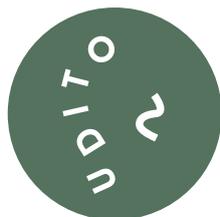


# 1. RICETTARI RINASCIMENTALI: MESSISBUGO



*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.

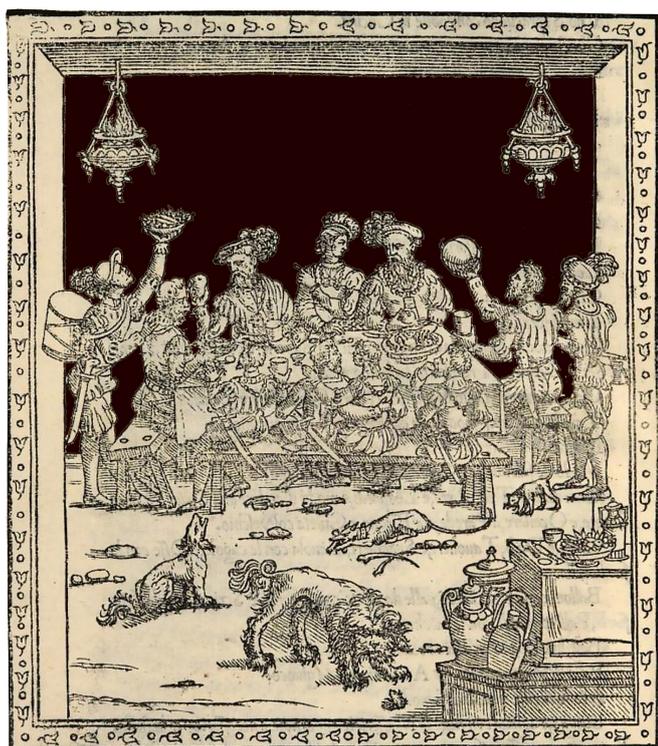
L'opera è dedicata al Cardinale Ippolito II d'Este e si presenta suddivisa in tre parti: "*Memoriale per fare uno apparecchio generale*" (in cui sono affrontati temi di carattere organizzativo), "*Dieci cene, tre desinari, un festino*" (con la descrizione di 14 banchetti realmente avvenuti), "*Composizioni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

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.

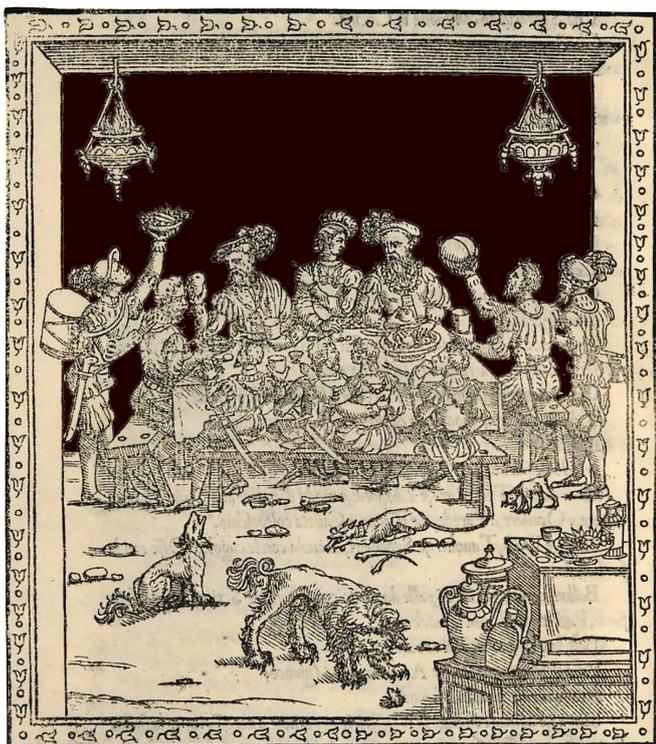
The work is dedicated to Cardinal Ippolito II d'Este and is divided into three parts: "*Memorial for making a general device*" (which deals with organizational issues), "*Ten dinners, three lunches, a feast*" (with the description of 14 banquets actually carried out), "*Compositions of the most important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

## 2. MINESTRA DI COSTE DI LATTUCA



**Procedimento:** lavare e sfogliare la lattuga, tenendo da parte i cuori, tagliare a pezzetti le coste e il pedone. Soffriggere la cipolla nello strutto, unire la lattuga tritata, il prosciutto a cubetti e lo zafferano. Una volta appassito aggiungere il brodo e lasciare cuocere 30 minuti. Regolare di sale, un cucchiaino di Agresto e servire con prezzemolo e basilico a piacere (a cura di Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

