci *mangiare*, *manducare*, *manicare* in *Enciclopedia Dantesca*, Istituto della Encyclopedie Italiana, Roma, 1970-1988.

¹² Vedi l'apparato di G. PETROCCHI in DANTE ALIGHIERI, *La Commedia secondo l'antica vulgata*, cit., vol. II, pp. 558 (con *manuca* e non *manduca* in quattro tra i più antichi codici) e 569; per il ms. 1005 della Biblioteca Riccardiana di Firenze cfr. IACOMO DELLA LANA, *Commento alla «Commedia»*, a cura di M. VOLPI con la collaborazione di A. TERZI, Salerno Editrice, Roma, 2009, vol. I, p. 890.

nell'*Inferno*, in quanto caratterizzati da forte carica espressiva e basso livello diafatico; lo stesso Dante, in *De vulgari eloquentia* I XIII 2, sbeffeggia i fiorentini che invece di “mangiamo” «dicunt manichiamo», dichiarando così una simile forma inammissibile ad alti livelli poetici¹³.

Veniamo ora a un aspetto ben noto alla critica dantesca, già indicato dalla tabella 1 ma ancor più evidente in questa nuova disposizione:

Tabella 2: I Verbi del manducare

<i>mangiare</i> (2)	<i>manducare</i> (1)	<i>manicare</i> (1)	“addentare” (2)	<i>mordere</i> (1)	<i>rodere</i> (2)
ti mangi a134	manduca a127	manicar b60	li denti pose a128	morsi b58	rodo b8
mangi di noi b62			riprese co’ denti b78		si rose a130

Da sinistra a destra, passiamo dalla voce non marcata *mangiare* a quelle più espessive *manducare* e *manicare* (quest’ultima apertamente stigmatizzata da Dante) sino a tre voci indicanti l’azione dei denti sull’oggetto edule, la terza delle quali ha un valore semantico che l’associa primariamente al mondo animale. Questo è già un indice della seconda oltranza, quella che travalica il confine tra sfera umana e sfera animale; che il “mangiare” nell’episodio ugoniano si connoti come animalesco è ben chiaro nei vv.133-134 del c. XXXII, ove «tu ti mangi» si colloca sotto il «bestial segno», nell’inizio del c. XXXIII che qualifica il «pasto» come «fiero»¹⁴, ossia ancora una volta bestiale, e infine nei versi conclusivi dell’episodio, ove i «denti» che attaccano di nuovo «il teschio misero» risultano «come d’un can, forti».

Consideriamo ora quali siano gli oggetti della manducazione, indicati nella seguente tabella 3 in maiuscolo:

Tabella 3: Gli oggetti della manducazione

<i>mangiare</i> (2) a134 tu ti mangi COLUI (RUGGERI)	<i>manducare</i> (1) manduca a127 COME ‘L PANE COSÌ IL TESCHIO	<i>manicare</i> (1) manicar b60 INTRATITIVO	“addentare” (2) li denti pose a128 IL TESCHIO	<i>mordere</i> (1) morsi b58 LE MANI	<i>rodere</i> (2) si rose a130 LE TEMPIE A MENALIPPO
b62 mangi di noi FIGLI			riprese co’ denti b77 IL TESCHIO		rodo b8 IL TRADITOR (RUGGERI)

¹³ La battuta completa assegnata da Dante ai fiorentini è «manichiamo introcque che noi non facciamo altro»; cfr. i commenti di Tavoni, cit., e di E. Fenzi, in DANTE ALIGHIERI, *Le opere* (NECOD, vol. III), Salerno Editrice, Roma, 2012, pp. 95-96.

¹⁴ G. INGLESE, nella nuova edizione, cit., vol. I, p. 265, invece di «la bocca sollevò dal fiero pasto» legge, in accordo con Luca Martini che nel sec. XVI citava un codice fiorentino del 1330-31, «la bocca sú levò dal fiero pasto».

A XXXIII 60 *manicar* è usato come intransitivo nell'espressione «voglia / di manicar», che contiene il concetto dominante di tutto l'episodio. A XXXII 127 l'oggetto del *manducare* è l'alimento umano per eccellenza, il *pane* la cui antecedente voce latina (*panis* < PAST-NIS) include la stessa radice di *pas-tus*, *pa-scere* ecc. (Devoto, *op. cit.*, s. vv.); la normalità dell'azione e del suo oggetto è però rovesciata dal paragone col teschio umano su cui, «la 've 'l cervel s'aggiugne con la nuca», si avventa Ugolino. Nei restanti casi è apertamente indicata una pratica cannibalica: l'oggetto del *mangiare*, in atto o in potenza, è costituito da Ruggeri (*colui*) a XXXII 134 e dai figli di Ugolino a XXXIII 62; l'oggetto dell'“addentare” in entrambi i casi citati è il teschio di Ruggeri e così l'oggetto del *rodere* sono le tempie di Menalippo, a XXXII 130, e di nuovo *il traditor* Ruggeri a XXXIII 8. Inoltre il duplice ricorso al clitico intensivo, «*Tidéo si rose / le tempie a Menalippo*» e «*tu [Ugolino] ti mangi [l'arcivescovo Ruggeri]*» (corsivi miei), esprime «l'avidità che si manifesta nell'atto e la voluttà che vi pone chi lo compie»¹⁵.

In conclusione, sul piano della semplice analisi linguistica, la dismisura dell'episodio uginiano consiste nella straordinaria concentrazione di parole del cibo e della manducazione, mentre l'oltranza, ossia il superamento di ogni limite categoriale e culturale, sta nel fatto che l'attività mandulatoria è definita come animalesca e cannibalica.

2. «*Pascersi della carne de' figliuoli*»?: le prime attestazioni e il lungo silenzio

Questi elementi (e altri che saranno più sotto illustrati) sollecitano una prevedibile domanda: se di alimentazione smisurata, bestiale e cannibalica si tratta, «Ugolino ha o non ha mangiato i propri figli morti?». Nel commento più recente alla *Commedia* Luisa Ferretti Cuomo, senza dare una risposta assoluta, fa suo «il giudizio di Borges; dal punto di vista poetico, ciò che conta è che il lettore sia portato oggettivamente a pensare che la risposta possa essere positiva»; infatti «il significato del particolare si rivela nella sua correlazione al significato degli altri dettagli dell'episodio e contemporaneamente a quello del testo nel suo complesso»¹⁶. Ma che la questione continui a essere disputata lo mostra il commento di poco precedente di Giorgio Inglese¹⁷, secondo cui «la voce del cannibalismo» è «senza autentico appiglio nella lettera» del testo dantesco e in particolare in *Inf.* XXXIII

¹⁵ Cfr. DANTE ALIGHIERI, *La Divina Commedia*, vol. I, *Inferno*, a cura di N. SAPEGNO, La Nuova Italia, Firenze, 1955, p. 367.

¹⁶ DANTE ALIGHIERI, *Commedia. Inferno*, a cura di L. FERRETTI CUOMO, E. TONELLO, P. TROVATO, libreriauniversitaria.it, Padova, 2022, vol. II, p. 861 e vedi p. 876.

¹⁷ DANTE ALIGHIERI, *Commedia, Inferno*, revisione del testo e commento di G. INGLESE, Carocci, Roma, 2016², p. 385.

75. Ripercorriamo allora le principali tappe di questa «voce» e di questa disputa.

La notizia che i condannati nella Torre Gualandi, detta poi della Fame¹⁸, prima di morire si sarebbero cibati di carne umana fu subito diffusa dalle cronache delle città nemiche di Pisa, Genova vincitrice alla Meloria (6 agosto 1284) e Firenze che, alleata con Genova stessa e con Lucca, aveva stretto tanto da vicino Pisa da costringere Ugolino, praticamente suo signore dopo la sconfitta navale, a cedere ai comuni guelfi alcune importanti «castella»¹⁹. Iacopo Doria, membro della famiglia dominatrice in Genova e personalmente coinvolto, in veste di responsabile (*custos*) degli Archivi comunali, nella gestione dei documenti relativi a Pisa, scrive nei suoi *Annali* stesi nel 1290 o comunque entro il 1293²⁰:

Pisani quidem dictum Comitem Ugolinum et filios et nepotes in carceribus posuerunt in una turri, quos fame et penuria compulerunt solvere in pluribus vicibus florenos auri [...]. Demum, cum ab eis plus extorquere non valerent, eosdem in modicum tempus crudeliter fame perire fecerunt, sic quod unusquisque sibi manus et brachia comedierunt (“I pisani incarcerarono il conte Ugolino, i figli e i nipoti in una torre e li costrinsero, sotto la pressione della fame e degli stenti, a ripetuti pagamenti in fiorini d’oro [...]. Alla fine, non potendo estorcere di più da loro, in breve tempo li fecero morire di fame, al punto che ciascuno di loro si mangiò le mani e le braccia”)²¹.

Analogamente una cronaca fiorentina, databile agli inizi del Trecento (ma dopo il 1303) e conservata alla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze (BNF II IV 323), scrive:

¹⁸ Di «torre de’ Gualandi da Sette vie [nome della stessa Piazza degli Anziani, oggi dei Cavalieri], che fu poi chiamata la Pregione della fame» parla un’informata cronaca pisana (ms. British Library, Additional 10027), edita come *Fragmenta Historiae Pisanae Pisana dialecto conscripta ab anno MCXCI usque ad MCCCXXXVII auctore anonymo*, in L. A. MURATORI, *Rerum Italicarum Scriptores*, xxiv, Milano, 1738, colonne 643-673, coll. 652-653.

¹⁹ Dopo la Meloria e la formazione nel settembre 1284 della lega anti-pisana, il 18 ottobre Ugolino fu nominato Podestà di Pisa e nel febbraio del 1285 ricevette le cariche di Podestà e Capitano del Popolo per 10 anni «come fusse quasi signore», secondo l’antica cronaca pisana oggi all’Archivio di Stato di Lucca, ms. 54 (vedi P. SILVA, *Questioni e ricerche di cronistica pisana*, in «Archivio Muratoriano», II, 13, 1913, p. 45); l’espressione è usata anche da IACOMO DELLA LANA, *op. cit.*, vol. I, p. 894: «siando [“essendo”] gli dicti conti Gerardeschi quasi signuri de Pixa». In seguito Ugolino avrebbe mantenuto il potere, associandovi il nipote Ugolino detto Nino Visconti, con cui scoppì però un duro conflitto, finché l’arcivescovo Ruggeri degli Ubaldini ordì la congiura sfociata nell’espulsione del Visconti (30 giugno 1288) e nell’arresto di Ugolino con figli e nipoti il seguente primo luglio (vedi M. L. CECCARELLI LEMUT, *Della Gherardesca, Ugolino*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma, 1989, vol. 37, p. 41, ora anche in https://www.treccani.it/enciclopedia/ugolino-della-gherardesca_Dizionario-Biografico/).

²⁰ Vedi G. NUTI, *Doria, Iacopo*, ivi, 1992, vol. 41, s. v., ora anche in https://www.treccani.it/enciclopedia/iacopo-doria_Dizionario-Biografico/.

²¹ IACOBI AURIAE *Annales Ianuenses 1280-1294*, in *Monumenta Germaniae Historica*, a cura di G. H. PERTZ, Hannover, 1863, vol. XVIII, p. 321 ad an. 1288.

Allora tantosto Guido conte di Montefeltro commandò ke mai al conte Ugolino ed a' suoi filgluoli e nepoti fosse dato da mangiare; e così morirono d'inopia fame tutti e cinque, ciò fue il conte Ugolino, Uguccione, Brigata, Anselmuccio e Guelfo; e qui vi si trovò che l'uno mangiò dele carni all'altro²².

Queste testimonianze, riferite non tanto a un atto di Ugolino quanto a un auto- o reciproco cannibalismo, possono apparire sospette in quanto provenienti da ambienti antipisani, e il sospetto è accentuato dal fatto che la seconda indica come responsabile dell'orrenda morte dei prigionieri Guido da Montefeltro, giunto a Pisa nel marzo 1289 per guidare la città come «potestas et capitaneus populi et guerre pisani Comunis» e divenuto subito dopo il più temibile avversario della Lega guelfa²³. C'è però una terza testimonianza e la più importante, quella di Iacomo della Lana che, tra il 1324 e il 1328, stende in volgare bolognese o comunque settentrionale il primo commento integrale al poema dantesco; il Lana, che può aver raccolto queste notizie nella guelfa Bologna, ma risulta piuttosto incline a posizioni filoimperiali e non pregiudizialmente antipisane²⁴, scrive dunque:

po' che fono morti, el dezuno vinse 'l dolere, ch'el [Ugolino] manzò di alcuni di quilli, in fin morrì de fame, perché non durò che non si fosseno putrefatte le lor carne ("dopo che i figli furono morti, il digiuno vinse il dolore, tanto che Ugolino mangiò le carni di alcuni di loro; infine lui stesso morì di fame, perché in quella condizione non poté durare senza che si fossero putrefatte le loro carni")²⁵.

Il peso e la diffusione di questa testimonianza vanno attentamente considerati. Questo non è un commento tra tanti, ma quello con la circolazione manoscritta più ampia: i codici a noi pervenuti o noti (includendo le numerose versioni toscane e le traduzioni in latino) si aggirano sui 125, mentre i codici del commento di Benvenuto da Imola si aggirano sui 110 e quelli del Buti sono una cinquantina²⁶. Per riflesso del commento laniano o di altre fonti, anche un commento fiorentino contenuto nel ms. Gaddiano 90 inf. 42 della Biblioteca Medicea Laurenziana di Firenze scrive:

²² Il testo – primamente edito da P. VILLARI, *I primi due secoli della storia di Firenze*, Sansoni, Firenze 1894, voll. I, pp. 42 sgg., e II, pp. 184 sgg., p. 250 – si legge, col titolo *Cronica fiorentina del sec. XIII*, in *Testi fiorentini del Duecento e dei primi del Trecento*, a cura di A. SCHIAFFINI, Sansoni, Firenze, 1954, p. 133.

²³ Cfr. M. L. CECCARELLI LEMUT, *I Montefeltro e il Comune di Pisa tra XIII e XIV secolo*, in «Lo stato e'l valore». *I Montefeltro e i Della Rovere: assensi e conflitti nell'Italia tra '400 e '600*, Atti del Convegno di Studio (Gubbio, 14-17 dicembre 2000), a cura di P. CASTELLI-S. GERUZZI, Pacini, Pisa, 2005, p. 5.

²⁴ Cfr. F. FRANCESCHINI, *Guido da Pisa, l'«Epistola a Cangrande» e i primi «accessus» a Dante*, in *Da Dante a Berenson: sette secoli tra parole e immagini. Omaggio a Lucia Battaglia Ricci*, a cura di A. PEGORETTI- C. BALBARINI, Longo, Ravenna, 2018, pp. 141-142.

²⁵ Cfr. IACOMO DELLA LANA, *op. cit.*, vol. I, p. 898.

²⁶ Vedi gli elenchi inclusi nelle rispettive voci in S. Bellomo, *Dizionario dei commentatori danteschi. L'esegesi della «Commedia» da Iacopo Alighieri a Niccolò Niccolini*, Olschki, Firenze, 2004.

Dicie il conte Ugolino che poi che figluoli furono morti e cieco per la fame in capo de' iiii dì gl'andava brancolando, e più il vinse la gran fame ch'avea che non fecie l'amore che portava a figluoli, e però li manciò per fame²⁷.

Quando poi ai manoscritti si affiancano e crescentemente si sostituiscono le stampe, con una diffusione beninteso assai più ampia, le prime edizioni commentate del poema dantesco sono accompagnate dalla glossa del Lana; questo vale per l'edizione curata da Martin Paolo Nidobeato di Novara e pubblicata nel 1478 presso i Piemontesi di Milano – ove il commento lanèo è dichiaratamente scelto per la sua presunta eccellenza linguistica –, ma anche per l'edizione della *Commedia* impressa da Vindelino da Spira a Venezia nel 1477, ove il commento lanèo è associato artificiosamente a Benvenuto da Imola da un sonetto di Cristoforo Berardi.

I grandi commenti del secondo Trecento, quello latino di Benvenuto da Imola e quello in volgare pisano di Francesco da Buti, vanno però in direzione ben diversa. Secondo Benvenuto, con «*poscia il digiuno* idest fames, *poté più che 'l dolor*» Dante dice «quod fames prostravit eum, quem tantus dolor non poterat (*aliter* potuerat) vincere et interficere» (“la fame prostrò Ugolino, che un dolore così tremendo non aveva potuto vincere e uccidere”)²⁸. Il commento del Buti in parte dice qualcosa di diverso, nel senso che il digiuno ossia la fame avrebbe tolto a Ugolino quella vitalità che la forza del dolore gli faceva mantenere («possa ['poscia'] lo digiuno finite la vita mia, la quale conservava lo dolore»), ma non accenna al cannibalismo e non ne segnala gli eventuali effetti sui cadaveri (salvo pensare che le «stuoie» fungessero da velo pietoso):

dipo' li octo dì ne funno cavati et portati, inviluppati ne le stuioie, al luogo dei frati minori a San Francisco, et sotterrati nel monimento, che è a lato a li scaloni ad montare in chiesa a la porta del chiostro²⁹.

²⁷ *Commento alla cantica dell'Inferno di Dante Allighieri di autore anonimo*, a cura di G. J. W. VERNON, Baracchi, Firenze, 1848, p. 251. In realtà tale commento è una traduzione di quello latino di Grazio Bambaglioli, il cui originale è però privo di glossa a XXXIII 75; il passo citato è dunque «un'integrazione dovuta all'iniziativa del copista» (G. BAMBAGLIOLI, *Commento all'Inferno di Dante*, a cura di L. C. ROSSI, Scuola Normale Superiore, Pisa, 1998, p. LXVI e nota 31).

²⁸ Cfr. BENEVENUTI DE RAMBALDIS DE IMOLA *Comentum super Dantis Aldigherii Comoediam*, a cura di G. F. LACAITA, Barbèra, Firenze, 1887, vol. II, p. 143. La glossa citata era stata già resa nota, a stampa, da L. A. MURATORI, *Antiquitates Italicae Medii Aevi*, Soc. Palatina, Milano, 1738, vol. I, p. 1143.

²⁹ Cito dal ms. della Biblioteca Nazionale di Napoli XIII C 1, linguisticamente pisano e latore dell'ultima esegesi del Buti, ma la glossa si legge senza variazioni di sostanza in *Commento di Francesco da Buti alla Commedia di Dante*, a cura di C. GIANNINI, Nistri, Pisa, 1858, vol. I, pp. 833-834. Guido da Pisa aveva commentato «*poscia, più che il dolor poté 'l digiuno*» con la dichiarazione «*mortuis vero filiis et nepotibus, ipse comes duobus diebus supervixit, tamen pre debilitatem iam cecus effectus*» (“dopo che furono morti i figli e i nipoti, lo stesso conte sopravvisse per due giorni, reso però cieco dall'indebolimento”) e l'affermazione, sull'autorità di Macrobio, che senza cibo si

Nell'epoca della stampa, alle citate edizioni veneziana (1477) e milanese, curata da Martin Paolo Nidobeato (1478), risponde nel 1481 la nuova edizione fiorentina col commento di Cristoforo Landino, autorevole esponente del circolo di Lorenzo de' Medici che del Landino era stato allievo, e uno dei punti di aperta polemica con l'edizione nidobeatina è proprio quello che ci interessa:

el nostro Martino Novarese, al qual Idio accresca la prudentia et diminuisca l'arrogantia, interpreta che *el digiuno poté più del dolore*, idest che el desiderio del cibarsi vinse la pietà et amore paterno et sforzollo a pascersi della carne de' figliuoli. La qual sententia quanto sia absona lascierò al giudicio del lectore³⁰.

Il commento del Landino farà scuola, queste e altre sue argomentazioni saranno riprese in commenti successivi, come quelli di Alessandro Vellutello (I ed. Marcolini, Venezia 1544) e di Bernardino Daniello (I ed., postuma, Venezia 1568)³¹, e su quella «sententia [...] absona» calerà un secolare silenzio.

3. Dalla Torre della Fame a una cena di gala a Palazzo Scotto

Questo lungo silenzio su un orrendo pasto provocato da un insopportabile digiuno si rompe proprio a Pisa, nel 1826, tra i raffinati cibi e le squisite bevande di una cena di gala³². La scena è quella del Palazzo Scotto sul Lungarno sudorientale, area segnata da un'altra tragedia dantesca: Pier delle Vigne sarebbe infatti spirato, secondo affidabili fonti pisane del Trecento³³, nella scomparsa chiesa di Sant'Andrea in Barattularia, la cui torre campana-

può vivere sino a sette di (GUIDO DA PISA, *Expositiones et glose. Declaratio super 'Comediam' Dan-tis*, a cura di M. RINALDI, Salerno Editrice, Roma, 2013, vol. II, p. 953).

³⁰ Cfr. *Commento di Cristophoro Landino fiorentino sopra la Comedia di Danthe Alighieri poeta fiorentino*, Nicolo di Lorenzo della Magna, Firenze, 1481, e ora C. LANDINO, *Commento sopra la Comedia*, a cura di P. PROCACCIOLI, Salerno Editrice, Roma, 2001, vol. II, p. 1002.

³¹ Cfr., anche per i confronti dei curatori rispetto al Landino, A. VELLUTELLO, *La Comedia di Dante Alighieri con la nova esposizione*, a cura di D. PIROVANO, Salerno Editrice, Roma, 2006, vol. I, pp. 711-712; B. DANIELLO, *Dante Alighieri con l'espositione*, a cura di C. G. PRIOLO, Salerno, Roma, 2020, vol. I, p. 546.

³² Ho trattato questo tema in saggi quali *Un'interpretazione strutturale di Inf. XXXIII 75 nel primo Ottocento* (Giovanni Carmignani, 1826), in «Rivista di Studi Danteschi», I (2001), n. 1, p. 128, e *La tecnofagia di Ugolino: linguistica e semiotica illuminista nell'interpretazione strutturale di Giovanni Carmignani* (1826), in F. FRANCESCHINI, *Tra secolare commento e storia della lingua. Studi sulla «Commedia» e le antiche glosse*, Cesati, Firenze, 2008, p. 93. Per la figura e l'opera complessiva del Carmignani, spesso impegnato in quanto giurista e penalista anche su questioni linguistiche e letterarie, vedi i saggi raccolti in *Giovanni Carmignani (1768-1847), maestro di scienze criminali e pratico del foro, sulle soglie del Diritto Penale contemporaneo*, a cura di M. MONTORZI, Edizioni ETS, Pisa, 2003.

³³ Vedi FRANCESCHINI, F., *Le dieci morti di Pier delle Vigne: commenti danteschi e itinerari medievali*, op. cit., pp. 128-130.

ria (parte inferiore) delimita a sinistra l'ingresso nel Giardino Scotto³⁴.

Dunque, la sera del 4 gennaio 1826, «nel periodo più giocondo dell'anno sì per la dimora della real Corte [si intende dei granduchi Asburgo-Lorena], sì pel cominciato briosissimo carnovale», la signora Teresa Scotto e la figlia Luisa, che stava per sposare Andrea figlio del principe Tommaso Corsini, danno a Pisa uno splendido ricevimento³⁵; con gli sposi promessi e i genitori partecipano al convito illustri personaggi quali il marchese siciliano Tommaso Gargallo, Giovanni Rosini «egregio professore di eloquenza italiana, e di poesia italiana, autore di tanti leggiadri versi» e Giovanni Carmignani, «prof. del diritto criminale, sottilissimo critico, e filologo insieme»³⁶. *Inter pocula* sorge una discussione («e che altro se non parole potrebbe fra i bicchieri aver vita!») attorno alla tesi espressa da Giovan Battista Niccolini in un discorso del 9 ottobre 1825 all'Accademia di Belle Arti di Firenze, secondo cui Dante avrebbe fatto intendere che Ugolino divorasse i figli³⁷. Questa tesi è respinta dal Rosini, che difende la tradizionale interpretazione di *Poscia più che il dolor poté il digiuno*, ma il Carmignani – non «poeta» e «letterato nemmeno», ma abilitato a intervenire dalla vecchia familiarità dei giuristi con Dante e dalle proprie conoscenze filosofiche ed estetiche³⁸ – senza aver udito il riferimento al Niccolini insorge a combattere le opinioni dell'illustre collega. La discussione non si esaurisce in quella serata.

³⁴ L'area, a lungo occupata dalla fortezza fiorentina o Cittadella nuova, poi dismessa dal granduca Pietro Leopoldo, era stata acquistata nel 1797-98 da Domenico Scotto, armatore livornese di origine procidana: sulle vicende dell'area, l'acquisto degli Scotto e la trasformazione in palazzo con ampio giardino vedi *Il Giardino Scotto. Pisa*, a cura di F. BRACALONI-L. TONGIORGI TOMASI, Pacini, Pisa, 2016.

³⁵ Per notizie sulle famiglie Scotto e Corsini cfr. A. PANAJA, *Il Casino dei Nobili. Famiglie illustri, viaggiatori, mondanità a Pisa tra Sette e Ottocento*, Edizioni ETS, Pisa, 1996, pp. 139-140 e 164-165. Sulla temperie della Pisa dell'epoca cfr. *Leopardi a Pisa ... «cangiato il mondo appar»*, a cura di F. CERAGLIOLI, Electa, Milano, 1997, con ampi riferimenti al Rosini (*ivi*, pp. 172-219) e al Carmignani (vedi in particolare R. F. COPPINI, *L'Università di Pisa negli anni venti*, *ivi*, p. 226).

³⁶ Per queste citazioni e quelle immediatamente successive vedi T. GARGALLO, *Se il verso di Dante «Poscia più che il dolor poté il digiuno» meriti lode di sublime o taccia di inetto. Lezione Accademica*, F. Solli, Palermo, 1832, pp. 10-11 e 19: su questa *Lezione Accademica*, pubblicata anche in «Effemeridi scientifiche e letterarie per la Sicilia», II (1832), vedi oltre. Si vedano pure G. SFORZA, *Dante e i pisani. Studi storici*, II ed., Valenti, Pisa, 1873, pp. 41-83, e C. RICCI, *Ore ed ombre dantesche*, Le Monnier, Firenze, 1921, pp. 200-248, con ampia bibliografia.

³⁷ G. B. NICCOLINI, *Del sublime e di Michelangelo*, Piatti, Firenze, 1825, quindi in *Opere*, Le Monnier, Firenze, 1844, vol. III, pp. 76 sgg.: «L'Alighieri nel magnifico episodio del Conte Ugolino più d'orrore ci riempie con quel verso, che se avesse narrato distesamente come il misero padre divorò le membra dei figli. Il poeta lasciò figurarlo alla fantasia, né alcuna reticenza fu mai più sublime».

³⁸ Cfr. G. CARMIGNANI, *Lettera [...] all'amico e collega suo Professor Giovanni Rosini sul vero senso di quel verso di Dante «Poscia più che il dolor poté il digiuno»* (Inf. c. 33, v. 75), seconda edizione con l'aggiunta di una *Prefazione* apologetica e delle citazioni mancati alla prima, Nistri, Pisa, 1826, pp. 32-33: «i Dottori di legge fino dai tempi vicini a Dante furono nel quasi possesso del diritto di interpretarlo [...] ; ravvisando io nel verso di Dante una questione più di estetica poetica che di letteratura critica, reputo che la teoria del patetico [...] sia di competenza del criminalista al pari che dell'uom letterato». Nel prosieguo userò le formule G. CARMIGNANI, *Lettera*, cit., e G. CARMIGNANI, *Prefazione*, cit., per distinguere immediatamente il testo originario della *Lettera* e la successiva *Prefazione*, sulla quale vedi oltre.

Il 5 gennaio il Rosini rinnova «la sua professione di fede» sulla questione con una lettera all’«egregio e incomparabile Principe don Tommaso Corsini», allegando gli antichi commenti danteschi e in particolare quello del Buti, di cui conservava copia anche la biblioteca del palazzo Corsini di Roma³⁹. Il principe nella mattina del 6 ne informa il Carmignani e questi, mentre la *querelle* è ormai nota in città, si reca il 7 mattina dal Rosini per concordare un’uscita pubblica. Il professore di eloquenza propone che il collega penalista pubblichi una «lettera espositiva della [sua] spiegazione, e delle ragioni», promettendo «una lettera dal canto suo in risposta»; Carmignani, «andato in campagna la sera del 7», intraprende il lavoro e lo conduce «a termine a tutta la serata del dì 8», dopo aver compulsato qualche testo di esegeti dantesca⁴⁰. In data 9 gennaio la *Lettera del professore Giovanni Carmignani all’amico e collega suo Professor Giovanni Rosini sul vero senso di quel verso di Dante «Poscia più che il dolor poté il digiuno»* (*Inf. c. 33, v. 75*) è siglata e consegnata al Nistri, editore abituale del Carmignani⁴¹; la stampa – inviata all’interlocutore «di mano in mano ch’ella usciva dal torchio» – comincia a circolare, tanto che lo stesso Niccolini, con una lettera del 27 gennaio 1826, l’approva calorosamente e rinvigorisce su questa base l’opinione da lui espressa ma già vacillante⁴². Il Rosini dal suo canto – forte del rinnovato consenso dei più autorevoli letterati, da Ippolito Pindemonte⁴³ a Vincenzo Monti⁴⁴ – pubblica in data 25 gennaio 1826, presso la casa editrice da lui stesso diretta e intestata a Niccolò Capurro⁴⁵, la *Risposta di Giovanni Rosini alla lettera dell’amico e collega suo prof. Gio. Carmignani sul vero senso di quel verso di Dante «Poscia più che il dolor poté il digiuno»* (*Inf. c. 33 v. 75*). Di fronte all’infuriare della polemica si profila l’ipotesi di un autorevole arbitrato: lo stesso granduca Leopoldo II, in soggiorno a Pisa con la famiglia, chiede al marchese Tommaso Gargallo di pronunziare un «lodo»⁴⁶. Questi, pur ammettendo che

³⁹ Cfr. G. CARMIGNANI, *Lettera*, cit., p. 46; cfr. Biblioteca dell’Accademia Nazionale dei Lincei e Corsiniana, ms. 1368.

⁴⁰ Cfr. G. CARMIGNANI, *Prefazione*, cit., p. 12.

⁴¹ Cfr. R. PERTICI, *Editori a Pisa nel primo Ottocento*, in *Leopardi a Pisa*, cit., p. 178.

⁴² Cfr. A. VANNUCCI, *Ricordi della vita e delle opere di G. B. Niccolini*, Le Monnier, Firenze, 1866, vol. II, pp. 14-15, per la lettera al Carmignani, e pp. 11-12 per la lettera del 3 dicembre a Felice Bellotti in cui scriveva «d’aver corso troppo nell’interpretare il verso di Dante».

⁴³ Cfr., per la lettera inviata il 19 gennaio 1826 dal Pindemonte al Rosini, G. ROSINI, *Risposta [...] alla lettera dell’amico e collega suo prof. Gio. Carmignani sul vero senso di quel verso di Dante «Poscia più che il dolor poté il digiuno»* (*Inf. c. 33 v. 75*), Capurro, Pisa, 1826, p. 53, e «Nuovo Giornale de’ letterati di Pisa», XXVI (1833), p. 157.

⁴⁴ Vedi la lettera inviata il 18 gennaio 1826 da Vincenzo Monti a Domenico Valeriani, con una lettera accompagnatoria di questi e un’altra missiva, in «L’Antologia», XXI (febbraio 1826), n. 62, pp. 138-143.

⁴⁵ Cfr. R. PERTICI, *op. cit.*, p. 176.

⁴⁶ T. GARGALLO, *op. cit.*, pp. 3-4, dedicando *Alla Signora donna Luisa Corsini nata Scotto Duchessa di Casigliano* «quel picciolo commentario sul tanto dibattuto verso [...], che a casa vostra già sentiste da me recitare in Pisa nel gennaio del 1826», indica «quale autorità mi abbia allora a mio malgrado costretto a trattare di così ingrato argomento. Vivo era il destatosi fermento, ma quanto breve il tempo assegnatomi a pronunziare il mio lodo! Trovandomi presso gli Augusti che nella vostra chiarissima

l'interpretazione sostenuta dal Rosini potesse conformarsi all'effettivo «fatto storico», propendeva per «il sentimento dell'Ugolinesca *tecofagia*⁴⁷ o, come lui stesso preferisce dire, *iøfagia*⁴⁸, ma avrebbe pubblicato il suo giudizio solo nel 1832 e lontano dalla Toscana, a Palermo⁴⁹. Come si vede, nel vivo di questo dibattito si coniano vari termini di base greca per riferirsi alla manducazione ugoliniana della carne dei figli⁵⁰. Il militare, patriota e letterato Gabriele Pepe, celebre per il duello con Alphonse de Lamartine (Firenze, 19 febbraio 1826), in un opuscolo pubblicato in quelle stesse settimane e contrario all'interpretazione del Carmignani, parla di «*tecofagia*» e di «*tecofago padre*», neologismi composti da *tékoç tékos* ‘figlio’ e dalla base *φαγ-* *phag-* ‘mangiare’⁵¹. Tommaso Gargallo, come detto, propone invece il termine *iøfagia*, formato sullo stesso modello con l'altro sinonimo *vioç, hyiós*. Il termine *tecnofagia* con *tékvov téknon* come primo elemento, già attestato in greco negli ambiti mitologico (divoramento dei figli da parte di Cromo) e storiografico (Flavio Giuseppe, *De bello Judaico*, VI, 217, 1), trova riscontro nell'Italia del primo Ottocento in ambito naturalistico, ove l'aggettivo *tecnofago* si riferisce agli “animali che divorano i propri parti”⁵². La definitiva affermazione di questa voce negli studi danteschi è sancita da un autorevole saggio di Ludwig Gottfried Blanc, edito in tedesco nel 1861 e in italiano nel 1865, nel quale si respinge l'interpretazione di Carmignani e Gargallo, a favore di quella di Rosini e Pepe, ma contestualmente si impiega più volte *Teknophagie*, senza corsivo né virgolette, o nella traduzione italiana *tecnofagia*, in corsivo nel testo⁵³.

patria il solito annuo periodo eran venuti a passare, per grave, che me ne fosse l'incarico, come sottrarmene? Bisognò giocoforza sottopormivi».

⁴⁷ Così Gabriele Pepe, in una lettera a Carlo Troya datata Firenze 8 febbraio 1826 e edita da L. RUBERTO, *Un articolo dantesco di Gabriele Pepe e il suo duello con Alfonso di Lamartine*, Sansoni, Firenze, 1898, pp. 51-53.

⁴⁸ T. GARGALLO, *op. cit.*, pp. 14 sgg.

⁴⁹ Sulle polemiche seguite alla pubblicazione della *Lezione accademica* del Gargallo cfr. G. SFORZA, *op. cit.*, pp. 69-74, e G. BOZZO, *Considerazioni intorno al verso di Dante «Poscia più che il dolor poté il digiuno»*, Tip. del Giornale Letterario, Palermo, 1832, e ID., *Aggiunta alle Considerazioni etc.*, «Il Propugnatore», II (1869), parte I, p. 439, pure con una lettera del Carmignani al Bozzo del 1 dicembre 1832. Riguardano questa controversia molte delle *Lettere inedite o rare d'illustri uomini italiani a Giuseppe Bozzo*, a cura di G. PIPITONE FEDERICO, Castellana, Palermo, 1895.

⁵⁰ Per più ampi dettagli e riferimenti sulla questione vedi F. FRANCESCHINI, *Tecnofagia e voci affini (tecnofago, tecnofagico, tecofagia, iøfagia) dal primo Ottocento a oggi*, in «Lingua nostra», LXXI (2010), nn. 3-4, p. 113.

⁵¹ G. PEPE, *Cenno sulla vera intelligenza del verso di Dante «Poscia più che il dolor poté il digiuno»*, Molini, Firenze, 1826 [gennaio-febbraio], poi in L. RUBERTO, *op. cit.*, p. 15.

⁵² Cfr. M. A. MARCHI, *Dizionario tecnico-etimologico-filologico*, Pirola, Milano, 1828-1829, *Supplemento*, ivi, 1841, vol. II, p. 255; inoltre *Vocabolario Universale Italiano*, Società Tipografica Tramter, Napoli, 1829-1840, vol. VII, p. 47 s. v.

⁵³ L. G. BLANC, *Versuch einer bloss philologischen Erklärung mehrerer dunklen und streitigen Stellen der Göttlichen Komödie*, Verlag der Buchhandlung des Waisenhauses, Halle, 1861, pp. 291-294 (trad. it. di O. OCCIONI, *Saggio di una interpretazione filologica di parecchi passi oscuri e controversi della Divina Commedia*, Coen, Trieste, 1865, pp. 317-321).

4. L'interpretazione strutturale Giovanni Carmignani (1826)

Considerato il clamore che la discussione stava suscitando in tutta Italia, il Nistri ripubblica nel 1826 la *Lettera* del Carmignani, con l'aggiunta di una *Prefazione* con la quale l'autore accoglie sì le pagine del Rosini «tra le dolci memorie ed onorate» ma, di fronte al collega pisano e ai numerosi poeti, letterati e critici che l'affiancavano⁵⁴, rivendica la bontà della sua posizione⁵⁵. La questione, egli dice, non è «se la maggior parte de' commentatori di Dante abbia adottata, o rigettata la spiegazione» da lui sostenuta, ma se il procedimento esegetico, «fosse quello d'un solo commentatore, è coerente ai principi d'una scienza nuova, e creata dallo spirito umano nel secolo decimo ottavo», cioè l'*estetica* definita come «la più sublime, e difficile parte dell'ideologia»; il dibattito si sposta così sulla scena europea ed è proprio «dal voto d'uomini, che tanto frequenti in Europa non sono» che il Carmignani attende quel consenso che la «fiducia soverchia alle già preconcepite opinioni» gli negava nella società letteraria italiana⁵⁶. Nella tradizione sensista ed illuminista europea Carmignani trova infatti i principali riferimenti teorici per la sua tesi: bastino i nomi dall'abate Jean-Baptiste Du Bos, additato come il primo ad avanzare «un projet de typologie sémiotique des arts»⁵⁷, di Edmund Burke, la cui *Inquiry* sul sublime e sul bello mosse e continua a muovere un vasto dibattito estetico⁵⁸, e di Joseph Marie De Gerando⁵⁹, dalla cui opera Carmignani trae elementi di conoscenza e di giudizio sulla riflessione semiotica ed estetica in Europa, rispetto da un lato a Locke e Condillac⁶⁰ e dall'altro a Baumgarten⁶¹; grazie infine ai principi della *Grammatica* e

⁵⁴ Secondo G. SFORZA, *op. cit.*, p. 26, tra i tanti intervenuti nella *querelle* i soli seguaci del Carmignani furono «prima lo Scolari, poi il Muzzi, da ultimo il Gargallo».

⁵⁵ Cfr. G. CARMIGNANI, *Prefazione*, cit., p. 26.

⁵⁶ Cfr. *ivi*, pp. 10-11.

⁵⁷ Cfr. J. B. DU BOS, *Réflexions critiques sur la poésie et sur la peinture*, IV ed. riveduta, Mariette, Paris, 1740, su cui il citato giudizio di T. TODOROV, *Esthétique et sémiotique au XVIIIe siècle*, in «Critique», XXVI (1973), p. 27.

⁵⁸ E. BURKE, *A Philosophical Inquiry into the Origin of our Ideas of the Sublime and the Beautiful*, Dodsley, London, 1759, (trad. it. *Ricerca filosofica sull'origine delle nostre idee intorno al sublime e al bello [...]. Opera tradotta dall'inglese*, Sonzogno, Milano, 1804, e più recentemente *Inchiesta sul Bello e il Sublime*, a cura di G. SERTOLI, Edizioni di «Estetica», Palermo, 1985). Su questa tematica cfr. anche R. BODEI, *Le forme del bello*, il Mulino, Bologna, 1995, e Id., *Paesaggi sublimi. Gli uomini davanti alla natura selvaggia*, Bompiani, Milano, 2008.

⁵⁹ J. M. DE GERANDO, *Des signes et de l'art de penser considérés dans leurs rapports mutuels*, Goujon, Paris, 1799-1800, e Id., *Histoire comparée des systèmes de philosophie relativement aux principes des connaissances humaines*, Henrichs, Paris, 1804.

⁶⁰ In G. CARMIGNANI, *Dissertazione critica sulle traduzioni [...] coronata dall'Accademia Napoleone di Lucca il 18 maggio 1808*, Molini Landi, Firenze, 1808, p. 10, nota 15, si legge «Locke fu quasi il creatore di questa scienza [de' segni], Condillac ne stese alcun poco i confini. Ultimamente il ch. Sig. De-Gerando portò nuova luce nelle tenebre che la circondano, ed a lui debitor mi confessò di molti ajuti in questo lavoro».

⁶¹ Rifacendosi a J. M. De GERANDO, *Histoire comparée des systèmes*, cit., vol. II, p. 144, G. CARMIGNANI, *Prefazione*, cit., p. 11 nota 1, ricorda che «la Estetica come più sublime diramazione della

Logica di Port-Royal il Carmignani può mostrare come la sua spiegazione trovi base e riscontro «nel particolare carattere e nella sentimentale e grammaticale struttura dell'episodio di Ugolino».

Dato che «si tratta qui d'un quadro della parola, ed i segni arbitrarj [...] son dai poeti messi in opera e come segni d'idee, e come ordigni di sentimento»⁶², un corretto esame deve procedere «colla doppia scorta della logica, e della estetica»: secondo la «buona logica» non ci si può «fermare al verso soltanto, per interpretarlo, ma [si deve] intraprendere l'esame di tutto il discorso, al quale il verso appartiene, da capo a fondo»⁶³, mentre secondo l'arte poetica (*primo ne medium, medio ne discrepet imum!*) si assume che «nei quadri della parola [...] tutto vi sia coordinato, corrispondente, ed un concetto non resti quasi smarrito e ramingo nella composizione»⁶⁴. Detto nei termini della poetica e della semantica strutturale del secondo Novecento, la coerenza testuale si gioca su (e dipende da) l'*isotopia*, cioè «un insieme ridondante di categorie semantiche che rende possibile la lettura uniforme del racconto, quale risulta dalla lettura parziale degli enunciati dopo la soluzione delle loro ambiguità, soluzione che è anch'essa guidata dalla ricerca della lettura unica»⁶⁵. Ecco dunque come il Carmignani procede per chiarire l'ambiguità di *Inf. XXXIII* 75 e determinare se il suo «*subietto*» logico (ciò che fu provocato dal prevalere del *digiuno sul dolore*) sia la *morte*, come voleva il Rosini, o «una catastrofe» ancora non specificata. In proposito si sottolinea anzitutto che «fra i condannati dell'Inferno di Dante [...] non ve n'ha alcuno che mangi la carne di un altro»⁶⁶ e si prosegue con una

ideologia ebbe la sua culla in Germania. Baumgarten afferrando il morale carattere della dottrina di Leibnitz e di Wolf l'applicò alla teoria del bello, e dette a questa teoria leggi generali corrispondenti a quelle delle umane facoltà». L'opera di A. G. BAUMGARTEN, *Aesthetica*, Impens. Iohannis Christiani Kleib, Traiecti cis Viadrum [Frankfurt an der Oder], 1750-1758, si legge nella trad. it. Laterza, Bari, 1936, e in quella a cura di S. TEDESCO, *L'Estetica, Aesthetica* Edizioni, Palermo, 2000.

⁶² G. CARMIGNANI, *Lettera*, cit., p. 68 nota 1, con rinvio a J. B. DU BOS, *Réflexions critiques*, cit., séct. 33 *De la Poésie du Style dans laquelle les mots sont regardez en tant que de signes de nos idées*, p. 274.

⁶³ Il riferimento è qui alla *Logica sive ars cogitandi*, leggibile allora nelle edizioni di Berni, Verona, 1722 e Bettinelli, Venezia, 1765, part. 2, cap. 12, *De confusis subiectis equivalentibus duobus subiectis* (cfr. A. ARNAUD-P. NICOLE, *Logica o arte di pensare*, in *Grammatica e Logica di Port-Royal*, a cura di R. SIMONE, Ubaldini, Roma, 1969, pp. 204-207, *Dei soggetti confusi equivalenti a due soggetti*). L'esigenza di far procedere di conserva analisi logica ed estetica è ancor presente nello stesso fondatore dell'estetica, Baumgarten: «il vincolo con la verità logica non è stato ancora spezzato e la sua giovane scienza rimane pur sempre una forma di conoscenza inferiore» (R. BODEI, *Le Forme del Bello*, cit., p. 10).

⁶⁴ G. CARMIGNANI, *Lettera*, cit., pp. 68-69.

⁶⁵ Cfr. A. J. GREIMAS, *Elementi per una teoria dell'interpretazione del racconto mitico*, in AA. VV., *L'analisi del racconto*, Bompiani, Milano, 1969 (traduzione di «Communications», 8, 1966), p. 52.

⁶⁶ G. CARMIGNANI, *Lettera*, cit., p. 69. Anche secondo G. BÀRBERI SQUAROTTI, *L'orazione del conte Ugolino*, in «Letture Classensi», IV (1973), p. 145, «Ugolino appare fissato nel gesto bestiale dell'antropofago quale connotazione eterna che lo distingue quale specifico peccatore»; in effetti tale cannibalismo non si ritrova in altri dannati, ma solo nel trifauce Satana che mastica a guisa di maciulla Giuda, Bruto e Cassio; cfr. già G. CONTINI, *Filologia ed esegeti dantesca*, «Rendiconti delle Adunanze solenni» dell'Accademia nazionale dei Lincei, VII, 1 (celebrazione centenaria dei Lincei, 18 giugno 1965), quindi in Id., *Un'idea di Dante. Saggi danteschi*, Einaudi, Torino, 1976, p. 126.

selezione di luoghi funzionale alla definizione del piano isotopico⁶⁷:

Del solo Ugolino narra il poeta alla fine del canto trigesimo secondo

[...] e come 'l pan per fame si manduca
così 'l sovran li denti all'altro pose
la 've 'l cervel s'aggiunge con la nuca

ed alzando la tela del quadro terribile della torre va soggiungendo

la bocca sollevò dal fiero pasto
quel peccator forbendola a' capelli
del capo, ch'egli avea di retro guasto;

[...] il sogno presenta pure denti famelici grondanti di umano sangue

... e con l'agute scane
mi parea lor veder fender li fianchi;

[...] il lampo della catastrofe con arte mirabile qui dal poeta [viene] fatto sinistramente balenare nella mente del suo lettore⁶⁸

[...] e disser: padre, assai ci fia men doglia
se tu mangi di noi; tu ne vestisti
queste misere carni, e tu ne spoglia.

[...] l'infelice padre [...] afferra sdegnosamente e in giusta vendetta co' denti [il teschio] del barbaro che a tanta estremità lo ridusse

Quand'ebbe detto ciò con gli occhi torti
riprese il teschio livido co' denti
che furo all'osso più che d'un can forti.

[...] la vendetta, sentimento che muove Ugolino all'Inferno a tormentar l'Arcivescovo, si compiace d'inferire all'offensore un male eguale, e della stessa natura di quello che l'offensore inferì [...] Ecco perché il poeta chiude il quadro facendo tornare Ugolino a mangiar le carni del suo offensore, come egli lo aveva barbaramente costretto a cibarsi inconsapevole di quelle de' figli.

⁶⁷ G. CARMIGNANI, *Lettera*, cit., pp. 69-73, di cui riproduco il testo dantesco.

⁶⁸ Analogamente G. PASCOLI, *Il Conte Ugolino*, in ID., *Minerva oscura*, Giusti, Livorno, 1898, e oggi in ID., *Prose*, a cura di A. VICINELLI, II, *Scritti danteschi*, Mondadori, Milano, 1952, pp. 146-164, p. 163: «da quel gesto i figli presentiscono [...] la voglia di manicare (l'avevano intravveduta come in un lampo, perché *di subito levorsi*)».

Siamo così tornati al discorso iniziale. Abbiamo infatti tra la fine del XXXII e la prima parte del XXXIII canto una serie di voci e di enunciati (dei quali Ugolino è l'agente e i figli o Ruggeri i pazienti) che individuano come fondamentali «categorie semantiche» il PASTO (*pane, fame, manduca, denti, bocca, pasto*), la BESTIALITÀ (*fiero, agute scane, denti... più che d'un can forti*) e l'ANTROPOFAGIA (*'l sovran li denti all'altro pose, mangi di noi, riprese il teschio livido co' denti*): se pure nel famoso verso «i nomi, i verbi e fino gli avverbi, ammett[ono] tutti un doppio interpretabile significato»⁶⁹, le parole che «aprono il quadro e lo chiudono col pasto di carne umana [...] logicamente considerate conducono non al concetto della morte, ma a quello della terribile necessità di cibarsi delle carni de figli»⁷⁰; ciò trova conferma nella dinamica del contrappasso, dato che all'Arcivescovo è inferto «un male eguale, e della stessa natura di quello che l'offensore inferì», costringendo Ugolino in una disumana condizione e quindi provocando il suo gesto cannibalico. Insomma, «le risultanze strutturali sono per la tecnofagia»⁷¹ e poco o nulla avrebbero da aggiungere, sul piano delle convergenze infratestuali, i moderni assertori di tale interpretazione⁷².

5. La «novella Tebe» e lo stigma del cannibalismo

Accanto all'isotopia della manducazione di membra umane, sviluppata sul piano linguistico e intratestuale, ce n'è un'altra costituita da fitte e importanti convergenze intertestuali che rendono questa esegesi, come indica Contini, «la più congrua alla situazione culturale»⁷³. Le *Magna derivationes* di Uggccione da Pisa, ben note a Dante e riprese nell'epistola a Cangrande contestualmente a un richiamo alle opere tragiche di Seneca⁷⁴, offrono una

⁶⁹ G. CARMIGNANI, *Prefazione*, cit. p. 18.

⁷⁰ G. CARMIGNANI, *Lettera*, cit., p. 98. Qui c'è già una consapevole risposta all'obiezione che «la voce del cannibalismo» è «senza autentico appiglio nella lettera».

⁷¹ Cfr. G. BÄRBERI SQUAROTTI, *op. cit.*, p. 177.

⁷² Cfr. A. M. CHIAVACCI LEONARDI, in DANTE ALIGHIERI, *Commedia*, vol. I, *Inferno*, Mondadori, Milano, 1991, p. 992: «i riferimenti continui, sparsi dall'inizio alla fine, come segnali per il lettore, al tema dominante del mangiare e del mordere, avvertono e guidano: chi vuole intendere, intenda». Vedi anche, con più ampia argomentazione, DANTE MATTALIA nel suo commento a D. ALIGHIERI, *La Divina Commedia*, Rizzoli, Milano, 1960, e ora Luisa Ferretti Cuomo, dalle cui osservazioni siamo partiti. Aggiungo che, date le critiche di Robert Hollander all'ipotesi tecnofagica (DANTE ALIGHIERI, *The Inferno*, a version translation by R. Hollander and J. Hollander, Notes by R. Hollander, Anchor Books, New York, 2002, p. 620), l'edizione italiana dell'opera, tramite un rinvio bibliografico, ricorda implicitamente l'argomentazione del Carmignani (*La Commedia di Dante Alighieri. Inferno*, con il commento di R. HOLLANDER, a cura di S. MARCHESI, Olschki, Firenze, 2011, p. 262).

⁷³ Cfr. G. CONTINI, *Filologia ed esegesi dantesca*, cit., p. 125.

⁷⁴ In *Epistola a Cangrande*, X, 28-29, le definizioni di «comedia [...] a "comos" <quod est> villa et "oda" quod est cantus, [...] quasi "villanus cantus"», e di «tragedia [...] a "tragos", quod est hircus, et "oda", quasi "cantus hircinus", idest fetidus ad modum hirci, ut patet per Senecam in suis tragediis»,

definizione di tragedia che, come estremi esempi «de crudelissimis rebus», pone «qui patrem [...] interficit vel comedit filium» (“chi uccide il padre [...] o mangia il figlio”)⁷⁵ sicché, se nel più profondo dell’Inferno, «oggetto anche lui di manducazione, sta [...] il parricida Bruto (e parricida è a suo modo Giuda)», è «convenientissimo che lo preceda chi *comedit filium*»⁷⁶. Alla citazione di Tideo che, secondo la staziana *Tebaide*, rode il cranio di Melanippo e all’individuazione di Pisa come «novella Tebe» sembra aggiungersi – tramite l’apostrofe «ahi dura terra, perché non t’apristi» – l’evocazione del *Tieste* di Seneca, ove al padre sono imbandite le carni del figlio⁷⁷ e ove risuona l’apostrofe «sustines tantum nefas / gestare, Tellus? Non ad infernam Styga / te nosque mergis? [...] immota Tellus» (*Thyestes*, 1006-1021: “riesci a sostenere un’infamia così tremenda, o terra? E non sprofondi te e noi nel baratro infernale? [...] Terra immobile”)⁷⁸.

Ma, come sottolinea Claudia Villa nel saggio citato all’inizio del presente lavoro, c’è qualcosa di più, che coinvolge profondamente Pisa. Le tradizioni classiche sull’origine greca della città, a partire da Virgilio, *Aen.* X 179-180 («Alpheae ab origine Pisae, / urbs etrusca solo» “Pisa, città alfea per origine, etrusca per suolo”), sono riprese dal geografo e storiografo Guido, probabilmente un prelato pisano attivo attorno al 1120, secondo cui «Pisa

riecheggiano, tranne quest’ultimo cenno, UGUCCIONE DA PISA, *op. cit.*, vol. II, p. 863, s. v. *oda*: cfr. L. AZZETTA, *Epistola XIII*, in DANTE ALIGHIERI, *Epistole, Ecloghe, Questio de aqua et terra*, a cura di M. BALGIO-L. AZZETTA-M. PETOLETTI- M. RINALDI (NECOD, vol. V), Salerno Editrice, Roma, 2016, pp. 358-361. Sulla discussa paternità dantesca dell’opera vedi, col citato lavoro di Azzetta, i contributi raccolti in *Nuove inchieste sull’epistola a Cangrande*, Atti della giornata di studi, Pisa 18 dicembre 2018, a cura di A. CASADEI con la collaborazione di E. ORSI e M. SIGNORI, Pisa University Press, Pisa, 2020.

⁷⁵ UGUCCIONE DA PISA, *op. cit.*, vol. II, p. 863, s. v. *oda*.

⁷⁶ Cfr. G. CONTINI, *Filologia ed esegesi dantesca*, *cit.*, p. 126.

⁷⁷ G. CARMIGNANI, *Lettera*, *cit.*, pp. 86-87, non cogliendo tali riferimenti, pensa piuttosto all’episodio di Progne che imbandisce a Tereo le carni «del comun figlio Iti», come narra OVIDIO (*Metam.*, VI, 412-674). Egli non manca però di individuare come cruciale proprio l’apostrofe alla *dura terra*: «ma perché desiderare a sé innocente a quel punto, ed ai figli morti innocenti, d’essere ingojati dallo spalancato terreno? [...] Io scorsi in quel verso, il quale sussegue immediatamente alla tenera offerta de’ figli «tu ne vestisti / queste misere carni, e tu ne spoglia», un bieco baleno della catastrofe da me sospettata» (G. CARMIGNANI, *Prefazione*, *cit.*, pp. 17-18). Ai riferimenti classici evocati da *Inf. XXXIII*, 66 L. FERRETTI CUOMO, *op. cit.*, vol. II, p. 875, aggiunge quello biblico (*Numeri*, XVI, 1-40).

⁷⁸ Per Dante e Seneca tragico si vedano, oltre alle pagine di Contini, C. ZAMPESI, «*Pisa novella Tebe*: un indizio della conoscenza di Seneca tragico da parte di Dante», in «Giornale storico della letteratura italiana», CLXVI (1989), p. 1 e C. VILLA, *Le tragedie di Seneca nel Trecento, in Seneca e il suo tempo*, Atti del Convegno internazionale di Roma-Cassino (11-14 novembre 1998), Salerno Editrice, Roma, 2000, p. 469; EAD., *Rileggere gli archetipi*, *cit.*; EAD., *Bartolomeo da San Concordio, Trevet, Mussato, Dante (Inf. XXXIII). Appunti per le vicende di Seneca tragico nel primo Trecento*, in R. MODONUTTI-E ZUCCHI (dir.), «*Moribus antiquis sibi me fecere poetam*. Albertino Mussato nel VII centenario dell’incoronazione poetica (Padova 1315-2015), SISMEL-Editioni del Galluzzo, Firenze, 2017, p. 161. Alla conoscenza di Seneca da parte di Dante ha mosso reiterate obiezioni G. BRUGNOLI, *Cena Tydei*, in «Giornale Italiano di Filologia», XXXVIII (1986), p. 221, e ID., *Studi danteschi*, Edizioni ETS, Pisa, 1998, vol. II, p. 171: *ivi*, nota 33, nel contesto di un’argomentazione contro la paternità dantesca dell’*Epistola a Cangrande*, si sostiene che «il Pattern del cannibalismo di Ugolino» trova un miglior confronto in Stazio che nel *Tieste* di Seneca.

autem Tuscie civitas nobilissima [...] a Pelopide Tantali filio constructa et hedificata est, apud eam exulans» (“Pisa, città nobilissima della Toscana, fu fondata ed edificata da Pelepe figlio di Tantalo, giunto in esilio in quella zona”)⁷⁹. Questa tradizione torna in testi pisani di diverso periodo e genere, dal *Liber Maiorichinus de gestis Pisanorum illustribus* (1115-1125)⁸⁰, alle cronache pisane trecentesche⁸¹, al commento dantesco di Francesco da Buti sino alla grande pergamena quattrocentesca che unisce le immagini di «Peleps, Grecorum rex, Pisarum in Thuscia urbis edificator» e di «Gelasius papa II, qui Pisanam maiorem Ecclesiam consecravit» nell’anno 1118 (*Tavola 5*)⁸². Tra queste fonti basti citare per esteso il commento del Buti, grammatico ma anche autorevole personalità della vita pubblica pisana:

Pelope filluolo de-re Tantalo re di Thebe [...] venne in Italia et fece Pisa dal nome d’una sua città che era nel regno suo che si chiamava Pisa, nela quale corre uno fiume che si chiamava Alpheo come corre l’Arno per Pisa. Et però fu anco chiamata dal suo principio Alphea, come testifica Vergilio nel’Eneide, quando dice *Alphea ab origine Pise urbs etrusca solo*⁸³.

Ora il c. XXXII al v. 11 evoca Anfione, impegnato «a chiuder Tebe» di mura e la cui moglie Niobe, figlia di Tantalo e sorella di Pelepe, offre nei termini delle *Metamorfosi* ovidiane («corporibus gelidis incumbit», *Metam.*, VI, 277-278) il modello per la scena di Ugolino nella Torre della Fame («ond’io mi diedi / già cieco a brancolar sovra ciascuno», XXXIII 72-73)⁸⁴. D’altra parte lo stesso Pelepe è vittima di cannibalismo, essendo «segnato da una spalla d’avorio in sostituzione di quella che una dea aveva inconsciamente mangiato, quando il padre lo aveva squartato per darlo in pasto agli dei» i quali poi lo ricomposero senza questo pezzo⁸⁵, come narra anche Ovidio (*Metam.* VI 403-411) dopo aver citato Anfione e subito prima di affrontare il caso di Tereo e Progne, la quale imbandirà al marito le carni del figlio Iti. A sua volta il figlio di Pelepe Tieste, come detto, si vede imbandire dal fratello Atreo le carni dei figli, tanto che da-

⁷⁹ Vedi *Liber Guidonis compositus de variis historiis*, a cura di M. CAMPOMPIANO, Sismel-Editioni del Galluzzo, Firenze, 2008, p. 82 per l’*Excidium Troie*, e cfr. pp. LIII e CXXVII per le rielaborazioni della *Cosmografia* dell’Anonimo Ravennate e delle *Etymologiae* di Isidoro.

⁸⁰ ENRICO PISANO, *Liber Maiorichinus de gestis Pisanorum illustribus*, a cura di G. SCALIA-A. BARTOLA-M. GUARDO, Sismel-Editioni del Galluzzo, Firenze, 2017, I, vv. 135-137, 162, 344 ecc.

⁸¹ Vedi a es. la già citata cronaca volgare compilata attorno al 1340 e conservata all’Archivio di Stato di Lucca, ms. 54, c. 3rb, e, con variazioni, la *Cronica di Pisa. Dal ms. Roncioni 338 dell’Archivio di Stato di Pisa*, a cura di C. IANNELLA, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, Roma, 2005, p. 3.

⁸² Cfr. F. FRANCESCHINI, *Il fiume e la città nelle rappresentazioni storiche, figurative e letterarie*, in AA. VV., *VALLIS ARNI # ARNO VALLEY: la Toscana dal fiume al mare tra eredità storica e prospettive future*, a cura di M. L. Ceccarelli Lemut et al., Pacini, Pisa, 2019, p. 297.

⁸³ Ms. XIII C 1 della Biblioteca Nazionale di Napoli, c. 84rb; cfr. ed. C. GIANNINI, cit., vol. I, p. 835.

⁸⁴ C. VILLA, *Rileggere gli archetipi*, cit., pp. 124 e 130.

⁸⁵ *Ivi*, p. 124.

vanti a un tale scempio il coro della tragedia di Seneca invoca la pietà degli dei e unisce nelle sue parole le tre città fondate dalla stirpe di Tantalo: Argo, la Pisa greca («Pisaeasque domos curribus inclitas»: Seneca, *Thyestes* 123) e Corinto⁸⁶.

Questo «stretto legame fra il comune toscano e il suo fondatore» Pelope fa sì che «la storia di Ugolino div[enga] la storia ultima della casa di Pelope»⁸⁷, per cui alla proclamazione di «Pisa, vituperio de le genti» e all’invocazione della sua sommersione si unisce il rovesciamento del mito fondativo della città. Lo stigma dantesco della «novella Tebe» implica non solo che essa sia sconvolta dalle lotte fratricide, come quelle che opposero Ugolino della Gherardesca a Nino Visconti⁸⁸, ma che queste lotte sfocino nella tremenda scena della Torre della Fame ove lo scempio della tecnofagia, che macchia le vicende dei Pelopidi, viene reiterato⁸⁹, ma con tanta maggiore gravità in quanto i più oscuri eventi dell’Antichità sono proiettati nell’evo di Dante e nel «bel paese là dove ’l sì suona».

⁸⁶ *Ivi*, pp. 127-128.

⁸⁷ *Ivi*, pp. 128-129.

⁸⁸ Cfr. F. FRANCESCHINI, *Dante, Arno, Pisa (i salvati e i sommersi)*, in AA. VV., *VALLIS ARNI # ARNO VALLEY*, cit., p. 319 e vedi, tra i commentatori antichi, GUIDO DA PISA, *op. cit.*, vol. II, p. 955.

⁸⁹ Già G. CONTINI, *Un’interpretazione di Dante*, in «Paragone», ottobre 1965, quindi in ID., *Un’idea di Dante*, cit., p. 95, parla del «cannibalismo [...] di Conte Ugolino, costretto dalla “novella Tebe” a quella “cena di Tieste”».

Le fonti del *vidal nodrimento* di Dante attraverso il progetto *Hypermedia Dante Network*

Gaia Tomazzoli

ABSTRACT: The article presents *Hypermedia Dante Network*, a project aimed at representing the knowledge about the primary sources of Dante's *Commedia* through Web Semantic technologies and within the Linked Open Data paradigm. First, I emphasize the extent to which literature shapes Dante's representation of food and nutrition; I then proceed to show the premises, the goals, and the expected outcomes of *HDN*. Finally, I describe the formal model implemented to conceptualize intertextual knowledge about Dante's *Commedia* as it is put forward by seven centuries of commentaries: I provide a definition for the main classes and properties and a selection of examples relevant to the semantic field of nutrition, in order to show the crucial role of intertextual analysis in our understanding of Dante's relationship to food.

PAROLE CHIAVE: Intertestualità, fonti letterarie, biblioteche digitali, Linked Open Data, Web semantico

KEYWORDS: Intertextuality, literary sources, digital libraries, Linked Open Data, Semantic Web

SOMMARIO: 1. Introduzione. 2. L'accesso alla conoscenza sull'intertestualità dantesca: possibilità e limiti. 3. Il progetto Hypermedia Dante Network (HDN). 4. La concettualizzazione e l'ontologia di HDN. 4.1. Il riferimento; 4.2. Le tipologie di riferimento; 4.3. Le tipologie di citazione; 4.4. Il contenuto della citazione; 4.5. Altre caratteristiche del riferimento.

1. *Introduzione*

Anche nell'affrontare una ricerca tematica come quella sul rapporto di Dante con l'alimentazione – un rapporto che sembra doversi radicare principalmente nel contesto sociale, culturale e intellettuale in cui era immerso l'autore¹ –, ci si accorge che il testo dantesco non è mai semplice veicolo di

¹ Kelemen ricorda che, poiché «sono rari i luoghi in cui Dante descrive o nomina direttamente vivande e bevande», è difficile usare le opere dantesche come fonte per ricostruire il ruolo del cibo

un’esperienza personale o collettiva, ma che la mediazione della letteratura è sempre fondamentale. Proprio all’inizio del *Paradiso*, per esempio, Dante introduce tramite un *esempio* letterario l’esperienza del *trasumanar*, che caratterizzerà tutta la terza parte del suo viaggio: *Nel suo [scil. di Beatrice] aspetto tal dentro mi fei, / qual si fé Glauco nel gustar de l’erba / che ’l fé consorto in mar de li altri dèi* (*Par.* II, 67-69). Il significato della terzina lascerebbe assai spiazzato un ipotetico lettore che ignorasse il testo a cui Dante si ispira (e oggi sarebbero la stragrande maggioranza): contemplando gli occhi di Beatrice, Dante penetra in lei, e dunque nella beatitudine celeste, come fece un certo Glauco mangiando un’erba che lo trasformò in una divinità marina. Proprio per questo uno degli strumenti più importanti a disposizione di lettori e studiosi dell’opera è l’enorme mole di conoscenza sulle fonti di Dante raccolta nel corso dei secoli da decine di commentatori della *Commedia*. Solo leggendo uno di questi, per esempio quello cinquecentesco del lucchese Vellutello, il lettore può contestualizzare e decifrare il senso del riferimento alla portentosa erba gustata da Glauco:

Glauco, secondo Ovid. nel XIII [scil. nel XIII libro delle *Metamorfosi*, vv. 904-968], fu pescatore, et havendo posto i pesci presi sul prato per asciugar le reti, vide che gustando di certa herba, ripigliavano le forze, e tornavano a saltar ne l’acqua; volle anch’egli gustar de l’herba, e per questo preso dal medesimo furore, saltò ne l’acqua, e d’huomo fu fatto Dio marino².

Il mito di Glauco, sviluppato in meno di settanta versi tra le centinaia di trasformazioni raccontate da Ovidio nelle *Metamorfosi*, assume un ruolo fondamentale nella struttura del poema – un ruolo enfatizzato, per di più, dall’opposizione tra il *gustar de l’erba* che rende Glauco *consorto in mar de li altri dèi* e un altro “pasto” dalle enormi conseguenze: quel *gustar del legno* (così lo definisce Dante in *Par.* XXVI, 115) che condannò Adamo ed Eva ad allontanarsi per sempre dalla divinità, e che il serpente aveva suscitato pro-

e dell’alimentazione nel suo contesto storico (J. KELEMEN, *Cibo e metafore del cibo in Dante*, in A.D. MARIANACCI-A.D. SCIACOVELLI (a cura di), *Il cibo e le feste nella letteratura italiana*, Istituto Italiano di Cultura, Budapest, 2006, p. 43). Sul tema del rapporto di Dante con il cibo vd. L. SERIANNI, *Il cibo nella Divina Commedia*, in «Cuadernos de Filología Italiana», XIV (2007), p. 61; G. LEDDA, *Cibi d’Inferno*, in G.M. ANSELMI-G. RUOZZI (a cura di), *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, Carocci, Roma, 2011, p. 92; ID., *Cibi di paradiso*, in G. M. ANSELMI-G. RUOZZI (a cura di), *Banchetti letterari*, cit., p. 118; R. COLUCCIA, *Dante e il cibo*, in S. MORGANA-D. DE MARTINO-G. STANCHINA (a cura di), *L’italiano del cibo. Atti del convegno* (Milano, 30 settembre-2 ottobre 2015), Accademia della Crusca, Firenze, 2016, p. 159; G. FROSINI, “*Languille di Bolsena e la vernaccia*”. *Immagini, forme e sostanze del cibo in Dante*, in «Apice», I (2016), p. 45; G. LEDDA, *Il fiero pasto: cibi d’Inferno e peccati di gola nella «Commedia» di Dante*, in M. GRASSO-F. LOLLI (a cura di), *Le arti e il cibo. Modalità di un rapporto*. Atti del convegno (Bologna, 25-26 gennaio 2016), Bononia University Press, Bologna, 2017, p. 139.

² Tutti i commenti alla *Commedia* sono citati, salvo diversa indicazione, dall’edizione digitalizzata sul *Dartmouth Dante Project*.

mettendo loro una deificazione identica a quella di Glauco («Gustate, et eritis tamquam dii», dice Agostino, mentre la *Vulgata* biblica reca il verbo ‘comederé’)³. Due esperienze alimentari interamente letterarie: positiva e classica la prima, negativa e biblica la seconda, ma entrambe fondamentali per gli sviluppi narrativi del poema e per il suo significato morale e spirituale.

2. L'accesso alla conoscenza sull'intertestualità dantesca: possibilità e limiti

Il nostro accesso alla conoscenza racchiusa nei commenti alla *Commedia* è però difficoltoso e limitato, dal momento che questi sono numerosissimi e accessibili singolarmente, e per lo più attraverso un supporto cartaceo; riconoscendo l'importanza di tale tesoro di informazioni, già negli anni Ottanta del secolo scorso si tentò di superare almeno parzialmente queste limitazioni grazie al pionieristico *Dartmouth Dante Project* (*DDP*), che ha digitalizzato quasi 80 commenti alla *Commedia* (in italiano, latino e inglese), su un arco cronologico che va dal 1322 al 2015⁴. Il *DDP* – grazie anche a un nuovo e versatile strumento, il *DanteLab Reader* – permette agli utenti di consultare il testo di tali commenti e di fare delle ricerche mirate per stringhe di testo, eventualmente filtrandole tramite l'indicazione della cantica, del canto e anche dei versi, e/o tramite gli operatori booleani. Lo studioso che volesse consultare le chiose del commento secolare alla locuzione *pan de li angeli* (*Par. II, 11*) potrebbe dunque digitare la stringa ‘pan de li angeli’, oppure selezionare la terza cantica, il secondo canto e il verso 11, e ripercorrere in un clic la storia dell'esegesi di tale locuzione.

La ricerca testuale implica però numerosi problemi: in primo luogo, genera spesso un eccesso di informazione, imponendo all'utente lunghe cernite manuali; in molti casi produce risultati non esaustivi, perché uno stesso oggetto può essere individuato da molteplici stringhe di testo (formule, perifrasi, lezioni alternative o erronee messe a testo da altre edizioni critiche); infine, non riesce a gestire in maniera efficiente omonimie, sinonimie e, in particolar modo, la poliglossia. Un esempio aiuterà a illustrare tali problemi. L'utente che volesse interrogare il *DDP* per scoprire in quali passi i commentatori hanno individuato nel testo dantesco un riferimento all'opera di Tommaso d'Aquino – fonte im-

³ «Scit enim Deus quod in quocumque die comederitis ex eo, aperientur oculi vestri, et eritis sicut dii, scientes bonum et malum» (*Gen. 3, 5*); il passo di Agostino si legge in SANCTI AURELI AUGUSTINI *De fide et symbolo, De fide et operibus* [etc.], a cura di J. Zycha, Tempsky, Praga, 1900, p. 9; devo l'osservazione e la citazione a B. GUTHMÜLLER, «Trasumanar significar per verba / non si poria». *Sul I canto del Paradiso*, in «L'Alighieri», XXIX (2007), p. 107; sul tema vd. anche P. RIGO, *Consorte degli dei*, in EAD., *Memoria classica e memoria biblica in Dante*, Leo S. Olschki, Firenze, 1994, p. 109.

⁴ Sul *DDP* vd. R. HOLLANDER, *The Dartmouth Dante Project*, in «Quaderni di Italianistica», X (1989), n. 1-2, pp. 287-98.

prescindibile per Dante – potrebbe effettuare una ricerca della stringa “Tommaso”; i risultati includerebbero un numero estremamente elevato di occorrenze, molte delle quali non pertinenti, non da ultimo perché comprenderebbero anche quelle riferite ad autori omonimi (come per esempio il teologo inglese Tommaso di Chobham), escludendo viceversa tutte le occorrenze in cui ci si riferisce al *doctor angelicus* come ‘aquinata’, con un semplice aggettivo (p. es. ‘la filosofia tomista’) o con una perifrasi, nonché quelle in cui vengono menzionate le sue opere ma non il suo nome – per non parlare delle abbreviazioni.

Per ovviare ai problemi della ricerca testuale – ma anche per contrastare le limitazioni imposte da linguaggi di marcatura come XML (eXtensible Markup Language), inadeguati per rappresentare la coesistenza di più strutture gerarchiche, e semanticamente molto poveri – si può far ricorso alle tecnologie e ai linguaggi del Web semantico. Il Web semantico nasce nel 2001 da un’idea di Tim Berners Lee⁵, e si pone come obiettivo quello di creare una rete di dati interconnessi e strutturati attraverso una modellazione formale della conoscenza rappresentata, che diventa così comprensibile alla macchina. Tale paradigma adotta perciò un sistema di standard, basati su logiche computabili e linguaggi formali che esplicitano i livelli semanticici di un documento digitale, rendendo possibili ricerche più avanzate e una maggiore comunicazione tra insiemi di dati eterogenei: ogni risorsa viene associata a un identificatore unico, e le sue proprietà e relazioni vengono espresse attraverso vocabolari e modelli di dati formalizzati grazie alla sovrapposizione di diversi livelli di metadati, permettendo così all’agente artificiale di visualizzare, interrogare e collegare i dati, nonché di trarne inferenze.

3. Il progetto *Hypermedia Dante Network (HDN)*

Il progetto *Hypermedia Dante Network (HDN)* – finanziato con fondi PRIN (2020-2023) e portato avanti dall’Università di Pisa insieme all’ISTI CNR e alle Università di Bologna, Napoli e Torino – adotta le tecnologie del Web semantico per mappare l’enorme tesoro di informazioni relative alle fonti primarie della *Commedia* di Dante che si trova disperso nel secolare commento al poema, andando oltre la pur utilissima digitalizzazione di materiale cartaceo per creare una base di conoscenza dove possano coesistere i vari livelli del testo dantesco, la sua esegeti e i legami che testo ed esegeti intrattengono tra loro⁶. Per raggiungere questo scopo, *HDN* ha stretto un accordo

⁵ T. BERNERS-LEE-J. HENDLER-O. LASSILA, *The semantic web*, in «Scientific American Magazine», CCLXXVI (2001), n. 5, p. 34.

⁶ Su *HDN* vd. V. BARTALESI *et al.*, *A formal representation of the Divine Comedy’s primary sources: The Hypermedia Dante Network ontology*, in «Digital Scholarship in the Humanities», XXXVII (2022), n. 3, p. 630; C. MEGHINI-M. TAVONI-M. ZACCARELLO, *Mapping the Knowledge of Dante Commentaries in the Digital Context: A Web Ontology Approach*, in «Romanic Review», CXII (2021), n. 1,

con il *Dartmouth Dante Project*, propiziato anche dalla collaborazione con la Società Dantesca Italiana, per acquisire i commenti digitalizzati dal *DDP*; i commenti vengono poi annotati sulla base di un modello formale della conoscenza che vogliamo rappresentare – in questo caso quella relativa all’interstualità dantesca. Tale modello, detto ontologia, corrisponde a un insieme di assiomi che definiscono i concetti principali del dominio (detti ‘classi’) e le loro relazioni (dette ‘proprietà’), e che vengono espressi in modo formale e computabile.

HDN è la naturale continuazione del precedente progetto PRIN *Per un’encyclopedia dantesca digitale*, che riuniva in sé le biblioteche digitali di *Dante Medieval Archive (DaMA)* e *DanteSources*, oltre a *DanteSearch*, un progetto di marcatura morfologica e sintattica di tutte le opere di Dante avviato già alla fine degli anni Novanta. *DanteSources*, in particolare, rappresenta la conoscenza sui riferimenti intertestuali addotti dalle più recenti edizioni commentate delle opere “minori” di Dante (*Vita Nova*, ed. Gorni 2011, ma anche ed. De Robertis 1980; *Rime*, ed. Giunta 2011; *De vulgari eloquentia*, ed. Tavoni 2011; *Convivio*, ed. Fioravanti 2014; *Monarchia*, ed. Quaglioni 2014)⁷. L’utente che consulta *DanteSources* può interrogare la base di conoscenza tramite ricerche predefinite o libere, recuperando informazioni su tutte le fonti citate in una specifica opera di Dante o in una sua determinata parte, oppure su tutti i luoghi danteschi in cui è citata una certa fonte primaria o un certo autore, oppure sul tipo di citazione adoperata da Dante (citazioni esplicite, concordanze stringenti o concordanze generiche).

Come si diceva, la ricerca semantica supera i principali limiti della ricerca testuale perché si fonda su un alto livello di espressività dei dati; la possibilità di eseguire ricerche più raffinate e di ottenere risultati più pertinenti è garantita dall’uso di linguaggi e logiche computabili, grazie ai quali è stata formalizzata un’ontologia delle citazioni che è stata poi popolata con i dati estratti dai commenti danteschi. Ripetendo su *DanteSources* la ricerca ipotizzata, potremo ricavare in maniera assai più efficiente le informazioni relative all’influenza di Tommaso d’Aquino su Dante, visualizzando attraverso grafi e tabelle tutti i luoghi danteschi in cui sono citate le opere del filosofo domenicano, e potendo filtrare la ricerca per area tematica, per tipo di citazione e per fonte

p. 138; C. MEGHINI-M. ZACCARELLO, *Un nuovo progetto di biblioteca digitale con mappatura semantica dei commenti alla «Commedia»: l’«Hypermedia Dante Network»*, in «Griseldaonline», XX (2021), n.2, <https://doi.org/10.6092/issn.1721-4777/12552>; L. CANOVA-M. ZACCARELLO, «*Com’occhio segue suo falcon volando*: interstualità e lessico della falconeria (e relativa marcatura digitale) nella Commedia, in «*Linguistica e letteratura*», XLVI (2021), nn. 1-2, p. 15.

⁷ Su *DanteSources* vd. M. TAVONI *et al.*, *L’esplorazione delle fonti dantesche attraverso la biblioteca digitale DanteSources*, in T. PERSICO-R. VIEL (a cura di), *Sulle tracce del Dante minore. Prospettive di ricerca per lo studio delle fonti dantesche*, Sestante, Bergamo, 2017, p. 29; V. BARTALESI *et al.*, *DanteSources: a Digital Library for Studying Dante Alighieri’s Primary Sources*, in «*Umanistica Digitale*», I (2017), p. 119; V. BARTALESI *et al.*, *Towards a semantic network of Dante’s works*, in «*Digital scholarship in the Humanities*», XXX (2015), n. 1, p. 28.

primaria (per esempio scegliendo di limitarci alle sole citazioni della *Summa Theologiae*); il tutto indipendentemente dal modo in cui il commentatore delle opere dantesche ha riportato il riferimento alla fonte, grazie al fatto che tutti i passi in questione rimandano a Tommaso d'Aquino come a una risorsa unica e stabilmente identificata.

4. La concettualizzazione e l'ontologia di HDN

La conoscenza relativa alle fonti della *Commedia* è però assai più abbondante e sfaccettata, sia perché i riferimenti intertestuali sviluppati nel poema sono più ricchi e complessi, sia perché i commenti che li hanno individuati sono più numerosi e approfonditi. Per questa ragione, il progetto *HDN* ha ri elaborato ed espanso l'ontologia di *DanteSources* grazie a una nuova concettualizzazione del fenomeno intertestuale; tale concettualizzazione, elaborata in maniera collaborativa dai membri delle diverse unità di ricerca coinvolte nel progetto, è stata realizzata grazie alla combinazione di approcci *bottom-down* e approcci *top-up*: lo studio teorico sull'intertestualità ha prodotto risultati fecondi nel secondo Novecento, mentre in anni più recenti il commento secolare alla *Commedia* è stato messo al centro di diverse iniziative scientifiche ed editoriali, che hanno generato un rinnovato approccio al problema della biblioteca di Dante. Chi studia i testi letterari maneggia quotidianamente, tanto al livello di studio teorico quanto a quello di prassi esegetica, i concetti di ‘intertestualità’, ‘interdiscorsività’, ‘luoghi paralleli’; nel caso della critica dantesca, in particolare, l’individuazione delle fonti e delle modalità con cui il poema vi allude è un problema centrale. Abbiamo dunque studiato attentamente il panorama dei dati a nostra disposizione, ossia i commenti danteschi, per poi formulare delle *research questions*, chiedendoci cioè in che modo avremmo voluto interrogare questo serbatoio di conoscenza.

Ne è scaturita una modellazione basata su definizioni chiare, formalizzate e il più possibile condivisibili e univoche. Tale modellazione costituisce una necessaria semplificazione rispetto al variegato quadro dell'intertestualità dantesca: i commentatori di diverse epoche allegano fonti e altri ipotesti per ragioni molto diverse, seguendo ciascuno una propria impostazione esegetica. Ogni commento presenta poi una sua specifica serie di problemi: fonti molto eterogenee, citazioni a memoria, rimandi a testi che oggi sappiamo non reperibili all’epoca di Dante, riferimenti sbagliati, stratificazione di commenti nel tempo, e così via. L’ontologia si presenta, dunque, come un modello astratto che chiude in una griglia di necessità piuttosto rigida una realtà ricca di sfumature; lo sforzo di semplificazione costringe però a una maggior chiarezza rispetto agli aspetti che giudichiamo fondamentali, e soprattutto permette di codificare, connettere e gestire in modo altrimenti impossibile una grandissima mole di dati.

4.1. Il riferimento

Alla base della nostra ontologia si trova la classe dei *riferimenti*: nell'esegesi della *Commedia*, i commentatori portano all'attenzione del lettore un testo perché ritengono che questo possa arricchire la nostra conoscenza del dettato dantesco. La conoscenza sulle fonti primarie di Dante è dunque espressa in forma di riferimenti, ossia in forma di enunciati formalizzabili come segue:

Dice A (il commentatore, detto *sorgente* del riferimento) che la nostra conoscenza su B (il passo dantesco, detto *soggetto* del riferimento) si può arricchire grazie a C (la fonte del testo dantesco, detta anche *oggetto* del riferimento).

Per fare un esempio, il commento primo-novecentesco di Tommaso Casini e Silvio Adrasto Barbi glossa così la locuzione *pan de li angeli* evocata poc'anzi: «è locuzione scritturale (*Salm.* LXXVII 25, *Sapien.* XVI 20)». La nota di commento evidenzia due riferimenti: il primo ai *Salmi*, il secondo al libro della *Sapienza*; la sorgente del riferimento è un frammento del commento di Casini-Barbi; il soggetto del riferimento è *Par.* II, 11, mentre l'oggetto del riferimento è *Ps.* 78, 25 nel caso del primo riferimento, *Sap.* 16, 20 nel caso del secondo. In particolare, i due commentatori individuano nel testo dantesco un rimando intertestuale che possiamo ritenere ragionevolmente certo: Dante aveva grandissima familiarità con questi due libri biblici, e si aspettava lo stesso dal proprio lettore, che dunque attraverso l'agnizione della fonte è spinto ad arricchire le risonanze del verso paradisiaco.

Nel nostro lavoro il concetto di 'fonte' non è però da intendersi in senso strettamente genetico, quanto piuttosto nel senso di 'testo in dialogo': superata l'accumulazione di rimandi dell'approccio erudito da un lato, e respinto dall'altro l'approccio storico-positivista, che metteva al centro dell'analisi del testo letterario l'invenzione del poeta, si tende oggi a privilegiare uno scavo sulle reti di rimandi e allusioni che possa contribuire soprattutto a una valutazione critica del testo. È pur vero che nel caso dei commenti, appartenenti a un genere specifico di letteratura critica, si tratta per lo più di osservazioni puntuali sul singolo passo in esame, che non sempre favoriscono un'esegesi complessiva; ma la prospettiva più ampia, dialogica e non genetica, che abbiamo voluto dare alla categoria del 'riferimento' serve appunto a classificare i diversi tipi, modalità e ragioni con cui un commentatore menziona un altro testo per spiegare quello di Dante.

Un grande teorico dell'intertestualità come Giorgio Pasquali invitava a distinguere tra diversi tipi di rimandi intertestuali: «le reminiscenze possono essere inconsapevoli; le imitazioni, il poeta può desiderare che sfuggano al pubblico; le allusioni non producono l'effetto voluto se non su un lettore

che si ricordi chiaramente del testo cui si riferiscono»⁸. È raro che un commentatore sia in grado di discernere con sicurezza tra queste tre tipologie di riferimenti intertestuali, ma ciò nonostante un commentatore che fornisce al lettore un’ipotetica fonte dantesca sta quasi sempre cercando di accrescerne e consolidarne la capacità di comprendere il testo. Nencioni e Conte, dal canto loro, hanno richiamato l’attenzione sul piacere dell’agnizione che si genera nel lettore capace di riconoscere l’allusione a una fonte, e sul fatto che in molti casi è l’autore stesso a volere che tale agnizione si realizzi⁹. Nel caso di Dante, così lontano cronologicamente da noi e così evanescente dal punto di vista della documentazione sui testi da lui posseduti e consultati, sembra impossibile ricostruire la volontà dell’autore e i meccanismi della sua memoria; per questa ragione *HDN* adotta la prospettiva del commentatore, ossia la prospettiva documentaria di una determinata fase storica dell’esegesi del testo dantesco – pur con tutte le forzature che tale esegesi può contenere: commentatori che, per un proprio posizionamento, desiderano accreditare specifiche *auctoritates* come fonti di Dante, o che vogliono piegare il suo testo a una determinata interpretazione, o ancora che sovrappongono abusivamente la propria erudizione sulla *Commedia*, e così via.

4.2. Le tipologie di riferimento

Le letture e le intenzioni di Dante sono dunque inattinibili, ma talvolta non è facile nemmeno interpretare il valore che i commentatori assegnano a un riferimento, ossia i motivi per cui lo riportano; l’ontologia di *HDN* cerca comunque di distinguere tra tre sotto-classi di riferimento: le citazioni (già presenti nell’ontologia di *DanteSources*), i luoghi paralleli e i supporti esterni. Le *citazioni* sono i riferimenti più stringenti, e implicano – questa volta sì – un rapporto genetico tra il testo di Dante e la sua fonte, ossia tra soggetto e oggetto del riferimento: il commentatore ritiene cioè che Dante derivi una certa idea, immagine o personaggio da un testo specifico. Per tornare al nostro esempio precedente, la locuzione *pan de li angeli* è una citazione piuttosto sicura del testo biblico, il cui interesse è comunque riconducibile allo stesso arricchimento di significato ipotizzato da ogni tipo di riferimento: la citazione è stata cioè intesa principalmente «come luogo che fornisce prove materiali alla indagine letteraria, piuttosto che come oggetto specifico della indagine»¹⁰.

⁸ G. PASQUALI, *Arte allusiva*, in *Stravaganze quarte e supreme*, Neri Pozza, Venezia, 1951, p. 11; sulla teoria dell’intertestualità vd. M. POLACCO, *L’intertestualità*, Laterza, Roma-Bari, 1998; A. BERNARDELLI, *Che cos’è l’intertestualità*, Carocci, Roma, 2013; M. C. STORINI, *La via italiana all’intertestualità: riflessioni, divagazioni e azzardi*, in «Linguistica e letteratura», XL (2015), nn. 1-2, p. 279.

⁹ G. NENCIONI, *Agnizioni di lettura*, in *Tra grammatica e retorica. Da Dante a Pirandello*, Einaudi, Torino, 1983, p. 132; e G. B. CONTE, *Memoria dei poeti e sistema letterario. Catullo, Virgilio, Ovidio, Lucano*, Einaudi, Torino, 1985.

¹⁰ A. JACOMUZZI, *La citazione come procedimento letterario. Appunti e considerazioni*, in *La citazione come procedimento letterario e altri saggi*, Edizioni dall’Orso, Alessandria, 2005, p. 3.

I *luoghi paralleli* sono testi in cui un'idea o un'immagine viene sviluppata in maniera analoga a quanto accade nell'opera dantesca, senza che si possa però implicare un rapporto di derivazione tra i due. Lo stesso commento di Casini e Barbi, subito dopo aver riconosciuto che *pan de li angeli* è formula scritturale, ricorda anche che era stata «già usata da Dante nel Conv. I 17»; poiché il *Convivio* rimase incompiuto e non fu mai divulgato dal suo autore, non è ragionevole pensare che Dante volesse citarlo esplicitamente, e dunque il rapporto tra i due testi sarà da classificare come semplice luogo parallelo.

I *supporti esterni*, infine, sono quei riferimenti addotti per corroborare un'asserzione del commentatore, senza valenze esegetiche dirette sul testo dantesco. Nel commentare un passo tra i più oscuri del poema, ovvero la profezia sul *veltro* che Virgilio pronuncia nel primo canto della *Commedia* («*Questi non ciberà terra né peltro, / ma sapienza, amore e virtute, / e sua nazioni sarà tra feltro e feltro*» [Inf. I, 103-105]), Vellutello dichiara che *sapienza, amore e virtute* sono «cibo veramente appropriato ad uno disposto & al bene edificato animo. Onde il Salvatore: «*Cibus meus est, ut faciam voluntatem patris mei, qui in coelis est*»; per argomentare la relazione tra le tre virtù evocate da Dante e la figura salvifica e quasi cristologica che il commentatore identifica dietro la misteriosa allegoria del veltro, Vellutello riporta cioè un passo del Vangelo di Giovanni in cui la stessa metafora alimentare usata da Dante viene messa direttamente in relazione con l'esecuzione della volontà di Dio. Come si vede, non c'è una relazione diretta tra i versi di Dante e il brano evangelico citato dal commentatore: nell'ampia categoria di supporti esterni rientrano molti casi simili, frequenti soprattutto nei commenti più eruditi, dove spesso l'esegeta allega una serie di *auctoritates* non immediatamente funzionali all'interpretazione del dettato dantesco.

4.3. Le tipologie di citazione

Il cuore dell'ontologia è però costituito dai riferimenti più specifici, che generalmente si rivelano più utili alla comprensione del testo dantesco. Le citazioni a loro volta si suddividono in tre ulteriori sotto-classi, secondo una classificazione ripresa dall'ontologia di *DanteSources*: innanzi tutto le *citazioni esplicite*, ossia i riferimenti in cui Dante menziona esplicitamente il testo o l'autore che sta citando, come quando Stazio dichiara a Virgilio che la lettura del III libro dell'*Eneide* – con la sua accorata invocazione alla metaforica *auri sacra famē*, qui tradotta alla lettera – lo ha distolto dal peccato di prodigalità: «*E se non fosse ch'io drizzai mia cura, / quand'io intesi là dove tu chiame, / cruciato quasi a l'umana natura: / 'Per che non reggi tu, o sacra fame / de l'oro, l'appetito de' mortali?', / voltando sentirei le giostre grame*» (Purg. XXII, 37-42).

Classifichiamo poi come *concordanze stringenti* i casi in cui il commentatore riconosce una fonte con ragionevole certezza, come quando, pochi versi dopo quelli appena citati, una voce proveniente da uno dei miracolosi alberi capo-

volti che si trovano nella cornice purgatoriale dei golosi accosta un'altra 'fame' – questa volta non metaforica e di segno positivo, perché legata alla continenza – all'età dell'oro: «*Lo secol primo, quant'oro fu bello, / fé savorose con fame le ghiande, / e nettare con sete ogne ruscello*» (*Purg.* XXII, 148-150); come spiegano diversi commentatori, i versi paiono riecheggiare la descrizione dell'età dell'oro data da Ovidio in *Metamorfosi* I, 101-112. Così, per esempio, il commento di Francesco Torracca: «“contenti de’ cibi, che la terra spontaneamente produceva, raccoglievano... le ghiande cadute dal grande albero di Giove (la quercia) ... Scorrevano fiumi di latte e fiumi di nettare”. Ovidio, *Metam.*, I, 103 segg». Occorre precisare che, quale che sia il tasso di certezza della concordanza (e in diversi casi può verificarsi che il dantista di oggi ritenga improbabile che Dante avesse in mente la fonte menzionata dal commentatore antico), se la nota di commento individua un ipotesto chiaramente identificabile, il riferimento andrà classificato come concordanza stringente.

Definiamo, infine, *concordanze generiche* i casi in cui il testo dantesco sembra influenzato da diversi luoghi testuali non ulteriormente precisabili. Nel caso delle concordanze generiche, l'oggetto del riferimento non corrisponde dunque a un testo preciso, ma piuttosto a una costellazione di testi (p. es. le teorie neoplatoniche medievali) o a un concetto sviluppato in diversi passi di una stessa opera oppure in diverse opere (p. es. un personaggio della mitologia classica, presente in moltissimi testi della cultura greca e latina e dunque non riconducibile a una fonte precisa). Commentando uno dei versi più patetici del poema, quello in cui Cacciaguida profetizza a Dante che sperimenterà «*sì come sa di sale / lo pane altrui*» (*Par.* XVII, 58-59), Daniele Mattalia richiama «l'evangelico pane che si dà al povero», senza precisare a quale brano dei Vangeli si faccia riferimento – e in maniera per la verità piuttosto peregrina rispetto al contesto. Data l'impossibilità di localizzare un preciso frammento testuale che funga da oggetto del riferimento, l'annotatore dovrà classificare il frammento di nota di Mattalia come concordanza generica.

È importante notare che le concordanze generiche non fanno sempre riferimento a costellazioni di testi, ma possono anche rimandare a tradizioni orali, mitologemi, proverbi; la differenza tra concordanze stringenti e concordanze generiche, in altre parole, è la stessa che Segre aveva stabilito nel distinguere tra intertestualità e interdiscorsività:

poiché la parola *intertestualità* contiene *testo*, penso essa sia usata più opportunamente per i rapporti fra testo e testo (scritto, e in particolare letterario). Viceversa per i rapporti che ogni testo, orale o scritto, intrattiene con tutti gli enunciati (o discorsi) registrati nella corrispondente cultura e ordinati ideologicamente, oltre che per registri e livelli, proporrei di parlare di *interdiscorsività*¹¹.

¹¹ C. SEGRE, *Intertestualità e interdiscorsività nel romanzo e nella poesia*, in *Teatro e romanzo*, Einaudi, Torino, 1984, p. 111.

4.4. Il contenuto del riferimento

Dopo questa importante tripartizione relativa alla tipologia del riferimento – e, nel caso della citazione, alla tipologia della citazione –, ogni riferimento è poi ulteriormente caratterizzato attraverso altre fondamentali informazioni: le più ricche sono quelle che corredano le citazioni, mentre per i supporti esterni vengono indicati solo il rapporto tra testo-soggetto e testo-oggetto, l'eventuale rimando ad altri commentatori, e le coordinate del testo-oggetto (titolo, autore, area tematica e testo).

Nel caso delle citazioni e dei loci paralleli, l'ontologia di *HDN* ha introdotto un'importante novità rispetto a quella di *DanteSources*: il *contenuto* del riferimento. Nell'esplorare l'oceano di rimandi intertestuali che Dante chiama in causa per la costruzione della *Commedia* lo studioso potrebbe essere infatti interessato a filtrare tali rimandi non solo in relazione all'autore o alla fonte citati, ma anche in relazione allo specifico argomento su cui si esercita la memoria del poeta. Sappiamo per esempio che dalla Bibbia Dante trae un serbatoio di metafore e stilemi che permeano in modo sostanziale la lingua del *poema sacro*, mentre dai testi classici, e da Virgilio su tutti, sono ripresi numerosi elementi della topografia infernale, nonché molti personaggi, episodi, e immagini¹². I contenuti del riferimento si dividono innanzitutto in tre grandi categorie: corrispondenze testuali, identificate da tratti linguistici e stilistici; corrispondenze tematiche, relative a personaggi, episodi o elementi topografici; e corrispondenze concettuali, che insistono cioè sullo sviluppo di un motivo o una teoria.

Le *corrispondenze testuali* possono essere di due tipi: immagini e stilemi. Un riferimento che abbia come contenuto un'*immagine* è un commento in cui si segnala che un'immagine usata da Dante per descrivere una situazione o rappresentare un concetto è sviluppata in maniera analoga in un altro testo; rientrano in questa categoria tanto le similitudini, quanto le altre realizzazioni testuali della componente più eminentemente visuale della poesia dantesca. Per fare un esempio, il XXIV canto del *Paradiso* si apre con una grandiosa immagine:

«O sodalizio eletto a la gran cena
del benedetto Agnello, il qual vi ciba
si, che la vostra voglia è sempre piena,
se per grazia di Dio questi preliba
di quel che cade de la vostra mensa,
prima che morte tempo li prescriba,
ponete mente a l'affezione immensa

¹² Del diverso apporto di fonti bibliche e fonti classiche mi sono occupata in G. TOMAZZOLI, *Memoria classica e memoria biblica nel linguaggio figurato di Dante*, in *Ateneo Veneto. Rivista di scienze, lettere ed arti*, XVII (2018), n. 2, p. 149; il titolo del contributo rimanda all'importantissimo studio di P. RIGO, *Memoria classica*, cit.

e roratelo alquanto: voi bevete
sempre del fonte onde vien quel ch'ei pensa»¹³.

L'invocazione di Beatrice è tutta costruita sull'immagine del paradiso come luogo ove i beati siedono alla mensa di Cristo, Agnello di Dio; come riconosce Luigi Bennassuti, commentatore della seconda metà dell'Ottocento, «l'immagine è tolta dal vangelo: "Homo quidam fecit coenam magnam"», è modellata cioè sulla parabola del banchetto nuziale attraverso la quale Cristo illustra le caratteristiche del regno celeste (*Lc 14, 16*).

Un riferimento ha come contenuto uno *stilema* nei casi in cui il commentatore segnala la ripresa di una particolare espressione: si tratta spesso di metafore, figure retoriche di altro tipo, particolari perifrasi o locuzioni. Nel commentare la *iunctura* metaforica del *dolce pomo* («*quel dolce pome che per tanti rami / cercando va la cura de' mortali, / oggi porrà in pace le tue fami*» [*Purg.* XXVII, 118-120]), diversi commentatori, tra cui per esempio Raffaello Andreoli, notano che il sintagma riprende le parole con cui Dante illustra la propria straordinaria sorte ai tre fiorentini dannati tra i sodomiti: «*lascio lo fele e vo per dolci pomi / promessi a me per lo verace duca*» (*Inf.* XVI, 61-62). Quest'ultimo esempio chiarisce un aspetto importante: i riferimenti intratestuali, ossia quelli in cui Dante cita sé stesso, vengono trattati in *HDN* non come tipologia a sé stante, ma come normali riferimenti in cui l'autore del testo-soggetto e l'autore del testo-oggetto coincidono; selezionando Dante come autore, sarà comunque possibile effettuare una ricerca che raccolga tutti questi casi, e che eventualmente li filtri in base alle altre categorie che andiamo via via esponendo.

Tra le *corrispondenze tematiche*, incontriamo riferimenti aventi come contenuto la *topografia* oltremondana di Dante – come ad esempio quelli relativi ai fiumi infernali, che tutti i commentatori riconoscono come riprese del modello virgiliano – oppure un *personaggio*, il che si verifica ogni volta che il commentatore riconduce l'esistenza di un individuo citato da Dante a un particolare testo letterario: è il caso delle numerosissime figure del mito classico e della tradizione biblica che il protagonista della *Commedia* incontra nel suo viaggio, o che il poeta cita all'interno di *exempla* e similitudini. Un esempio banale riguarda Cerbero, che Dante pone come guardiano dei golosi nel terzo cerchio, riprendendolo dalla mitologia classica¹⁴: l'Ottimo commento, per esempio, segnala una concordanza generica notando che «questa favola recita Ovidio, e tocca in più suoi libri; lo quale Cerbero è uno de' ministri di Plutone, re d'*Inferno*, e suo strumento».

¹³ *Par.* XXIV, 1-9.

¹⁴ Sulle caratteristiche di Cerbero, e sulla rielaborazione che Dante fa delle fonti classiche e medievali nella costruzione di tale personaggio, vd. l'articolo di Leonardo Canova in questo stesso volume.

Altre corrispondenze tematiche, imparentate in molti casi con quelle relative ai personaggi, sono quelle incentrate sulla ripresa di un episodio, cioè di una scena o sviluppo narrativo che Dante deriva da un testo-fonte. Per fare un esempio, Dante introduce l'atroce atto con cui Ugolino rode il cranio dell'arcivescovo Ruggeri tramite una doppia e straniante similitudine, che prima accosta la bestiale ira dei dannati al quotidiano gesto con cui un affamato addenta il pane, e poi li paragona alla tragedia classica di Tideo e Menalippo: *e come 'l pan per fame si manduca, / così 'l sovran li denti a l'altro pose / là 've 'l cervel s'aggiugne con la nuca: / non altrimenti Tideo si rose / le tempie a Menalippo per disdegno, / che quei faceva il teschio e l'altre cose* (*Inf. XXXII*, 127-132). I commentatori sono chiamati a riassumere al lettore l'episodio a cui il poeta fa allusione; così per esempio il commento di Vellutello:

Ne la guerra di Thebe, tra Eteocle, e Polinice [...] Tideo fu in favor di Polinice, e Menalippo Tebano, in favor d'Eteocle. E secondo, che scrive Stazio nel VII. de la Teb. ferì Menalippo Tideo, e Tideo uccise lui. Vedendo poi Tideo, la ferita esser mortale, si fece recar il capo del già morto Menalippo, e quello per grandissima ira, e rabbia, si rode co' denti.

In quest'ultimo caso potrebbe essere utile annotare il riferimento appena citato in relazione tanto all'episodio della guerra tebana, quanto ai due personaggi di Tideo e Menalippo, qui esplicitamente citati da Dante; in tal modo l'utente potrebbe giungere a questo passaggio sia cercando l'episodio, sia cercando uno dei due personaggi.

Quanto alle *corrispondenze concettuali*, l'ontologia *HDN* distingue tra *motivi*, come il già citato *pan de li angeli*, e vere e proprie *teorie*, come per esempio quella che definisce la gola come peccato nato dalla dismisura, e che Scartazzini e Vandelli, nel commentare l'espressione «*per seguitar la gola oltra misura*» (*Purg. XXIII*, 65), riconducono a Tommaso d'Aquino: «“Hoc solum pertinet ad gulam quod aliquis propter concupiscentiam cibi delectabilis scienter excedat mensuram in edendo”; Thom. Aq., *Sum. theol.* II, ii, 148, 1».

4.5. Altre caratteristiche del riferimento

Come si diceva, oltre al contenuto del riferimento, che viene specificato solo in relazione a citazioni e luoghi paralleli, tutti i riferimenti possono essere annotati in relazione al *rapporto tra il testo-soggetto e il testo-oggetto*. Un commentatore può infatti segnalare che Dante riprende un ipotesto con tre diversi atteggiamenti: confermandolo, rielaborandolo oppure contraddicendolo. La già menzionata citazione esplicita dell'*Eneide* fatta da Stazio, per esempio, ha fatto a lungo discutere i commentatori: la fonte virgiliana esecra la fame dell'oro dei mortali, mentre i versi danteschi sembrano considerarla un elemento positivo, tale da spingere Stazio all'abbandono del vizio di prodigalità;

per spiegare questo rapporto, contraddittorio o apparente contraddittorio, un commentatore trecentesco come Francesco da Buti osservava che «li autori usano l'altrui autoritadi arrecarle a loro sentenzia, quando commodamente vi si possano arrecare, non ostante che colui che l'à ditta l'abbia posta in altra sentenzia»¹⁵.

Questo esempio lascia emergere chiaramente la primazia che *HDN* assegna al commentatore: il riferimento in questione classificherà il rapporto tra testo-soggetto (i versi danteschi) e testo-oggetto (quelli virgiliani) come rapporto di palinodia, e questo perché l'annotatore non è chiamato a dare la propria interpretazione di tale rapporto, ma semplicemente a codificare l'esegesi che di tale passo aveva fornito un commento del passato – in questo caso quello di Francesco da Buti, che reputava appunto che Dante avesse stravolto la lettera di Virgilio; questo implica che i dati che si potranno derivare interrogando la nostra base di conoscenza saranno da contestualizzare come documenti storici di una data interpretazione, e non come spiegazioni necessariamente attendibili – che del resto nessuno, nemmeno lo studioso più preparato e sagace, potrebbe pretendere di dare.

Può essere più difficile rilevare la differenza tra rielaborazione e conferma: nella maggior parte dei casi – come anche in quelli menzionati finora –, il commentatore si limita a segnalare la somiglianza tra Dante e la sua fonte, ma naturalmente il semplice atto di trasporre un contenuto in un altro testo implica sempre un certo grado di rielaborazione; vengono comunque classificate come vere e proprie rielaborazioni solo i riferimenti in cui il commentatore esplicita un sostanziale e visibile sviluppo, da parte di Dante, del contenuto del testo-oggetto.

All'annotatore viene poi data la possibilità di codificare i casi – numerosissimi nei commenti moderni e contemporanei – in cui il commentatore precisa che il reperimento di un rimando intertestuale gli deriva da un commentatore precedente: in questo modo *HDN* rappresenta la conoscenza relativa allo stratificarsi dei commenti nei secoli, e permetterà all'utente di verificare la frequenza e la distribuzione con cui determinati commentatori si sono serviti dell'esegesi dei loro predecessori. Anche in questo caso, l'annotatore può inoltre precisare se il commentatore cita il suo predecessore per confermarne l'esegesi, rielaborarla o contraddirla.

Una volta preciseate tali caratteristiche, all'annotatore non resta che inserire le informazioni più importanti, ovvero quelle relative al testo-oggetto: per ogni riferimento vengono precisati l'autore, il titolo dell'opera, l'area tematica

¹⁵ Sul travisamento ipotizzato dal Buti, e successivamente da molti altri interpreti del canto, vd. R.L. MARTINEZ, «*La sacra fame dell'oro*» tra Virgilio e Stazio, in *Letture classensi*, XVIII (1989), p. 177; per una discussione del controverso rapporto tra la fonte virgiliana e l'interpretazione e traduzione dantesche vd. anche C. A. MANGIERI, *Una via d'uscita per la «sacra fame de l'oro»* (Pg. XXII, 40-41), in «Critica Letteraria», XXXVI (2008), n. 1, p. 3; G. SASSO, «*Auri sacra fames*» e «*sacra fame de l'oro*» (*aen.* 3, 57 e *Purgatorio* XXII 41), in «La Cultura», LIV (2016), n. 1, p. 9.

entro cui questa si inserisce e il preciso luogo testuale; viene poi copiato il testo della fonte, così da dare all'utente la possibilità di confrontarla immediatamente con il brano di Dante. I campi relativi all'autore e al titolo dell'opera sono precompilati, e comportano – in ottemperanza al paradigma dei Linked Open Data e ai principî FAIR di accessibilità, condivisione e riuso¹⁶ – il collegamento con dati strutturati localizzati in altre basi di conoscenza, come *Wikidata* o l'*Enciclopedia Dantesca* digitalizzata sul sito della Treccani. Tramite tali collegamenti, un'intelligenza artificiale potrebbe integrare le informazioni fornite da *HDN* con tutta la conoscenza rappresentata in altri progetti, arricchendo in maniera potenzialmente infinita le eco che l'opera di Dante ha incanalato e propagato nei testi successivi.

