



Ricettario
rinascimentale

Proponiamo questo secondo ricettario come prosecuzione di un percorso intrapreso a partire dalla cucina medievale per giungere a quella del Rinascimento: il momento in cui, grazie alle novità provenienti dal Nuovo Mondo, affonda le sue radici la cucina moderna.

Strascichi di matrice medievale permanevano nelle ricette, che continuavano ad adattarsi ai diversi periodi del calendario liturgico con menù di “grasso” o di “magro”, insistevano con l’abbondare di erbe e di spezie, prediligevano il sapore agrodolce.

In un’epoca in cui la maggior parte dei castelli, come quello di Formigine, era oggetto di una profonda trasformazione urbanistica, tale da modificarne l’originaria struttura fortificata al fine di adibirla a residenza signorile, i nobili facevano a gara per ritagliarsi una posizione sociale il più possibile prestigiosa, ad esibirsi personalmente, così come testimonia la ritrattistica e a stupire, ricorrendo a messinscene e banchetti, per allestire i quali non esitavano a ricorrere ai migliori artigiani ed artisti, capaci di garantir loro il massimo in fatto di raffinatezza e pregio.

Il castello di Formigine si inserisce quale ulteriore testimonianza di quanto sopra esposto. Lo si evince, nel concreto, esaminando il dipinto che raffigura il mezzobusto dell’ultimo Signore dello Stato di Sassuolo, di cui Formigine rappresentava una podesteria, un importante documento iconografico raffigurante Marco Pio III, secondo il costume dell’epoca con barba a pizzo e baffi, collare bianco, rigido, inamidato e vestito nero con maniche a sbuffo.

Dagli scavi effettuati nel fossato interno poi, sono emersi reperti che, opportunamente restaurati, hanno riportato alla luce elementi del corredo da tavola in ceramica e vetro sicuramente appartenuti alla famiglia dei Pio, in quanto recanti i simboli del loro potere politico istituzionale, testimonianza confermata peraltro da ulteriori studi effettuati sull’apparato araldico che decora le pareti della Camera del Capitano, all’interno della torre dell’orologio dove, il ritratto di Marco Pio, troverà futura collocazione.

L’Assessore al Turismo
Renza Bigliardi

È necessario ancora che io mostri come si debbano comporre tutte le predette vivande, et altre molte, collequali, senza alcun dubbio, si potrà acconciamente, et fiorrevolmente, imbandire ogni gran convito di qualunque Prencipe si voglia.

Dove è da sapere che se fosse alcuno gentil'huomo mezzano che facesse il convito, potrebbe egli fare col terzo meno de zuccari et spitiarie, et ancora con la metà di dette robbe, nelle quali però tutte si deve questo osservare, che li sia sempre il conveniente sale, commune condimento in ogni vivanda.

Dellequali prima ch'io comincia a ragionare, questo solo è da sapere, ch'io non spenderò tempo, o fatica in descrivere diverse minestre d'hortami, o legumi, e in insegnare di frigere una tenchia, o cuocere un luzzo su la gratella, che da qualunque vile feminuccia ottimamente si sapriano fare. Ma solo parlerò delle più notabili vivande, et più importanti.

Così Cristofaro da Messisbugo, cuoco della corte estense di Ferrara nella seconda metà del Cinquecento, apriva la sua raccolta di ricette, uno dei più importanti testi della storia della gastronomia italiana.

Il Messisbugo era anziano e carico di onori: anche la famiglia dei duchi d'Este era spesso ospite alla sua tavola ed egli stesso, divenuto conte palatino, svolgeva importanti incarichi diplomatici presso la corte dell'Imperatore d'Austria.

Ormai al termine della sua luminosa carriera, il grande cuoco si rivolgeva ai suoi lettori descrivendo minuziosamente la preparazione di oltre trecento ricette, ma raccontando anche con dovizia di particolari lo svolgimento di numerosi banchetti dei quali aveva personalmente curato ogni aspetto, dalla preparazione dei cibi, alla decorazione della sala e delle tavole, alle rappresentazioni teatrali che rallegravano il convito, insieme a musiche e danze dalla complessa coreografia, per concludere con piccoli e raffinati omaggi che venivano offerti a tutti i convitati.

Tra i compiti di un cuoco del suo rango non c'erano solo quelli strettamente legati alla cucina ed alla sua organizzazione, ma gli era affidata anche, così diremmo oggi, la responsabilità dell'immagine pubblica del suo Signore.

Come ci riferisce lo stesso Messisbugo, infatti, in tutte le occasioni importanti la nobiltà, il potere e la ricchezza di chi offriva un banchetto ai suoi ospiti erano dimostrati soprattutto dall'impiego di ingredienti rari e costosi come la frutta fresca, lo zucchero e le spezie, prima fra tutte lo zafferano, il cui colore evocava quello dell'oro.

Questo naturalmente nelle occasioni più importanti, mentre nella vita quotidiana anche sulla tavola delle famiglie più nobili avremmo trovato soprattutto carni di animali da cortile preparate semplicemente, abbondanti verdure cucinate in vario modo, pane, latticini, insaccati.

Riproporre oggi un banchetto rinascimentale nel suo esatto susseguirsi di portate risulterebbe eccessivo ed incomprensibile per il gusto attuale, condizionato dalla netta distinzione tra piatti salati e dolci, abituato al sapore del pomodoro e della cioccolata e, soprattutto, completamente dimentico del senso della fame.

Tuttavia, per avvicinarti a quegli anni, quando il castello di Formigine aveva ormai assunto l'aspetto che ha conservato sino ad oggi, potrai passare **“dalla porta della cucina”**, preparando e gustando alcuni dei piatti che potevano comparire sulla tavola di Marco Pio III di Savoia e dei suoi commensali.

A questo scopo nelle pagine che seguono troverai una piccola selezione di ricette rinascimentali, riportate sia nella versione originale che in quella moderna, o, in altre parole, tradotte in una lingua che sia comprensibile per il palato di oggi: si tratta di sapori per il nostro gusto abbastanza insoliti, ma gli accostamenti tra ingredienti apparentemente molto diversi danno un risultato inaspettatamente equilibrato al palato, con un uso delle erbe aromatiche e delle spezie molto misurato, senza mai alterare il gusto del piatto, mentre l'aspetto dei cibi è sempre cromaticamente gradevole, dimostrando un'attenzione ed una cura che non ci aspetteremmo in un'epoca così lontana...

Speriamo che le poche righe che stai leggendo ti accompagnino anche oltre

questa esperienza, che coinvolgerà non solo il gusto, ma anche la vista, l'udito e l'olfatto, per lasciare un ricordo anche dopo che saranno rimaste soltanto le briciole.

Un solo, piccolo consiglio: non cercare similitudini con cibi moderni, o confronti con i sapori ai quali oggi siamo abituati, ma piuttosto divertiti a preparare ed assaggiare con curiosità e allegria questi piatti, pensando alla gioia che potevano dare quasi cinquecento anni fa, quando la buona tavola rappresentava un vero lusso.

Et finita la cena si fece una divinissima musica di diversi stromenti. Dopo lequali cose 50 servidori, con boccaline 100 d'acqua zuccharata andavano in volta dando bere, et ritornarono tutti à ballare fino a giorno fatto.

Alle ore 9 fecero una collatione d'acqua zucarata, uva fresca, e pome, et altre cosette.

Poi ogn'uno andò à casa sua ben sodisfatto.

Federica Badiali

La copertarda

Recipe lib. 3 di formazo di forma duro gratado, poi toli doi spigoli di alio et pistali in uno mortale, poi mescola insieme con lo formazo poi habbi 12 torli di ova et pista insieme con le altre cose poi distempera con brodo, et poi passalo per sedazo, poi metti in una pignata et falla fiorire, poi habbi de le fette di pane brustellate sotile et butta di sopra a ditto pane il ditto sapore et è fatto. [Pseudo Savonarola]

Versione moderna: In una terrina sbatti 6 tuorli freschissimi con 2 spicchi di aglio ridotti in pasta nel mortaio (o passati due volte nello schiaccia-aglio, oppure tritati finissimi), aggiungi 250 g di ottimo Parmigiano Reggiano, diluisci con 250 cc di brodo di carne e trasferisci il composto in una casseruola a fondo spesso. Porta adagio ad ebollizione mescolando, lascia sobbollire qualche secondo e toglì dal fuoco. Spalma subito il composto su fette abbastanza sottili di pane casereccio tostate e servi.



Paolo Veronese, *Nozze di Cana (particolare)*, 1562-1563, Parigi, Museo del Louvre

Torta bolognese

Pigliarai altrettanto cascio como è (...) la torta bianchia, et grattalo. Et nota che quanto è più grasso il cascio tanto è meglio; poi habi de le vietole, petrosillo et maiorana, et nettate et lavate che l'avrai, battile molto bene con un coltello, et mittirale insieme con questo cascio menandole et mescolandole con le mani tanto che siano bene incorporate, agiongendovi quatro ova et del pepe quanto basti et un pochio de zafrano item di bono strutto overo botiro fresco, mescolando et incorporando tutte queste cose insieme molto bene como ho ditto. Et questo pieno metterai in una padella con una crosta di sotto et una di sopra daendoli il focho temperatamente; et quando ti pare che sia meza cotta, perché para più bella, con un roscio d'ovo battuto con un pochio di zafrano la farai gialla. Et acconoscere quando ella è cotta ponerai mente quando la crosta di sopra si levarà et alzarà in suso, che allora starà bene et poterala levare dal focho. [Maestro Martino]

Versione moderna: cuoci a vapore 500 g di bietole da taglio a costa stretta, strizzale e tritale; amalgama con 250 g di caciotta freschissima schiacciata con la forchetta, due cucchiainate di prezzemolo ed una di maggiorana, tritati, una cucchiainata di parmigiano grattugiato, due uova, un pizzico di zafferano, sale e pepe; versa il tutto in uno stampo foderato di pasta matta (vedi ricetta), distribuisci in superficie qualche focchetto di burro e copri con altra pasta matta, sigillando i bordi. Cuoci per circa un'ora in forno caldo, dopo aver praticato qualche taglietto sulla pasta; a metà cottura spennella con un tuorlo sbattuto con un pizzico di zafferano.

Torta de fongi bona e perfettissima

Se tu voy fare torta de fongi colà toy li fongi intriegi mondi ben lavati, fane morseli grande e premi bene fuora l'acqua e toy lardo insalato distruto e ben colato, e mitili al sofrigere con esso li fongi e alquanta aqua che no se ardessero, e quando sono appresso cocti trali fuora in uno catino et mitigi con essi quantità de caxo e de ova, e meti questo batuto in uno testo con una crosta molto sutille, la qualle forte molto vole essere sotille e zalla e ponderosa de specie, e assay fongi e puocho de ova e falla coxere bene. [Libro Veneziano]

Versione moderna: fai cuocere con due cucchiaini di acqua 150 g di pancetta macinata finché sarà rosolata, aggiungi 500 g di funghi freschi e profumati a pezzetti e cuoci lentamente finché il composto sarà asciutto; amalgama 100 g di formaggio fresco dolce con 150 g di panna, un cucchiaino di Parmigiano grattugiato e 2 uova intere, ed aggiungi il tutto ai funghi intiepiditi; versa il tutto in uno stampo foderato di pasta matta (vedi ricetta), preparata aggiungendo abbondanti zafferano e spezie miste all'impasto e cuoci in forno caldo.



Michelangelo Merisi, detto il Caravaggio, Cena in Emmaus, 1601, Londra, National Gallery

Pasta matta

Questa dose serve per due torte con una sfoglia, oppure per una sola con due sfoglie. Impasta 300 g di farina bianca, 40 g di burro, un cucchiaio di olio extra vergine di oliva, un uovo, un cucchiaino di sale fino e l'acqua tiepida necessaria ad ottenere in impasto abbastanza sodo ed elastico che lavorerai per una decina di minuti. Prima di stendere la pasta matta (circa 2 mm di spessore) falla riposare almeno mezz'ora.

Pasta comune per una torta a due sfoglie

Disponi 250 g di farina da sfoglia a fontana sulla spianatoia, metti nell'incavo 30 g di burro a pezzetti, 30 g di zucchero di canna polverizzato, un tuorlo, un pizzico di zafferano ed amalgama aggiungendo l'acqua tiepida necessaria ad ottenere un impasto sodo ed elastico, che farai riposare almeno un'ora prima dell'utilizzo.



Pieter Aertsen, *Scene di Mercato*, 1561, Vienna, *Kunsthistorisches Museum*

Migliaciti bianchi e vantagiati etc.

Se tu voy fare migliaciti bianchi per lo migliore che fare se poy per XII persone, toy tanto levato che sia un pan e mezo, toy aqua ben calda pochia e menalo molto questo levato tanto che faza file; e toy quatro chaxi freschi che sia ben grassi; e toy X ova e toy do libre d'onto fresco ben destruto con pocho fogo ben colato. E quando el levato è ben menato metige suso farina in quantitate de una scudella pizola e mitige anche aqua pochia e mitige tri casi triti e mitige le ove che tu ay, e fai che questo batuto sia longo e molle e metilo in el testo caldo e non tropo e ben onto e tritali suso li doi casi che tu ay ben triti e l'altra mitade del lardo che tu ay molto caldo e falo cosere. E se voy fare per più persone o per men, toy le cosse per quello modo.

[Anonimo veneziano]

Versione moderna: mettere sulla spianatoia 200 g. di farina 0, fare la fontana e versarvi mezzo cubetto di lievito di birra sciolto in tre cucchiaini di acqua tiepida, incorporando con la forchetta la farina necessaria a formare una pappa densa, da far lievitare per mezz'ora; aggiungere l'acqua tiepida necessaria ad ottenere un impasto abbastanza sodo ed elastico, lavorare con le mani per una decina di minuti e far lievitare coperto per circa due ore; in una terrina sbattere due uova e un tuorlo con mezzo cucchiaino di sale, 200 g. di caciotta freschissima schiacciata con la forchetta, 80 g. di pancetta macinata e 100 g. di farina; aggiungere anche l'impasto lievitato a pezzetti e due dita di bicchiere di acqua calda; mescolare energicamente con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un impasto ben soffice da far lievitare ancora per un paio d'ore; lavorare brevemente l'impasto e versarlo in una teglia unta abbondantemente; distribuire sulla superficie 150 g. di caciotta e 80 g. di pancetta tritata, fatta rosolare in padella senza aggiungere altri grassi; cuocere in forno caldo per circa 45 minuti.

A fare torte alla tedescha

Pigliarai pome dolci sino a quindici, ovinti secondo la grosezza che seranno e le mondarai, poi le taglierai in fette fionestamente grandi, e le porrai in un vaso con libra meza di zuccaro, e libra meza di butiro fresco et acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi li cavarai fuori con destreza si che non si rompino le fette, e le servarai in uno vaso, poi onta la tiella con oncie due di buttiro fresco, li porrai sopra la tua spoglia con oncie quattro di zuccaro, et oncia meza di cannella sopra e poi li distenderai sopra le fette de le pome tanto, quanto tiene la spoglia, e sopra dette fette li porrai oncie quattro di zuccaro grattato, et oncia meza di cannella, et oncie quattro di butiro fresco disfatto, gettandolo in qua, e là a poco a poco, poi li porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di butiro fresco disfatto, e la porai a cuocere, e come sarà cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro. E in questa torta si puote fare anche due o tre suoli di pome ponendoli tramezo zuccaro e cannella.

[Cristoforo da Messisbugo]

Versione moderna: sbuccia 7 mele di medie dimensioni, possibilmente di vecchie varietà profumate, tagliale a fette grosse circa un dito e portale quasi a cottura in un'ampia padella con 80 g di zucchero, 80 g di burro e un goccio d'acqua, facendo attenzione che non si rompano; nel frattempo imburra molto abbondantemente una teglia del diametro di circa 32 cm, e rivestila con una sfoglia ottenuta stendendo la metà della pasta (vedi ricetta della pasta comune); distribuisci sulla pasta un cucchiaino di cannella, 60 g di zucchero e le fette di mela già cotte, sulle quali aggiungerai un altro cucchiaino di cannella, altri 60 g di zucchero e 60 g di burro fuso, versato a filo sulle mele. Stendi l'altra metà della pasta e copri la torta, sigillando bene i bordi arrotolandoli a cordoncino; incidi la superficie con qualche taglietto e completa con fiocchetti di burro. Cuoci in forno caldo (180°-190°) per circa 50-60 minuti.

Torta di zucche

Habi le zucche e mondale molto bene, et grattale como gratti il cascio, et farale un pocho bollire in un bono brodo, overo in bon latte. Et pigliarai tanta quantità di cascio fresco (...), giongendovi con esse et miscolandovi un pocho di cascio vecchio che sia bono. Et pigliarai (...) butiro overo strutto, giongendovi meza libra di zucchiaro, un pocho di zenzevero et di cannella, con un bicchieri di lacte, e sei ova. Et como ti pare che le preditte zucche siano cotte, tirale fora dell'aqua, et passale per la stamegna, et farai gialla questa compositione col sesanime; poi la mitterai in una padella solo con una pasta sotille di sotto e non di sopra, et darali il focho temperatamente di sotto et di sopra; et quando ti pare meza cotta gli gitterai di sopra, in loco de la crosta, de le lasagne ben minute. Et quando serà cotta abastanza vi metterai suso di bono zucchiaro et aqua rosata.

[Anonimo toscano]

Versione moderna: amalgamare 300 g. di zucca, già cotta al forno e passata, con 250 g. di ricotta freschissima, una cucchiata di Parmigiano Reggiano grattugiato, 50 g. di zucchero, 50 g. di burro fuso, due uova, un cucchiaino raso di semi di sesamo, due o tre pizzichi di cannella e di zenzero e un pizzico di sale; versare il composto in una tortiera foderata di pasta matta, e cuocere per circa un'ora in forno non troppo caldo; a metà cottura coprire con tagliatelline fresche ottenute con un uovo e 100 g. di farina, cospargerle con un cucchiaino di zucchero, due di acqua e due di burro fuso, e terminare la cottura finché la superficie sarà dorata. È ottima anche senza la copertura di tagliatelle.

Sfogliata di mandole magra

Piglia libre una e meza di farina bianchia, e oncie due di zuccaro, e oncie tre d'acqua rosa, e un poco di zaffrano, e mezo bicchiero d'olio, e impasta la tua pasta e fanne due spoglie, ponendone una nel fondo della tiella ben onta; poi piglia libra meza di zuccaro e oncia meza di cannella, e libra meza d'uva passa, e libra meza di datteri in pezzoli, poi habbi libra una e meza di mandole ambrosine monde, e piste fatte tenere, con acqua rosata, e incorpora dette mandole piste col zuccaro uva, e datteri, come è detto di sopra, e poneli sopra detta spoglia, ficcando nel detto pastume, di qua et di là, oncie tre de pignuoli mondi maccati; poi bagnala ben tutta d'acqua rosata, poi poneli l'altra spoglia ben onta d'olio, e la porrai a cuocere, e come serà quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccaro sopra, e finirai di cuocerla.

[Cristofaro da Messisbugo]

Versione moderna: impasta 260 g di farina da sfoglia con tre cucchiaini di olio extravergine di oliva, 60 g di zucchero di canna polverizzato e un pizzico di zafferano, aggiungendo l'acqua tiepida necessaria ad ottenere un impasto sodo ed elastico, che farai riposare almeno un'ora (anche tutta la notte, in frigorifero) prima dell'utilizzo.

Polverizza le mandorle nel mixer con 90 g di zucchero di canna, taglia a pezzetti 90 g di datteri senza nocciolo e prepara il ripieno unendo la miscela di mandorle e zucchero, i datteri, 90 g di uva passa e abbondante cannella, ammorbidendo l'impasto con l'acqua di fiori d'arancio o acqua di rose da pasticceria, o vino bianco; stendi la metà della pasta e rivesti una teglia del diametro di circa 32 cm, ben unta di olio; distribuisci l'impasto sulla sfoglia, cospargendolo con i pinoli che farai penetrare leggermente con il dorso di un cucchiaino; stendi anche l'altra metà della pasta e copri la torta, sigillando bene i bordi arrotolandoli a cordoncino; spennella abbondantemente d'olio la superficie, incidila con qualche taglietto e cuoci in forno caldo (180°-190°) per circa 50-60 minuti.

Torta di capi di latte

Piglia otto o dieci chiari d'uova, e sbattili molto bene, poi habbi oncie quatro di zuccaro, e d'acqua rosata oncie due, e ponile nelle dette uova, poi habbi mangiar bianco, overo cavvi di latte in quella quantità che ti pare a bastanza per fare la torta, e incorpora insieme con le sopradette cose, e poi empi le tue spoglie ungendero prima la tiella di sotto, e ponendo butiro disfatto sopra la spoglia, e poi la porrai a cuocere, cotta che sarà li porrai sopra oncie quatro di zuccaro fino. Ma queste torte stariano meglio con una spoglia sola, overo facendoli le reticelle, o gelosie di pasta reale. [Cristofaro da Messisbugo]

Versione moderna: sbatti cinque albumi con un pizzico di sale e 60 g di zucchero di canna in polvere solo finché cominceranno a diventare bianchi, assolutamente senza montarli, aggiungi adagio 250 cc di panna fresca e un cucchiaino di acqua di rose da pasticceria, o acqua di fiori d'arancio continuando a sbattere leggermente. Stendi mezza dose di pasta matta (vedi ricetta) e fodera una teglia abbondantemente imburrata. Cospargi la pasta nella teglia con due cucchiainate di burro fuso, versa il composto di albumi e panna e cuoci la torta in forno non troppo caldo per circa tre quarti d'ora, senza far dorare troppo.



Pieter Aertsen,
La cuoca, 1550, Genova, Palazzo Bianco

Fritelle da Imperadore magnifici

Se tu voy fare fritelle da Imperadore, toy la chiara de l'ova e fete de formazo fresco, e batille cum la chiara de l'ova e mitige un pocho de farina e pignoli mondi. Toy la padella cum assay onto, falo bolire e fay le fritelle. Quando sono cocte polverizzali ben cum zucharo e tienli caldi etc. [Anonimo veneziano]

Versione moderna: lavorare 2 albumi con due cucchiaini colmi di farina e 100 g. di caciotta freschissima di caseificio dolce (senza crosta), ottenendo un impasto cremoso e omogeneo; aggiungere 40 g. di pinoli leggermente schiacciati e far riposare mezz'ora; friggere a cucchiaiate in strutto o olio ben caldo, girare le frittelle una volta, scolarle e spolverizzarle subito con zucchero di canna macinato.



Vincenzo Campi, *La fruttivendola*, 1580, Milano, Pinacoteca di Brera

Vino speziato di Francia

2 bottiglie di vino rosso casalingo non troppo corposo, circa 300-400 g di zucchero di canna (più o meno, dipende dall'acidità del vino), 40 g di cannella in stecche, 6 chiodi di garofano, 15 g di zenzero secco (sarebbe meglio a piccoli pezzetti, altrimenti in polvere), un cucchiaino di bacche di cardamomo (schiacciarle grossolanamente nel mortaio o rotolandoci sopra una bottiglia), qualche macinata di pepe bianco.

Mescola il tutto in un vasone di vetro a chiusura ermetica come quelli per il nocino (la cannella deve essere sbriciolata) finché lo zucchero sarà sciolto, lascia riposare 24 ore per far depositare il fondo, filtra accuratamente con un tovagliolo. Forse è meglio aumentare la dose per via degli assaggi *in fieri*...



Peter Bruegel, detto il Vecchio,
Matrimonio contadino, 1567, Vienna, Kunsthistorisches Museum



Progetto organizzato dall'Assessorato al Turismo del Comune di Formigine
in collaborazione con il ristorante "il Calcagnino"

Servizio Cultura e Turismo

Nicoletta Brigati

Tania Cervetti

Rossella Gavioli

Antonella Gibellini

Selezione ed elaborazione delle ricette

Federica Badiali

Studiosa di storia dell'alimentazione, intesa come espressione dell'evoluzione, anche culturale, del rapporto tra uomo e ambiente/paesaggio

Coordinamento editoriale

Servizio Comunicazione

Chiara Vecchio Nepita

Grafica

Servizio Comunicazione

Giuseppe Carteri

Riferimenti bibliografici

Selezione ed elaborazione delle ricette e note introduttive a cura di Federica Badiali

I testi in apertura sono tratti dal *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorta di vivande* di Cristofaro da Messisbugo

Le ricette sono tratte da:

Federica Badiali, *Cucina medioevale italiana*, Planetario, Bologna, 1999

Cristofaro da Messisbugo, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorta di vivande*, Venezia, 1557

Pseudo Savonarola, *Ricettario* (inedito, Biblioteca Comunale Ariostea, Ferrara)

Bartolomeo Scappi, *Opera*, Venezia 1570

