

VEGETALI COMMESTIBILI DELL'ALTO PESARESE NEGLI SCRITTI DI COSTANZO FELICI, MEDICO DEL CINQUECENTO

di
Delio Bischi

Nella storia della alimentazione marchigiana non poteva mancare un breve discorso sul contributo che viene dagli scritti di Costanzo Felici, un medico nato e vissuto in pieno '500 nell'Appennino dell'alto Pesarese, scritti riemersi in questi ultimi anni, in coincidenza con l'attenzione rivolta ai vegetali commestibili. E proprio di questi trattava il Felici oltre quattro secoli fa.

L'attività di medico condotto lo portò ad esercitare, a contatto con ogni ceto della popolazione, in vari comuni quali Piobbico, Urbania, Sant'Angelo in Vado, Pesaro, dove morì nel 1585, alla età di circa 60 anni.

Oltre che dalle curiosità dell'epoca, era indotto alla ricerca (in molti campi) dal suo temperamento.

Si occupò anche di storia, sollecitato da Francesco Sansovino che stava compilando il *Della origine e de' fatti delle famiglie illustri d'Italia*. Il poligrafo veneziano si rivolse a lui per avere notizie sui Montefeltro, sui Malatesta e sui Brancaleoni, famiglie a stretto contatto con il Felici, essendo egli medico e familiare dei Brancaleoni di Piobbico, proprio durante il loro maggiore splendore, e avendo conosciuto gli ultimi Malatesta, tramite lo storico riminese Claudio Paci, del quale era cognato.

In questa sede interessa il Felici naturalista, ma non quando parla di pesci, uccelli, minerali e piante, ma quando si intrattiene sui vegetali commestibili, descrivendoli nel loro utilizzo non solo alimentare ma anche sanitario.

Se nel campo storico dobbiamo qualche riconoscenza al Sansovino, che stimolò il Felici, in quello naturalistico è ad Ulisse Aldrovandi che si deve guardare, essendo stato lui a spronare il Felici all'indagine, facendone uno dei più attivi e affezionati corrispondenti. Proprio a questa circostanza dobbiamo se

sono stati conservati molti manoscritti del Felici, già dell'archivio dell'Aldrovandi ora annesso alla biblioteca dell'Università di Bologna.

Le notizie sui vegetali commestibili le ricaviamo dalle *Lettere* (alcune delle quali sono veri trattati) che il Felici inviava al naturalista bolognese: testimonianze preziose soprattutto perchè frutto di esperienze dirette e scrupolose. Alcune di queste *Lettere* (è il titolo scelto dal Felici stesso) sono state date alle stampe in questi ultimi tempi, altre restano inedite.

Iniziamo la nostra ricognizione da una di esse, quella che si occupa delle *olive*¹, forse l'unica non indirizzata all'Aldrovandi. Essa è diretta al dottor Alessandro Ortigio, noto esponente nella vita culturale e politica della Rimini di allora, che si era interessato dell'olivo, ma dal punto di vista più giuridico che naturalistico.

Sono 11 pagine autografe, nelle quali, dopo aver spaziato fra Esiodo e Teofrasto, fra Plinio, Virgilio, Columella e Varrone, l'autore si sofferma a trattare "della inimicizia grandissima fra l'olivo e la quercia, che mai stanno bene assieme e che poi all'incontro grandissima convenientia esser fra l'olivo e la vite", dalla quale nasce un frutto "che à sapore dell'uno e dell'altro, chiamandosi volgarmente *uboline*".

Appellandosi alla "comune esperienza" raccomanda di potarli ogni tre anni, di dargli il letame, di "seppellire alle radici le tondature dei capelli che cosa meglio non se gli puoi dare, che dicono che se l'olivo fosse ancora mezzo secco, che lo ringiovanisse". Dopo aver trattato delle varie qualità di ulive, conclude che "l'olive grande son migliori per il cibo e le minore più atte per l'olio". Passa poi a considerare "quai effetti nel nostro corpo" esse producono, e scrive: "Laudono poi alcuni a pigliare l'olive fresche senza condimento a uso del cibo, che così conferiscono a quelli che patono mal di renella e similmente ai dolori de denti, et gli amaccati et spasmati".

Indi dice come conservarle. Dopo aver parlato della salamoia, così come la facevano gli antichi, si sofferma sulle "varie forme di purgarla appresso de noi" e spiega che alcuni mettono le olive in una saccheta e per alcuni giorni le tengono immerse nell'acqua corrente, mentre chi non ha questa comodità in un vaso dalla bocca larga, cambiando acqua spesse volte al giorno "finchè vanno alla sua dolcezza". Altri le purgano con la calcina viva ma per conservarle adoperano tutti la salamoia con finocchio.

Chiude il trattatello con un giudizio personale sulla "disputa" (così la chiama) se sia meglio purgare le olive con la calcina o con l'acqua: per il medico "l'oliva è più bella quella purgata con la calcina, ma lasciando questa alcune sue proprietà [nocive o negative] rimane più grata allo stomaco l'altra".

Lo scritto più interessante in materia di alimentazione è senza dubbio la

Proposte e ricerche, Urbino,
fascicolo 11-12 (1983-1984)

lunga lettera scritta da Piobbico il 5 febbraio 1565. Essa, sotto il titolo di *Lettera sulle insalate*, passa in rassegna un centinaio di vegetali commestibili, intrattenendosi qualche volta su descrizioni, modi di conservarli o cucinarli e sugli effetti di essi sulla salute². Il manoscritto è stato pubblicato nel 1977, e fa parte della collana "Studi e testi" dell'Accademia Raffaello di Urbino: ne ha parlato il 2-4-1983, con un lungo articolo in terza pagina del "Corriere della Sera", Paolo Volponi. Purtroppo quella edizione è esaurita.

Anche in questo caso fu l'Aldrovandi a stimolarlo, e in questi termini ne scrive il Felici, il quale, con la sua prosa "nostrana" e bonaria, così comincia la lunga dissertazione: "Mi fu data una vostra lettera, la qual al principio mi fu molto grata leggendo, considerando voi tenere sì bona memoria de' fatti miei e più ancora considerando in essa la tanto sua amorevolezza; ma poi, seguitando il legger quella, più inanti vi trovai una particola strana e un desiderio vostro curioso e novo che mi dette in principio quasi da ridere, poi da mal pensare, considerando che volend'io satisfar alle vostre voglie, dove e in che profondo pello io entrava, che non ardiva pur guardarvi dentro, nonché avesse l'animo audace pur entrarvi, nonché pensasse poterne mai uscire. Pur, per voler far l'obbedientia comessa da voi, intrarò dove mi sarà comandato e, se vi remango somerso o se vi pato qualche sinistro intropicando in qualche loco, protesto si abbia a dar la colpa a voi, ch'io bene mi conosco mal atto ad intrarne e ragionare in simil materia così intricata e laboriosa e poi uscirne con onore. Basta a dir che il desiderio vostro per ora si è che, piacendo a voi tanto il cibo de l'insalata così detta, vulgare cibo quasi proprio (come dicono oltra montani) de' Italiani ghiotti quali hanno tolta la vivanda agli animali quali si mangiano l'erbe crude".

Dopo aver disquisito sul termine *insalata*, il Felici passa in rassegna la cipolla, la scalogna, l'aglio (detto la teriaca dei villani), le carote, la rapa, il ravnello o radice, ma questa, mentre Dioscoride la consiglia a fine pasto, il Felici la propone per l'inizio, perchè "incidendo il gusto provoca l'appetito". Fra gli asparagi ricorda quelli selvatici, sottili, avvertendo che volendoli piantare nel suo orto "non fo vero".

Suggerisce di cuocere bene la vitalba "perchè altrimenti mordica et ulcera".

La lattuga viene descritta nelle sue varie specie: cappuccina, romana, silvestre (cibo consueto per gli Ebrei). La saporita pimpinella deve entrare nell'insalata di mistanze. Ricorda altresì la ruchetta, che divide in ortense, muraria e campestre.

Mentre i gambi del finocchio sono usati nella preparazione delle olive in salamoia, il fiore della qualità selvatica si sparge sopra i cefali arrostiti e sta bene nella lonza del porco e nelle salsicce. Quando parla del basilico si sofferma

sull'odore che emana, aggiungendo che "l'estate non si vede orto nè finestra che non ne sia adornata e non vi è pianta che coltivano più volentieri le donne che questa e con la quale si ornano il petto e l'orecchie".

Ricorda pure la santureia o santoreggia, la maggiorana, la salvia e la mentuccia (la stessa con la quale ancor oggi i pastori profumano l'"acquacotta"), passa poi al rosmarino "che poche cocine vogliono stare senz'esso", agli iscani (o lischeni), all'urtica, alla malva e alle varie specie di cavoli, "lasciando quello marino ai medici", alle bietole e ai capperi. Afferma che il sambuco "vole entrare ne cibi con il suo fiore, perchè di esso se ne fan torte e fritelte molto delicate". De "l'auro" (alloro) dice icasticamente: "adorna gli arrosti".

Del melone fa una scrupolosa descrizione e quando si sofferma sulla zucca dice che essa serve anche secca per far vasi da conservare il vino "e per tenersela sopra le spalle per imparare a notare". Dopo aver detto dei cocomeri o angurie, è la volta di due verdure che in quel tempo non erano comuni: le "melanciane" che, considera più adatte ad adornare le finestre", meravigliandosi che pur da molti si magnano", e i pomodori, ovvero pomi del Perù, scrivendo che "ancora lui da ghiotti e avidi de cose nove è desiderato nel medesimo modo et ancora fritto nella padella, ma è più presto che buono al mio gusto". Infatti erano i pendolini, piccoli e a grappoli, che, con le melanzane adornavano le finestre.

Il Felici si sofferma anche sui carciofi o artichocchi, molto conosciuti, e sulle pere, che in tempo di carestia si seccano e poi con esse si fa il pane, mentre con le mele e con le sorbe, "dove vè penuria d'uva, si fa il vino, et io no bevuto dell'uno e dell'altro", dimostrando anche così la sua familiarità con la cucina povera e con gli espedienti delle campagne in materia alimentare.

Vengono poi la cotognata, "che entra negli arrosti", i melograni, le "melarancie" ed il limone, che "incide gli umori grossi e incita l'appetito", del quale si usano le scorze "secchate e condite". E ancora le "briccocole e le persiche", le prugne, le "cerase", le corgnirole, che sono adatte anche per "roboratione dello stomaco", e gli usatissimi fichi. Parla altresì dei germogli delle viti, "magnati crudi e cotti et in insalata et in minestre".

Nomina tre prodotti comunissimi dell'Appennino: le castagne (con quelle secche si fa anche il pane), la faggiola, contesa ai ghiri (e alle palombe, aggiungiamo noi) della quale "ne avemo pieno i nostri faggi nel nostro Monte Nerone in gran copia" (*Lettera 5^a*). Ora ne restano pochi esemplari (ma sopravvive il toponimo "Faieto") e la quercia castagnola è ormai quasi scomparsa sul Nerone.

Menzionate anche le mandorle, le noci (con la nociata, che si fa ancora), le avellane, che "se ne fa confetti in zucchero coprendole".

Dopo un inno al grano, si sofferma su macaroni, lasagne, tagliatelle, vermicelli, piade e cresce.

Interessante la descrizione del granoturco: "il grano indiano, che chiamano da quelle bande *maiz*, è molto usitato in quelle bande per il loro pane et ancora piace nelle nostre, che il fa assai bono. Se sia atto ad altre vivande non lo so". E la polenta? Il Felici non la conosceva, come non conosceva le patate, che entrarono in uso nelle Marche molto più tardi. Pure interessante il giudizio sul miglio: "il meglio, miglium, per essere seme che si conserva longhissimo tempo che non si corrompe, è molto in prezzo nelle monitione delle fortezze".

Conosce bene l'orzo, il sorgo e la veccia, la cui farina amara serve anche per fare il pane, come quella di ghianda e del moco del resto. Non gli piace il pisello secco, "per la moltitudine de animaletti che dentro vi nascono", e così il "fagiolo turchesco", o precolombiano, "che a me pare terribile cibo e molto inflativo", come quello americano. Dei lupini dice: "ancora loro vi vogliono essere per la lor parte, massimamente la quaresima; e più per trastulo, par a me, che per cibo vero, quali, purgandosi con acqua dalla sua amaritudine, si magnano dalla gente per un poco di companatico e passatempo".

Poche parole su cece e fava, di uso comune, e la cui farina serve anche per il pane, "ma vien rosso e tenace". A proposito di questa il Felici si sbizzarrisce in una ricetta *da vigilia*: «si mette della fava infranta in olio, con l'aggiunta di porro e cipolla frita, e ne vengono delle frittelle molto delicate, ma si magna ancora quando è fresca e tenera cruda nelli suoi baccelli alli suoi tempi per cibo molto apprezzato con il sale, e se in compagnia del formaio tanto più è apprezzata". Appunto: a maggio fava e formaggio.

Ricorda anche lo zafferano selvatico, "che vol entrare a tinger molte vivande, ma è di nessun sapore".

Nel descrivere la coltivazione di alcune spezie, il Felici scrupolosamente avverte "che deve stare al detto d'altri", mentre è facile incontrare nei nostri veroni una specie di "cornetto rosso o pever rosso o d'India": il peperoncino.

Chiude la lettera con il tartufo dell'Appennino pesarese, ormai conosciutissimo in tutta Italia, attraverso i due mercati di Acqualagna e di Sant'Angelo in Vado, dove vengono convogliati e di dove si esportano i pregiati tuberi che si cavano nelle vicinanze. "Il tartufano è cibo così crudo come cotto molto apprezzato. Cotto sotto le brage più vene in uso da golosi e lussuriosi e desiderato con il sale e pepe, benchè varie menestrine di essi se ne sogliono fare. E se ne trovano de negri, de bianchicci e che rosegiano".

Così termina: "E penso che in tutto di me non vi lamentarete che non abbi fatti l'obbedientia, se pur non vi lamentaste ch'io avessi un poco troppo passato i termini delle lettere. E state sano e più non vi venghi simili voglie".

I funghi sono trattati in una lezione a parte, annunciata quando il Felici si interessava della insalata.

Lectio nona de fungis: questo trattato, ora pubblicato dalla Accademia Raffaello di Urbino, è una rassegna di 27 specie di funghi dell'Appennino, dagli spignoli ai boleti, dai turini alle amanite, dalle biette ai porcini, ai prataioli, ai carpignoli, alle manine, alle famigliole, alle besse, ai funghi degli alberi.

Il Felici si sofferma su tempi e luoghi di raccolta, sulla loro commestibilità e manipolazione in cucina, dimostrando così di conoscerli anche per diretta esperienza, avvertendo che per i nomi "io seguo l'odierna consuetudine del popolo, dal quale ho tratto le mie osservazioni, soprattutto per le nostre montagne".

Di un fungo, chiamato dal popolo "rocca o roccola" scrive "che non è conosciuto e comune, nè è stato descritto, che io sappia, da alcuno, ma è di sapore gradevole e anche sano nonostante ne avessi raccolti vicino a luoghi in cui sapevo che c'erano tane di serpi". Conclude affermando "Et hi sunt fungi quos usque in odiernum diem propriis oculis a terra ipsa oriri vidi et obseravi".

È la lezione più interessante non solo per la conoscenza diretta che dimostra (dalla raccolta, alla conservazione, alla cottura), ma per la serietà scientifica con la quale si accosta agli argomenti che tratta. Del suo studio dice la Petri-Scaramella, della Università di Urbino³: "non abbiamo un lavoro solamente descrittivo, ma predomina in esso lo sforzo d'interpretazione di cose e di fenomeni attraverso il metodo sperimentale [...], osando altresì egli contraddire Plinio e Dioscoride".

Il Felici sostiene la natura vegetale dei funghi, che nascono da seme, negando la nascita da materia putrescente, in ciò precorrendo di duecento anni le affermazioni di Lazzaro Spallanzani e di Giovanni Battarra. Anzi la Petri-Scaramella sospetta che il Battarra abbia conosciuto il manoscritto feliciano sui funghi.

Altre sessanta lettere che il Felici indirizzò all'Aldrovandi tra 1555 e 1573 sono state pubblicate lo scorso anno⁴. Di quelle scritte precedentemente esistono riferimenti, ma ancora non si ha traccia di esse. Sfogliando la raccolta del 1982, con osservazioni per lo più volte al mondo animale, minerale ed alle piante non commestibili, abbiamo trovato qualche riferimento ai vegetali mangerecci non trattati altrove. Ed ecco la pimpinella, della qualità che produce il chermesino, la cervia o cervina, "legume che si da ai piccioni, mentre è veneno per i porci", e un bulbo "retrovato assai volte fra sassi nelle balze de 'monti, qual viene magnato da pastori invece de scalogne che si magnano comunemente".

Infine, nella lettera 52, datata Piobbico 10 marzo 1572, il Felici sentenzia che "fra i legumi non vi è cosa all' homo più frequente della fava", poi detronizzata dal fagiolo americano.

NOTE

¹ C. FELICI, *De l'insalata, e piante, che in qualunque modo vengono per cibo de l'homo. De l'olive conditie*, ms. 688, Biblioteca Universitaria, Bologna.

² C. FELICI, *Lettera sulle insalate: Lectio nona de fungis*, presentazione di E. Cecchini, contributi di G. Arbizzoni, D. Bischi, G. Nonni, P. Scaramella Petri, Urbino 1977.

³ P. SCARAMELLA PETRI, *Un giudizio su Costanzo Felici da Piobbico, medico botanico marchigiano del 1500*, in "Studi Urbinati" (serie di farmacia), 1977.

⁴ C. FELICI, *Lettere a Ulisse Aldrovandi*, a cura di G. Nonni, presentazione di G. Olmi, Urbani 1982.