*Piglia i costoni, e piedi di lattuca, e mondali benissimo, taglia via tutto il duro in pezzoli minuti, Poi mettili a bogliere nel buon brodo, con un poco di buono persuto, o carne salata, secondo la quantità di che vuoi fare, e un poco di lardo pesto, e falli bogliere come faresti le zucche, e poi che seranno quasi cotte mettili un poco di prasomeli (prezzemolo), e un poco di basilico al tempo suo dentro, e un pochetto di zaffrano che pareranno zucche naturali, e un poco di agresto non li disdira niente, e se li porrai dentro anchora la cipolla pista serà meglio. (Messisbugo)*



VIDEO DELLA  
PREPARAZIONE  
DI QUESTA RICETTA

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES

## 2. SOUP OF LETTUCE STALKS



**Procedure:** wash and peel the lettuce, keeping the central part aside, cut the ribs and the foot into small pieces. Fry the onion in the lard, add the chopped lettuce, the diced ham and the saffron. Once wilted, add the broth and cook for 30 minutes. Season with salt, a teaspoon of Agrest and serve with parsley and basil to taste (edited by Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

*Piglia i costoni, e piedi di lattuca, e mondali benissimo, taglia via tutto il duro in pezzoli minuti, Poi mettili a bogliere nel buon brodo, con un poco di buono persuto, o carne salata, secondo la quantità di che vuoi fare, e un poco di lardo pesto, e falli bogliere come faresti le zucche, e poi che seranno quasi cotte mettili un poco di prasomeli (prezzemolo), e un poco di basilico al tempo suo dentro, e un pochetto di zaffrano che pareranno zucche naturali, e un poco di agresto non li disdira niente, e se li porrai dentro anchora la cipolla pista serà meglio. (Messisbugo)*



VIDEO OF THE  
PREPARATION  
OF THIS RECIPE

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES

### 3. A FARE PIZZONI IN LATTUCHE



**Procedimento:** disossare i piccioni in quarti, condire leggermente i petti e le cosce con del sale fino. Rosolare il piccione dalla parte della pelle nello strutto, scottare velocemente dal lato opposto. Rimuovere il piccione e rosolare la lattuga aggiungere il prosciutto e il brodo facendo cuocere a fuoco vivace. Quando il brodo sta per finire aggiungere il piccione, terminare la cottura e rimuovere il prosciutto che avrà conferito sapidità. Servire mezzo piccione e due cuori a testa spargendo il prezzemolo sopra (a cura di Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

*Piglia i coresini delle Verze, o Lattuche, ben netti, e lavati e tagliati in quarto, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con un buono pezzo di persutto, e una buona pestata di Lardo, e prasmeli tagliati minuti. Poi habbi i tuoi Uccelli quasi cotti, e ponli a finire di cuocere in dette Verze. (Messisbugo)*



VIDEO DELLA  
PREPARAZIONE  
DI QUESTA RICETTA

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES

### 3. PIGEONS AND LETTUCE



**Procedure:** debone the pigeons in quarters, season the breasts and legs lightly with fine salt. Brown the pigeon skin side up in the lard, quickly seared in the meat.

Remove the pigeon and brown the lettuce, add the ham and the broth and cook over high heat.

When the broth is about to finish, add the pigeon, finish cooking and remove the ham which will have added flavour.

Serve half a pigeon and two hearts each, sprinkling the parsley on top (edited by Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

*Piglia i coresini delle Verze, o Lattuche, ben netti, e lavati e tagliati in quarto, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con un buono pezzo di persutto, e una buona pestata di Lardo, e prasmeli tagliati minuti. Poi habbi i tuoi Uccelli quasi cotti, e ponli a finire di cuocere in dette Verze. (Messisbugo)*



VIDEO OF THE  
PREPARATION  
OF THIS RECIPE

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES

## 4. PASTELLO DI PERE GUASTE



**Procedimento:** bruciare su fiamma viva le pere, raffreddarle e pelarle successivamente lasciando il picciolo. Bollire le pere in una pentola con il vino, le spezie (cannella e chiodi di garofano) e lo zucchero. Girarle ogni tanto, ridurre il vino fino ad ottenere uno sciroppo molto denso. Rimuovere le spezie e riporre le pere e qualche confetto nella tortiera foderata di pasta frolla, coprire di pasta frolla lasciando fuori i piccioli cuocere a 165 gradi per 30 minuti, pronto! (a cura di Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

*Piglia i Peri in quella quantita per i pastelli, o piatti che vorrai fare, et penso che sei per pastello, e otto per piatto bastaranno à i quali darai una buona sbrasata nel fuoco, poi li leverai, et come seranno rafredati li mondarai lasciando in mezo il piccolo, e poi che seranno mondati li ponerai in un vaso a bogliere in buono Vino nero con Zuccaro assai, e qualche pezzo picciolo di cannella integra, e pochi garofani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia spessetto, che parerà proprio una Gelatia, e volendoli in pastello, haverai parecchiate le cassette e l'imperai, e li staria bene sopra qualche Cannellino confetto. Penso che à fare uno de questi Pastelli li andarà di Zuccaro once sei, et di Cannella mezza oncia, et di Garofani numero dieci, poi sopra i Pastelli, o piatti anesi, o Cannellini confetti. (Messisbugo)*



VIDEO DELLA  
PREPARAZIONE  
DI QUESTA RICETTA

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES

## 4. PEARS CAKE



**Procedure:** burn the pears over a high flame, cool them and then peel them leaving the stem. Boil the pears in a saucepan with the wine, spices (cinnamon and cloves) and sugar. Turn them every now and then, reduce the wine to a very thick syrup. Remove the spices and place the pears and some sugared almonds in the cake pan lined with shortcrust pastry, cover with shortcrust pastry leaving the stems outside, cook at 165 degrees for 30 minutes, ready! (edited by Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

*Piglia i Peri in quella quantita per i pastelli, o piatti che vorrai fare, et penso che sei per pastello, e otto per piatto bastaranno à i quali darai una buona sbrasata nel fuoco, poi li leverai, et come seranno rafredati li mondarai lasciando in mezo il picollo, e poi che seranno mondati li ponerai in un vaso a bogliere in buono Vino nero con Zuccaro assai, e qualche pezzo picciolo di cannella integra, e pochi garofani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia spessetto, che parerà proprio una Gelatia, e volendoli in pastello, haverai parecchiate le cassette e l'imperai, e li staria bene sopra qualche Cannellino confetto. Penso che à fare uno de questi Pastelli li andarà di Zuccaro once sei, et di Cannella mezza oncia, et di Garofani numero dieci, poi sopra i Pastelli, o piatti anesi, o Cannellini confetti. (Messisbugo)*



VIDEO OF THE  
PREPARATION  
OF THIS RECIPE

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES

## 5. IL SECONDO TRATTATO



*L'Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in sei libri* è il secondo trattato di cucina che ci aiuta a introdurre il senso del **gusto**.

Edito per la prima volta nel 1570, ebbe una notevole diffusione con due ristampe nel Cinquecento e cinque nel Seicento.

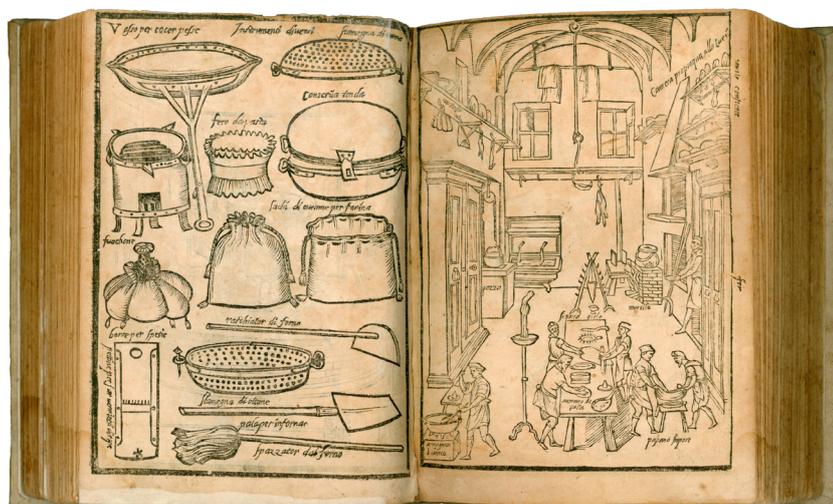
Si tratta di uno dei testi fondamentali per completezza e ricchezza di argomenti. Vi sono descritti gli alimenti e i loro problemi di conservazione, le regole per l'allestimento dei banchetti e degli spazi di lavoro, gli utensili e le attrezzature, le modalità con cui dovevano servire a tavola lo scalco (maestro di cerimonia), il trinciante (colui che taglia scenograficamente le vivande) e il bottiglierie (per i vini).

