

## *Il marchesato di Novara. Feudo silenzioso.*

### *Economia e alimentazione nella Novara del XVI secolo*

#### *Prefazione*

Il Marchesato di Novara - un feudo che tanto poco ha fatto parlare di sé, da esser stato quasi dimenticato - è l'argomento da cui prende le mosse questo viaggio ideale attraverso il tempo. Un viaggio che vuole ripercorrere la storia di Novara, alla ricerca della sua identità, sotto un profilo un po' inedito: quello della tavola e dell'alimentazione.

Un tema che è spesso trascurato e sottovalutato, quasi fosse un argomento secondario, subalterno, poco importante; estraneo ai grandi temi d'una cultura che, per esser tale, deve - per molti - esser necessariamente aulica, paludata e trattare questioni gravi, magari ostiche, ma, comunque, mai troppo prosaiche: come il cibo e le sue implicazioni.

Ebbene, questo lavoro non ha l'ambizione di convincere nessuno dell'erroneità e della inconsistenza d'una simile opinione, ma solo quella di dare spazio e voce anche a chi veda il problema da un'angolazione diversa.

Quella di chi, nella vita, ha compreso che la cucina e la tavola, possono essere, come sono, non soltanto argomenti seri e nobili, non meno che altre ed apparentemente più elevate e solenni manifestazioni dell'umana specie, ma che di questa, anzi, sono espressioni così peculiari e rilevanti che consentono di distinguere l'uomo da qualsiasi altro animale.

Mario Tuccillo

Non a caso cibo, cucina e tavola sono argomenti che hanno - da sempre - permeato di sé campi e settori importanti e addirittura vitali del genere umano, quali la religione, la liturgia, l'economia, la politica, l'arte ed ogni altra nobile ed elevata manifestazione dell'umana spiritualità.

Non v'è, infatti, una scala gerarchica dei temi e degli argomenti; v'è, bensì, tra tutti un collegamento logico, antropologico, naturale ed essenziale così stretto che, senza la conoscenza, lo studio e l'approfondimento di alcuni elementi fondamentali della natura umana, non è neppur possibile comprendere questioni più complesse, quali la solidarietà, la socialità, la società. Il cibo e la convivialità consentono di riflettere su tutto il campo della vicenda umana: dalle esigenze primarie della sussistenza a quelle più elevate della vita, naturale e soprannaturale.

Argomenti tutti che, proprio per tale ragione, si esprimono, nella vita di tutti i giorni, con una terminologia mutuata dal mondo del cibo e della tavola: farsi compagnia, accompagnare, significa - in origine, come ancora oggi - condividere il pane e tutto ciò che, da una simile comunione o concorrenza di interessi, deriva; tanto sul piano affettivo che, per esteso, su quello ideologico. La convivialità, il convivio, poi, non significa soltanto sedersi ad una stessa tavola; significa vivere insieme momenti di intensa comunione, anche spirituale. Si pensi, in proposito, alla liturgia ed alla stretta connessione che, da sempre, lega l'uomo e l'umanità al soprannaturale e che ciò si realizza attraverso riti che si incentrano sull'alimento, sull'offerta votiva del cibo.

Dall'ecatombe al galletto di Esculapio per arrivare fino al pane ed al vino che si transustanziano. Il culto religioso, anzi la reli-

## *Prefazione*

gione stessa, ha visto nell'alimentazione ed ha incentrato su di essa un potente ed irrinunciabile mezzo di collegamento tra la vita terrena e l'aldilà.

E non solo. Cibo e tavola costituiscono, dunque, un così indissolubile fulcro della umana cultura da aver permeato di sé, e da sempre, l'attività e la storia dell'uomo. Il cibo e la vicenda umana formano un così intenso e formidabile intreccio da consentire, a volte, di non ben poter discernere se il cibo e le abitudini alimentari siano causa od effetto delle vicende storiche, delle scoperte geografiche, delle rivoluzioni sociali, delle scelte politiche e del progresso scientifico. Sia quel che sia; sta di fatto che c'è chi, affascinato da queste considerazioni, ritiene interessante, piacevole ed utile approfondire anche i temi e gli argomenti che, in qualsivoglia modo, si richiamano agli eventi gastronomici. Una ricerca ed un approfondimento che può esprimersi nei più vari e disparati modi possibili; c'è chi scrive di cibo sotto forma di ricette o di trattati scientifici sul suo contenuto nutrizionale ed igienico. C'è chi affronta l'argomento sotto l'aspetto agronomico o sotto quello letterario e, perché no, anche sotto quello storico.

In Italia, da oltre sessant'anni, s'è addirittura costituito -per impulso d'un drappello di illuminati uomini di cultura - un sodalizio particolare che ha come scopo quello di tener vivo e non far dimenticare il rapporto indissolubile tra cibo e cultura, tra tavola e civiltà. Nel 1953 è nata, infatti, l'Accademia Italiana della Cucina; una realtà così importante e rilevante nella vita del Paese da esser stata ufficialmente elevata al rango di Istituzione Culturale della Repubblica Italiana.

Mario Tuccillo

Un riconoscimento prestigioso per un ruolo di primaria importanza: quello di tutelare le tradizioni della cucina italiana, studiando gli aspetti della gastronomia e della tavola e promuovendo iniziative idonee a diffondere la miglior conoscenza dei valori tradizionali ad essa sottesi.

Tutto ciò che alimenta la vita e la rende più interessante e bella da vivere ogni giorno, in armonia con la natura e con gli uomini, è un ottimo tema di indagine e di ricerca; così come utile ed, anzi, indispensabile è conoscere qual sia l'origine ed il percorso delle tradizioni alimentari e quali le ragioni del loro essere: cultura è, prima di tutto, conoscenza e consapevolezza.

Ed ecco così che, muovendo da queste delineate premesse, la Delegazione di Novara dell'Accademia Italiana della Cucina s'è posta dinnanzi ad un affascinante argomento di indagine.

Oggi Novara è nota nel mondo gastronomico, nazionale e non, per varie eccellenze quali il riso, il gorgonzola ed i biscottini. Una notorietà che è diventata addirittura una sorta di suo tratto distintivo per quanto riguarda la fisionomia, non solo alimentare, ma anche sociale per la posizione di rilievo che tali eccellenze alimentari hanno occupato ed ancora occupano nella vita e nello sviluppo economico ed industriale.

Bene, ma è sempre stato così? Evidentemente no. E' chiaro che c'è stato un tempo in cui Novara aveva già una sua fisionomia, aveva una sua importanza strategica nella storia e nella economia, ma non aveva il riso, il gorgonzola e, quasi con certezza, non aveva neppure, diffusi nel consumo popolare, quegli straordinari biscottini, la cui leggerezza è inversamente proporzionale al peso

## *Prefazione*

che essi, invece, hanno via via conquistato nella economia e nello sviluppo industriale, oltre che alimentare, del Novarese.

Ed allora ecco una prima curiosità: cosa c'era prima? Cosa si mangiava, qual era la situazione della cultura novarese in campo alimentare?

E ancora. Chi vive - con affettuosa attenzione - la vita novarese, ricercandone gli aspetti salienti, è ben consapevole del fatto che dagli anni '50 del XX secolo ad oggi - pur rimanendo sostanzialmente eguale a sé stessa - Novara è, tuttavia, enormemente cambiata.

La domanda che ci si pone, ovviamente, è «perché è cambiata?», «in cosa è cambiata?». Per non limitare il campo di ricerca ad un arco di tempo legato ai soli ricordi personali o a quelli di un ambito strettamente familiare, questo lavoro nasce da una curiosità un po' più ampia. Una curiosità che ha dilatato i suoi confini fino a chiedersi: «Come è cambiata Novara negli ultimi quattro secoli? Come e perché?».

Domanda sicuramente impegnativa, che esige risposte serie; risposte sicuramente non esaustive, ma tali da spargere un seme che, germinando in un humus fertile, lasci sperare una fioritura di sempre più approfonditi studi. Approfondimenti e ricerche condotti sotto l'egida della serietà del metodo, della lealtà degli scopi e, soprattutto, dell'inesistenza di interessi diversi da quelli esclusivamente culturali.

La cultura è di tutti, è per tutti e tutti debbono beneficiarne ed alimentarla nel comune interesse.

Mario Tuccillo

Di più; questi temi, questi argomenti sono molto più condivisi di quanto non si pensi abitualmente. Una prova di ciò è proprio davanti a tutti noi con questo lavoro che si è rivelato una sorta di sassolino gettato in uno stagno, apparentemente immobile, ma che ha messo in moto un dinamismo da cui è venuto fuori di tutto.

In primis aver trovato amici disposti a condividere un disegno ambizioso: quello di iniziare a tracciare una storia della "novaresità" sotto un profilo quasi interdisciplinare, abbracciando temi politici, economici, artistici, letterari oltre che, ovviamente, gastronomici.

E tutto ciò non solo per sapere quali erano, nel tempo, i piatti, i cibi, le preparazioni, le occasioni conviviali, ma soprattutto per comprendere le ragioni dell'evoluzione ed i motivi dei cambiamenti.

Implicazioni, quindi, socioeconomiche e culturali che, in parte, verranno indicate nel testo ed, in parte, saranno, ovviamente, lasciate alla valutazione ed alla elaborazione critica del lettore.

A quanti, con questa iniziativa, hanno voluto gettare le basi d'una nuova attenzione ad un aspetto particolare e tutt'altro che secondario del processo culturale novarese, preme, intanto, un primo risultato: stimolare la curiosità, la capacità, l'impegno di tutti per un sempre più folto ed appassionato numero di volenterosi ricercatori e di studiosi. E di ciò fare, indicando loro un tema d'indagine, un metodo di ricerca, un programma di lavoro, un esempio da seguire e da perfezionare.

## *Prefazione*

A tal fine, s'è pensato di avviare questo lavoro, come un viaggio che, non a caso, inizia nella prima metà del '500. Un periodo questo in cui anche Novara si lascia alle spalle il medioevo - un'epoca cioè essenzialmente segnata da caratteristiche "comuni" - e va assumendo connotazioni particolari, come tante altre città e contrade che iniziano ad affrontare, con vita e vicende proprie, le problematiche di un mondo ormai moderno e che vuol "rinnovare". Una città che vuol porre al centro della propria vita sociale e politica nuovi interessi, nuovi orizzonti, nel tentativo di affrancarsi dalla soffocante ingerenza dei due grandi blocchi, l'Impero e il Papato, in nome dei quali si erano alimentate le lotte e le divisioni tra i cittadini, distinguendoli in partiti e fazioni in perenne conflitto tra loro per la supremazia dell'uno sull'altro e viceversa. Novara nel XVI secolo affronta un vero e proprio giro di boa, un periodo che ne segna indelebilmente la struttura ed il carattere.

La città è situata in posizione strategica, in un'area che è quasi una linea di faglia tra le grandi potenze che si contendono tra loro le ricchezze delle più ubertose terre del nord Italia: il Marchesato del Monferrato, il Ducato di Savoia e il Ducato di Milano. Francia e Spagna si fronteggiano in una guerra senza quartiere; una guerra combattuta su uno scacchiere europeo che non risparmia le terre piemontesi e lombarde. Operazioni militari che coinvolgono intere nazioni e che muovono, addirittura, eserciti, e cioè masse enormi di uomini e di mezzi. In quel tempo il possesso di Novara rappresenta un obiettivo essenziale, in quanto la città ed il suo territorio, con la rete viaria allora in essere, erano un vero e proprio centro nevralgico; un nodo strategico indispensabile per consentire e controllare il transito di truppe, con carriaggi e salmerie, superando i confini naturali del Ticino e della Sesia. Un

Mario Tuccillo

territorio, una città che rappresenta e costituisce la chiave d'accesso ad ogni prospettiva di gloria e di potere nell'Italia padana. In vista di ciò e per assicurarsi il dominio di un caposaldo così rilevante nel quadro geopolitico del tempo, l'imperatore Carlo V, in persona, decide di trasformare Novara in una vera e propria "piazzaforte".

Una decisione, questa, che comporta la necessità di creare imponenti e, per allora moderne, opere difensive in luogo delle antiche mura medioevali.

Per sostituire ed ampliare le cerchia di queste ultime, sono così avviati i lavori per la costruzione di formidabili bastioni; veri e propri baluardi, progettati per resistere alla potenza distruttiva delle prime artiglierie: le nuove e formidabili armi che stanno rivoluzionando l'arte della guerra e che rendono inutili le antiche difese cittadine. Una modifica radicale, che richiede interventi dolorosissimi per la cittadinanza e sconvolgenti per il contesto urbanistico novarese; interventi che vengono disposti e condotti con draconiano rigore, ma che, alle devastazioni, non fanno, però, seguire una altrettanto celere ricostruzione. Sta di fatto che, nella seconda metà del '500, Novara affronta un periodo di grandissima trasformazione che ne condiziona per sempre il futuro.

Al forzoso decremento demografico di borghesi ed artigiani, che Novara in quei giorni subì, per la impressionante opera di distruzione posta in essere per ordine dell'autorità spagnola e per i paurosi inconvenienti che ne seguirono (tra i quali anche la formazione di mefitici ed ammorbanti ristagni acquitrinosi nella zona di Nord Est della città), si collegarono, però, anche altri ed importanti effetti.



## *Prefazione*

Novara si popola di nuove genti: soldati, ufficiali, fornitori di beni, armamenti e vettovaglie, oltre che di servizi per le truppe di stanza in Novara. Il castello e la città videro, in quel tempo, l'afflusso di grandi masse di uomini di ogni provenienza, rango e cultura, la Spagna, le Fiandre, l'Alemagna, la Francia divennero realtà che penetravano fortemente nella vita cittadina; realtà che cessavano di essere solo nomi con cui esercitare fantasie esotiche, ma che anche avviavano un tumultuoso e sofferto processo di relazioni tra i cittadini ed i forestieri.

Rapporti, però, che, nascendo da eventi traumatici, in quanto legati ad occupazioni, a requisizioni, ad operazioni belliche ed alle immancabili soperchierie, acquistarono connotazioni particolari, che lasceranno ampia traccia di sé nella formazione del carattere della città, anche per i tempi a venire. Tracce che questo libro, nel suo programmato sviluppo di natura interdisciplinare, cercherà di individuare ed evidenziare, anche per i riflessi che hanno avuto nell'ambito gastronomico. Ed è proprio in vista di tale studio sulla rilevanza che gli eventi storici hanno avuto nella formazione della Novara rinascimentale e dei caratteri della "novaresità" anche in campo gastronomico, che si colloca il punto di avvio del nostro viaggio in un particolarissimo e, fin qui, purtroppo poco esplorato fatto storico - politico.

Quello voluto da Carlo V che, nel pieno della sua egemonia imperiale e seppur solo strumentalmente per i suoi fini strategici, introdusse Novara nello scacchiere internazionale, elevandola al rango di Marchesato.

La città ebbe un titolo prestigioso e divenne, così, capitale di un feudo che fu concesso - nei modi e per gli scopi che saranno

Mario Tuccillo

meglio indagati nel corso di questo lavoro - ad uno dei più grandi casati del tempo: quello dei Farnese. Un'antica famiglia che - con solidi argomenti, quali il mestiere delle armi, la carriera ecclesiastica, l'utile gestione di risorse matrimoniali e l'accumulo di ingenti ricchezze, ha saputo conquistarsi una posizione di dominio nell'Italia del tempo, fino ad ascendere al soglio pontificio.

Una posizione eminentissima che, da sola, rendeva importante tutto ciò che intorno ad essa si muoveva. Prestigio, potere, ricchezza e benessere (inteso nel senso di welfare), divennero così attributi di un feudo che doveva rappresentare non solo una fonte di reddito per chi si era reso utile alla causa imperiale, ma anche e, nel contempo, una realtà politica che - in qualche modo - costituiva un cuscinetto, una sorta di autorevole ammortizzatore, tra i contrapposti schieramenti dello scacchiere internazionale.

Ed è proprio alla scoperta, all'approfondimento di tali eventi, di tali mutamenti che muove questo lavoro. Un'opera che è frutto della cooperazione di più competenze e di vere e proprie eccellenze in campo storico. Giancarlo Andenna - Accademico dei Lincei, direttore del Dipartimento di Studi Medioevali dell'Università Cattolica di Milano, storico di rilievo nazionale - e Giovanni Ballarmi - Professore Emerito dell'Università di Parma, già Preside della facoltà di medicina veterinaria dell'Università di Parma, studioso di antropologia alimentare, già Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina - come pure Giampietro Morreale - storico, direttore dell'Archivio Storico del Gruppo UniCredit - sono i più autorevoli artefici di questo lavoro, di questa prima tappa del nostro viaggio ideale.

## *Prefazione*

Un percorso in cui ciascuno ha sondato aspetti distinti di un unico e affascinante campo di indagine. Ai testi, tutti documentati secondo la più rigorosa metodica scientifica, si affiancano immagini interessanti e, tra esse, taluna addirittura inedita. Immagini che hanno il pregio di aver estratto, da inesplorati archivi, le tracce di un tempo che fu e che noi vogliamo riscoprire e far conoscere, per sapere di più sugli eventi che costituiscono le nostre radici e che ci aiuteranno a meglio comprendere le ragioni ed i perché della nostra attuale vita quotidiana novarese.

Buon viaggio, dunque, ai lettori e arrivederci alla prossima tappa.

Mario Tuccillo

Delegato di Novara per Accademia Italiana della Cucina