In conclusione, chi leggesse la *Commedia* per trovare informazioni di prima mano sull'alimentazione nell'Italia tardo-medievale resterebbe probabilmente deluso; ma chi usasse il testo di Dante come punto di partenza per ripercorrere catene intertestuali imperniate sugli sviluppi metaforici, teorici o tematici relativi al cibo troverebbe un enorme tesoro di testi e suggestioni, che un progetto come *HDN* vuole contribuire a rappresentare e a far conoscere.

¹⁶ M.D. WILKINSON *et al.*, *The FAIR guiding principles for scientific data management and stewardship*, in «*Scientific Data*», III (2016), n. 1, p. 1.

Il cibo ai tempi di Dante sotto la lente del biochimico

Lucia Guidi

ABSTRACT: The consumption of food in Dante's time very much reflected the historical period: those who ate held power, while for those who were hungry, eating was a voracious, almost violent action. In fact, never as in the Middle Ages has food assumed the role of social belonging. The division into the three classes of nobles, clergy and poor (lower classes, workers and farmers) was also represented in their diet. For the nobles, eating in abundance and well was obviously linked to having access to whatever foods took their fancy, but also to the belief that those who belonged to this social stratum had a more sophisticated digestive system. On the other hand, the poor had to content themselves with food that the nobility supposedly were unable to digest. Medical science of the times endorsed this theory, but also influenced the methods of cooking and preparing dishes as well as on the preservation of food based. Such ideas were all based on the humoral theory and also on the vision of the digestion process as a continuation of food cooking. Clearly, this differentiation of foods according to the social class to which someone belonged was not strict and, sometimes, foods that were typical of the diet of the poorest people, also appeared on the table of the nobles, perhaps not as a main course but as a starter or between courses.

PAROLE CHIAVE: alimentazione, cibo e identità sociale, equilibrio del corpo, Medioevo, teoria umorale

KEYWORDS: body balance, feeding, food and social identity, humoral theory, Middle Ages

SOMMARIO: 1. Introduzione: il cibo ed il Medioevo. – 2. Alimenti. – 3. Sequenza delle portate. – 4. Cottura delle pietanze. – 5. Conservazione. – 6. Numero dei pasti. – 7. Diete e apporto calorico. – 8. Conclusioni.

1. *Introduzione: il cibo ed il Medioevo*

Certamente il Medioevo è considerato un'epoca arretrata, primitiva e barbarica e la cucina medievale come qualcosa di rivoltante a causa degli accostamenti di sapori inconsueti, del fatto che si credeva che si usassero

pochissime verdure e dell'abbondante impiego di spezie. Difatti, anche la preparazione di alcuni piatti tipici dell'epoca tardo-medievale, molto ricchi in spezie, sembrava correlata ad un massiccio uso di queste ultime per coprire il sapore della carne andata a male, deduzione che, peraltro, non trova alcun fondamento¹. In realtà chi aveva le disponibilità economiche per permetterselo poteva procurarsi carne fresca tutto l'anno; in alternativa le tecniche di conservazione dell'epoca, sebbene piuttosto arcaiche rispetto agli standard attuali, erano perfettamente adeguate alle possibilità tecnologiche del periodo².

Ciò che sicuramente ha caratterizzato questa epoca storica sono stati i frequenti periodi di carestia ed in questo contesto l'insicurezza alimentare e la paura di non reperire il cibo ha indotto la visione per cui il cibo era appannaggio di chi aveva il potere mentre l'affamato viveva l'alimentazione quasi come un atto violento. Questo aspetto deriva dalla suddivisione della società Medievale in classi sociali rigorosamente separate tra loro e la cui separazione era mantenuta anche in modo violento. Appare chiaro come in questa ottica, unitamente alle frequenti carestie, il cibo sia divenuto un segno peculiare di distinzione sociale ed il suo significato nel Medioevo assunse una valenza che non si ritrova in alcuna altra epoca storica³.

Le tre classi caratteristiche del Medioevo erano rappresentate da nobiltà, clero e gente comune, rappresentata principalmente dalla classe lavoratrice. La suddetta suddivisione era strutturata in modo gerarchico con la nobiltà ed il clero che rivendicavano la superiorità terrena e spirituale rispetto alla gente comune. Nell'ambito di queste classi sociali vi erano poi ulteriori suddivisioni o livelli per cui veniva riconosciuto nell'alto della scala gerarchica il re o il papa, per scendere ai duchi ed ai vescovi e scendendo ancora nella gerarchia si giungeva ai gradini più bassi di queste classi con i cavalieri e i preti. La gerarchia era tale per cui chi proveniva da un certo livello gerarchico di una classe sociale doveva rimanere in quel livello rispettando l'autorità di coloro che lo precedevano nella classe stessa⁴. Queste due classi, pur con i loro livelli gerarchici, detenevano il potere politico che veniva dimostrato con il governo ma anche attraverso l'ostentazione della propria ricchezza. Da ciò ne derivò che la dieta era strettamente connessa con la classe di appartenenza⁵. I nobili dovevano mangiare selvaggina fresca insaporita con spezie esotiche e molto costose ma anche esibire modi raffinati durante il pranzo. Viceversa, la gente comune si doveva accontentare di rozzo pane d'orzo, maiale salato e legumi, e non era richiesta loro alcuna moda-

¹ Cfr. M. CARLIN, *Food and Eating, in Medieval Europe*, Bloomsbury Publishing, London, 1995, p. 204.

² Cfr. M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 2008, p. 235.

³ Cfr. M. W. ADAMSON, *Food in Medieval Times*, Greenwood, Westport, 2004, p. 256.

⁴ Cfr. R. DELORT, *La vita quotidiana nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 2009, p. 264.

⁵ Cfr. J. LE GOFF, *La civiltà dell'occidente medievale*, Einaudi, Torino, 2013, p. 470.

lità raffinata durante il consumo del cibo. Come vedremo, la dieta dei nobili e del clero (soprattutto nei ranghi superiori) era correlata al pensiero che essi avessero una raffinata costituzione fisica oltre che le ricchezze necessarie per l'acquisto ed il consumo di cibi raffinati. Uno degli aspetti unici e caratteristici di questa epoca storica era il concetto che l'apparato digerente di un signore doveva essere più delicato di quello di uno dei suoi contadini e subordinati e quindi richiedeva cibi più raffinati.

Occorre tuttavia fare una distinzione nell'arco di questo periodo storico: nel Basso Medioevo (1000-1500) si rivolgeva più attenzione e cura all'alimentazione rispetto all'Alto Medioevo (500-1000) ma il piatto base era comunque sempre rappresentato dal pane con verdure e legumi⁶. La carne più pregiata era quella di vitello seguita da quella di bue che si mangiava insieme a quella di ovino soprattutto in autunno mentre in inverno era preferibile la carne di suino e bue (ad eccezione del periodo della quaresima). Gli ovini si utilizzavano soprattutto per la produzione di latte e lana.

Nel passaggio tra Basso ed Alto Medioevo, si assiste ad un aumento della demografia delle popolazioni che coincise con l'accrescimento dei prodotti derivanti dall'attività agricola che determinò un cambiamento negli stili alimentari di agricoltori, aristocratici e borghesi. Tra l'altro questi ultimi, aristocratici e borghesi divennero residenti nei centri abitati che, conseguentemente, erano sempre più affollati e popolati. Nel contempo, la prosperità dei mercanti e dei commercianti borghesi determinò che alcuni membri di queste classi cominciassero ad imitare l'aristocrazia per taluni comportamenti, minacciando quindi di abbattere alcune delle simboliche barriere tra la nobiltà e le classi inferiori⁷. Questo evento indusse la proliferazione di una letteratura che sottolineava i pericoli che induceva l'adozione di una dieta inappropriata rispetto alla classe sociale di appartenenza ma anche l'emersione di leggi suntuarie che limitarono fortemente il miglioramento della mensa degli appartenenti al popolo⁸.

L'alimentazione nell'alto medioevo è determinata anche dalla simbiosi della cultura mediterranea, quella del pane, del vino e dell'olio, con la cultura delle popolazioni nordiche, quella della carne, del burro e del latte⁹. Di conseguenza l'alimentazione era molto varia caratterizzata dall'apporto delle proteine animali (carne, pollame, pesce, uova, latticini), dei cereali inferiori (orzo, farro, miglio, sorgo, segale) ma anche dei legumi (fave, fagioli,

⁶ Cfr. B. GAROFANI-U. GHERNER, *Il cibo del Medioevo. Un itinerario nel borgo medievale di Torino*, Fondazione Torino Musei, Torino, 2005, p. 64.

⁷ Cfr. S. TOGNETTI, *Uomini d'affari e mobilità sociale in Italia tra metà Trecento e primo Cinquecento*, in «Archivio Storico Italiano», CLXXV (2017), n. 1, p. 119.

⁸ Cfr. G. BIONDI, *Moderazione: da concezione teorica a condizione sociale. Teorie e livelli di consumo (secoli XIII-XV)*, 2019, Tesi di dottorato, Università di Padova.

⁹ Cfr. M. MONTANARI, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola. Dall'antichità al Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1989, p. 576.

piselli, ceci). A completamento le verdure dell'orto, con la preparazione di zuppe nelle quali si metteva a cuocere la carne.

Durante il Basso Medioevo il sopraccitato incremento demografico indebolì l'equilibrio del sistema agro-silvo-pastorale¹⁰. Si sviluppò, infatti, il commercio che incentivò la coltura dei cereali perché certamente più facili da conservare ed immagazzinare. Questo determinò che i cereali divennero l'alimento principale dei contadini mentre la carne scompare a poco a poco dalle loro tavole restando prerogativa delle classi più abbienti. Durante il Basso Medioevo si vengono a creare inoltre due sistemi alimentari: quello "rurale" e quello "urbano"¹¹. E, infatti, mentre nelle città si consumava pane bianco, nella campagna era tipicamente diffuso il pane nero; nelle città si consumavano carni fresche rispetto a quelle salate, soprattutto di maiale, utilizzate in campagna. Questo dualismo nell'alimentazione in città ed in campagna era anche evidente in relazione allo stato di salute: la popolazione rurale era più malnutrita a causa di uno scarso apporto proteico ma anche per le terribili condizioni lavorative delle popolazioni rurali rispetto a quelle cittadine.

La società medievale si presentava stratificata e divisa in classi rigorosamente separate tra loro¹²:

- *I religiosi*: disponevano di cibo ma si autoreprimevano in quanto la "gola" nella dottrina cristiana era certamente tra i peccati. D'altra parte, lo stesso Dante afferma che tra le possibili colpe di cui uno può essere responsabile, quella di finire nel girone dove vi sono i golosi sia la meno dignitosa e difatti, nell'*Inferno* rappresentato da Dante, la gola è un peccato capitale.
- *I poveri*: la cui denutrizione era frequentemente anche letale.
- *I ricchi*: si nutrivano in abbondanza e gli alimenti erano rappresentati da cacciagione, pesce di acqua dolce, miele (che rappresentava l'unico dolcificante).

Una base comune di sostentamento era tuttavia rappresentata dal pane e, per tale motivo, il grano (con orzo e segale) era il cereale più coltivato. Tra le bevande, certamente la birra era la più diffusa rispetto al vino e al sidro di mele; l'olio di oliva era molto costoso per cui poco diffuso e sostituito dall'olio di mandorle, di noci e di semi di canapa².

Ma l'elemento fondante di questa epoca storica è il ruolo del cibo, che non rappresentava solo l'elemento essenziale per la sopravvivenza dell'uomo, ma

¹⁰ Cfr. J. LE GOFF, *Il basso medioevo*, Feltrinelli, Milano, 1988, p. 384.

¹¹ Cfr. R. LOPEZ, *La rivoluzione commerciale del medioevo*, Einaudi, Torino, 1975, p. 224.

¹² Cfr. R. DELORT, *op. cit.*, p. 264.

era un vero e proprio *vettore di comunicazione sociale*¹³. Difatti, mangiare determinati alimenti diviene un forte segno di appartenenza a un determinato strato della società. Si instaura così una netta corrispondenza tra qualità del cibo e qualità della persona, ossia tra alimentazione e identità sociale: il ricco mangia di più e meglio, mentre il povero mangia di meno e peggio. Il potente deve ostentare nei banchetti la propria superiorità, ed il povero non deve invece avere comportamenti estranei al proprio rango. Da questo concetto derivano quindi diete rigorosamente diverse tra le classi sociali¹⁴.

I nobili si nutrivano in abbondanza e la dieta era rappresentata da cacciagione, carne di vitello e capretto, pesce di acqua dolce, miele, che rappresentava l'unico tipo di dolcificante, ma anche frutti raccolti, ovviamente, sui rami più alti perché più vicini a Dio, pane bianco e le costosissime spezie che si pensava che favorissero i processi digestivi¹⁵. Si trattava perciò di una dieta ricca e variegata ma che era anche fonte di malattie. Infatti, la grande quantità di carne consumata da questa classe sociale induceva patologie come la gotta, malattia frequente fra i nobili dell'epoca¹⁶. Tra l'altro, quanto avanzato dal pasto del nobile veniva riscaldato e utilizzato dai servi del signore. Questo ha determinato la nascita di tortellini, dei ravioli e delle lasagne che rappresentavano appunto un modo per riciclare quanto avanzato dal pasto dei signori.

I poveri (ceti più bassi, lavoratori e contadini) si nutrivano di alimenti comuni, molto nutrienti ma sicuramente difficili da digerire come pane e polenta di cereali minori, fave, rape, interiora dei quadrupedi, ma in maggior misura ortaggi dall'aroma pungente come cipolle, aglio, porri e scalogni. A causa della carenza di proteine, vitamine e minerali, nell'ambito di questa classe sociale erano presenti livelli accentuati di denutrizione che poteva anche divenire letale¹⁷.

Infine, i religiosi, che disponevano di cibo ma si autoreprimevano in quanto la "gola" nella dottrina cristiana era tra i peccati. Questo determinò la sostituzione di carne e uova, ma anche derivati del latte, latticini e burro erano vietati durante i giorni cosiddetti «di magro» e sostituiti con il latte di mandorle, burro vegetale, ricotta e formaggi. Venivano consumati anche riso e carne di luccio.

Ma quali furono la funzione e l'influenza della Scienza medica nel Me-

¹³ Cfr. F. RIBANI, *L'impronta contadina sull'alta cucina del basso Medioevo italiano*, in «Storicamente», XV-XVI (2019-2020), n. 8.

¹⁴ Cfr. J. L. FLANDRIN- M. MONTANARI, *Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo e nel Rinascimento in Italia*, in *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1997, pp. 371-380.

¹⁵ Cfr. G. FROSINI, *Il cibo e i signori: la mensa dei priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Accademia della Crusca, Firenze, 1993, p. 243.

¹⁶ Cfr. M. S. MAZZI, *Consumi alimentari e malattie nel Basso Medioevo*, All'Insegna del Giglio, Firenze, 1981, p. 321.

¹⁷ Cfr. B. ANDREOLLI, *Alimentazione contadina e satira del villano tra Medioevo ed Età moderna*, Baraldini, Finale Emilia, 2014, p. 23.

dioevo relativamente a ciò che era considerato sano e nutriente¹⁸? Nel Medioevo, infatti, si ereditò il concetto degli umori elaborato da Ippocrate e Galeno. La teoria evidenziava l'individualismo in quanto ogni paziente si presupponeva che possedesse una composizione umorale diversa da tutti gli altri e sosteneva che l'organismo umano era composto da quattro umori che debbono essere mantenuti in equilibrio tra loro ai fini di una vita sana. Secondo la teoria il corpo umano era costituito da quattro umori¹⁹:

- *bile nera*: corrispondeva alla terra e la sua sede era la milza;
- *bile gialla*: corrispondeva al fuoco e alla collera e la sua sede era il fegato;
- *sangue*: corrispondeva all'aria e al cuore e alla personalità sanguigna e la sua sede era proprio il cuore;
- *flegma*: corrispondeva all'acqua e la sua sede era la testa.

Ciascuno di questi umori come abbiamo visto era relazionato con un elemento dell'universo, ma anche con una qualità atmosferica: la bile nera con proprietà di secchezza e freddo, la bile gialla con proprietà di secchezza e caldo, il sangue con qualità di umidità e caldo e, infine, la flegma con qualità di umidità e freddo. Questi umori sono liquidi ed in circolo nell'uomo, presenti in base all'età (i giovani sono più umidi e caldi dei vecchi), al clima, alle stagioni, al genere (le donne sono più umide e fredde degli uomini) e alla presenza di una malattia. Questi umori sono anche opposti 2 a 2 e si presupponeva che fosse proprio il loro equilibrio a determinare la salute dell'organismo umano²⁰ (*Figura 1*).

¹⁸ Cfr. T. SCULLY, *L'arte della cucina nel Medioevo. Storia, ricette e personaggi dell'epoca favolosa della tavola*, Piemme, Casale Monferrato, 1997, p. 334.

¹⁹ M. VEGETTI, *Ippocrate, La natura dell'uomo*, in *Opere di Ippocrate*, UTET, Torino, 1976, p. 588.

²⁰ *Ibidem*.

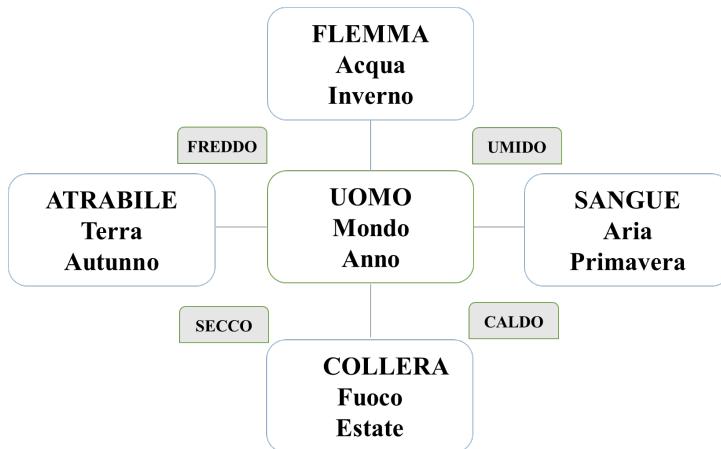


Figura 1. Rappresentazione della teoria umorale. La terra corrisponde alla bile nera (o atrabile, in greco μέλαίνη χολή) che ha sede nella milza, il fuoco corrisponderebbe alla bile gialla (detta anche collera) che ha sede nel fegato, l'acqua alla flemma (o flegma) che ha sede nella testa, l'aria al sangue la cui sede è il cuore²¹.

Questi quattro stati, secondo la teoria umorale della medicina, dovevano stare in equilibrio, dato dal bilanciamento di due attributi, detti radici, presenti in ogni elemento, appunto il *caldo*, il *freddo*, l'*asciutto* e l'*umido*. La terapia medica era quindi determinata da un preciso calcolo degli equilibri e della composizione degli alimenti, che avevano un'influenza su queste radici. Solo a titolo di esempio per la febbre, una malattia calda, il medico poteva utilizzare due rimedi: eliminare la quantità in eccesso di umore caldo e quindi del sangue, oppure somministrare una medicina, ma anche un cibo che fornisse all'organismo l'umore contrario, cioè il freddo.

Con questa concezione della medicina, la cucina era quindi considerata un'arte combinatoria capace di ristabilire, garantire e mantenere il buon equilibrio degli umori corporei. La scienza medica a ragione di ciò caratterizzò quali alimenti erano salutari e nutrienti a seconda ovviamente della classe sociale di appartenenza e si presupponeva che il mantenimento della salute fosse possibile solo attraverso un corretto stile di vita rappresentato da una dieta corretta, dall'esercizio fisico, dal corretto comportamento sociale e dalle prescrizioni mediche. Gli alimenti vennero classificati in base proprio alla loro radice e il processo digestivo era considerato come il completamento del processo di cottura iniziato dal cuoco²².

²¹ Cfr. L. GEYMONAT-G. MICHELI-C. MANGIONE, *Storia del pensiero filosofico e scientifico*, vol. 1, Garzanti, Milano, 1970, p. 380.

²² *Ibidem.*

Questo, come vedremo, influenzò anche l'ordine con il quale gli alimenti dovevano essere ingeriti, difatti si iniziava l'alimentazione con cibi più digeribili per passare via via a pietanza più pesanti. Questo evitava che questi ultimi sprofondassero alla fine dello stomaco bloccando in questo modo l'apparato digerente e rendendo la digestione molto lenta²³.

La conseguenza di ciò si pensava fosse la putrefazione del corpo e l'insorgere degli umori cattivi nello stomaco. Questi concetti influenzarono notevolmente alcuni importati aspetti connessi con l'uso, la cottura e la conservazione del cibo, ma anche sul numero dei pasti al giorno.

2. Alimenti

Cereali: nell'Alto Medioevo il grano era utilizzato dai ricchi mentre nelle classi più povere cominciarono a diffondersi i cereali minori come segale, spelta, orzo, grano saraceno, miglio, avena e sorgo; nel Sud dell'Italia, tuttavia, il grano rimase la coltura principale sia dei ricchi che dei poveri. Si inizia a produrre il grano tenero caratterizzato da una raccolta più semplice ma anche da rese produttive superiori; la farina bianca era tuttavia ancora appannaggio delle classi più abbienti mentre la farina con un maggiore contenuto di crusca veniva tipicamente utilizzata dalle classi più povere. Il grano rappresentava un elemento cardine dell'alimentazione tanto che, se il grano scarseggiava, si parlava di carestia e doveva essere sostituito con legumi secchi, ghiande e molti vegetali.

Frutta e verdura: verdure come cavoli, barbabietole, cipolle, carote e aglio erano molto comuni ma erano considerati alimenti meno prestigiosi della carne e consumati da contadini e lavoratori manuali. In realtà non sono state ritrovate ricette legate all'uso degli ortaggi e ciò sembra attribuibile al fatto che queste pietanze erano semplici e non c'era la necessità di scrivere le ricette. I legumi (ceci, fave, piselli) erano molto diffusi e rappresentavano la maggiore fonte di proteine soprattutto per le classi inferiori. Erano tuttavia sconsigliati alle classi superiori per la loro tendenza a provocare flatulenze ma anche perché erano associati alla rozza alimentazione del contadino. Era diffuso anche il consumo di frutta che veniva mangiata fresca, essiccata o conservata. La frutta in realtà rappresentava un ingrediente comune in molti piatti nei quali aggiungeva un tono dolce che poteva sostituire il miele che, unico dolcificante, era molto costoso. Al Sud si consumavano limoni, cedri, arance amare, melograni, mele cotogne e uva mentre al Nord mele, pere, prugne e fragole. La frutta era comunque destinata ai nobili perché rappresentava un simbolo di potere rispetto ai prodotti che crescevano in terra

²³ Cfr. M. BALESTRERO, *La dieta nel Medioevo italico. Aspetti agronomici, economici e cultural-tradizionali*, Aracne Editrice, Roma, 2006, p. 160.

destinati ai contadini perché simbolo di bassezza.

Latte e latticini: erano un'importante fonte di proteine animali in sostituzione della carne, soprattutto nelle classi meno abbienti. Si consumava soprattutto latte di pecora e di capra ma anche quello vaccino. Il latte fresco era consumato soprattutto da vecchi, bambini e malati, mentre i poveri bevevano il latticello ed il siero di latte. Il formaggio certamente rappresentava la base alimentare più sostanziosa per le classi più povere ed era un sostitutivo delle carni. Era tuttavia visto con diffidenza, soprattutto quello stagionato, per i fenomeni, allora misteriosi, dei processi di coagulazione e di fermentazione del formaggio. Il formaggio, peraltro, diviene anche una sorta di moneta di scambio per cui le rendite in natura che i monasteri percepiscono dai loro affittuari e spesso annoverano proprio come quote di formaggio²⁴. Tra il 1300 ed il 1400 il formaggio arriva anche sulle tavole dei ricchi non più solo come ornamento.

Carni: i più ricchi utilizzavano soprattutto la selvaggina ed in alternativa animali domestici. La carne bovina non era molto utilizzata perché allevare le mandrie era considerato impegnativo e le vacche erano utilizzate prevalentemente come forza lavoro e da latte. Venivano macellate solo al termine della vita quando, peraltro, il sapore della carne non era buono e per questo motivo la carne bovina non era considerata una prelibatezza. Era, invece, molto utilizzata la carne di maiale, in quanto questo animale richiedeva meno cure ed era una specie meno esigente per l'alimentazione dato che i maiali venivano lasciati liberi di nutrirsi anche dei rifiuti delle comunità. Molto apprezzato era anche il maialino da latte, e le carni di montone e agnello, quest'ultimo utilizzato come alimento nei luoghi dove si produceva la lana, ed anche la carne di vitello. Dell'animale si utilizzava praticamente tutto e gli intestini si usavano per rivestire salsicce e salumi. Tra i volatili erano ampiamente consumati nelle classi più ricche i cigni, i pavoni, le quaglie, le pernici, le cicogne, le gru e le allodole, ma l'equivalente del maiale tra i volatili era sicuramente rappresentato dal pollo. Dopo la peste nera (1347-1352) e la conseguente drastica riduzione della popolazione, dato che morì quasi un terzo della popolazione, la carne divenne un alimento comune in tutte le classi sociali visto che era maggiormente disponibile.

Pesce: veniva consumato prevalentemente nelle regioni costiere dato che era considerato meno prestigioso della carne di altri animali. Veniva utilizzato fresco ma veniva anche salato, essiccato e, in minor misura, affumicato, in modo da poterlo conservare.

Odori, spezie e condimenti: le spezie erano prodotti lussuosi e costosi e, per tale ragione, utilizzate prevalentemente dai nobili. Le più diffuse erano il pepe nero, la cannella, il cumino, la noce moscata e i chiodi di garofano. Nei ceti

²⁴ Cfr. I. NASO, *Formaggi nel Medioevo. La "Summa lacticiniorum" di Pantaleone da Confienza*, Il Segnalibro, Torino, 1990, p. 160.

più bassi si utilizzavano le erbe aromatiche, tra cui la salvia, la senape nera, il prezzemolo, la menta, l'aneto, il finocchio. È emerso dai ricettari medievali che era costume insaporire i piatti con liquidi acidi o aspri come, ad esempio, vino, aceto e succhi di diversi frutti, soprattutto se aspri. Il sale era un elemento chiave e impiegato nella cucina medievale soprattutto per la conservazione degli alimenti.

Bevande: a differenza dell'epoca moderna, durante il Medioevo erano preferite le bevande alcoliche anche in ragione della scarsa purezza dell'acqua, del suo scarso prestigio e delle raccomandazioni mediche. Le bevande alcoliche erano inoltre considerate una fonte di energia e si bevevano meno proprio per la presenza dell'alcol. Il vino veniva consumato quotidianamente. Diffusi anche i succhi di frutta come vino di melograno e di more, il sidro di pere e di mele.

L'uso del vino era simbolo di prestigio già dai tempi dell'antica Roma ed il concetto si trasmise anche nel Medioevo. Il concetto era connesso con il fatto che era l'uomo che riusciva a trasformare un prodotto della natura in qualcosa di superiore. Si presuppone che venissero consumati anche più di 2 litri al giorno dagli uomini e il vino era frequentemente mescolato con acqua, ma anche arricchito con aromi o miele o assenzio. All'epoca al vino erano attribuite anche proprietà medicinali: ricostituente per la debolezza dell'organismo e disinfectante dell'acqua (Scully, 1997). Esistevano due tipi di vini: i vini fiore, ottenuti con la prima spremitura delle uve ed i vinelli, prodotti con i residui della prima spremitura. I nobili utilizzavano generalmente i vini bianchi o chiaretti perché considerati più raffinati in quanto leggeri e delicati, mentre i rossi erano destinati alle classi inferiori.

Ricettari: quanto conosciamo sulla cucina medievale è grazie ai ricettari, o più specificamente alle raccolte di ricette, anche se si ritiene che non fossero usati allo stesso modo in cui si usano i moderni libri di cucina, ovvero come una guida dettagliata su come realizzare il piatto. Le ricette riportate nei ricettari dell'epoca sono spesso molto brevi e solo raramente vengono riportate le quantità degli ingredienti, i tempi di cottura o le temperature, anche perché all'epoca non esistevano orologi accurati e la cottura avveniva sempre esponendo i cibi al fuoco, diretto o indiretto. Il tempo di cottura era spesso stimato in base, ad esempio, al tempo necessario a recitare un certo numero di preghiere.

3. Sequenza delle portate

La sequenza delle portate era influenzata dalla teoria umorale. Lo stomaco era, infatti, considerato una pentola dove il cibo ingerito avrebbe terminato la sua cottura. Per tale ragione, era necessario iniziare le portate con cibi aperitivi (dal latino *aperio*) che avevano lo scopo di "scoperchiare la pentola"; cibi quindi leggeri e stimolanti come la frutta fresca che ha anche

potere lassativo, le verdure cotte o crude condite con olio e aceto, le uova poco cotte e addizionate di spezie e pinoli, ma anche miele. Tutti alimenti dalla natura calda e secca. Durante il pasto seguivano alimenti sempre più pesanti e perciò più lenti ad essere digeriti, con qualche piccola accortezza: alimenti secchi seguivano quelli umidi in modo da poter assorbire il liquido in eccesso di questi ultimi; i formaggi freschi seguivano la carne perché si presupponeva che avessero proprietà sfiammanti; a seguire minestre e zuppe, carni leggere, carni pesanti, pasticci. Alla fine per chiudere la pentola ed innescando in questo modo l'inizio della cottura, o più propriamente della digestione, erano introdotti alimenti astringenti come formaggio stagionato e frutta aspra, o dal temperamento umorale caldo, come quali il vino speziato, i dolci, gli anici e il coriandolo canditi, ma anche cubetti di zucchero speziato. Il cibo "ideale" era considerato quello con radici simili alla composizione degli uomini, e cioè moderatamente caldo e umido. Altro aspetto connesso alla illustrata visione della digestione era la preparazione dei cibi in piccoli pezzi, macinati, pestati per ottenere una migliore fusione degli ingredienti ma anche favorire la digestione stessa.

4. *Cottura delle pietanze*

La cottura diretta o indiretta sul fuoco era il metodo più diffuso. Per tale ragione, la maggior parte delle pietanze era cucinata mediante l'uso diretto del fuoco in pentoloni e, quindi, erano rappresentate da zuppe e stufo. Nei ceti nei quali ci si potevano permettere i grassi, questi venivano addizionati durante la cottura e per questo le pietanze medievali avevano un contenuto di grassi piuttosto elevato. Vero è che all'epoca il duro lavoro manuale al quale erano sottoposti i più poveri e le frequenti carestie, determinavano una elevata richiesta di calorie. Inoltre, le rotondità del corpo erano considerate desiderabili perché solo poveri, malati e asceti dovevano essere magri.

Per la suddetta modalità di cottura le case più grandi presentavano forni e coloro che non li detenevano utilizzavano quelli dei fornai. All'epoca esistevano anche forni "mobili" che potevano essere trapiantati grazie alla presenza delle ruote.

Grossi pentoloni erano gli utensili più rappresentativi nei quali venivano posti gli alimenti da sottoporre a cottura ed il cibo era mescolato in relazione alla sua natura umorale: il pesce di natura fredda e umida era fritto o cotto al forno, oppure stagionato con spezie calde e secche; il manzo era valutato secco e caldo e quindi veniva bollito; il maiale, caldo e umido, era soprattutto arrostito.

5. Conservazione

Nonostante le conoscenze scientifiche e tecnologiche sulla conservazione degli alimenti non fossero note, le tecniche non erano molto dissimili da quelle attualmente utilizzate.

Metodi Chimici: tra le modalità chimiche utilizzate per aumentare la shelf-life degli alimenti vi erano l'affumicatura, la salatura, la fermentazione o la riduzione in marmellata. Un ulteriore vantaggio degli alimenti così conservati era la riduzione dei tempi di cottura; in aggiunta, l'affumicatura o la salatura della carne permettevano di sopprimere gli animali all'inizio dell'inverno ed evitando in questo modo di doverli nutrire durante i duri mesi invernali. L'uso dell'aceto, del limone o della salamoia era diffuso per conservare le verdure, le uova e il pesce che venivano pressati in appositi e capienti vasi. Pur non conoscendole si sfruttavano le modifiche indotte dai microrganismi; cereali, frutta e uva venivano trasformati in bevande alcoliche a seguito dei processi di fermentazione alcolica, mentre il latte veniva fatto fermentare e trasformato in una grande varietà di formaggi e latticelli

6. Numero dei pasti

Durante la giornata veniva effettuato un pranzo sostanzioso tra le 10 e le 11 di mattina e tra le 16 e le 19 una cena leggera. A seconda dello status sociale e della disponibilità di cibo potevano esservi degli intermezzi.

7. Dieta e apporto calorico

Cereali e alcolici rappresentavano la maggior fonte di calorie nei ceti più poveri, mentre per i nobili provenivano per il 60-70% dai cereali ed il resto dalla carne. È tuttavia ancora motivo di dibattito l'apporto calorico totale di un individuo vissuto nel Medioevo. Si presuppone che, al giorno, si aggirasse su 2900 calorie per i contadini, dalle 4000 alle 5000 calorie per i nobili per giungere a 6000 (che scendevano a 4500 durante la Quaresima e l'Avvento) calorie per i religiosi²⁵.

Le calorie sopra riportate venivano fornite per i contadini dai cereali caratterizzati da un consumo giornaliero mai inferiore ai 600 grammi (100 grammi = 300 calorie). Le proteine derivavano dalla carne di maiale e considerando che una famiglia contadina usualmente allevava un solo maiale, questa poteva disporre di 80-100 kg di carne (3800 cal kg^{-1}), salumi (4100 cal kg^{-1}), lardo

²⁵ Cfr. M. S. MAZZI, *op. cit.*

(9000 cal kg⁻¹) con un ammontare di circa 400.000 cal all'anno pari a circa 1000 cal al giorno per famiglia. Nell'alimentazione dei contadini anche i legumi, che facevano a pieno titolo parte dell'alimentazione, fornivano le proteine necessarie. Infine vi erano il vino (580 cal L⁻¹) e le uova (Gentile, 2004)²⁶.

8. Conclusioni

Nel Medioevo, forse unica epoca storica in cui si assiste a questo evento, il cibo assume il ruolo di identificazione della classe sociale di appartenenza. Era pensiero comune che i nobili e le classi più povere presentassero un apparato digerente diverso e quindi la dieta doveva soddisfare queste erroneamente reputate differenze. Il cibo, quindi, rispecchiava la stratificazione della società medievale in classi rigorosamente separate tra loro e la nobiltà ed il clero rivendicavano la loro superiorità terrea e spirituale rispetto alla gente più povera. Da qui, i nobili potevano mangiare carne magari insaporita dalle costose spezie mentre la popolazione più povera aveva una dieta basata su pane nero, carne salata e legumi. Ed anche quando nell'Alto Medioevo, la prosperità economica dei commercianti e dei mercanti rendeva loro possibile una dieta più ricca di alimenti, la letteratura dell'epoca, ma anche le leggi santuarie, mettevano in guardia dal perseguiirla in modo da non abbattere le barriere esistente tra le varie classi.

La scienza medica di allora avvallava tali concetti in quanto vedeva nel regime dietetico proprio la base per una vita sana e discriminava ciò che era salutare proprio in funzione della classe sociale di appartenenza. In accordo alla teoria dei quattro umori corporali proposta da Galeno, tutti gli alimenti erano classificati in base a scale che andavano dal caldo al freddo e dall'umido al secco. Questo è la ragione del fatto che spesso erano presenti stufati o bolliti con una grande varietà di mescolanze che sono state viste in prima battuta come un modo arcaico di cucinare ma che così non è se pensiamo che ancora oggi certi piatti continuano ad essere presenti sulle nostre tavole. In aggiunta la proliferazione di ravioli, lasagne, ecc. rappresentano la modalità con la quale la servitù dei nobili "riciclava" quanto avanzato dai pranzi dei signori.

D'altra parte, il processo di digestione era considerato come una sorta di continuazione di cottura delle pietanze e questo determinava anche l'ordine con il quale le pietanze erano assunte durante i pasti, che erano limitati a due al giorno.

Chiaramente anche la cottura degli alimenti era legata alla loro natura umorale nonché i loro abbinamenti. Peraltro, le tecniche di conservazione adottate all'epoca erano simili a quelle attuali anche se le nozioni scientifiche

²⁶ Cfr. L. C. GENTILE, *Araldica saluzzese. Il Medioevo*, Soc. Studi Stor. Archeologici, Cuneo, 2004, p. 260.

e tecnologiche dietro al processo non erano assolutamente note. Per cui si avevano l'affumicatura o l'essicazione come metodi naturali, ma anche la salatura o la conservazione in salamoia tra i metodi chimici.

Il Medioevo rappresenta anche l'epoca durante la quale sono stati scritti i primi ricettari che hanno permesso le conoscenze sulla dieta di quell'epoca.

Concludendo questo brevissimo *excursus* sull'alimentazione e sul ruolo del cibo nel Medioevo possiamo evincere una distortura evidente nel concetto di organismo e fisiologia dell'uomo avallata dalla scienza medica dell'epoca. Tuttavia, questa dicotomia nel pensiero dietetico non era così ferrea. Infatti, alcuni alimenti caratteristici delle classi più povere rientravano anche nella dieta dei nobili in virtù del fatto che questi alimenti non sembravano scalfire l'immagine signorile del pasto quando semplicemente precedevano o seguivano alimenti caratteristici invece dell'elevato stato sociale. La differenza era comunque enorme: le insalate, ad esempio, svolgono un ruolo centrale nell'ambito della dieta contadina mentre sono solo un intermezzo o un aperitivo in quella dei nobili.

Questo, tuttavia, sottolinea come il Medioevo fosse intriso anche di divergenze e trasversalità che potevano determinare sovrapposizioni nelle diete delle diverse caste sociali a conferma che quell'ideologia della differenza, tanto perseguita in quella data epoca storica, non si realizzava mai perfettamente nell'alimentazione.

Come si nutrivano Dante e i suoi contemporanei: prolegomeni alla moderna dieta mediterranea

Ferruccio Santini

ABSTRACT: The Mediterranean Diet represents the dietary pattern in use among the populations bordering the Mediterranean Sea. It is characterized by a relatively high proportion of energy intake from cereals, with abundant food of plant-origin (fruits, vegetables, legumes, nuts and seeds), a moderate intake of dairy products and fish, a limited amount of poultry and eggs, a greater reliance on vegetable (olive oil) than on animal fats, and a moderate consumption of wine, preferably during meals. Following the initial observations in the years 1960-1970, many studies in different populations have established a beneficial role for the Mediterranean diet on the occurrence of various cardiovascular, degenerative and neoplastic diseases. Several lines of evidence suggest that the main principles of the Mediterranean diet in the Italian regions could originate during the first centuries of the second millennium. A number of new food plants and other crops were then introduced to Old World cultures as a result of the Columbian Exchange, which merged with the traditional foods to generate the modern Mediterranean diet.

PAROLE CHIAVE: Dieta mediterranea, prevenzione cardiovascolare, il pane nel medioevo, l'olio d'oliva, il vino.

KEYWORDS: Mediterranean diet, cardiovascular prevention, bread in the Middle Ages, olive oil, wine

SOMMARIO: 1. Introduzione. – 2. Gli alimenti di origine vegetale. – 3. Gli alimenti di origine animale. – Le spezie. – 5. Considerazioni conclusive. – 6. Bibliografia.

1. *Introduzione*

La *Dieta Mediterranea* (*Figura 2*)¹ può essere definita come l'insieme delle abitudini alimentari condivise dai paesi che costeggiano il Mare Mediterraneo.

¹ La piramide della Dieta Mediterranea. Il disegno illustra schematicamente i principi della dieta: alla base si trovano gli alimenti di maggior consumo, rappresentati da cereali di varia natura, verdure, semi e frutta; risalendo nella piramide compaiono i prodotti introdotti con moderazione quali formaggi, pesce e pollame; al vertice si trovano i cibi consumati più raramente, quali dolci e carni rosse. L'olio d'oliva rappresenta il condimento maggiormente utilizzato, il vino la bevanda di accompagnamento dei pasti.

neo ed è caratterizzata da un elevato consumo di frutta, vegetali, legumi, cereali di vario tipo, noci ed altri semi. L'olio d'oliva rappresenta la maggior fonte di grasso alimentare, integrato da prodotti caseari quali formaggi e yogurt, pesce, pollame e uova. Più raro il consumo di carni rosse e condimenti a base di grasso animale. Il vino rappresenta la bevanda tipica di accompagnamento dei pasti. A partire dagli anni '60, sono state fornite prove relativamente al ruolo protettivo svolto da questo modello dietetico, paragonato ai regimi alimentari adottati nel Nord Europa e negli Stati Uniti, nei confronti delle malattie cardiovascolari e di altre malattie croniche degenerative nonché di alcune malattie neoplastiche. La ricerca scientifica ha inoltre dimostrato che è l'insieme delle componenti alimentari, piuttosto che i singoli nutrienti, ad associarsi agli effetti benefici sulla salute umana. In questo capitolo verranno esposte alcune considerazioni relative alle abitudini alimentari dei popoli dell'Italia peninsulare nel tardo Medioevo, in base alle quali è possibile identificare in quegli anni le origini della moderna *Dieta Mediterranea*.

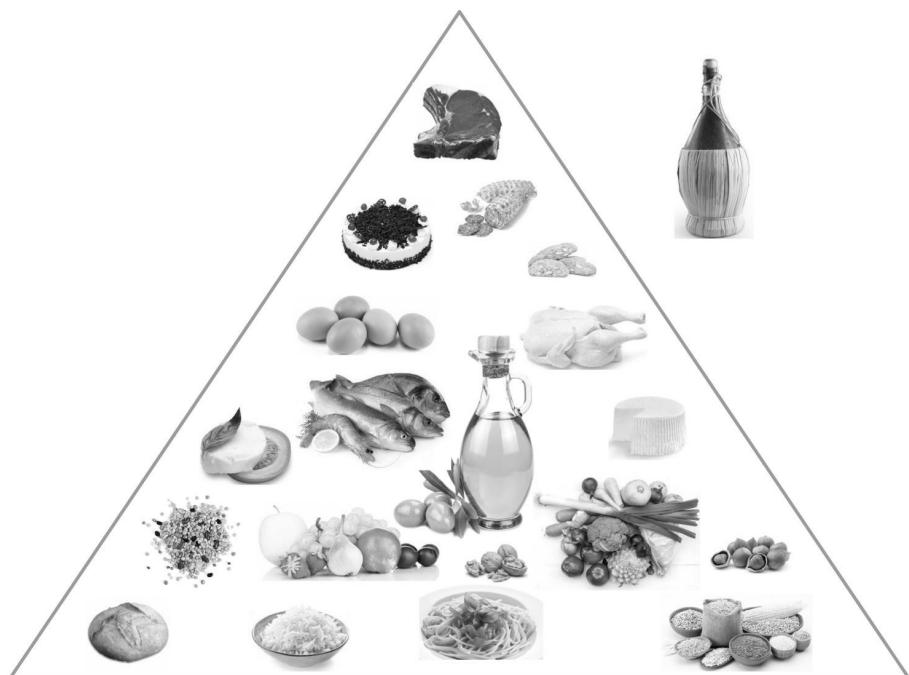


Figura 2

2. *Gli alimenti di origine vegetale*

Dall'XI al XIII secolo la popolazione europea andò incontro ad un incremento numerico di oltre il doppio. Tale espansione demografica si verificò in parallelo con il passaggio da una base di sussistenza fondata sul sistema agro-silvo-pastorale ad una forma costruita su un nuovo modello di economia principalmente agraria. Il progressivo allargamento dei fabbisogni alimentari risultò sostenibile grazie al reclutamento di una crescente manodopera da impiegare nella coltivazione dei campi, con una progressiva estensione dei coltivi a scapito delle foreste, dalle pianure fino ai piedi delle montagne, ed un radicale sovvertimento del territorio nelle diverse regioni della penisola. La rapida espansione delle aree coltivate fu resa possibile grazie anche ai progressi tecnici (l'aratro pesante) e al miglioramento dei sistemi di rotazione delle colture, con una riduzione dei tempi di riposo delle terre. La consuetudine prevalente di ricerca e raccolto degli alimenti in funzione del consumo diretto venne dunque sostituita da pratiche di accumulo e conservazione del raccolto ai fini della distribuzione commerciale in luoghi anche distanti da quelli di produzione.

L'insieme di questi cambiamenti vide crescere con rapida progressione la coltivazione del grano, unitamente all'importanza del pane nel regime alimentare della popolazione sia rurale che urbana, con progressiva affermazione del frumento sui cereali minori (segale, orzo, miglio). Se il pane bianco (di frumento) divenne protagonista delle tavole cittadine, gli altri cereali, meno esigenti sotto l'aspetto della tecnica di coltivazione e di resa più abbondante e sicura, rimasero a caratterizzare la panificazione nelle campagne, oltre ad essere utilizzati per la preparazione di minestre, zuppe e polente nonché come foraggio per gli animali da stalla ed i volatili da cortile. La diffusione del pane e la necessità di consumarlo anche se indurito, portarono allo sviluppo di metodi di trasformazione che ancora oggi caratterizzano alcuni piatti della cucina popolare. Tra i più noti, in Toscana, la *fettunta* costituita da una fetta di pane raffermo, abbrustolita ed insaporita con olio di oliva, sale e aglio, e la *ribollita* un tipico piatto di recupero rappresentato da una zuppa di pane e verdure che, una volta preparato in grande quantità, veniva riscaldata giornalmente con l'aggiunta di nuovi ingredienti. Risalgono inoltre ai secoli XIII e XIV alcune testimonianze decisive per la definizione della categoria alimentare della *pasta*, nelle sue varietà di forme e di conservazione.

Le verdure, in particolare gli ortaggi coltivati nelle periferie delle città, ai margini dei paesi e dei cascinali, rappresentavano una parte essenziale dell'alimentazione e principale *companatico*. Un ruolo di grande rilievo era occupato dai legumi (fave, piselli, ceci, lenticchie), cucinati nei modi più diversi, che per l'elevato contenuto di proteine ed aminoacidi essenziali costituivano una valida alternativa ai prodotti di origine animale. Parte integrante della produzione orticola e fonti importanti di fibre e vitamine erano inoltre porri, cavoli, rape e cipolle, celebri quelle di Certaldo citate nel Decamerone dal Boccaccio

(1313-1375) alla VI giornata, novella n. 10 «con ciò sia cosa che quel terreno produca cipolle famose per tutta la Toscana».

A differenza della moderna *Dieta Mediterranea* l'olio d'oliva non veniva utilizzato così abbondantemente come base di condimento. Seppure in espansione e con notevoli differenze da regione a regione, la coltivazione dell'olivo nella penisola italiana non era ancora diffusa, trattandosi di pratica impegnativa, con risultati soggetti ai capricci del clima. Il «liquor d'ulivi», come lo definisce Dante nel XXI Canto del Paradiso, rappresentava quindi un alimento di lusso mentre le tavole del popolo utilizzavano in prevalenza grasso animale per la preparazione delle pietanze. Anche il consumo di frutta era per lo più riservato alle classi benestanti, essendo l'arboricoltura poco redditizia e spesso ostacolo a pratiche agricole economicamente più vantaggiose. I ceti più umili, legati necessariamente a regimi alimentari di sussistenza, ricavavano dalla frutta fresca un contributo limitato e sporadico. Seppure marginalmente, come presenza complementare, trovavano spazio gli alberi da seme i cui prodotti (noci, nocciole, mandorle, pinoli), ricchi di nutrienti importanti, venivano utilizzati per la preparazione di molteplici piatti, tra cui alcuni dolci (famosi in Toscana i *cantuucci*, il *panpepato* e il *panforte di Siena*).

La viticoltura era notevolmente sviluppata, essendo la vite una pianta di grande resa ed il vino un prodotto di facile e prolungata conservazione. Si coltivava la vite sia in pianura che in collina, utilizzando nuove tecniche di coltura e di vinificazione. Dal XII secolo l'uso alimentare del vino (i cui effetti soporiferi sono menzionati da Dante nel Canto XV del Purgatorio «velando li occhi e con le gambe avvolte, a guisa di cui vino o sonno piega») si allargò progressivamente a tutte le classi sociali, seppure i vini più pregiati e di maggior gradazione alcolica fossero riservati alle mense più ricche.

Lungo tutto l'Appennino, nella fascia prealpina e nell'alta collina delle varie regioni italiane trovava ampia distribuzione il castagneto, componente spesso prevalente della copertura forestale del territorio. La castagna ha rappresentato per secoli una fonte energetica alternativa ai cereali, soprattutto per le popolazioni locali ma spesso destinata anche ai mercati cittadini. Essiccata e trasformata in farina poteva essere facilmente conservata per la preparazione di numerosi piatti, ancora oggi tipici della cucina Toscana (il *castagnaccio*, i *necci*) oltre che per la panificazione. La castagna ha mantenuto questo ruolo fino a tutta la prima metà del secolo scorso ed ancora oggi chi ama girare per i boschi delle nostre regioni può facilmente incontrare i *seccatoi*, costruzioni in pietra in cui il raccolto veniva conservato fino ad essiccazione completa prima di essere trasportato a valle per la macinazione. A differenza di qualche decennio fa, nei tempi attuali è molto mutato l'aspetto della foresta, non più mantenuta come un giardino per facilitare la raccolta dei frutti, bensì invasa dal sottobosco e dominio incontrastato degli animali selvatici.

3. Gli alimenti di origine animale

In pianura e in collina, a partire dal secondo millennio, la progressiva riduzione delle aree boschive a favore degli spazi coltivati si accompagnò necessariamente a una riduzione delle fonti dirette di approvvigionamento dall'ecosistema forestale (selvaggina, allevamento brado). La caccia, attività assai diffusa tra le popolazioni contadine prima dell'anno 1000, divenne successivamente un beneficio regolamentato e riservato a un ristretto numero di privilegiati, acquisendo più il significato di svago che di mezzo di sostenimento. La falconeria, (menzionata da Dante nel XVII canto dell'*Inferno* «Come 'l falcon ch'è stato assai su l'ali, / che sanza veder logoro o uccello / fa dire al falconiere 'Ohmè, tu cali!»), era stata importata dall'Oriente ed ebbe grande sviluppo a partire dall'XI secolo. Appartiene al XIII secolo il celebre *De arte venandi cum avibus* di Federico II di Svevia, vero e proprio trattato su questo genere di caccia, ricco di accurate illustrazioni. La disponibilità di carni, dunque, tanto per le popolazioni rurali che per quelle urbane, divenne dipendente dai risultati dell'allevamento, suino e ovino in particolare. Il maiale, onnivoro per eccellenza, era in grado di fornire prodotti di ottima qualità e di facile conservazione. Fino ad allora allevato in stato di semilibertà nei boschi e negli inculti, a partire dal tardo Medioevo il maiale divenne progressivamente adattato alla stalla, la porcilaia, e giunse a occupare un ruolo fondamentale fra le risorse alimentari delle famiglie contadine. Risalgono a quei secoli le prime attestazioni sicure della presenza della *Cinta senese*, razza rustica tipica delle campagne di Siena, dove viene riprodotta da Ambrogio Lorenzetti in un affresco del 1338, custodito all'interno del Salone della Pace nel Palazzo Pubblico di Siena. Sono di questo periodo testimonianze su alcuni salumi tipici toscani quali la *finocchiona*, insaccato preparato con diversi tagli di carne di maiale ed aromatizzato con sale, pepe, aglio, vino e semi di finocchio, ed è sotto i Medici che la produzione e la lavorazione del prosciutto vengono regolamentate, in tutte le loro fasi. Il lardo del maiale, celebre ancor'oggi quello di Colonnata, paese tra le cave di Carrara, risultava il grasso più usato come condimento di varie pietanze.

L'allevamento ovino aveva il significato di fornire lana e carni, tra cui pezzi di pregio come l'agnello per i mercati cittadini, oltre a garantire un'abbondante produzione casearia. Le greggi erano distribuite in modo da sfruttare le porzioni di territorio non destinabili alla coltivazione, in particolare sui rilievi montuosi, con periodici spostamenti dettati dalle stagioni. La *transumanza* dagli Appennini alla Maremma ha caratterizzato l'economia della Toscana dal XII-XIII secolo fino alla metà del XX. La leggenda vuole che l'eccezionale abilità artistica di Giotto venisse scoperta dal maestro Cimabue mentre il pastorello di Vespignano del Mugello ritraeva una pecora su di un sasso. Il *Marzolino d'Etruria*, pecorino storico della transumanza, viene celebrato dall'umanista Bartolomeo Platina (1421-1481), alla pari del Parmigiano, co-

me miglior formaggio d'Italia. Risale al Medioevo l'origine del *cacio di fossa*, formaggio stagionato prodotto nell'Italia centrale attraverso una particolare maturazione in fosse di arenaria, che conferiscono all'alimento particolari caratteristiche organolettiche. La mensa contadina doveva sicuramente essere arricchita da volatili da cortile (pollame, oche, anitre) che, oltre a rappresentare derrate di scambio per i mercati cittadini, potevano garantire uova e carne in tutte le stagioni. Le uova venivano utilizzate per la preparazione di dolci ed è al Medioevo che viene fatta risalire la tradizione di far dono delle uova nel giorno di Pasqua.

Se i prodotti del mare rappresentavano una fondamentale risorsa alimentare per le popolazioni litoranee, molto ridotto era il loro uso nelle regioni dell'entroterra, per la facile deperibilità dell'alimento e le difficoltà di conservazione. D'altro canto, i prodotti delle acque dolci erano quantitativamente inferiori ed il loro consumo veniva riservato alle fasce di popolazione più agiate, in particolare agli enti ecclesiastici che, legati più di altri al precetto dell'astinenza dalla carne, si garantivano un approvvigionamento costante grazie a veri e propri impianti di pesca, le *piscarie*, dove si catturavano anguille, storioni, lamprede. È interessante notare come Dante ponga Martino IV, papa dal 1281 al 1285, nel VI girone del *Purgatorio* (XXIV canto) dove «purga per digiuno / l'anguille di Bolsena e la vernaccia», a indicare nel pesce più che una scelta penitenziale una vera e propria golosità. Se il commercio delle risorse marine nell'alto Medioevo sembra circoscritto alle sfere clericale-monastiche, esistono dati documentali ed archeologici che nei secoli successivi si sia verificata una diffusione importante nell'intera società, in parte mediata dall'influenza della religione Cristiana.

4. *Le spezie*

Le spezie rappresentano un connotato importante e variegato nella cucina mediterranea. Dante Alighieri (Firenze 1265 – Ravenna 1321) fu contemporaneo di Marco Polo (Venezia 1254 – Venezia 1324) i cui viaggi leggendari resero il commercio delle spezie particolarmente florido. Pepe, curcuma, zenzero, cannella, chiodi di garofano erano ingredienti particolarmente ricercati sulle tavole dei signori dove rappresentavano una sorta di status symbol. Nel XXIV Canto dell'*Inferno* Dante nomina «Niccolò che la costuma ricca del garofano prima discoperse nell'orto dove tal seme s'appicca» riferendosi all'uso dei chiodi di garofano per insaporire le vivande arrostite da parte di Niccolò dei Salimbeni che, secondo alcune testimonianze, usava cuocere la cacciagione sulla brace prodotta dalla combustione di questa spezia molto costosa.

5. Considerazioni conclusive

Le osservazioni finora riportate ci inducono a considerare i primi secoli del secondo millennio come quelli che videro nascere i principi fondamentali della *Dieta Mediterranea* nel nostro paese. L'Europa era peraltro in procinto di affrontare una vera e propria rivoluzione in campo alimentare, legata alla scoperta dell'America, con l'arrivo di alimenti quali il mais e la patata, colture dalla resa prodigiosa che si sono inserite con un ruolo di primo piano nel sostentamento dei popoli di tutto il continente. Per la cucina mediterranea risulteranno inoltre importanti ortaggi quali il pomodoro, il peperone, lo zucchino, nonché nuove e più apprezzate qualità di fagiolo, così come l'adozione del tacchino fra i volatili domestici presenti nelle aie di fattorie e cascinali. Dal connubio tra le vecchie tradizioni e le novità rappresentate dall'introduzione di queste specie esotiche si è venuta affermando l'attuale cultura gastronomica italiana che, declinata in modo diverso da regione a regione, condivide con le altre nazioni prospicienti il Mediterraneo i principi fondamentali della medesima dieta.

Bibliografia

- A. CORTONESI, *Fra autoconsumo e mercato: l'alimentazione rurale e urbana nel basso Medioevo*, in J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1996, p. 325.
- GUASCH-FERRÉ, M.- WILLETT, W. C., *The Mediterranean diet and health: a comprehensive overview*, in «Journal of Internal Medicine», CCXC (2021), p. 549.
- KEYS, A., *Mediterranean diet and public health: personal reflections*, in «The American Journal of Clinical Nutrition», LXI (1995), suppl. 6, p. 1321s.
- RIERA-MELIS, A., *Società feudale e alimentazione (secoli XII-XIII)*, in J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1996, p. 307.
- SOFI, F. et al., *Adherence to Mediterranean diet and health status: meta-analysis*, in «British Medical Journal», CCCXXXVII (2008), p. 1344.

Il contributo di Dante alla patrimonializzazione del cibo

Mauro Rosati

ABSTRACT: The article investigates the existence of a relationship between two of Dante's masterpieces, the *Divine Comedy* and the *Convivio*, and food in order to detect, in the text of the works and in the subsequent legacies, Dante Alighieri's contribution to the process of patrimonialisation of Italian food and, in particular, to the agri-food products that today benefit from the European protection of Protected Designation of Origin (PDO) or Protected Geographical Indication (PGI) and represent the Made in Italy agri-food flagship in the world.

KEYWORDS: Dante, Divine Comedy, food, PDO, PGI

PAROLE CHIAVE: Dante, Divina Commedia, cibo, DOP, IGP

SOMMARIO: 1. Premessa. – 2. La patrimonializzazione del cibo. – 3. Dante il *made in Italy*. – 4. Riferimenti normativi. – 5. Sitografia.

1. Premessa

Molti sono i motivi per cui ancora oggi Dante Alighieri viene celebrato e ricordato in Italia e nel mondo. Per farsi un'idea della popolarità di cui il poeta fiorentino gode a livello internazionale, basti pensare che la *Divina Commedia* è una delle opere più tradotte in assoluto. Considerato il padre della lingua italiana nonché il precursore della cospicua letteratura europea del Quattrocento, Dante Alighieri è una figura tuttora ben impressa nell'immaginario collettivo mondiale come uno dei massimi esponenti culturali di sempre. Eppure, quando il poeta, tra il 1304 e il 1307, costretto all'esilio, componeva il suo saggio filosofico-dottrinale rimasto incompiuto, il *Convivio*, di certo non avrebbe potuto immaginare che dopo settecento anni qualcuno si sarebbe cimentato nell'analisi della sua poetica in chiave "enogastronomica", fino a scorgervi i primi semi del fenomeno del *made in Italy*.

Parlare del contributo di Dante Alighieri al processo di patrimonializzazione del cibo italiano non risulta così azzardato come potrebbe sembrare a prima vista. Innanzitutto, bisogna ricordare che Dante parla di cibo in

molte delle sue opere, specialmente in chiave metaforica¹. Infatti, le notevoli ricorrenze delle parole ‘fame’ e ‘cibo’ - sia nell’accezione “terrena” che in quella metaforica come ‘fame di sapere’ - rappresentano un aspetto importante dell’opera dantesca, come si evince dalle riflessioni di Luca Serianni nel saggio *Il cibo nella Divina Commedia*². Forse questo modo dantesco di descrivere la realtà è da collegare al fatto che in quel tempo avevano iniziato a circolare dei manoscritti di enogastronomia in latino medievale, tra cui il celebre ricettario *Liber de coquina*. Tali libretti, oltre ad offrire a un pubblico più ampio uno strumento di conoscenza sul cibo, consentirono ai poeti, prima ancora che agli antropologi, di individuare in esso una forma efficace per descrivere il modo di vivere dell’uomo in determinati contesti sociali ed epoche. Possiamo aggiungere un’ulteriore riflessione prendendo in prestito le parole di Italo Calvino che, nelle sue *Lezioni americane*, sottolinea come in Dante tutto «il mondo è organizzato in un sistema, in un ordine, in una gerarchia dove tutto trova il suo posto»³. E il cibo, ad un’attenta lettura delle sue opere, assume un posto di rilievo nella visione del mondo del poeta.

2. La patrimonializzazione del cibo

Prima di addentrarci nei meandri della letteratura dantesca alla scoperta di riferimenti ai prodotti agroalimentari che oggi vantano la protezione DOP o IGP, occorre fare una breve premessa su cosa si intenda per patrimonializzazione del cibo e sul rapporto che intercorre tra quest’ultima e i prodotti ad Indicazione Geografica. Senza poter dar conto in questa sede delle numerose accezioni di patrimonializzazione esistenti o indugiare sul dibattito sui possibili limiti e, a volte, paradossi riscontrati da vari studiosi in relazione al recente dilagare di tale fenomeno, ci limitiamo qui a riportare che per patrimonializzazione, di norma, ci si riferisce ad un processo inclusivo e continuativo che consiste nell’individuazione e riconoscimento di ciò che viene considerato “patrimonio” (*Heritage*) da una collettività. In particolare, la patrimonializzazione “consapevole” del cibo italiano mostra radici lontane⁴; partendo dall’opera dell’Artusi⁵, o addirittura scomodando l’articolo 9 della nostra Costituzione⁶, arriva ben consolidata fino ai giorni nostri. Sono state soprattutto

¹ J. KELEMEN, *Cibo e metafore del cibo in Dante*, in A. D. MARIANACCI-A. D. SCIACOVELLI (a cura di), *Il cibo e le feste nella letteratura italiana*, Istituto Italiano di Cultura, Budapest, 2006, p. 43.

² L. SERIANNI, *Il Cibo nella Divina Commedia*, in «Cuadernos de Filología Italiana», XIV (2007), p. 61.

³ I. CALVINO, *Lezioni americane*, Mondadori, Milano, 1993, p. 20.

⁴ I. PROCIANI, *Cibo come patrimonio. Un’introduzione*, in «Storicamente», XIV (2018), p. 1.

⁵ A. VALLARDI, *L’Artusi. La scienza in cucina e l’arte di mangiare*, Garzanti Editore, Milano, 1982.

⁶ A. DENUZZO, *Cibo e patrimonio culturale: alcune annotazioni*, in «Aedon», I (2017).

le procedure di c.d. *food labelling*⁷ avviate nel contesto dell’Unione Europea e dell’UNESCO a dare decisivo impulso alla patrimonializzazione del cibo. Ciò è avvenuto rispettivamente con i Regolamenti (CEE) n. 2081/1992⁸ e n. 2082/1992⁹ sulla tutela dei prodotti DOP e IGP, oggi confluiti nel Regolamento (UE) n. 1151/2012¹⁰, che riconoscono la varietà della produzione agricola come parte integrante del patrimonio culturale e gastronomico vivo dell’UE, e con la Convenzione del 2003 per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale, che sette anni dopo ha portato al riconoscimento della Dieta Mediterranea come Patrimonio Culturale dell’Umanità, seguita poi da altri simboli legati alla nostra cultura rurale e agroalimentare, come la vite ad alberello di Pantelleria (2014) o l’Arte dei muretti a secco (2018), o al nostro paesaggio rurale, tra cui i Paesaggi vitivinicoli del Piemonte (2014) e le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene (2019)¹¹.

È sul solco di questo diffondersi di processi di patrimonializzazione del cibo che si innesta l’attività di alcuni enti come Slow Food e Fondazione Quali-vita, volta a riconoscere e conferire dignità culturale al cibo come espressione dei territori e delle molteplici comunità presenti nel nostro Paese. Ecco dunque che il cibo, da strumento di sopravvivenza del genere umano, si nobilita elevandosi a vero e proprio “monumento” nazionale, come espressione dell’identità culturale di una collettività. Gli effetti di tale processo possono essere constatati quotidianamente e si riverberano anche sul piano iconografico. Non a caso oggi si assiste sempre più frequentemente alla promozione di determinati territori accostati ai prodotti più iconici che hanno origine in quell’area. Anche per tali motivi, il cibo è stato spesso usato come leva per costruire un’identità locale o nazionale (*Nation building*) oltre che per esercitare un’influenza politica sul piano strategico delle relazioni internazionali (*Gastrodiplomacy*), e ad aver rappresentato un baluardo a salvaguardia della memoria collettiva. Dunque, il concetto di cibo come patrimonio è frutto di un processo che ha un ancoraggio geografico e storico in grado di “connettere il passato con il futuro”: come ha sottolineato Geyzen «proprio in ciò risiede la sua complessità che chiama in causa nessi con la memoria, la nostalgia, l’autenticità, la tradizione, la ‘cucina della nonna’, il territorio, il paesaggio e

⁷ Per un approfondimento sul punto si veda L. FIORE, *Patrimoni di origine protetta. Le procedure di Food Labelling nelle istituzioni internazionali all’incrocio tra nazionale, globale e locale*, in «Storicamente», XIV (2018), p. 1.

⁸ Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

⁹ Regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari.

¹⁰ Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

¹¹ Per un approfondimento sul tema e il testo della Convenzione si veda il sito ufficiale dell’UNESCO: <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>.

le materie prime tipiche»¹². Massima espressione di questa ampia accezione di cibo, che include anche elementi sociali, ambientali, culturali, storici e politici, sono le Indicazioni Geografiche: denominazioni che tutelano la qualità dei prodotti alimentari, secondo metodi e saperi tradizionali, le cui caratteristiche sono collegate al territorio e ai suoi fattori naturali e umani. Ma i processi di patrimonializzazione del cibo non riguardano solo gli aspetti della cultura intesa come tradizione. In questi anni la Fondazione Qualivita ha contribuito a definire anche altri tratti valoriali delle Indicazioni Geografiche, il cui apporto positivo si riflette in ambiti molteplici come l'ambiente e il paesaggio, il sociale e la coesione territoriale, il benessere e il tessuto economico.

3. Dante nei disciplinari di produzione

In questo contesto, preme mettere in evidenza il ruolo attribuibile a Dante nel processo di patrimonializzazione del cibo tradizionale italiano. Numerose sono infatti le citazioni di prodotti enogastronomici rinvenibili nella produzione letteraria dantesca utilizzati sia sul piano didascalico, in chiave descrittiva, che metaforico. In Dante il cibo viene usato non solo per illustrare efficacemente vizi e virtù della società dell'epoca¹³, ma anche per rappresentare il lascito aristotelico forse più caro al poeta, delineato efficacemente nel *Convivio*, che caratterizza l'essere umano virtuoso: la fame di conoscenza, sempre viva proprio come il patrimonio, «che, saziando di sé, di sé asseta»¹⁴. Numerosi sono i riferimenti a Dante che troviamo oggi nei disciplinari di produzione o in altri documenti ufficiali inerenti ai prodotti DOP e IGP citati dal poeta o originari dei luoghi narrati nelle sue opere. Il vino, in particolare, ha legami profondi con il mondo dantesco. Dopo essere stato cacciato da Firenze Dante arriva a Verona, accolto da Cangrande della Scala, e proprio qui il figlio, Pietro Alighieri, nel 1353 compra un possedimento in piena Valpolicella che ancora oggi, dopo ventuno generazioni, viene coltivato a uva dai discendenti con un'ottima produzione di Amarone della Valpolicella DOP¹⁵. In generale, il vino è comunque associato agli eccessi e ai vizi che infiammano le passioni: «E perché meno ammiri la parola, / guarda il calor del sol che si fa vino, / giunto a l'omor che de la vite cola»¹⁶; «Altri sono vizii consuetudinarii, a li quali non ha colpa la complessione ma la

¹² A. GEYZEN, *Food Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire*, in «Food & History», XII (2014), n. 2, p. 67; L. FIORE, *Patrimoni di origine protetta. Le procedure di Food Labelling nelle istituzioni internazionali all'incrocio tra nazionale, globale e locale*, in «Storicamente», XIV (2018), p. 1.

¹³ Soprattutto in *Inf.* VI e *Purg.* XXIII-XXIV.

¹⁴ *Purg.* XXXI, 127-129.

¹⁵ Si veda La Stampa, *Dante e i suoi discendenti*, 23 Giugno 2019, disponibile al link: <https://www.lastampa.it/topnews/tempi-moderni/2015/04/27/news/dante-e-i-suoi-discendenti-1.35277052> [ultimo accesso: 26 novembre 2021].

¹⁶ *Purg.* XXV, 76-78.

consuetudine, sì come la intemperanza, e massimamente del vino»¹⁷. Tuttavia, citazioni come queste ci permettono anche di cogliere i tratti della Toscana enologica del tempo, dove il vino bianco era riservato ai nobili e quello rosso destinato alle osterie. Inoltre, è a Dante che si deve il nome “Soave” del vino Soave DOP, così come la notorietà della Vernaccia, probabilmente proprio quella di San Gimignano, citata in *Purg.* XXIV, 22-24 («[...] ebbe la Santa Chiesa in le sue braccia: / dal Torsu fu, e purga per digiuno / l'anguille di Bolsena e la vernaccia»). Anche il Disciplinare di produzione dell’Aleatico di Puglia DOP¹⁸ riporta le parole con cui il poeta descrisse quella «terra sitibonda ove il sole si fa vino». Il lascito dantesco sui prodotti agroalimentari non è da meno. Si parte dal «liquor d’ulivi», citato da un Dante che verosimilmente produceva nei propri possedimenti toscani quello che sarebbe diventato il celebre Olio Toscano IGP¹⁹, passando per i chiodi di garofano («[...] e Niccolò che la costuma ricca / del garofano prima discoverse / ne l’orto dove tal seme s’appicca»²⁰), componenti essenziali del Panforte di Siena IGP, attestando la presenza consolidata del Panforte nelle tavole senesi, le anguille del lago di Bolsena PAT²¹, senza dimenticare i celebri versi «tu proverai sì come sa di sale / lo pane altrui»²² che attestano come Dante mangiasse in patria il pane sciotto che poi sarebbe diventato il Pane Toscano DOP ed, infine, il latte «lor dolcissimo»²³ utilizzato per la produzione di formaggi tipici. Inoltre, a riprova dell’intimo legame che intercorre tra cibo e territorio, Dante ci regala appassionate descrizioni di luoghi che avrebbero reso l’Italia celebre nel mondo per la bellezza dei suoi paesaggi e la bontà dei suoi prodotti locali. Ecco, dunque, che le illuminanti parole di Adolfo Bartoli, riferite alla descrizione del sommo poeta sul lago di Garda («Suso in Italia bella giace un laco, / a piè de l’Alpe che serra Lamagna / sovra Tiralli, c’ha nome [...] Tosto che l’acqua a correr mette co, / non più Benaco, / ma Mencio si chiama fino a Governol, dove cade in Po»²⁴), risuonano ancora vivide tra le sinuose sponde che lambiscono la Lombardia, il Veneto e il Trentino-Alto Adige: «La descrizione del lago di Garda è un palpito d’amore»²⁵. Un palpito d’amore che è ampiamente ricambiato, come si evince dai siti web e dalle iniziative promosse dai Consorzi di tutela, ad esempio, del Grana Padano DOP²⁶

¹⁷ *Convivio*, III VIII 17.

¹⁸ Il Disciplinare è consultabile al seguente link: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625> [ultimo accesso: 26 novembre 2021].

¹⁹ *Par.* XXI e *Purg.* XXX.

²⁰ *Inf.* XXIX, 127-129.

²¹ *Purg.* XXIV.

²² *Par.* XVII, 58-59.

²³ *Par.* XXIII, 57.

²⁴ *Inf.* XX, 61-78.

²⁵ A. BARTOLI, *Dante Alighieri*, Encyclopedia Bresciana. Si veda http://www.encyclopedia.bresciana.it/encyclopedia/index.php?title=DANTE_Alighieri [ultimo accesso: 26 novembre 2021].

²⁶ Si veda: <https://www.granapadano.it/it-it/7-centenario-dante-alighieri.aspx> [ultimo accesso: 26 novembre 2021].

e dell’Olio di Garda DOP²⁷. Il medesimo tributo arriva dal Consorzio di tutela dell’Olio DOP Riviera Ligure e da quello dell’Olio Toscano IGP²⁸ per ricambiare le citazioni dantesche «Macra, che per cammin corto / parte lo Genovese dal Toscano»²⁹ e «Tragge Marte vapor di Val di Magra / ch’è di torbidi nuvoli involuto; / e con tempesta impetuosa e agra»³⁰ sulla Val di Magra (Lunigiana). Ma l’eco di Dante non si ferma qui. Numerosi sono i prodotti legati alle opere dantesche che troviamo oggi in commercio, ma anche aneddoti, itinerari, esperienze e paesaggi, che ci permettono di cogliere il prezioso contributo del poeta alla patrimonializzazione del cibo italiano.

Già, perché Dante, oltre ad aver contribuito alla creazione di un linguaggio che travalica le classi sociali rendendo il sapere alla portata di chiunque, attraverso i suoi potenti racconti dei territori, dei prodotti, delle tradizioni e dei costumi della nostra terra ci trasmette inconsciamente una verità ancora attuale settecento anni dopo: l’impossibilità di descrivere l’Italia e il popolo italiano senza includere i suoi elementi caratterizzanti, cioè il cibo e la cultura. E così, in questo rapporto osmotico che lega indissolubilmente cibo, territorio ed eredità dantesca, non è troppo azzardato considerare Dante come un vero e proprio precursore del fenomeno del *made in Italy* nel mondo.

È infatti anche grazie al lascito culturale di Dante che l’Italia ha potuto costruire nel tempo una narrazione esperienziale della propria nazione come quasi “mitologica”, legandola indissolubilmente agli aspetti culturali e gastronomici distintivi del territorio; un effetto così profondo che, da ogni angolo del pianeta, è in grado di riportarci all’Italia di Dante, ai suoi paesaggi caratteristici e all’amore dei suoi produttori, semplicemente sorseggiando un buon vino italiano o assaggiando un pezzo di Parmigiano Reggiano DOP.

4. Riferimenti normativi

Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale, UNESCO, 2003

Costituzione della Repubblica Italiana, 1947

Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli ed alimentari

Regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari

²⁷ Sul punto si veda: <https://www.vinoediam.com/single-post/2019/10/16/l-olio-extravergine-di-oliva-garda-dop> [ultimo accesso: 26 novembre 2021].

²⁸ Si veda: <https://www.olioofficina.it/magazine/culture/saperi/la-lunigiana-dante-gli-olivi-l-olio.htm> [ultimo accesso: 26 novembre 2021].

²⁹ *Par.* IX, 89-90.

³⁰ *Inf.* XXIV, 145-147.

Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

5. Sitografia

- www.ilsoave.com
- www.granapadano.it/it-it/7-centenario-dante-alighieri.aspx
- www.qualivita.it
- www.treccani.it
- www.politicheagricole.it
- www.olioofficina.it
- www.qualigeo.eu
- www.ich.unesco.org
- www.lastampa.it/topnews/tempi-moderni/2015/04/27/news/dante-e-i-suoi-discen-denti-1.35277052
- www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
- www.olioofficina.it/magazine/culture/saperi/la-lunigiana-dante-gli-olivi-l-olio.htm
- <https://www.vinoediam.com/single-post/2019/10/16/l-olio-extravergine-di-oliva-gar-da-dop>

Dante e il cibo nelle interpretazioni visive contemporanee: alcuni esempi

Giorgio Bacci

ABSTRACT: This essay addresses the theme of food and gluttons in the *Divine Comedy* focusing on two “cantos” in particular, canto VI of Hell and XXIV of Purgatory: both cantos contain passages rich in ideas, which have prompted artistic reflection among numerous visual interpreters of the *Divine Comedy*, from the Middle Ages to the present time. It is to some contemporary artists that these pages are dedicated: inevitably the list is a result of a subjective choice and, as such, the expression of a specific point of view. The essay revolves around five artists (Tom Phillips, Monika Beisner, Paolo Barbieri, Emiliano Ponzi and Mimmo Paladino) recently selected for the exhibition entitled *Hyper-Modern Dante. Illustrations of Dante throughout the world 1983-2021*, promoted by the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation to celebrate the 700th anniversary from the death of Dante to be shown in Italian Cultural Institutes around the world. The choice is motivated not only by the fact that the writer of this article is also the curator of the exhibition, but by the possibility of presenting five different artistic approaches to Dante’s text. Phillips and Paladino produce images that enter into a critically dynamic and active relationship with the *Divine Comedy*, Beisner enhances the philological aspect in her illustrations that reverberate with the technique used (egg tempera on paper), while Barbieri and Ponzi transport Dante into the visual and communicative language of contemporaneity. This is a short journey, that will help grasp the inexhaustible multiplicity of approaches and styles, once more affirming the constant relevance of Dante’s *Divine Comedy*.

PAROLE CHIAVE: Illustrazione, Arte Contemporanea, Dante, *Divina commedia*

KEYWORDS : Illustration, Contemporary Art, Dante, *Divine Comedy*

SOMMARIO: 1. Premessa. – 2. *L'inferno* di Tom Phillips. – 3. La *Divina commedia* di Monika Beisner. – 4. *L'Inferno fantasy* di Paolo Barbieri. – 5. *L'Inferno pop* di Emiliano Ponzi. – 6. La *Divina Commedia* di Mimmo Paladino. – 7. Verso una conclusione.

1. Premessa

Il presente contributo affronta il tema del cibo e dei golosi nella *Divina Commedia* concentrando l'attenzione su due canti in particolare, il VI dell'*Inferno* e il XXIV del *Purgatorio*. Come noto, nel primo caso Dante, superato Cerbero, incontra Ciacco, che «per la dannosa colpa de la gola, / come tu vedi, a la pioggia mi fiacco» (*Inf.* VI, 53-54), mentre nel *Purgatorio* i golosi, tra cui Forese Donati, protendono le mani verso l'albero carico di frutti, «e gridar non so che verso le fronde, / quasi bramosi fantolini e vani / che pregano, e 'l pregato non risponde, ma, per fare esser ben la voglia acuta, / tien alto lor disio e nol nasconde» (*Purg.* XXIV, 107-111). Sono entrambi passi ricchi di spunti suggestivi, che hanno sollecitato la riflessione artistica di numerosi interpreti visivi della *Divina Commedia*, dall'epoca medievale fino al tempo presente. È proprio ad alcuni artisti contemporanei che sono dedicate queste pagine, inevitabilmente frutto di una scelta soggettiva e in quanto tale espressione di una determinata proposta interpretativa, passibile di revisione e critiche.

Il saggio ruota attorno a cinque artisti recentemente selezionati per la mostra *Dante ipermoderno*, esposizione promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale in occasione delle celebrazioni per il Settecentenario della morte del sommo poeta e destinata alla circuitazione in ambito internazionale. La motivazione della scelta non risiede (sol)tanto nel fatto che lo scrivente sia anche il curatore della mostra, quanto nella possibilità di presentare cinque approcci artistici differenti al testo dantesco, passando dalle cosiddette illustrazioni imitative o descrittive, «tese a riprodurre con la massima fedeltà [...] il dettato del testo», per quanto «attraverso la personale, specifica identità esistenziale e culturale dell'artista»; alle illustrazioni interpretative, che «implicano infatti una ricerca di senso e comportano [...] la messa in rilievo di luoghi del testo più prossimi alla sensibilità, agli interessi, alla cultura dei singoli artisti [...] impegnati a tradurre quelle parole e quelle storie nel loro lessico figurativo»¹. L'arco di tempo interessato si estende tra il 1983, data della pubblicazione del *Dante's Inferno* di Tom Phillips, e il 2021, anno in cui è uscita la *Divina Commedia* illustrata da Mimmo Paladino. Tra i due estremi si collocano la *Die Göttliche Komödie* di Monika Beisner (2001), *L'inferno di Dante* illustrato da Paolo Barbieri (2012) e *l'Inferno* di Emiliano Ponzi (2012 anch'esso). Andando a restringere ancor più il cerchio, di questi autori saranno prese in esame le illustrazioni che si riferiscono, come anticipato, al VI canto dell'*Inferno* e/o al XXIV del *Purgatorio*.

¹ Citazioni tratte da L. BATTAGLIA RICCI, *Dante per immagini. Dalle miniature trecentesche ai giorni nostri*, Einaudi, Torino, 2018, p. 268. Sul tema oggetto del presente articolo cfr. anche L. BOLZONI (a cura di), *La Commedia di Dante nello specchio delle immagini*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma, 2021. Si rimanda a entrambi i volumi per una bibliografia aggiornata su Dante e le arti.

2. *L'inferno di Tom Phillips*

Procedendo in senso cronologico, il primo artista a essere preso in considerazione è Tom Phillips, personalità affascinante, attivo in diversi campi, dalla scultura alla pittura, senza trascurare le arti applicate. Il lavoro sull'*Inferno* lo occupa per diversi anni, a partire dal 1976 per trovare un primo approdo nella sontuosa edizione illustrata pubblicata dalla Talfourd Press nel 1983². Si tratta di un'opera imponente, composta da 432 pagine totali e 139 illustrazioni, quattro per ogni canto in aggiunta a quelle di apertura e chiusura, eseguite con vari metodi: tavole a intaglio, litografie e serigrafie, a dimostrazione dell'abilità tecnica ed espressiva di Phillips. Il testo è stato tradotto dall'artista stesso, che ha percepito questo passaggio come necessario e fondamentale: «il libro non lo sentivo mio perché, non parlando italiano, non essendo italiano... quindi ho pensato che avrei fatto bene a tradurlo al meglio delle mie possibilità. [...] E ho pensato: se lo traduco, poi diventerà mio in un modo che solo guardarlo e leggerlo con superficialità non me lo avrebbe consentito...»³. È così che nasce un vero e proprio commento visivo alle terzine dantesche, accompagnate non solo dalle illustrazioni ma anche dalla spiegazione delle immagini stesse da parte dell'artista (fin dall'edizione Thames and Hudson del 1985). Testo dantesco e autobiografia si intrecciano inestricabilmente nell'operazione condotta da Tom Phillips che inserisce nelle illustrazioni anche dei ritagli tratti da *A Human Document*, romanzo scritto da William H. Mallock nel 1892 e acquistato nel 1966 dall'artista inglese che da quel momento ne ha fatto una guida insostituibile, creando un libro d'artista in costante evoluzione, intitolato *A Humument* (nato dalla crasi delle parole del titolo del volume originale). Le illustrazioni realizzate da Phillips denotano una chiara matrice postmoderna, presentando un'estrema ricchezza e molteplicità di fonti visive: così, il frontespizio che mostra Dante nello studio contiene al suo interno uno spuntone roccioso «derivato da una foto di nudo che stava in una rivista porno intitolata "In Depth"»⁴, e allo stesso tempo il ritratto di Dante è ispirato a quello eseguito da Luca Signorelli nella cappella di San Brizio nel Duomo di Orvieto. Una commistione di tempi, stili e arti che contraddistingue l'intero apparato visivo apprestato da Phillips, che unisce riferimenti alla Pop Art e a sue opere precedenti (ad esempio *The Skin Game* per Inf. XXVIII e *Benches* per Inf. III), spaziando da Michelangelo (Adamo ed Eva di Inf. V) a Van Gogh (il *Campo di grano con volo di corvi* per Inf. XIII). In particolare, a titolo esemplificativo del modo di procedere di Phillips,

² A tal proposito cfr. G. BACCI (a cura di), *Tom Phillips. Dante's Inferno*, Edizioni ETS, Pisa, 2021. Il volume cui si fa riferimento è *The Divine Comedy of Dante Alighieri. Inferno. A Verse Translation by Tom Phillips with Images & Commentary*, Talfourd Press, London, 1983.

³ M. CICCUTO, *Sugli antichi e moderni: in dialogo con Tom Phillips*, in G. BACCI (a cura di), *Hyper-modern Dante. Illustrations of Dante throughout the world 1983-2021*, Fondazione Memofonte – S.P.E.S., Firenze, 2021, p. 92.

⁴ Commento dell'artista all'immagine, in G. BACCI (a cura di), *Tom Phillips*, cit., p. 24.

è interessante soffermarsi proprio sull'ultimo caso citato, la prima illustrazione del tredicesimo canto (quello dedicato ai suicidi). In questa occasione, richiamando a distanza l'analogia soluzione adottata per la selva oscura del primo canto, l'artista crea una composizione capace di unire la riflessione verbo-visiva con quella pittorica di Jasper Johns, disponendo al contrario sulla superficie della pagina le lettere che formano il sintagma "selva oscura": «Forse Dante ha inteso suggerire con questo l'idea di una via di fuga concreta [...] per la crisi dell'esistenza rappresentata dalla *selva oscura*, facendo sì che il suicida renda eterno nella sua propria persona il viluppo di quel caos silvano. Ho cercato di mostrare questo aspetto rifacendo a rovescio l'originaria selva di parole, resa ancora più oscura dal colore smorto e deperito delle piante». Le lettere, confermando la loro natura "pittorica" (e unendo così poli artistici lontani tra loro), si trasformano nelle arpìe del dipinto di Van Gogh, chiudendo il cerchio ermeneutico precedentemente aperto dall'artista: «Sopra volano le Arpie che ho reso come i corvi che van Gogh aveva dipinto poco prima di suicidarsi; uccelli che vide probabilmente come neri messaggeri di morte»⁵.

Se nell'immagine appena presa in considerazione sono le lettere della selva a occupare la parte inferiore della tavola, nella quarta illustrazione del VI canto (*Tavola 6*) è un collage di figure tratte da un'edizione popolare della *Divina Commedia* illustrata da Gustave Doré a rappresentare «la fredda stipa di corpi giacenti sotto la pioggia che cade uniforme, grandine e neve»⁶. A collage sono inseriti, a mo' di fumetto, anche dei ritagli da *Human Document*, espressione di una riflessione sull'immagine e sul testo dantesco: «our history, is What we eat. Eat sorrow / how we writers pass upon them under the rain». Tralasciando la seconda illustrazione, dedicata a Cerbero, l'approccio postmodernista è confermato dalle altre due immagini del canto che, al solito, ampliano il campo dei riferimenti. Se alla quarta immagine era affidato il compito di «esorcizzare il fantasma di Gustave Doré»⁷, nella prima e nella terza a farla da padrone è la figura del maiale. Nella prima illustrazione i maiali che cadono «come pioggia su un pantano», derivano «da uno schizzo di macelleria», mentre nella terza, «secondo una ripetizione che va riferita all'ossessiva monotonia del peccato e della sua punizione»⁸, il maiale ritratto deriva da uno scatto eseguito in un mattatoio dal fotografo Marc Trivier, che secondo Phillips si presta ottimamente a esprimere l'idea «dell'animale quale divoratore destinato a essere divorato nella prima illustrazione di questo canto»⁹. Come dimostrano le spiegazioni di Phillips, l'artista è attento a delineare una solida architettura sintattica, centrata sul connubio tra testo dantesco, immagini e commento scritto. Le illustrazioni definiscono una complessa orchestrazione

⁵ Entrambe le citazioni sono tratte dal commento dell'artista alle immagini, *ivi*, p. 52.

⁶ *Ivi*, p. 39.

⁷ *Ibidem*.

⁸ *Ivi*, p. 38.

⁹ *Ivi*, p. 39.

tematica e visiva, che partendo dalle terzine della *Divina Commedia* si allarga e diviene strumento di una sorta di auto-analisi storico-artistica, sondando i mezzi a disposizione dell'artista contemporaneo.

3. La *Divina Commedia* di Monika Beisner

A differenza di Tom Phillips, Monika Beisner ha affrontato l'intera *Divina Commedia*, dedicando un'illustrazione a ogni canto¹⁰. Se quelle dell'artista inglese erano rielaborazioni interpretative del testo dantesco, con cui instaurare un dialogo artisticamente creativo, Beisner parte dal principio opposto, esprimendo una personale attitudine filologica che si concretizza nella volontà di restituire al lettore «le immagini di ciò che Dante vedeva, di tradurre il suo testo nelle mie illustrazioni, seguendo tutto in dettaglio, l'ubicazione, i colori, i gesti. Non volevo inventare nulla, come accade a molti illustratori, ho cercato a modo mio di seguire Dante, che è stato la mia guida»¹¹. Confermando lo spirito filologico, Beisner si è confrontata anche con letterati e docenti universitari, selezionando i passi da illustrare e studiando le didascalie. Inoltre, volendo elaborare delle immagini che rispecchiassero perfino l'evoluzione della scrittura dantesca da una cantica all'altra, l'artista ha adottato registri stilistici differenti, passando dal realismo lenticolare e dal buio ravvivato da vivaci contrasti coloristici dell'*Inferno*, alle atmosfere rarefatte del *Paradiso*: «Nel *Paradiso*, che è più astratto, più concettuale, parlando di teologia o di filosofia, ho dovuto prendere una decisione sulla direzione. Mi è venuta l'idea di giocare tutto sul cerchio, perché è la forma perfetta, e perché è legato al fatto che Dante e Beatrice volino, come da un pianeta ad un altro»¹². Il risultato è un lavoro raffinato e potente al tempo stesso, un concerto di luci e colori che esprime i suoni della *Divina Commedia*: se l'*Inferno* è dominato dai rumori e dai suoni striduli, orribili, emessi dai mostri baluginanti di riflessi colorati, sul monte del *Purgatorio* c'è «il suono del vento, o della natura»¹³, mentre il *Paradiso* «richiede davvero una musica molto speciale. Sto lavorando a un progetto sul *Paradiso* con la musica che Guillaume Dufay creò per l'inaugurazione di Santa Maria del Fiore; una composizione ispirata al progetto architettonico, assolutamente bellissima»¹⁴.

La tecnica, tempera all'uovo su carta, risponde al medesimo criterio filologico, e conseguentemente le illustrazioni, vere e proprie miniature della

¹⁰ M. BEISNER, *Dante Alighieri, Die Göttliche Komödie*, deutsch von Karl Vossler, mit farbigen Illustrationen von Monika Beisner, Faber und Faber, Leipzig, 2001.

¹¹ I. TONTARDINI, *Vedere ciò che Dante vedeva: in dialogo con Monika Beisner*, in G. BACCI (a cura di), *Hyper-modern Dante*, cit., p. 96.

¹² *Ivi*, p. 98.

¹³ *Ivi*, p. 100.

¹⁴ *Ibidem*.

misura di 11x16,5 cm, si riallacciano alla tradizione medievale e rinascimentale, con il *Paradiso* di Giovanni di Paolo, visto alla British Library, come stella polare (ma anche il Vecchietta, come sottolinea Beisner).

Per il canto XXIV del *Purgatorio*, l'artista tedesca raffigura i golosi in atto di protendersi verso l'albero ricco di frutti (*Tavola 7*): è un capolavoro sottile di intarsio grafico, con il giallo acceso dei frutti che va a intaccare e ravvivare la chioma finemente descritta dell'albero, anticipando le illustrazioni del canto XXX (apparizione di Beatrice) e del canto XXXIII («puro e disposto a salire alle stelle»). Nel dialogo tra Dante e Beatrice, separati dal Lete, si confrontano due paesaggi: verdeggiate, realistico, quello dalla parte del poeta, e accecante nel bagliore dorato che tutto avvolge quello dove sta la donna amata. Ancor più suggestiva, forse, l'illustrazione finale del *Purgatorio*, con Dante e Beatrice sotto a un fitto bosco punteggiato di frutti gialli, che preludono a un magnifico cielo stellato, di sapore inevitabilmente giottesco.

Nella capacità sinestetica e altamente evocativa delle immagini è sicuramente da rintracciare una delle caratteristiche dell'arte di Beisner, in grado di seguire con attenzione il testo e al contempo di aprirsi, nell'adozione di una tecnica antica e nella scelta di passi ricchi di spunti visivi, a risonanze critiche ulteriori.

4. *L'Inferno fantasy di Paolo Barbieri*

Nel 2012 viene pubblicato per la prima volta *L'Inferno di Dante* interpretato da Paolo Barbieri: stile, tecnica e riferimenti visivi cambiano ancora una volta¹⁵. Il lettore viene trasportato in avvincenti atmosfere fantasy, frutto di un lavoro in grado di unire tradizione e modernità fin dal processo esecutivo: nato pittore, Barbieri lascia emergere la prima idea compositiva da un fitto intreccio di linee e segni a matita, un vortice creativo da cui le figure affiorano poco a poco, imponendosi nella loro evidenza al gesto dell'artista, che nel corso degli anni si è peraltro «specializzato in varie tecniche, come olio, acrilico, e anche i gesetti, dato che sono anche maestro madonnaro»¹⁶. Dopo aver eseguito il disegno preliminare a matita, Barbieri elabora le immagini definitive utilizzando la pittura digitale, lavorando tuttavia su pochi livelli, in modo tale da «‘ritornare’ alla tecnica classica dei quadri»¹⁷. Anche per Barbieri la musica ricopre un ruolo fondamentale, accompagnandolo nella creazione delle opere e suggerendo atmosfere e climi pittorici adeguati al libro cui lavora di volta in volta: «durante la realizzazione di libri piuttosto epici, come *Star Dragons*, *Night Fairies*, oppure *Favole degli dei*, ascolto musica epica ma an-

¹⁵ *L'Inferno di Dante*, illustrato da P. BARBIERI, Mondadori, Milano, 2012. Nel 2021 è uscita un'e-dizione aggiornata: *L'Inferno di Dante*, illustrato da P. BARBIERI, Bonelli, Milano, 2021.

¹⁶ G. BACCI, *L'Inferno è un film fantasy: in dialogo con Paolo Barbieri*, in G. BACCI (a cura di), *Hyper-Modern Dante*, cit., p. 102.

¹⁷ *Ibidem*.

che d'atmosfera (Hans Zimmer, John Williams, Jerry Goldsmith e tanti altri). Discorso un po' diverso quello riferito all'*Inferno* di Dante, visto che durante la lavorazione ascoltavano partiture più tete e cupe¹⁸.

Le partiture tete e cupe si riflettono inevitabilmente nella realizzazione delle tavole dantesche, che descrivono una sorta di film fantasy, con creature mostruose e paesaggi inquietanti che si alternano a donne seduenti memori della morbida carnosità dei corpi dipinti da William-Adolphe Bouguereau e uomini dai corpi michelangioleschi (come spiega di nuovo lo stesso Barbieri). Del panorama visivo di Barbieri fanno parte anche le copertine dei dischi heavy metal, mentre le illustrazioni in bianco e nero di Gustave Doré si arricchiscono di ricordi legati a film splatter o, appunto, fantasy, come *La cosa* di John Carpenter (è ancora l'artista a parlare). Tenendo fede a una cultura visiva ampia e diversificata, Barbieri descrive scenari grandiosi fitti di mistero (basta guardare la *Porta dell'Inferno* del III canto, o il *Castello* del IV), giocati su forti contrasti luministici che rivelano la passione per artisti estremamente diversi e lontani nel tempo tra loro, da Caravaggio a Bosch, fino a maestri dell'illustrazione contemporanea come Alan Lee, Brian Froud o John Howe, «creatori di mondi fantastici, popolati di elfi, troll e fate»¹⁹.

L'illustrazione dedicata al VI canto (*Tavola 8*) è dominata da un Cerbero spaventoso che si sta per avventare su un dannato immerso nel fango, sfigurato dal dolore e con gli occhi cavi e insanguinati, percosso da una fitta pioggia di grandine e neve che si trasforma in sciabolate di luce a illuminare violentemente la composizione.

Cultura pop, abilità tecnica e consapevolezza storico-artistica definiscono un immaginario fantasy complesso e stratificato, in grado di unire l'iconicità del singolo momento narrativo raffigurato con la velocità di visione di impianto teatrale e cinematografico: «le mie tavole si sviluppano in più direzioni, diventando veri e propri fermi-immagine di questo racconto immaginario»²⁰.

5. L'*Inferno* pop di Emiliano Ponzi

Al 2012 risale anche l'*Inferno* realizzato da Emiliano Ponzi per la collana Un Sedicesimo pubblicata da Corraini²¹. Si tratta di un lavoro completamente diverso dagli esempi precedenti: l'artista interpreta in chiave attuale i gironi dell'*Inferno* dantesco e né Dante né Virgilio sono presenti, ottenendo il risultato che il lettore/spettatore si trova proiettato al centro della scena e la narrazione risulta essere «più diretta, più orizzontale: la persona che ha le

¹⁸ *Ivi*, p. 104.

¹⁹ *Ibidem*.

²⁰ *Ivi*, p. 106.

²¹ E. PONZI, *Inferno*, Corraini Edizioni, Mantova, 2012.

mani cadute per terra è l'avaro, la coppia che prende fuoco rappresenta gli iracondi»²².

A livello tecnico sono tutte immagini realizzate in digitale: una scelta che si motiva con l'esigenza di arrivare a esprimere un'illustrazione essenziale, priva di orpelli e allo stesso tempo capace di entrare in dialogo immediato con l'osservatore (il testo non è più presente, c'è soltanto il riferimento al girone). Come spiega l'artista, «rimangono solo le tinte piatte e al limite la linea, anche se io in realtà le ho proprio disegnate. In questo modo potevo capire quali erano gli elementi minimi su cui potevo costruire una narrazione di senso»²³. La motivazione formale, come sempre, trova rispondenza a livello contenutistico, con la definizione di personaggi dal valore universale, che invitano a riflettere sulla contemporaneità: l'avarizia dell'uomo d'affari (si presume) in completo blu che ha le mani tagliate e cadute a terra; l'iracondia della coppia che letteralmente prende fuoco (con la sposa con il cerino acceso in mano); la lussuria espressa da una serie di figure nere che adorano una donna nuda sul letto; Hitler per gli omicidi e i tiranni (secondo una lunga tradizione iconografica che vede personaggi del mondo contemporaneo inseriti tra i dannati danteschi, basta pensare ai lavori di Renato Guttuso e Robert Rauschenberg); per i traditori, il prete che affianca in macchina una prostituta ai margini della strada; corpi scarnificati e appesi a un gancio a rappresentare gli eretici perché, secondo l'osservazione sarcastica di Ponzi, «Se il cattolicesimo, che era la religione dominante, era l'unica che contemplasse l'anima, alle altre cosa resta se non la carne?»²⁴.

Ai golosi è riservata l'illustrazione del III Cerchio (*Tavola 9*), con un uomo bene in carne imprigionato dentro a un ghiaccio: immagine efficace e immediata, che non richiede commenti ulteriori, a conferma dell'arguzia dell'artista.

Nel complesso, Ponzi realizza un sedicesimo che scorre veloce, imprimenti-
dosi facilmente nella memoria visiva del lettore. La comunicazione arriva sem-
plice e diretta, e lavorando 'in togliere' Ponzi descrive un immaginario pop,
giungendo a rimodulare profondamente anche la 'scenografia dantesca': «Co-
me se fosse il *remake* di un film che ha solo la sceneggiatura ma poi cambia i
paesaggi, i personaggi, i dialoghi e rimane solo la struttura narrativa minima
di base, il soggetto, neanche la sceneggiatura»²⁵.

²² E. VARRÀ, *Togliere per essere universale: in dialogo con Emilio Ponzi*, in G. BACCI (a cura di), *Hyper-Modern Dante*, cit., p. 110.

²³ *Ivi*, p. 110.

²⁴ *Ivi*, p. 112.

²⁵ *Ivi*, p. 110.

6. *La Divina Commedia di Mimmo Paladino*

Recentissima, del 2021, è la *Divina Commedia* interpretata da Mimmo Paladino per le edizioni Forma²⁶. Tra i più importanti artisti contemporanei, Paladino ha dialogato con Dante in molteplici circostanze: dalla *Divina Commedia* del 2011 per l'Istituto della Enciclopedia Treccani, alle *Variazioni su tema dantesco* del 2015, fino all'installazione *33 Fogli Danteschi* del 2016. Assai differenti gli uni dagli altri, questi lavori testimoniano la volontà dell'artista di instaurare un dialogo profondo con Dante e la *Commedia*, di cui sarà una prossima espressione il film d'artista attualmente in lavorazione. Chiudendo un cerchio aperto con Tom Phillips, nelle opere realizzate da Mimmo Paladino non è dato trovare un preciso rispecchiamento del testo dantesco, quanto piuttosto una reinterpretazione creativa: come spiegato dall'artista in più circostanze, egli si comporta da 'verificatore' del testo, suggerendo piste ermeneutiche nuove e inaspettate, e creando un fitto reticolo di richiami e corrispondenze tra scultura, pittura e grafica rivolta all'interpretazione di testi letterari (Mimmo Paladino ha illustrato numerosi volumi, dal *Don Chisciotte* a *I promessi sposi*, da *Il Milione* a *l'Orlando furioso*, solo per citarne alcuni).

Nel caso della *Divina Commedia* pubblicata da Forma, Paladino conferma la sua abilità straordinaria nel variare e modulare lo stile pittorico e disegnativo a seconda della cantica: salendo dall'*Inferno* al *Paradiso*, gli acquerelli acquisiscono una poetica leggerezza eterea, e la cifra densa e pastosa della selva oscura si tramuta nel fiume luminoso del canto XXX del *Paradiso*, con un volto che pare trasparire sotto alle delicate velature dei rossi, gialli e blu. Le tecniche adoperate dall'artista sono, come di consueto, altrettanto varie: dall'applicazione a collage di materiale eterogeneo (ad esempio la iuta a rappresentare metonimicamente la veste francescana e San Francesco per i canti X-XI del *Paradiso*) all'acquerello, dalla tempera al fumo su carta (le brucature definiscono gli occhi del volto mostruoso di Lucifer nel canto XXXIV dell'*Inferno* e formano il cerchio vuoto che corona la scritta *Amore che muove il sole e l'altre stelle* nel canto XXXIII del *Paradiso*).

Scorrendo le tavole è possibile rintracciare l'eco di opere precedenti, che vanno ad arricchire le immagini dantesche: nella *generazione dell'anima* del canto XXV del *Purgatorio* è intuibile la sagoma inconfondibile de *I Dormienti* (serie di sculture celebri dell'artista), così come nella porta-arco inserita a collage nel canto III del *Paradiso* è ravvisabile la struttura della *Porta di Lampedusa – Porta d'Europa*, realizzata e installata sull'isola da Paladino nel 2008, andando a creare un forte collegamento tematico e contenutistico tra letteratura e contemporaneità, arte e consapevolezza etica.

²⁶ Dante Alighieri – *La Divina Commedia – Mimmo Paladino*, un progetto di Sergio Risaliti con la collaborazione di Riccardo Bruscagli, Forma Edizioni, Firenze, 2021.

Non sfugge a questa trama di riferimenti la tavola del canto XXIV del *Purgatorio* (*Tavola 10*), che raffigura due golosi stesi sotto l'albero ricco di frutti: il nodo narrativo e scenografico è lo stesso di Monika Beisner, ma la soluzione è differente. Paladino sfrutta lo spazio bianco della pagina per creare un preciso e armonico ritmo coloristico e disegnativo, bilanciato lungo una diagonale che idealmente congiunge la figura definita al tratto a inchiostro in basso a sinistra, con le fronde e i frutti realizzati ad acquerello in alto a destra, come a voler sintetizzare i due poli dell'arte pittorica: il disegno e il colore. Il rimando di stampo matissiano, con le forme ritagliate nel colore, richiama altri banchetti e altre avventure, specificatamente le tavole compiute per il sesto libro dell'*Iliade*, giocate analogamente sul rapporto tra disegno e colore: anche in quelle illustrazioni il corpo femminile è realizzato al tratto a matita, mentre la palla rossa e i frutti sono all'acquerello.

7. Verso una conclusione

Con le opere di Mimmo Paladino termina il viaggio tra le illustrazioni della *Divina Commedia* dedicate al tema del cibo. Come dichiarato in apertura, la scelta è ovviamente soggettiva e non esaustiva, ma il principio che ha guidato la selezione è stato quello di identificare cinque artisti contemporanei che rappresentassero cinque diverse possibilità interpretative, tecniche e artistiche: Phillips e Paladino sono posti in apertura e chiusura non soltanto perché a livello cronologico aprono e chiudono la selezione, ma anche perché presentano dei punti di contatto tra loro, elaborando delle immagini che entrano in un rapporto criticamente dinamico e attivo con la *Divina Commedia*: non è un caso che Paladino, lavorando a testi letterari, non si riconosca come illustratore ma come ‘pittore prestato alla letteratura’, a evidenziare il processo creativo sotteso all’attività di rilettura critica dei testi. Beisner valorizza nelle sue illustrazioni l’aspetto filologico, che si riverbera sulla tecnica utilizzata (la tempera all’uovo su carta), mentre Barbieri e Ponzi trasportano Dante nel linguaggio visivo e comunicativo della contemporaneità. Un viaggio breve ma utile per cogliere l’inesauribile molteplicità di approcci e stili, affermando una volta in più la costante attualità della *Commedia* dantesca.

Tavole



Tavola 1: "Testi" di terracotta, impiegati in area lunigianese per la preparazione dei caratteristici testaroli e panigacci.



Tavola 2: i falsari della decima bolgia. Ms. Napoli, Biblioteca Oratoriana del Monumento Nazionale dei Girolamini di Napoli, CF 2.16, c. 71v.



Tavola 3: Giotto di Bondone, *Giudizio Universale*, affresco, Padova, 1306 ca., Cappella degli Scrovegni, dettagli di Lucifero.

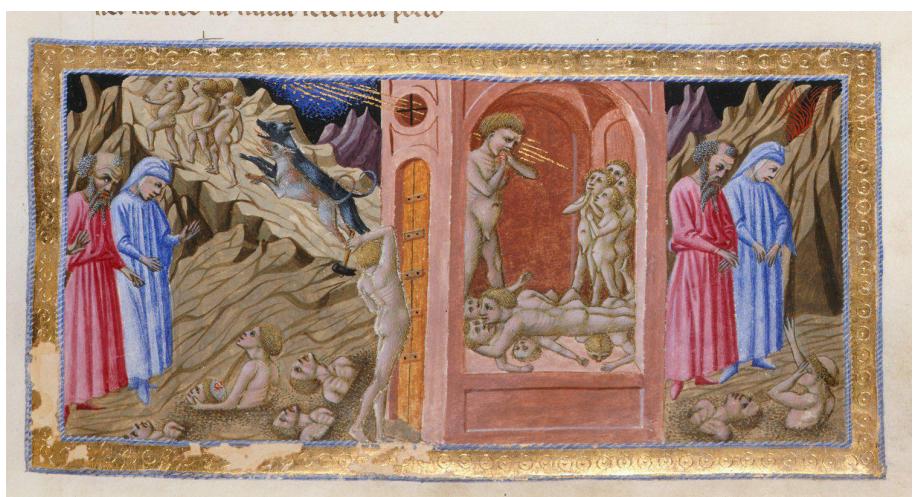


Tavola 4: *L'episodio del Conte Ugolino*, ms. BL Yates Thompson 36, c. 61r. Miniatura di Priamo della Quercia, metà sec. XV.



Tavola 5: Pelope fonda Pisa e papa Gelasio II consacra la Cattedrale, Pergamena, mm 785 x 580, sec.XV (post 1433), Pisa, Museo dell'Opera del Duomo.

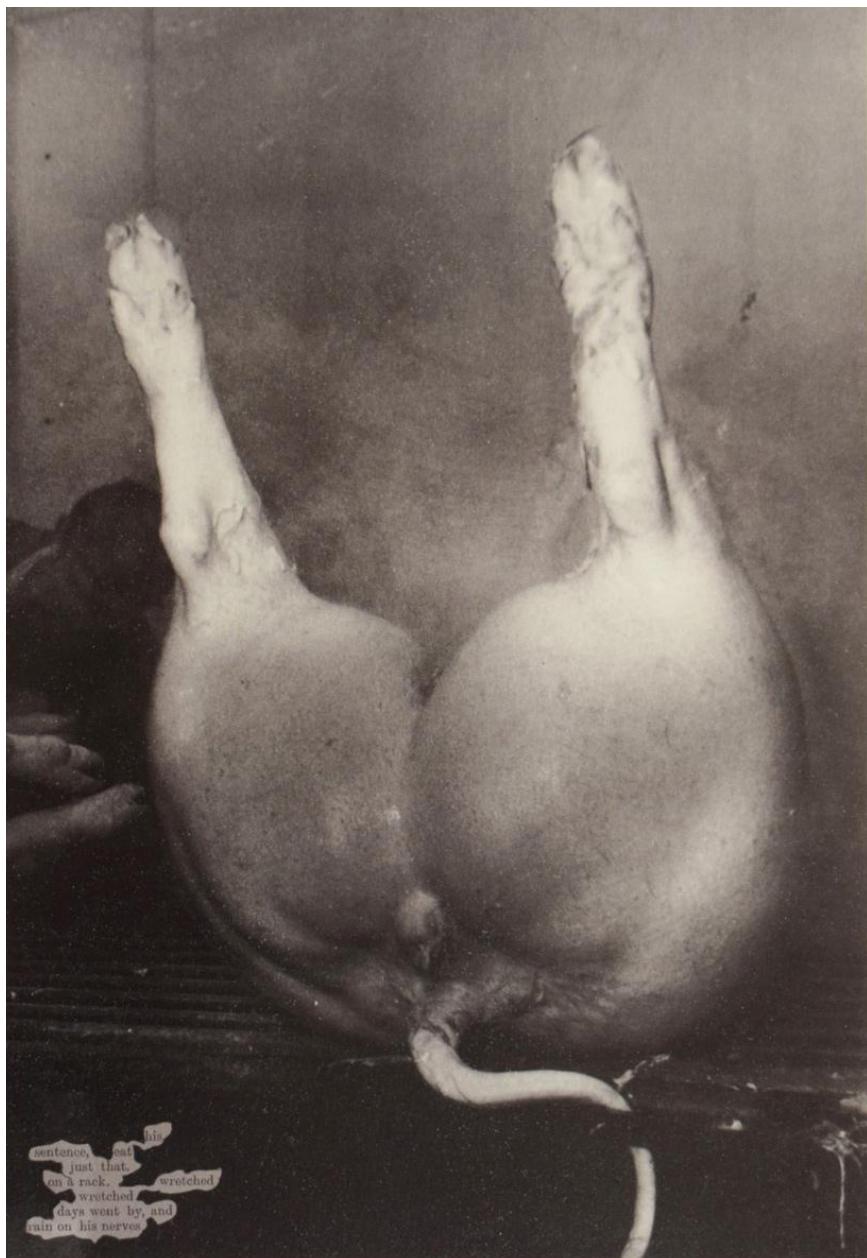


Tavola 6: Tom Phillips, *Inf.*, VI/3, 1983. Tavola a intaglio, 42x31,5 cm. Courtesy: Tom Phillips. All Rights Reserved, DACS 2022.



Tavola 7: Monika Beisner, *I golosi e l'albero ricco di frutti* (Purg. XXIV), 2001. Tempera all'uovo su carta, 11x16,5 cm. Courtesy: Monika Beisner.



Tavola 8: Paolo Barbieri, *Cerbero (Inf. VI)*, 2012. Tecnica digitale su carta, 50x70 cm. Courtesy: Paolo Barbieri.



Tavola 9: Emiliano Ponzi, *III Cerchio. I golosi*, 2012. Tecnica digitale su carta, 21x14,8 cm. Courtesy: Emiliano Ponzi.



Tavola 10: Mimmo Paladino, *I golosi* (*Purg.* XXIV), 2021. Inchiostro su carta, 40x30 cm. Courtesy: Mimmo Paladino.

Bibliografia generale

- ADAMSON, M. W., *Food in Medieval Times*, Greenwood, Westport, 2004.
- ADORNO, T. W., *Minima Moralia. Meditazioni della vita offesa*, Einaudi, Torino, 2006.
- AIME, M., *Eccessi di culture*, Einaudi, Torino, 2004.
- ALABRESE, M.-BRUNORI, M.- BESSA, A.-GIUGGIOLO, P., *The United Nations' Declaration on Peasants' Rights*, Routledge, New York, 2022.
- ALABRESE, M., *Il regime della food security nel commercio agricolo internazionale. Dall'Havana Charter al processo di riforma dell'Accordo agricolo Wto*, Giappichelli, Torino, 2018.
- ALIGHIERI, D., *Commedia. Inferno*, a cura di L. FERRETTI CUOMO, E. TONELLO, P. TROVATO, librariauniversitaria.it, Padova, 2022.
- ALIGHIERI, D., *Commedia*, a cura di G. INGLESE, Le Lettere, Firenze, 2021.
- ALIGHIERI, D., *Commedia*, revisione del testo e commento di G. INGLESE, Carocci, Roma, 2016.
- ALIGHIERI, D., *Commedia secondo l'antica vulgata*, a cura di G. PETROCCHI, 4 voll., Le Lettere, Firenze, 1994.
- ALIGHIERI, D., *La Divina Commedia*, vol. I, *Inferno*, a cura di N. SAPEGNO, La Nuova Italia, Firenze, 1955.
- ALIGHIERI, D., *Convivio*, a cura di G. FIORAVANTI, in *Opere*, ed. diretta da M. Santagata, Mondadori, Milano, 2011.
- ALIGHIERI, D., *De vulgari eloquentia*, a cura di M. TAVONI, in *Opere*, ed. diretta da M. Santagata, Mondadori, Milano, 2011.
- ALIGHIERI, D., *Il Fiore e il Detto d'amore*, a cura di L. FORMISANO, in *Opere di dubbia attribuzione e altri documenti danteschi* (NECOD, vol. VII), Salerno Editrice, Roma, 2012.
- ALIGHIERI, D., *Opere*, a cura di M. SANTAGATA, 2 voll., Mondadori, Milano, 2011-2014.
- ALIGHIERI, D., *The Inferno*, a version translation by R. Hollander and J. Hollander, Notes by R. Hollander, Anchor Books, New York, 2002.
- ALLEN POSNER, R., *Droit et littérature*, coll. *Droit, éthique, société*, PUF, Paris, 1996.
- ALLEN POSNER, R., *Law and Literature. A Misunderstood Relation*, Harvard University Press, Cambridge, 1988.
- ANDREOLLI, B., *Alimentazione contadina e satira del villano tra Medioevo ed Età moderna*, Baraldini, Finale Emilia, 2014.
- ARNAUD, A.- NICOLE, P., *Logica o arte di pensare*, in *Grammatica e Logica di Port-Royal*, a cura di R. SIMONE, Ubaldini, Roma, 1969.

- ASSOULY, O., *L'organisation criminelle de la faim*, Actes Sud, Arles, 2013.
- ATTALI, J., *Histoires de l'alimentation. De quoi manger est-il le nom?*, Fayard, Paris, 2019.
- AZZETTA, L., *Epidota XIII*, in DANTE ALIGHIERI, *Epiſtole, Ecloga, Questio de aqua et terra*, a cura di M. BAGLIO-L. AZZETTA-M. PETOLETTI- M. RINALDI (NECOD, vol. V), Salerno Editrice, Roma, 2016, p. 271.
- BACCI, G. (a cura di), *Tom Phillips. Dante's Inferno*, Edizioni ETS, Pisa, 2021.
- BACCI, G., *L'Inferno è un film fantasy: in dialogo con Paolo Barbieri*, in G. BACCI (a cura di), *Hyper-modern Dante. Illustrations of Dante throughout the world 1983-2021*, Fondazione Memofonte – S.P.E.S., Firenze, 2021, p. 102.
- BALESTRERO, M., *La dieta nel Medioevo italico. Aspetti agronomici, economici e cultural-tradizionali*, Aracne Editrice, Roma, 2006.
- BALZAC, H. DE, *Traité des excitants modernes*, Berg International, Paris, 2015.
- BAMBAGLIOLI, G., *Commento all'Inferno di Dante*, a cura di L. C. ROSSI, Scuola Normale Superiore, Pisa, 1998.
- BÄRBERI-SQUAROTTI, G., *L'orazione del conte Ugolino*, in «Letture Classensi», IV (1973), p. 145.
- BAROLINI, T., "Only Historicize": History, Material Culture (Food, Clothes, Books), and the Future of Dante Studies, in «Dante Studies», CXXVII (2009), p. 37.
- BARTALESI, V. et al., *A formal representation of the Divine Comedy's primary sources: The Hypermedia Dante Network ontology*, in «Digital Scholarship in the Humanities», XXXVII (2022), n. 3, p. 630.
- BARTALESI, V. et al., *DanteSources: a Digital Library for Studying Dante Alighieri's Primary Sources*, in «Umanistica Digitale», I (2017), p. 119.
- BARTALESI, V. et al., *Towards a semantic network of Dante's works*, in «Digital scholarship», XXX (2015), n. 1, p. 28.
- BATTAGLIA RICCI, L., *Dante per immagini. Dalle miniature trecentesche ai giorni nostri*, Einaudi, Torino, 2018, p. 268.
- BATTISTI, C.- ALESSIO, G., *Dizionario etimologico italiano*, Barbèra, Firenze, 1950-1957.
- BAUMGARTEN, A. G., *Aesthetica*, Impens. Iohannis Christiani Kleib, Traiecti cis Viadrum [Frankfurt an der Oder], 1750-1758 (trad. it. *L'Estetica*, a cura di S. TEDESCO, Aesthetica Edizioni, Palermo, 2000).
- BEISNER, M., *Dante Alighieri, Die Göttliche Komödie*, deutsch von Karl Vossler, mit farbigen illustrationen von Monika Beisner, Faber und Faber, Leipzig, 2001.
- BELLOMO, S. *Le tegghie di Dante: Inferno*, XXIX, 74, in «Quaderni Veneti», II (2013), p. 95.
- Benessere animale, scienza e giurisdizione. Dall'Animal Welfare alla Global Animal Law*, in «Rivista di Diritto Alimentare», III (2021), <http://www.rivistadirittoalimentare.it/index.php>.
- BENEVENUTI DE RAMBALDIS DE IMOLA *Comentum super Dantis Aldigherii Comoediam*, a cura di G. F. LACAITA, Barbèra, Firenze, 1887.
- BERNARDELLI, A., *Che cos'è l'intertestualità*, Carocci, Roma, 2013.
- BERNERS-LEE, T.- HENDLER, J.- LASSILA, O., *The semantic web*, in «Scientific American Magazine», CCLXXVI (2001), n. 5, p. 34.
- BETTI, E., *Teoria generale della interpretazione*, Giuffrè, Milano, 1990.
- BETTINI, M., *Contro le radici. Tradizione, identità, memoria*, il Mulino, Bologna, 2011.

- BIONDI, G., *Moderazione: da concezione teorica a condizione sociale. Teorie e livelli di consumo (secoli XIII-XV)*, 2019, Tesi di dottorato, Università di Padova.
- BLANC, L. G., *Versuch einer bloss philologischen Erklärung mehrerer dunklen und streitigen Stellen der Göttlichen Komödie*, Verlag der Buchhandlung des Waisenhauses, Halle 1861, (trad. it. di O. OCCIONI, *Saggio di una interpretazione filologica di parecchi passi oscuri e controversi della Divina Commedia*, Coen, Trieste, 1865).
- BLUMENBERG, H., *Paradigmi per una metaforologia*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2009.
- BODEI, R., *Paesaggi sublimi. Gli uomini davanti alla natura selvaggia*, Bompiani, Milano, 2008.
- BODEI, R., *Le forme del bello*, il Mulino, Bologna, 1995.
- BOLOGNINI, S., *Informazioni alimentari e lotta all'obesità. Il contributo delle normative europee relative alla fornitura di informazioni alimentari alla strategia europea per la prevenzione dell'obesità*, in *Studi in onore di Luigi Costato*, vol. II, Jovene, Napoli, 2014, p. 51.
- BOLZONI, L. (a cura di), *La Commedia di Dante nello specchio delle immagini*, Istituto della Encyclopædia Italiana, Roma, 2021.
- BONATTI, M., *Dante a tavola. Avventure del cibo e del gusto nella Commedia*, Terra Santa, Milano, 2021.
- BONVESIN DA LA RIVA, *De scriptura nigra*, in G. CONTINI, *Le opere volgari di Bonvesin da la Riva*, Società Filologica Romana, Roma, 1941, p. 40.
- BORGHI, P., *La definizione di alimento e di mangime*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Giuffrè, Milano, 2021, p. 46.
- BORGHI, P., *Rosso, giallo o verde? L'ennesima etichetta alimentare "a semaforo", l'ennesimo segno di disaggregazione*, in «Rivista di diritto alimentare», II (2017), p. 79.
- BOUGLÉ-LE ROUX, C., *La littérature française et le droit. Anthologie illustrée: du Roman de Renart à Michel Houellebecq*, LexisNexis, Paris, 2021.
- BOZZO, G., *Aggiunta alle Considerazioni etc.*, «Il Propugnatore», II (1869), parte I, p. 439
- BOZZO, G., *Considerazioni intorno al verso di Dante «Poscia più che il dolor poté il digiuno»*, Tip. del Giornale Letterario, Palermo, 1832.
- BRANLARD, J. P., *Droit et Gastronomie. Aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands*, Gualino éditeur, Paris, 1999.
- BRILLANT-SAVARIN, J. A., *Physiologie du goût*, Flammarion, Champs, Paris, 2017.
- BROOK, TH., *Cross-examinations of Law and literature*, Cambridge University Press, Cambridge, 1987.
- BRUGNOLI, G., *Studi danteschi*, Edizioni ETS, Pisa, 1998.
- BRUGNOLI, G., *Cena Tydei*, in «Giornale Italiano di Filologia», XXXVIII (1986), p. 221.
- BRUNER, J. *La fabbrica delle storie. Diritto, letteratura, vita*, Laterza, Roma-Bari, 2002.
- BRUNER, J. S., *Il linguaggio del bambino*, Armando, Roma, 1991.
- BRUNER, J. S., *Studi sullo sviluppo cognitivo*, Armando, Roma, 1968.
- BURKE, E., *A Philosophical Inquiry into the Origin of our Ideas of the Sublime and the Beautiful*, Dodsley, London 1759, (trad. it. *Ricerca filosofica sull'origine delle nostre idee intorno al sublime e al bello [...]. Opera tradotta dall'inglese*, Sonzogno, Milano, 1804, e più recentemente *Inchiesta sul Bello e il Sublime*, a cura di G. SERTOLI, Edizioni di «Estetica», Palermo, 1985).

- CALLEGARI, D., *Dante's Gluttons: Food and Society from the Convivio to the Comedy*, Amsterdam University Press, Amsterdam, 2022.
- CALVINO, I., *Lezioni americane*, Mondadori, Milano, 1993.
- CALVINO, I., *Palomar*, Mondadori, Milano, 1994.
- CANFORA, I., Art. 2, in «*Nuove leggi civili commentate*», I-II (2003), p. 151.
- CANOVA, L.- ZACCARELLO, M., «*Com'occhio segue suo falcon volando*: intertestualità e lessico della falconeria (e relativa marcatura digitale) nella Commedia», in «*Linguistica e letteratura*», XLVI (2021), nn. 1-2, p. 15.
- CANOVA, L., *Il "gran vermo" e il "vermo reo". Appunti onomasiologici sull'eteromorfia nell'Inferno dantesco*, in «*Ticontre*», IX (2018), p. 281.
- CARDOZO, B. N., *Law and Literature*, in «*Yale Review*», XIV (1925), p. 699.
- CARLIN, M., *Food and Eating*, in *Medieval Europe*, Bloomsbury Publishing, London, 1995.
- CARMIGNANI, G., Lettera [...] all'amico e collega suo Professor Giovanni Rosini sul vero senso di quel verso di Dante «*Poscia più che il dolor poté il digiuno*» (*Inf. c. 33, v. 75*), Nistri, Pisa, 1826.
- CARMIGNANI, G., *Dissertazione critica sulle traduzioni [...] coronata dall'Accademia Napoleone di Lucca il 18 maggio 1808*, Molini Landi, Firenze, 1808.
- CASAGRANDE, C.- VECCHIO, S., *I sette vizi capitali. Storia dei peccati nel Medioevo*, Einaudi, Torino, 2000.
- CASTELLANI, A., *Grammatica storica della lingua italiana*, il Mulino, Bologna, 2000.
- CASTIGLIONE, S.- LOMBARDI VALLAURI, L. (a cura di), *La questione animale*, in S. RODOTÀ-P. ZATTI (dir. da), *Trattato di Biodiritto*, Giuffrè, Milano, 2012.
- CECCARELLI LEMUT, M. L., *I Montefeltro e il Comune di Pisa tra XIII e XIV secolo*, in «*Lo stato e 'l valore*». I Montefeltro e i Della Rovere: assensi e conflitti nell'Italia tra '400 e '600, Atti del Convegno di Studio (Gubbio, 14-17 dicembre 2000), a cura di P. CASTELLI-S. GERUZZI, Pacini, Pisa, 2005, p. 5.
- CECCARELLI LEMUT, M. L., *Della Gherardesca, Ugolino*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma, 1989, vol. 37, p. 41.
- CELLA, R., *I gallicismi nei testi dell'italiano antico (dalle origini alla fine del sec. XIV)*, Accademia della Crusca, Firenze, 2003.
- CHIRICO, C., *Ne la chiesa / coi santi, e in taverna coi ghiottoni*, in I. CHIRICO-P. DAINOTTI-M. GALDI (a cura di), *Citar Dante*, ETPBooks, Atene, 2021.
- CHOMSKY, N., *Riflessioni sul linguaggio. Grammatica e filosofia*, Einaudi, Torino, 1981.
- CICCUTO, M., *Sugli antichi e moderni: in dialogo con Tom Phillips*, in G. BACCI (a cura di), *Hyper-modern Dante. Illustrations of Dante throughout the world 1983-2021*, Fondazione Memofonte – S.P.E.S., Firenze, 2021, p. 92.
- CLÉMENT, A., *De l'évergétisme antique aux Restos du cœur : état et associations dans l'histoire du secours alimentaire*, in «*Revue internationale de l'économie sociale*», CCLXXIX (2001), p. 26.
- COLOMBO, G., *Il Diritto (...) di Giustizia orribil arte (Inferno, XIV, 6) ovvero dalla retribuzione alla riconciliazione*, tenuto presso il Liceo di Brescia Calini di Brescia nel 2008: <https://www.indire.it>.
- COLUCCIA, R., *Dante e il cibo*, in S. MORGANA-D. DE MARTINO-G. STANCHINA (a cura di), *L'italiano del cibo*, Accademia della Crusca, Firenze, 2016, p. 159.

- Comento alla cantica dell'Inferno di Dante Allighieri di autore anonimo*, a cura di G. J. W. VERNON, Baracchi, Firenze, 1848.
- Comento di Cristophoro Landino fiorentino sopra la Comedia di Danthe Alighieri poeta fiorentino*, Nicoblò di Lorenzo della Magna, Firenze, 1481.
- Commento di Francesco da Buti alla Commedia di Dante*, a cura di C. GIANNINI, Nistri, Pisa, 1858.
- CONTE, G. B., *Memoria dei poeti e sistema letterario. Catullo, Virgilio, Ovidio, Lucano*, Einaudi, Torino, 1985.
- CONTINI G., *Un'interpretazione di Dante*, in «Paragone», ottobre 1965 (poi in ID., *Un'idea di Dante. Saggi danteschi*, Einaudi, Torino, 1976, p. 95).
- CONTINI, G., *Filologia ed esegezi dantesca*, «Rendiconti delle Adunanze solenni» dell'Accademia nazionale dei Lincei, VII, 1 (celebrazione centenaria dei Lincei, 18 giugno 1965) (poi in ID., *Un'idea di Dante. Saggi danteschi*, Einaudi, Torino, 1976, p. 113).
- COPPINI, R. F., *L'Università di Pisa negli anni venti*, in *Leopardi a Pisa ...«cangiato il mondo appar»*, a cura di F. CERAGIOLI, Electa, Milano, 1997, p. 226.
- CORTELAZZO, M.- ZOLLI, P., *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, a cura di M. CORTELAZZO-M. A. CORTELAZZO, Zanichelli, Bologna, 1999².
- CORTONESI, A., *Fra autoconsumo e mercato: l'alimentazione rurale e urbana nel basso Medioevo*, in J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1996, p. 325.
- CRISCIANI, C.-GRASSI, O. (a cura di), *Nutrire il corpo, nutrire l'anima nel Medioevo*, Edizioni ETS, Pisa, 2017.
- Cronica di Pisa. Dal ms. Roncioni 338 dell'Archivio di Stato di Pisa*, a cura di C. IANNELLA, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, Roma, 2005.
- D'ALESSIO, O.- ROSSI, S., *Pane toscano: tutti i segreti del pane toscano e 20 ricette tradizionali*, Moroni, Grosseto, 2012.
- DANIELLO, B., *Dante Alighieri con l'espositione*, a cura di C. G. PRIOLO, Salerno Editrice, Roma, 2020.
- Dante Alighieri – La Divina Commedia – Mimmo Paladino*, un progetto di Sergio Risaliti con la collaborazione di Riccardo Bruscagli, Forma Edizioni, Firenze, 2021.
- Dante in Context*, a cura di Z. G. BARAŃSKI-L. PERTILE, Cambridge University Press, Cambridge, 2015.
- DE GERANDO, J. M., *Histoire comparée des systèmes de philosophie relativement aux principes des connaissances humaines*, Henrichs, Paris, 1804.
- DE GERANDO, J. M., *Des signes et de l'art de penser considérés dans leurs rapports mutuels*, Goujon, Paris, 1799-1800.
- DE VIVO, C., *La visione di Alberico / ristampata, tradotta e comparata con la Divina Commedia*, Stab. tipografico Appulo-Irpino, Ariano, 1899.
- DEBUCQUET, G.- FRIANT-PERROT, M., *Regards croisés sur la notion de Novel Food: quel droit pour quelle nouveauté ?*, in «Cahiers droit, sciences & technologies», VI (2016), p. 81.
- DEBUCQUET, G., *Considérer les normes sociales et culturelles pour une meilleure acceptation des innovations technologiques en alimentation : les leçons du rejet des aliments génétiquement modifiés (OGM)*, in «Management International», XV (2011), p. 49;

- DELERINS, R.-C., *La révolution Food 2.0 en Californie : cuisine, génétique et big data*, in G. FUMEY (dir.), *L'alimentation demain. Cultures et médiations*, CNRS Editions, Paris, 2016, p. 79.
- DELORT, R., *La vita quotidiana nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 2009.
- DENUZZO, A., *Cibo e patrimonio culturale: alcune annotazioni*, in «Aedon», I (2017).
- DEVOTO, G., *Avviamento alla etimologia italiana*, Mondadori, Milano, 1979.
- DI IACOVO, F.- BRUNORI, G.- INNOCENTI, S., *Il cibo come scelta collettiva: le nuove dimensioni del civismo negli alimenti*, in S. SIVINI-A. CORRADO (a cura di), *Cibo locale. Percorsi innovativi nelle pratiche di produzione e consumo alimentare*, Napoli, 2013, p. 125.
- DI LAURO, A., *Articuler nature et culture: le modèle juridique des AOP et IGP face au changement climatique, à la durabilité et aux droits bioculturels*, in corso di pubblicazione in «Journal international de bioéthique et d'éthique des sciences».
- DI LAURO, A., *La circolazione dei prodotti alimentari*, in, P. BORGHI-I. CANFORA -A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Giuffrè, Milano, 2021, p. 25.
- DI LAURO, A., *Le denominazioni d'origine protetta (Dop) e le Indicazioni Geografiche protette (Igp)*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Giuffrè, Milano, 2021, p. 431.
- DI LAURO, A., *Mercato alimentare e innovazione tecnologica*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Giuffrè, Milano, 2021, p. 544.
- DI LAURO, A., *La sostenibilità nella Dichiarazione dei diritti dei contadini. Diritti bioculturali e sovranità alimentare*, in A. DI LAURO-G. STRAMBI (a cura di), *Le funzioni dell'agricoltura*, in collana NutriDialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Edizioni ETS, Pisa, 2020, p. 61.
- DI LAURO, A., *Marketing sensorielle et normativité alimentaire: quel défi pour les juristes*, in D. PATURE-P. NDIAYE (a cura di), *Le droit à l'alimentation durable en démocratie*, Champ Social Editions, Nîmes, 2020, p. 176.
- DI LAURO, A. (a cura di), *Les métamorphoses de l'aliment. Les frontières entre les aliments, les médicaments et le cosmétiques*, coll. NutriDialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Edizioni ETS, Pisa, 2019.
- DI LAURO, A. Définir l'aliment: chronique des frontières, entre ordres et désordres. «A manier avec soin», in *Les métamorphoses de l'aliment. Les frontières entre les aliments, les médicaments et le cosmétiques*, coll. NutriDialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Edizioni ETS, Pisa, 2019, p. 27.
- DI LAURO, A., *Neuroscienze e diritto. Ripensare il libero arbitrio in campo penale, civile ed alimentare*, in «Rivista italiana di Medicina Legale e del Diritto in campo sanitario», IV (2018), p. 1429.
- DI LAURO, A. (a cura di) *NutriDialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente*, Edizioni ETS, Pisa, 2015.
- DI LAURO, A., *L'etichetta degli alimenti: un racconto antropologico fra creatività e limiti*, in A. DI LAURO (a cura di) *NutriDialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente*, Edizioni ETS, Pisa, 2015, p.77.
- DI LAURO, A., *La tutela dell'origine degli alimenti o la composizione (im)possibile del tempo e dello spazio*, in A. GERMANÒ-V. RUBINO (a cura di), *La tutela dell'origine dei prodotti alimentari in Italia, nell'Unione europea e nel commercio internazionale*, Giuffrè, Milano, 2015, p. 34.

- DI LAURO, A., *Nuove regole per le informazioni sui prodotti alimentari e nuovi analfabetismi. La costruzione di una "responsabilità del consumatore"*, in «Rivista di diritto agrario», II (2012) pp. 1-26.
- Droit et littérature*, in «Actes. Les Cahiers d'action juridique», XLIII-XLIV (avril 1984).
- DU BOS, J. B., *Réflexions critiques sur la poésie et sur la peinture*, IV ed. riveduta, Mariette, Paris, 1740.
- DURIF-BRUCKERT, C., «On devient ce que l'on mange»: les enjeux identitaires de l'incorporation, in «Revue française d'éthique appliquée», II (2017), p. 25.
- DURLING, R., *Dante Among the Falsifiers*, in A. MANDELBAUM-A. OLDCORN-C. ROSS (a cura di), *Lectura Dantis: Inferno: A Canto-by Canto Commentary*, University of California Press, Berkeley, 1998, p. 392.
- DURLING, R., *Deceit and Digestion in the Belly of Hell*, in S. GREENBLATT (a cura di), *Allegory and Representation: Selected Papers from the English Institute, 1979-80*, Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1981, p. 61.
- EGNEL, M. et al., *Modelling the impact of different front-of-package nutrition labels on mortality from non-communicable chronic disease*, in «International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity», XVI (2019), p. 56.
- Enciclopedia Dantesca*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma, 1970-1988.
- ENCICLOPEDIA TRECCANI, *Atlante Qualivita dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli italiani Dop, Igp e Stg*, Treccani, Roma, 2021
- ENRICO PISANO, *Liber Maiorichinus de gestis Pisanorum illustribus*, a cura di G. SCALIA-A. BARTOLA-M. GUARDO, Sismel-Editioni del Galluzzo, Firenze, 2017.
- FIORAVANTI, G., *Il pane degli angeli nel "Convivio" di Dante*, in C. CRISCIANI-O. GRASSI (a cura di), *Nutrire il corpo, nutrire l'anima nel Medioevo*, Edizioni ETS, Pisa, 2017, p. 191.
- FOIRE, L., *Patrimoni di origine protetta. Le procedure di Food Labelling nelle istituzioni internazionali all'incrocio tra nazionale, globale e locale*, in «Storicamente», XIV (2018), p. 1.
- FISCHLER, C.-MASSON, E., *Manger: Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob, Paris, 2008.
- FISCHLER, C., *Les alimentations particulières, Mangerons-nous encore ensemble demain?*, Odile Jacob, Paris, 2013.
- FLANDRIN, J. L.- MONTANARI, M., *Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo e nel Rinascimento in Italia*, in *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1997, p. 371.
- FLANDRIN, L.- MONTANARI, M. (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1997.
- FORTI, A., *La nuova disciplina in materia di determinazioni nutrizionali*, in «Rivista di diritto agrario», XII (2012), n. 1, p. 94.
- FRANCESCHINI, F., *Dante, Arno, Pisa (i salvati e i sommersi)*, in AA. VV., *VALLIS ARNI # ARNO VALLEY: la Toscana dal fiume al mare tra eredità storica e prospettive future*, a cura di M. L. CECCARELLI LEMUT et al., Pacini, Pisa, 2019, p. 319.
- FRANCESCHINI, F., *Il fiume e la città nelle rappresentazioni storiche, figurative e letterarie*, in AA. VV., *VALLIS ARNI # ARNO VALLEY: la Toscana dal fiume al mare tra eredità storica e prospettive future*, a cura di M. L. CECCARELLI LEMUT et al., Pacini, Pisa, 2019, p. 297.
- FRANCESCHINI, F., *Guido da Pisa, l'«Epistola a Cangrande» e i primi «accessus» a Dante*, in *Da Dante a Berenson: sette secoli tra parole e immagini. Omaggio a Lucia Battaglia Ricci*, a cura di A. PEGORETTI- C. BALBARINI, Longo, Ravenna, 2018, p. 113.

- FRANCESCHINI, F., *Tecnofagia e voci affini (tecnofago, tecnofagico, tecofagia, iofagia) dal primo Ottocento a oggi*, in «*Lingua nostra*», LXXI (2010), nn. 3-4, p. 113.
- FRANCESCHINI, F., *La tecnofagia di Ugolino: linguistica e semiotica illuminista nell'interpretazione strutturale di Giovanni Carmignani (1826)*, in Id., *Tra secolare commento e storia della lingua. Studi sulla «Commedia» e le antiche glosse*, Cesati, Firenze, 2008, p. 93.
- FRANCESCHINI, F., *Le dieci morti di Pier delle Vigne: commenti danteschi e itinerari medivale*, in Id., *Tra secolare commento e storia della lingua. Studi sulla «Commedia» e le antiche glosse*, Cesati, Firenze, 2008, pp. 128-130.
- FRANCESCHINI, F., *Un'interpretazione strutturale di Inf. XXXIII 75 nel primo Ottocento (Giovanni Carmignani, 1826)*, in «*Rivista di Studi Danteschi*», I (2001), n. 1, p. 128.
- FRANCESCO PIPINO, *Chronicon*, in L. A. MURATORI (a cura di), *Rerum Italicarum Scriptores*, Società Palatina, Modena, 1726, vol. IX, p. 726.
- FRASCHINI, C., *Beata o dannata? La Divina Commedia è servita*, Trenta Editore, Milano, 2020.
- FRIANT PERROT, M., *Le Nutriscore français: breves réflexions sur la nature de ce système d'information nutritionnelle complémentaire et sa conformité au droit de l'Union européenne*, in A. Di LAURO (a cura di), *Les Métamorphoses de l'aliment. Les frontières entre les aliments, les médicaments et les cosmétiques*, Edizioni ETS, Pisa, 2019, p. 123.
- FROSINI, G., «*L'anguille di Bolsena e la vernaccia*». *Immagini, forme e sostanze del cibo in Dante*, in «Apice», I (2016), p. 45.
- FROSINI, G., *Il cibo e i signori: la mensa dei priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Accademia della Crusca, Firenze, 1993.
- GADBIN, D., *Droit à l'alimentation, in La Constitution, l'Europe et le droit: Mélanges en l'honneur de Jean-Claude Masclet*, Publications de la Sorbonne, Paris, 2013, p. 619.
- GALANTI, L., *Com'a scaldar si poggia teghbia a teghbia*, in Id., *La Lunigiana nella «Divina Commedia». Contributi che la regione ha fornito al Poeta per il suo immortale capolavoro*, Il Corriere Apuano, Mulazzo, 1988.
- GARDE, A.- FRIANT PERROT, M., *L'impact du marketing sur les préférences alimentaires des enfants*, Rapport pour l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (Inpes).
- GARDE, A., *EU Law and Obesity Prevention*, in «*Common Market Law Review*», V (2012), p. 1822.
- GARGALLO, T., *Se il verso di Dante «Poscia più che il dolor poté il digiuno» meriti lode di sublime o taccia di inetto. Lezione Accademica*, F. Solli, Palermo, 1832.
- GAROFANI, B.- GHERNER, U., *Il cibo del Medioevo. Un itinerario nel borgo medievale di Torino*, Fondazione Torino Musei, Torino, 2005.
- GENTILE, L. C., *Araldica saluzzese. Il Medioevo*, Soc. Studi Stor. Archeologici, Cuneo, 2004.
- GENTILI, S., «*Cerberus quasi kreoboros*: iscoia/ingoia in Inf. VI, 18», in «*Cultura Neolatina*», LVII (1997), p. 103.
- GEYZEN, A., *Food Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire*, in «*Food & History*», XII (2014), n. 2, p. 67.
- GIACOMINO DA VERONA, *De Babilonia civitate infernali*, in G. CONTINI (a cura di), *Poeti del Duecento*, Ricciardi, Milano-Napoli, 1960, p. 643.
- GIANGOIA, R. E., *A convito con Dante: la cucina della Divina Commedia*, Il Leone Verde, Torino, 2020.

- GIBBONS, D., *Alimentary metaphors in Dante's "Paradiso"*, in «The Modern Language Review», XCVI (2001), n. 3, p. 693.
- GIRAUDOUX, J., *La Guerre de Troie n'aura pas lieu* (1935), Grasset, Paris, 1972, acte 2, scène V.
- Grande Dizionario Italiano dell'Uso*, a cura di T. DE MAURO, UTET, Torino, 1999.
- GREIMAS, A. J., *Elementi per una teoria dell'interpretazione del racconto mitico*, in AA. VV., *L'analisi del racconto*, Bompiani, Milano, 1969, p. 47.
- GROSSI, P., *L'ordine giuridico medievale*, Laterza, Roma-Bari, 2000.
- GUASCH-FERRÉ, M.- WILLETT, W. C., *The Mediterranean diet and health: a comprehensive overview*, in «Journal of Internal Medicine», CCXC (2021), p. 549.
- GUIDO DA PISA, *Expositiones et glose. Declaratio super 'Comediam' Dantis*, a cura di M. RINALDI, Salerno, Roma, 2013.
- GUTHMÜLLER, B., «Trasumanar significar per verba / non si poria». *Sul I canto del Paradiso*, in «L'Alighieri», XXIX (2007), p. 107.
- HOLLANDER, R., *The Dartmouth Dante Project*, in «Quaderni di Italianistica», X (1989), n. 1-2, pp. 287-98.
- IACOBI AURIAE *Annales Ianuenses 1280-1294*, in *Monumenta Germaniae Historica*, a cura di G.H. PERTZ, Hannover, 1863, vol. XVIII, p. 321.
- IACOMO DELLA LANA, *Commento alla 'Commedia'*, a cura di M. VOLPI con la collaborazione di A. TERZI, Salerno, Roma, 2010.
- Il Giardino Scotto. Pisa*, a cura di F. BRACALONI-L. TONGIORGI TOMASI, Pacini, Pisa, 2016.
- IPPOLITO, C., *Il cibo e le sue metafore in Dante*, in «Cultura e Scuola», CXXIV (1992), n. 31, p. 58.
- JACOBSON, R., *Saggi di linguistica generale*, Feltrinelli, Milano, 1966.
- JACOMUZZI, A., *La citazione come procedimento letterario. Appunti e considerazioni*, in *La citazione come procedimento letterario e altri saggi*, Edizioni dall'Orso, Alessandria, 2005, p. 1.
- JAKAB, A., *European Constitutional language*, Cambridge University Press, Cambridge, 2016.
- JAMES, M. R., (a cura di), *Apocrypha anecdota: a collection of thirteen apocryphal books and fragments*, Cambridge University Press, Cambridge, 1893.
- KELEMEN, J., *Cibo e metafore del cibo in Dante*, in A. D. MARIANACCI-A. D. SCIACOVELLI, *Il cibo e le feste nella letteratura italiana*, Istituto italiano di Cultura di Budapest, Budapest, 2006, p. 43: http://www.kelemenjanos.hu/docs/dante_cibo.pdf.
- KEYS, A., *Mediterranean diet and public health: personal reflections*, in «The American Journal of Clinical Nutrition», LXI (1995), suppl. 6, p. 1321s.
- KLEINHENZ, C. *Food for Thought: Purgatorio XXII*, in «Dante Studies», XCV (1977), p. 66.
- L'inferno di Dante*, illustrato da P. BARBIERI, Mondadori, Milano, 2012.
- La Commedia di Dante Alighieri. Inferno*, con il commento di R. HOLLANDER, a cura di S. MARCHESI, Olschki, Firenze, 2011.
- LANCI, A., voci *mangiare, manducare, manicare* in *Enciclopedia Dantesca*, Istituto della Encyclopædia Italiana, Roma, 1970-1988.
- LANDINO, C., *Commento sopra la Comedia*, a cura di P. PROCACCIOLI, Salerno Editrice, Roma, 2001.

- LABELLE, C.- URIOT, K., *Les protéines végétales: un nouvel eldorado nutritionnel*, in G. FUMEY (dir.), *L'alimentation demain. Cultures et médiations*, CNRS Editions, Paris, 2016, p. 181.
- Le droit saisi par la pluridisciplinarité*, in «Actes. Les Cahiers d'action juridique», LXXV-LXXVI (juin 1992).
- LE BRETON, D., *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, Raffaello Cortina, Milano, 2007.
- LE GOFF, J., *La civiltà dell'occidente medievale*, Einaudi, Torino, 2013.
- LE GOFF, J., *Il basso medioevo*, Feltrinelli, Milano, 1988.
- LE GOFFIC, C., *Dégénérescence des indications géographiques: où situer le point de non-retour*, in «Revue de droit rural», CDXXIV (2014), p. 33.
- LEDDA, G., *La «Commedia» e il bestiario dell'aldilà*, Longo, Ravenna, 2019.
- LEDDA, G., *Il fiero pasto: cibi d'inferno e peccati di gola nella «Commedia» di Dante*, in M. GRASSO-F. LOLLI (a cura di), *Le arti e il cibo. Modalità di un rapporto*. Atti del convegno (Bologna, 25-26 gennaio 2016), Bononia University Press, Bologna, 2017, p. 139.
- LEDDA, G., *Cibi d'Inferno*, in G. M. ANSELMI-G. RUOZZI (a cura di), *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, Carocci, Roma, 2011, p. 92.
- LEDDA, G., *Cibi di paradiso*, in G. M. ANSELMI-G. RUOZZI (a cura di), *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, Carocci, Roma, 2011, p. 118.
- LEONE, L., *Certificazioni etiche (lavoro, ambiente, religioni, benessere animale)*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Giuffrè, Milano, 2021, p. 532.
- LEONE, L., *La tutela della biodiversità animale in agricoltura*, Giuffrè Francis Lefebvre, Milano, 2021.
- LEONINI, F. *La certificazione del rispetto delle regole alimentari confessionali: norme statuali e libertà religiosa*, in A.G. CHIZZONITI-M. TALLACCHINI, *Cibo e religione: diritto e diritti*, Libellula edizioni, Tricase, 2010, p. 143.
- Leopardi a Pisa ... «cangiato il mondo appar»*, a cura di F. CERAGIOLI, Electa, Milano, 1997.
- Lettere inedite o rare d'illustri uomini italiani a Giuseppe Bozzo*, a cura di G. PIPITONE FEDERICO, Castellana, 1895.
- LÉVI STRAUSS, C., *Siamo tutti cannibali*, il Mulino, Milano, 2015.
- LÉVI STRAUSS, C., *Mythologiques*, vol. III, *L'Origine des manières de table*, Plon, Paris, 1968.
- LÉVI STRAUSS, C., *Mythologiques*, vol. I, *Le cru et le cuit*, Plon, Paris, 1967.
- LÉVI STRAUSS, C., *Tristi Tropici*, Il Saggiatore, Milano, 1960.
- Liber Guidonis compositus de variis historiis*, a cura di M. CAMPOPIANO, Sismel-Editioni del Galuzzo, Firenze, 2008.
- LOPEZ, R., *La rivoluzione commerciale del medioevo*, Einaudi, Torino, 1975.
- MACCIONI, G., *Sul consumo di pasti nelle scuole*, in «Rivista di diritto agrario», XCIX (2020), n. 2, p. 443.
- MALAURIE, P., *Droit et littérature. Une anthologie*, Cujas, Paris, 1997.
- MANGIERI, C. A., *Una via d'uscita per la «sacra fame de l'oro» (Pg. XXII, 40-41)*, in «Critica Letteraria», XXXVI (2008), n. 1, p. 3.
- MANUGUERRA, M., *A tavola con Dante. Nella Lunigiana dei Malaspina*, Artingenio Francesco Corsi, Firenze, 2018.

- MARCHI, M. A., *Dizionario tecnico-etimologico-filologico*, Pirola, Milano, 1828-1829.
- MARKS, D. R., *Food and thought: the banquet of poetry in Dante and Charles of Orlèans*, in «Acta», XXI (1994), p. 85.
- MARTINEZ, R. L., «La sacra fame dell'oro» tra Virgilio e Stazio, in *Letture classensi*, XVIII (1989), p. 177.
- MASINI, S., *Il giusto equilibrio tra alimentazione e salute. Dinamica delle regole giuridiche e valore della persona nel consumo*, in «Rivista di diritto agroalimentare», II (2018), p. 365.
- MATTIOLI, P., *Volgarizzamento di Dioscoride*, Valgrisi, Venezia, 1563.
- MAZZI, M. S., *Consumi alimentari e malattie nel Basso Medioevo*, All'Insegna del Giglio, Firenze, 1981.
- MEGHINI, C.- TAVONI, M.- ZACCARELLO, M., *Mapping the Knowledge of Dante Commentaries in the Digital Context: A Web Ontology Approach*, in «Romanic Review», CXII (2021), n. 1, p. 138.
- MEGHINI, C.- ZACCARELLO, M., *Un nuovo progetto di biblioteca digitale con mappatura semantica dei commenti alla «Commedia»: l'«Hypermedia Dante Network»*, «Griseldaonline», XX (2021), n.2, <https://doi.org/10.6092/issn.1721-4777/12552>.
- MERONI U.- MERONI-ZANGHI, C., *La più antica filigrana conosciuta (non posteriore al 1271) e una Rima volgare inedita del XIV sec. ("Rima lombarda de vallore")*, in «Annali della Biblioteca Governativa e Libreria Civica di Cremona», V (1952), n. 1, p. 17.
- MICHAUT, F., *Le mouvement Droit et Littérature aux États-Unis*, in *Mélanges Paul Amselek*, Bruylant, Bruxelles, 2005, pp. 565-592.
- MIGNE, J. P., *Patrologia. Cursus Completus. Series Latina*, Petit-Montrouge, Paris, 1878-1992.
- MONTAIGNE, M. DE, *Essais*, PUF, Paris, 1978.
- MONTANARI, M., *Il linguaggio del cibo*, in *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Laterza, Roma-Bari, 2021, introduzione.
- MONTANARI, M., *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Roma-Bari, 2019.
- MONTANARI, M., *Uomini e prodotti che viaggiano*, in *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari, 2010.
- MONTANARI, M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari, 1993.
- MONTANARI, M., *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola. Dall'antichità al Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1989.
- MONTANARI, M. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1988.
- MONTORZI, M. (a cura di), *Giovanni Carmignani (1768-1847), maestro di scienze criminali e pratico del foro, sulle soglie del Diritto Penale contemporaneo*, Edizioni ETS, Pisa, 2003.
- MORGANA, S.-MARTINO, D. DE- STANCHINA, G. (a cura di), *L'italiano del cibo*, Accademia della Crusca, Firenze, 2016.
- MOSS, M., *Salt, sugar, fat*, Enury Publishing, New York, 2013.
- MURATORI, L. A., *Antiquitates Italicae Medii Aevi*, Soc. Palatina, Milano, 1738.
- NASO, I., *Formaggi nel Medioevo. La "Summa lacticiniorum" di Pantaleone da Confienza*, Il Segnalibro, Torino, 1990.

- NENCIONI, G., *Agnizioni di lettura*, in *Tra grammatica e retorica. Da Dante a Pirandello*, Einaudi, Torino, 1983, p. 132.
- NICCOLINI, B., *Del sublime e di Michelangelo*, Piatti, Firenze, 1825.
- NIZIC, Z.-KOSANOVIC, N. G., *Uso e abuso del cibo nelle opere di Petronio, Dante, Malaparte e Bettizza*, in G. BARONI-C. BENUSSI (a cura di), *Letteratura dalmata italiana*, Serra, Pisa-Roma, 2016, p. 66.
- Nuove inchieste sull'epistola a Cangrande*, Atti della giornata di studi, Pisa 18 dicembre 2018, a cura di A. CASADEI con la collaborazione di E. ORSI e M. SIGNORI, Pisa University Press, Pisa, 2020.
- NUTI, G., *Doria, Iacopo*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma, 1992, vol. 41.
- OST, F., *L'Antigone de Sophocle: résistance, apories juridiques et paradoxes politiques*, in ID., *Raconter la loi. Aux sources de l'imaginaire juridique*, Odile Jacob, Paris, 2004, p. 213.
- PAGANIZZA, V., *I nuovi alimenti (Novel Foods)*, in P. BORGHI-I. CANFORA -A. DI LAURO - L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Giuffrè, Milano, 2021, p. 560.
- PAGANIZZA, V., *Bugs in law. Insetti e regole: dai campi alla tavola*, Cedam, Wolters Kluwer, 2019.
- PALMER, L. R., *La lingua latina*, Einaudi, Torino, 1977.
- PANAIJA, A., *Il Casino dei Nobili. Famiglie illustri, viaggiatori, mondanità a Pisa tra Sette e Ottocento*, Edizioni ETS, Pisa, 1996.
- PASCOLI, G., *Il Conte Ugolino*, in ID., *Minerva oscura*, Giusti, Livorno, 1898 (poi in ID., *Prose*, a cura di A. VICINELLI, II, *Scritti danteschi*, Mondadori, Milano, 1952, p. 146).
- PASQUALI, G., *Arte allusiva*, in *Stravaganze quarte e supreme*, Neri Pozza, Venezia, 1951, p. 11.
- PEJIC, J., *The right to food in situations of armed conflict: The legal framework*, in «International Review of the Red Cross», LXXXIII (2001), 844, p. 1098.
- PEPE, G., *Cenno sulla vera intelligenza del verso di Dante «Poscia più che il dolor poté il digiuno»*, Molini, Firenze, 1826.
- PERTICI, R., *Editori a Pisa nel primo Ottocento*, in *Leopardi a Pisa*, in *Leopardi a Pisa ... «cangiato il mondo appar»*, a cura di F. CERAGIOLI, Electa, Milano, 1997, p. 176.
- PERTILE, L., *Dante popolare*, Longo, Ravenna, 2021.
- PERTILE, L., *Tu proverai sì come sa di sale / lo pane altrui*, in I. CHIRICO-P. DAINOTTI-M. GALDI (a cura di), *Citar Dante*, ETPBooks, Atene, 2021, p. 242.
- PERULLO, N., *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia e estetica del cibo*, Slow Food editore, Bra, 2012.
- PERULLO, N., *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, Edizioni ETS, Pisa, 2008.
- PETRELLI, L., *I prodotti alimentari della salute*, in «Rivista di diritto agrario», III (2011), p. 5.
- PETRELLI, L., *Le nuove regole comunitarie per l'utilizzo di indicazioni sulla salute fornite sui prodotti alimentari*, in «Rivista di diritto agrario», I (2009), p. 50.
- PIAGET, J., *Epistemologia genetica*, Studium, Roma, 2016.
- PIAGET, J., *Le Langage et la pensée chez l'enfant*, Delachaux et Niestlé, Paris, 1923.
- PIETRO ALIGHIERI, *Comentum. Redazione Ashburnhamiano-Barberiana*, a cura di G. ALVINO, Salerno, Roma, 2021.

- PIETRO AZARIO, *De bello canepiciano*, in L. A. MURATORI (a cura di), *Rerum Italicarum Scriptores*, Società Palatina, Modena, 1730, vol. XVI, p. 428.
- POLACCO, M., *L'intertestualità*, Laterza, Roma-Bari, 1998.
- POLLAN, M., *Il dilemma dell'onnivoro*, Adelphi, Milano, 2008.
- PONZI, E., *Inferno*, Corraini Edizioni, Mantova, 2012.
- POULAIN, J. P., *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF, Paris, 2013.
- PREGNOLATO, S., Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. *Appunti preliminari, nuova edizione del testo e indice lessicale*, in «*Studi di Erudizione e Filologia Italiana*», VIII (2019), p. 219.
- PROCIANI, I., *Cibo come patrimonio. Un'introduzione*, in «*Storicamente*», XIV (2018), p. 1.
- PUGLIATTI, S. voce *Finzione*, in *Enciclopedia del diritto*, Giuffrè, Milano, vol. XVII, 1968, p. 667.
- PULLINI, V. *L'etichettatura nutrizionale front-pack: la "nutriform battery" italiana e la "nutri-score" francese*, in «*Alimenta*», I (2021), p. 35.
- REVELLI SORINI, A.- CUTINI, S.- REBUFFO, F. V.- HASBUN, S., *La cucina di Dante e Boccaccio. Saglio storico e ricette ritrovate*, Il Formichiere, Foligno, 2021.
- RIBANI, F., *L'impronta contadina sull'alta cucina del basso Medioevo italiano*, in «*Storicamente*», XV-XVI (2019-2020), n. 8.
- RICCI, C., *Ore ed ombre dantesche*, Le Monnier, Firenze, 1921.
- RIERA-MELIS, A., *Società feudale e alimentazione (secoli XII-XIII)*, in J. L. FLANDRIN-M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1996, p. 307.
- RIGO, P., *Consorte degli dei*, in EAD., *Memoria classica e memoria biblica in Dante*, Leo S. Olschki, Firenze, 1994, p. 109.
- RIGOLDI, F., *Gola. La passione dell'ingordigia*, il Mulino, Bologna, 2008.
- RIZZIOLI, R., *L'etichetta nutrizionale*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, a cura di P. BORGHI-I. CANFORA, Giuffré, Milano, 2021, p. 343.
- RODDEWIG, M., «*La costuma ricca del garofano*» ed i *buongustai del tempo di Dante*, in E. ESPOSITO-M. CITTÀ (a cura di), *Per le nozze di corallo 1955-1990*, Longo, Ravenna, 1990, p. 109.
- ROHLFS, G., *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, Einaudi, Torino, 1966-1968.
- ROSINI, G., *Risposta [...] alla lettera dell'amico e collega suo prof. Gio. Carmignani sul vero senso di quel verso di Dante «Poscia più che il dolor poté il digiuno» (Inf. c. 33 v. 75)*, Capurro, Pisa, 1826 (poi in «*Nuovo Giornale de' letterati di Pisa*», XXVI (1833), p. 157).
- ROSS, A. *Le finzioni giuridiche*, in ID., *Critica del diritto ed analisi del linguaggio*, il Mulino, Bologna, 1982, p. 117.
- ROSSI, V., *Commento alla 'Divina Commedia'*, con la continuazione di Salvatore Frascino, a cura di M. CORRADO, Salerno, Roma, 2008.
- RUBERTO, L., *Un articolo dantesco di Gabriele Pepe e il suo duello con Alfonso di Lamartine*, Sansoni, Firenze, 1898.
- SALIMBENE DE ADAM, *Cronica*, a cura di G. SCALIA, Laterza, Bari, 1966.
- SANGIRARDI, G., *La 'mondializzazione' di Dante: linee guida per un'esplorazione*, in «*Italianistica*», XLIX (2020), n. 2, p. 11.

- SAPEGNO, N., *Il canto XXIX dell'Inferno*, in G. GETTO (a cura di), *Lettture dantesche*, Sansoni, Firenze, 1965, p. 573.
- SASSO, G., «*Auri sacra fames» e «sacra fame de l'oro* (aen. 3, 57 e Purgatorio XXII 41), in «La Cultura», LIV (2016), n. 1, p. 9.
- SAVATER, F., *I sette peccati capitali*, Mondadori, Milano, 2007.
- SCAFFARDI, L., *Novel Food. Una sfida ancora aperta tra sicurezza alimentare, innovazione e sviluppo sostenibile*, in L. SCAFFARDI-V. ZENO-ZENCOVICH, *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, Romatre Press, Roma, 2020, vol. II, p. 764.
- SCHIANCA, E. C., *La cucina medievale: lessico, storia, preparazioni*, Olschki, Firenze, 2011.
- SCHWARTZBROD, S., *La cuisine de l'exil*, Actes Sud, Arles, 2019.
- SCULLY, T., *L'arte della cucina nel Medioevo. Storia, ricette e personaggi dell'epoca favolosa della tavola*, Piemme, Casale Monferrato, 1997.
- SEGRE, C., *Intertestualità e interdiscorsività nel romanzo e nella poesia*, in *Teatro e romanzo*, Einaudi, Torino, 1984, p. 103.
- SÉGUR, P., *Droit et Littérature. Éléments pour la recherche*, in «Revue Droit & Littérature», I (2017), p. 107.
- SÉGUR, P., *La culture démocratique*, in *C'était la démocratie*, coll. *Logiques juridiques*, L'Harmattan, Paris, 2014, p. 11.
- SÉGUR, P., *Temps et illusion en droit constitutionnel*, in *Mélanges Jean-Arnaud Mazères*, LexisNexis, Paris, 2009, p. 741.
- SERIANNI, L., *Il cibo nella Divina Commedia*, in «Cuadernos de Filología Italiana», XIV (2007), p. 61.
- SFORZA, G., *Dante e i pisani. Studi storici*, II ed., Valenti, Pisa, 1873.
- SILVA, P., *Questioni e ricerche di cronistica pisana*, in «Archivio Muratoriano», II, 13, 1913, p. 45.
- SILVERSTEIN, T., *Visio Sancti Pauli. The history of the Apocalypse in latin together with nine texts*, Christophers, London, 1935.
- SINGLETON, C., *La poesia della Divina Commedia*, Il Mulino, Bologna, 1978, pp. 16-35.
- SIRSI, E., *Gli alimenti geneticamente modificati*, in P. BORGHI-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Giuffrè, Milano, 2021, p. 549.
- SIRSI, E., *Il nome delle cose e i paradigmi dell'innovazione nel mercato agroalimentare. Il caso delle carni alternative*, in S. CARMIGNANI-N. LUCIFERO (a cura di), *Le regole del mercato agroalimentare tra sicurezza e concorrenza. Diritti nazionali, regole europee e convenzioni internazionali su agricoltura, alimentazione, ambiente*. Atti del convegno di Firenze del 21 e 22 novembre 2019 in onore della Prof.ssa Eva Rook Basile, Editoriale Scientifica, Napoli, 2020, p. 665.
- SOFI, F. et al., *Adherence to Mediterranean diet and health status: meta-analysis*, in «British Medical Journal», CCCXXVII (2008), p. 1344.
- SOLER, J., *Sémantique de la nourriture dans la Bible*, in «Annales ESC», XXVIII (1973), 4, pp. 943-955.
- STORINI, M. C., *La via italiana all'intertestualità: riflessioni, divagazioni e azzardi*, in «Linguistica e letteratura», XL (2015), nn. 1-2, p. 279.
- STRAMBI, G., *Il commercio equo e solidale e l'etichettatura sociale tra soft law e forme di autodisciplina*, in «Rivista di diritto agrario», I (2010), p. 399.

- STRAMBI, S., *La tutela delle "specialità tradizionali garantite" alla luce del reg. UE n. 1151/2012*, in *Scritti in onore di Luigi Costato*, vol. II, *Diritto alimentare. Diritto Dell'Unione europea*, Jovene, Napoli, 2014, p. 365.
- TAGLIABRACCI, N., *Dante e il cibo del suo tempo. «La cucina del futuro sarà la cucina del passato»*, Venturaedizioni, Ancona, 2021.
- TAVONI, M. et al., *L'esplorazione delle fonti dantesche attraverso la biblioteca digitale Dante-Sources*, in T. PERSICO-R. VIEL (a cura di), *Sulle tracce del Dante minore. Prospettive di ricerca per lo studio delle fonti dantesche*, Sestante, Bergamo, 2017, p. 29.
- Testi fiorentini del Dugento e dei primi del Trecento*, a cura di A. SCHIAFFINI, Sansoni, Firenze, 1954.
- The Divine Comedy of Dante Alighieri. Inferno. A Verse Translation by Tom Phillips with Images & Commentary*, Talfourd Press, London, 1983.
- TODOROV, T., *La littérature est un laboratoire expérimental de l'humain, La littérature en péril*, Flammarion, Paris, 2007.
- TODOROV, T., *Esthétique et sémiotique au XVIIIe siècle*, in «Critique», XXVI (1973), p. 26.
- TOGNETTI, S., *Uomini d'affari e mobilità sociale in Italia tra metà Trecento e primo Cinquecento*, in «Archivio Storico Italiano», CLXXV (2017), n. 1, p. 119.
- TOMAZZOLI, G., *Memoria classica e memoria biblica nel linguaggio figurato di Dante*, in *Ateneo Veneto. Rivista di scienze, lettere ed arti*, XVII (2018), n. 2, p. 149.
- TONTARDINI, I., *Vedere ciò che Dante vedeva: in dialogo con Monika Beisner*, in G. BACCI (a cura di), *Hyper-modern Dante. Illustrations of Dante throughout the world 1983-2021*, Fondazione Memofonte – S.P.E.S., Firenze, 2021, p. 96.
- TORRACA, F., *Commento alla 'Divina Commedia'*, a cura di V. MARUCCI, Salerno, Roma, 2008.
- TRAPÉ, A. I., *Il public food procurement strumento per la sostenibilità del sistema alimentare. Evoluzione del quadro normativo, criticità applicative e prospettive di innovazione*, Editoriale Scientifica, Napoli, 2022.
- TRAPÈ, I. *Le specialità tradizionali garantite (Stg)*, in P. BORghi-I. CANFORA-A. DI LAURO-L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Giuffrè, Milano, 2021, p. 444.
- UGUCCIONE DA PISA, *Derivationes*, Edizione critica princeps a cura di E. CECCHINI et al., Edizioni del Galluzzo, Firenze, 2004.
- VALLARDI, A., *L'Artusi. La scienza in cucina e l'arte di mangiare*, Garzanti Editore, Milano, 1982.
- VANNUCCI, A., *Ricordi della vita e delle opere di G. B. Niccolini*, Le Monnier, Firenze, 1866.
- VARRÀ, E., *Togliere per essere universale: in dialogo con Emiliiano Ponzi*, G. BACCI (a cura di), *Hyper-modern Dante. Illustrations of Dante throughout the world 1983-2021*, Fondazione Memofonte – S.P.E.S., Firenze, 2021, p. 110.
- VATTIMO, G.-DERRIDA, J. (a cura di), *Annuario Filosofico Europeo Diritto, giustizia e interpretazione*, Laterza, Roma-Bari, 1998.
- VEGETTI, M., *Ippocrate. La natura dell'uomo*, in *Opere di Ippocrate*, UTET, Torino, 1976, p. 588.
- VELLUTELLO, A., *La Comedia di Dante Aligieri con la nova esposizione*, a cura di D. PIROVANO, Salerno Editrice, Roma, 2006.
- VIGARELLO, G., *Les Métamorphoses du gras. Histoire de l'obésité*, Le Seuil, Paris, 2010.

- VILLA, C., *Rileggere gli archetipi: la dismisura di Ugolino*, in EAD., *La protervia di Beatrice. Studi per la biblioteca di Dante*, Sismel-Editioni del Galluzzo, Firenze, 2009, p. 115.
- VILLA, C., *Bartolomeo da San Concordio, Trevet, Mussato, Dante (Inf. XXXIII). Appunti per le vicende di Seneca tragico nel primo Trecento*, in R. MODONUTTI-E ZUCCHI (dir.), «Moribus antiquis sibi me fecere poetam». Albertino Mussato nel VII centenario dell'incoronazione poetica (Padova 1315-2015), SISMEL-Editioni del Galluzzo, Firenze, 2017, p. 161.
- VILLA, C., *Le tragedie di Seneca nel Trecento*, in *Seneca e il suo tempo*, Atti del Convegno internazionale di Roma-Cassino (11-14 novembre 1998), Salerno Editrice, Roma, 2000, p. 469.
- VILLARI, P., *I primi due secoli della storia di Firenze*, Sansoni, Firenze, 1894.
- VIVALDI, F., *Realtà e fantasia in animali danteschi*, in ID., *Qualche segreto della «Divina Commedia»*, Olschki, Firenze, 1968, p. 113.
- Vocabolario Universale Italiano*, Società Tipografica Tramater, Napoli, 1829-1840.
- VYGOTSKII, L. S., *Pensiero e linguaggio. Ricerche psicologiche*, Laterza, Roma-Bari, 2022.
- WEISBERG, R. H., *Diritto e letteratura*, in *Enciclopedia delle scienze sociali* (1993), [http://www.treccani.it/enciclopedia/diritto-e-letteratura_\(Enciclopedia-delle-scienze-sociali\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/diritto-e-letteratura_(Enciclopedia-delle-scienze-sociali)/).
- WIGMORE, J. H., *A List of One Hundred Legal Novels*, in «Illinois Law Review», XVII (1922).
- WILKINSON, M. D. et al., *The FAIR guiding principles for scientific data management and stewardship*, in «Scientific Data», III (2016), n. 1, p. 1.
- ZAMPESE, C., «Pisa novella Tebe»: un indizio della conoscenza di Seneca tragico da parte di Dante, in «Giornale storico della letteratura italiana», CLXVI (1989), p. 1.

Autori

Giorgio Bacci (Livorno, 1980) insegna Storia dell'arte contemporanea presso il Dipartimento SAGAS dell'Università degli Studi di Firenze. Si è laureato e specializzato all'Università degli Studi di Pisa e ha conseguito il dottorato di ricerca presso la Scuola Normale Superiore, dove è stato anche assegnista di ricerca e ricercatore a tempo determinato. Autore di numerosi saggi e articoli, nonché curatore di mostre dedicate ad artisti e illustratori contemporanei, nel suo ultimo lavoro si è concentrato sui temi del viaggio, dell'emigrazione e dell'identità nell'arte degli ultimi trent'anni (*Confini. Viaggi nell'arte contemporanea*, Milano, Postmedia Books, 2022).

Leonardo Canova è Assegnista di ricerca presso l'Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI-CNR) nell'ambito del progetto DARIAH-ERIC e collabora con il progetto PRIN *Hypermedia Dante Netowrk* dell'Università di Pisa. Si è laureato e ha conseguito il Dottorato presso l'Università di Pisa discutendo una tesi sugli aspetti linguistici ed esegetici del “bestiario” della *Commedia* di Dante. È stato Research Visitor presso la University of Notre Dame ed è membro esperto del Centro Interdipartimentale di Studi Ebraici (CISE). I suoi interessi principali sono la storia della lingua italiana, Dante e le *digital humanities*. I suoi altri interessi includono Primo Levi, le lingue e la cultura degli ebrei, gli aspetti linguistici e intertestuali della *pop culture*.

Alessandra Di Lauro è Professore ordinario presso l'Università di Pisa dove insegna Diritto alimentare, Diritto agrario e Legislazione biotecnologica. Avvocato. Membro della Chaire *Droit sur la diversité et la sécurité alimentaires* (Chaire DDSA), dell'Università Laval, Québec, Canada. Co-Pilote l'Atelier *Un concept: L'Aliment*, nel Gruppo di ricerca NoST (Normes, sciences et techniques)- CNRS, Francia. Autrice di numerose pubblicazioni dedicate principalmente ai rapporti fra il Diritto e le altre Scienze in materia di pubblicità ed informazione nel settore alimentare, protezione del consumatore di alimenti, proprietà industriale ed innovazione, sviluppo sostenibile, neuroscienze e diritto alimentare. Ideatrice delle giornate *Nutridialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente*.

Fabrizio Franceschini, già Professore ordinario e attualmente docente di Linguistica italiana nell'Università di Pisa, è Vicepresidente della Società Storica Pisana e ha diretto Master universitari, progetti di ricerca a livello europeo e italiano e il Centro Interdipartimentale di Studi Ebraici dell'Ateneo pisano. La sua attività di ricerca riguarda la storia della lingua e la filologia italiana, le tradizioni popolari, i dialetti giudeo-italiani e l'opera di Primo Levi, a cui ha dedicato l'ultimo libro (*Il chimico libertino. Primo Levi e la Babele del lager*, Roma 2022). Come mostrano il volume *Tra secolare commento e storia della lingua. Studi sulla «Commedia» e le antiche glosse* (Firenze 2008) e molti contributi successivi, si è dedicato alla lingua e agli aspetti storico-culturali della *Commedia* di Dante e dei suoi antichi commentatori (*Epistola a Can-grande, Chiose berlinesi*, Guido da Pisa, Francesco da Buti).

Lucia Guidi è Professore associato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa e docente di Biochimica. Attualmente è Presidente del corso di studio in Scienze Agrarie e Direttore del Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute Nutrafood dell'Università di Pisa. La sua attività di ricerca spazia dallo studio delle risposte delle piante in condizioni di stress alla valutazione dell'influenza dei fattori in pre- e post-raccolta sulle proprietà nutraceutiche di frutta e verdura. L'Autrice di oltre 200 lavori ed ha un *h index* di 40 (fonte Scopus).

Mauro Rosati è un profondo conoscitore del settore agroalimentare italiano grazie alla ventennale esperienza maturata nelle istituzioni e sviluppata dirigendo la Fondazione Qualivita, punto di riferimento internazionale per le Indicazioni Geografiche. È Autore di numerose pubblicazioni di settore fra cui l'Atlante Qualivita edito da Treccani. Giornalista, esperto di politiche agricole ed agroalimentari, cura rubriche periodiche su stampa e televisione nazionale. Nel 2012 ha vinto il premio “Bandiera Verde Agricoltura”. Ha collaborato con la Rai per le trasmissioni Occhio alla Spesa e Linea Verde ed è stato editorialista dei quotidiani l'Unità e la Nazione. Nel 2010 e nel 2014 è stato Consigliere del Ministro delle politiche agricole. Attualmente è direttore generale della Fondazione Qualivita e di Origin Italia, associazione che riunisce 70 Consorzi di Tutela italiani.

Ferruccio Santini è Direttore dell'Unità Operativa di Endocrinologia 1 e responsabile del Centro obesità e lipodistrofie dell'Azienda Ospedaliero Universitaria Pisana. Laureato in Medicina e Chirurgia nel 1985, Specialista in Endocrinologia e Dottore di ricerca in Scienze endocrinologiche e metaboliche, è stato ricercatore presso la University of California di Los Angeles dal 1990 al 1993. I suoi interessi di ricerca clinica e di base si sono concentrati sulla fisiopatologia tiroidea e sulle malattie del tessuto adiposo. Membro di numerose società scientifiche del settore, è stato presidente della Società Italiana dell'Obesità.

Gaia Tomazzoli è Ricercatrice di Linguistica italiana presso la Sapienza di Roma. Si è formata tra Roma, Cambridge e Venezia (dove ha ottenuto il dottorato nel 2018), e ha ricoperto incarichi di ricerca e insegnamento a Pisa e a Parigi. I suoi studi si concentrano sulla letteratura italiana del Due-Trecento, sulle digital humanities, sulla retorica medievale e le teorie contemporanee della metafora, sulla fortuna critica di Dante.

L'elenco completo delle pubblicazioni è consultabile sul sito

www.edizioniets.com

alla pagina

<http://www.edizioniets.com/view-Collana.asp?Col=Nutridialogo>



Pubblicazioni recenti

3. *Dante e il cibo. Uno sguardo interdisciplinare*, a cura di Leonardo Canova, Alessandra Di Lauro, Fabrizio Franceschini, 2022, pp. 164.
2. *Le funzioni sociali dell'agricoltura*, a cura di Alessandra Di Lauro e Giuliana Strambi, 2020, pp. 252.
1. *Les métamorphoses de l'aliment. Les frontières entre les aliments, les médicaments et les cosmétiques*, sous la direction de Alessandra Di Lauro, 2019, pp. 280.
0. *NutriDialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente*, a cura di Alessandra Di Lauro, 2016, pp. 360.

Gli scritti presenti in questo volume esplorano la presenza del cibo nella produzione dantesca, in particolare nella *Commedia*, grazie a un approccio interdisciplinare che coinvolge conoscenze filologiche, letterarie, linguistiche, storiche, mediche, chimiche, giuridiche, di storia dell'arte per delineare profili di approfondimento non solo dell'opera letteraria, delle epoche e dei personaggi qui rappresentati, ma anche della nostra storia e del nostro tempo. Nella ricerca letteraria, come in quella giuridica, chimica, medica e artistica si esprimono conoscenze e comprensioni antropologiche che ruotano intorno all'arte di discernere i linguaggi così come i sapori, di distinguere il buono e il cattivo, il dolce e il salato, ciò che è commestibile da ciò che non lo è, ciò che è buono anche in senso etico e ciò che non lo è, ciò che è giusto da ciò che è ingiusto, l'abbondanza e la penuria, gli affetti e la nostalgia di chi si sente parte di una comunità e di chi l'abbandona con il suo carico di parole, di simboli, di ricordi e di affetti.

Leonardo Canova è Assegnista di ricerca presso l'Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI-CNR) nell'ambito del progetto DARIAH-ERIC ed ha dedicato buona parte dei suoi studi agli aspetti materiali della *Commedia* di Dante, con particolare riferimento al mondo animale.

Alessandra Di Lauro è Professore ordinario presso l'Università di Pisa dove insegna Diritto alimentare, Diritto agrario e Legislazione biotecnologica. È l'ideatrice delle giornate e della Collana *Nutridialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione e Ambiente*.

Fabrizio Franceschini, già Professore ordinario e attualmente docente di Linguistica italiana nell'Università di Pisa, nella sua ampia attività di ricerca si è spesso dedicato alla lingua e agli aspetti storico-culturali della *Commedia* di Dante e dei suoi antichi commentatori.

€ 18,00