Contiene più di 1.000 ricette suddivise per ingredienti principali (tipi di carni, pesci, verdure, dolci) ed eleganti incisioni che illustrano gli oggetti del mestiere e gli spazi del cibo.

La frase che vedi sulla tavola è stata tratta dal *Libro Primo*. Secondo l'illustre autore **il lavoro del cuoco è simile a quello dell'architetto perché occorre sapere prima elaborare un progetto attraverso il disegno e poi realizzarlo su fondamenta solide. Le vivande, inoltre, devono essere gradite non solo al gusto, ma anche agli occhi.**

Il godimento, anche **visivo**, del cibo è celebrato nel trattato attraverso la descrizione degli allestimenti, dei gesti, del colore (parola che ricorre più di 70 volte) spesso descritti attraverso il rosso, il giallo, il verde, il bianco e il nero degli alimenti e delle spezie.

Gli **odori** sono evocati con molti aggettivi come: triste, cattivo, orrendo, perfetto, buono, fragrante. La parola **profumo** è utilizzata per stecchi, mazzetti di fiori e acqua di rose, componenti fondamentali dell'apparecchiatura.



SFOGLIA  
LE PAGINE DEL LIBRO  
CON IL TUO SMARTPHONE

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES

## 5. THE SECOND TREATISE



*L'Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in sei libri*, it is the second cookery treatise that helps us introduce the sense of **taste**.

First published in 1570, it gained significant popularity, it was widely circulated with 2 reprints in the 16<sup>th</sup> century and 5 in the 17<sup>th</sup> century.

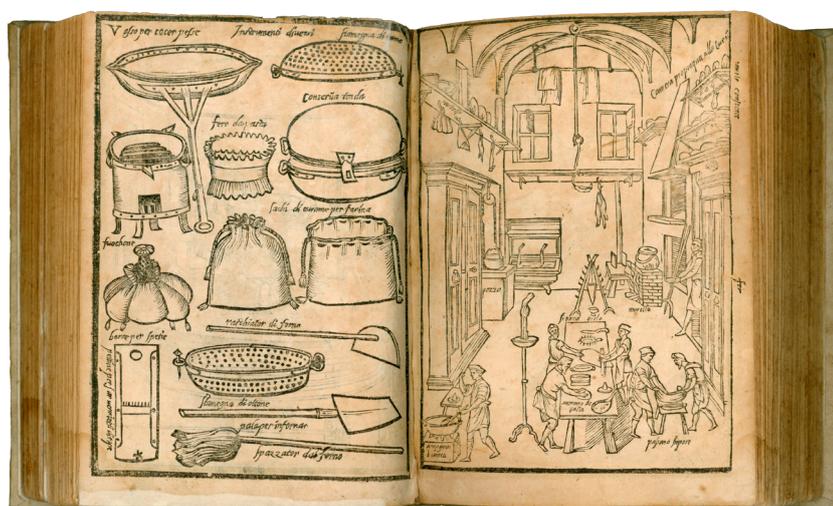
It is one of the fundamental texts for completeness and wealth of topics. It describes the foods and their conservation problems, the rules for setting up banquets and work spaces, the tools and equipment, the ways in which the "scalco" (master of ceremonies), the "trinciante" (the one who scenically cuts the food) and the "bottigliere" (for the wines) had to be served at the table.

The treatise contains more than 1,000 recipes divided by main ingredients (types of meat, fish, vegetables, sweets) and elegant engravings that illustrate the objects of the trade and the spaces of food.

The phrase you see on the table was taken from *Book One*. According to the illustrious author, **the work of the cook is similar to that of the architect because it is necessary to know how to first develop a project through drawing and then build it on solid foundations. Furthermore, the food must be pleasing not only to the taste, but also to the eyes.**

The enjoyment, even **visual**, of food is celebrated in the treatise through the description of the preparations, the gestures, the color (a word that occurs more than 70 times) often also described through the red, yellow, green, white and black of the foods and spices.

**Smells** are evoked through many adjectives such as: sad, bad, awful, perfect, good, fragrant. The word **perfume** is instead used for sticks, bunches of flowers and rose water, which are fundamental components of the equipment.



LEAF THROUGH THE PAGES  
OF THE BOOK  
WITH YOUR SMARTPHONE

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES