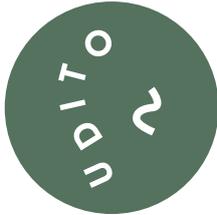


# 1. RICETTARI RINASCIMENTALI: MESSISBUGO



*Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale di Christoforo di Messi Sbugo* è un noto trattato di arte culinaria e di organizzazione di eventi gastronomici del Rinascimento. Ufficiale della corte estense nella prima metà del Cinquecento, *Christoforo* termina il manoscritto nel 1548, probabilmente pochi mesi della morte.

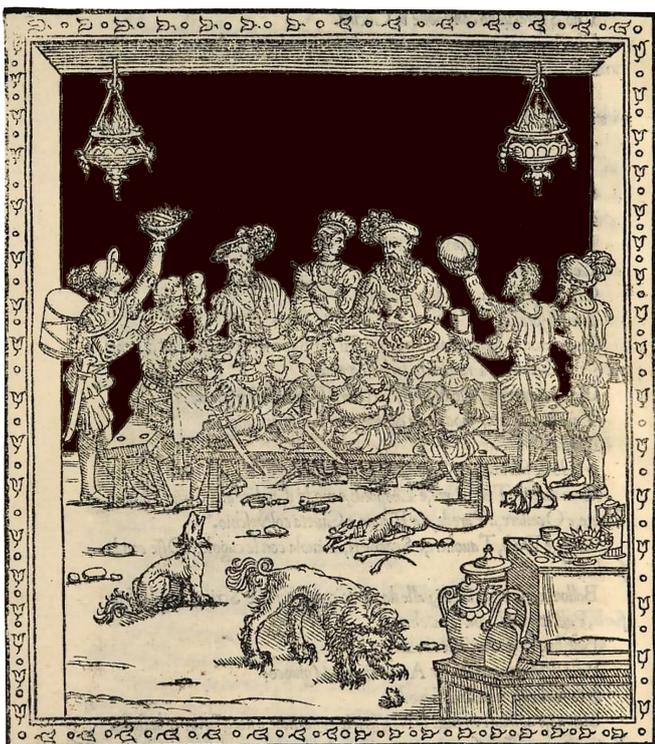
L'opera è dedicata al Cardinale Ippolito II d'Este e si presenta suddivisa in tre parti: "*Memoriale per fare uno apparecchio generale*" (in cui sono affrontati temi di carattere organizzativo), "*Dieci cene, tre desinari, un festino*" (con la descrizione di 14 banchetti realmente avvenuti), "*Composizioni de le più importanti vivande*" (315 ricette).

Particolarità dell'opera è quella di aver inserito nell'organizzazione delle cene e dei festini, tra le portate, delle rappresentazioni teatrali e musicali documentando anche le voci e gli strumenti utilizzati (viola, flauti mezzani, organo, cornetto, clavicembalo). L'esperienza sensoriale del **gusto** viene dunque accompagnata da quella dell'**udito**.

Il trattato fu stampato a Ferrara nel 1549 ed ottenne uno straordinario successo con 12 edizioni nella seconda metà del Cinquecento e 5 nei primi anni del Seicento.

L'edizione del 1452 presenta un titolo rinnovato *Libro nouo nel qual s'insegna à far d'ogni sorte di viuanda*, così come il nome dell'autore condensato in *Messisbugo*.

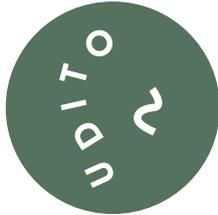
Da questa copia sono state tratte le tre ricette realizzate appositamente: la Minestra di coste di lattuca, il Piccione arrosto con cuori di lattuche brasati e il Pastello di pere "guaste" cotte in vino rosso e spezie.



ESPLORA IL MODELLO  
DI CASA ROMEI  
CON IL TUO SMARTPHONE

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES

# 1. RENAISSANCE RECIPES: MESSISBUGO



*Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale di Christoforo di Messi Sbugo* is a well-known treatise on the culinary art and organization of gastronomic events of the Renaissance. Official of the Este court in the first half of the sixteenth century, Christoforo finished the manuscript in 1548, probably a few months after his death.

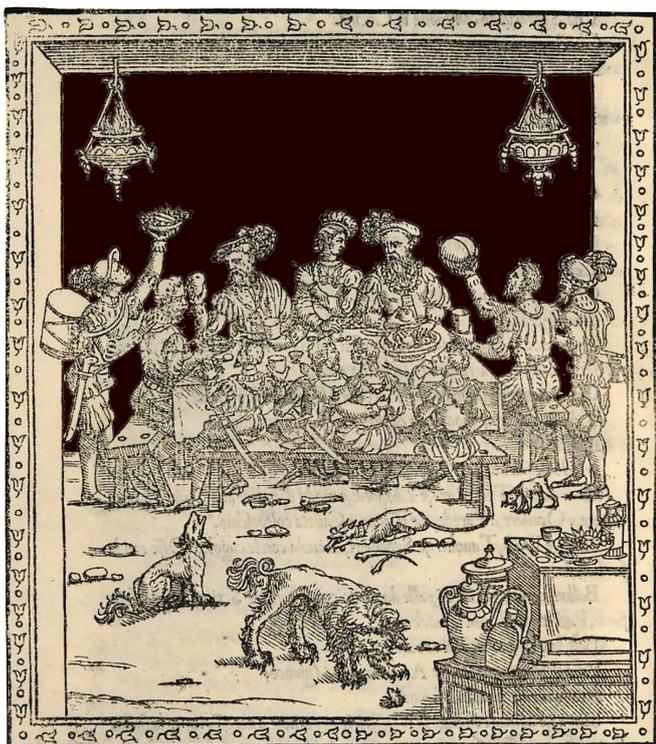
The work is dedicated to Cardinal Ippolito II d'Este and is divided into three parts: "*Memorial for making a general device*" (which deals with organizational issues), "*Ten dinners, three lunches, a feast*" (with the description of 14 banquets actually carried out), "*Compositions of the most important foods*" (collection of 315 recipes).

A peculiarity of the work is that of having included theatrical and musical performances in the organization of dinners and feasts, specifying, at times, also the voices and instruments used (viola, mizzen flutes, organ, cornetto, harpsichord). The sensory experience of **taste** is therefore clearly accompanied by that of **hearing**.

The treatise was printed in Ferrara in 1549 and achieved extraordinary publishing success with 12 editions in the second half of the sixteenth century and 5 in the early seventeenth century.

The 1452 edition has a renewed title *Libro nouo nel qual s'insegna à far d'ogni sorte di viuanda*, as well as the name of the author condensed to Messisbugo.

The three specially created recipes were taken from this copy: the soup of lettuce stalks, the roasted pigeon with braised lettuce hearts and the "spoilt" pear pastel cooked in red wine and spices.



EXPLORE  
THE CASA ROMEI MODEL  
WITH YOUR SMARTPHONE

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES