

Francesco Maria Grapaldo

architettura e costume

tra Quattrocento e Cinquecento

<Parma è celebre per un formaggio di sapore squisito, meglio di quello dei sanniti, di quello di Luni, di quello di Ibla (in Sicilia)>. Questo elogio del Parmigiano è contenuto nel celebre <De partibus aedium>, scritto in latino da Francesco Maria Grapaldo (1460 – 1515), notaio e pubblico amministratore, e che per opera di Angelo e Francesco Ugoletto ha avuto ben quattro edizioni nel 1494, nel 1501, nel 1506 e nel 1516 (postuma).

Il libro non è mai stato tradotto in italiano sebbene rivesta uno straordinario interesse non solo per l'architettura ma anche per la conoscenza approfondita della vita quotidiana nel rinascimento poiché il Grapaldo si sofferma sul ruolo e l'attività delle donne nella casa, sull'arredamento, sugli abiti, sulla devozione religiosa, le letture, le armi, il vino, il cibo, i prodotti alimentari, gli allevamenti di animali. Un panorama istruttivo e affascinante che lo studioso Luigi Vignali ha ripercorso con un'ottica particolare, cercando nel testo i termini nuovi (per quel periodo), ossia <le voci che Grapaldo espressamente attribuisce all'uso del proprio tempo> e quelle che <non risultano attestate nella latinità romana o vi hanno riscontro del tutto marginale e isolato>.

Il frutto di questa ricerca è condensato in un volume intitolato <Il lessico "neoterico" del De partibus aedium di Francesco Maria Grapaldo>, stampato dall'Artegrafica Silva e pubblicato nella collana <Fonti e studi> della Deputazione di Storia Patria per le Province Parmensi.

L'autore ha diviso il <De partibus aedium>, dedicato al conte Orlando Pallavicino, in due parti. Nella prima, dopo aver tracciato la storia delle abitazioni, pone l'attenzione sulla villa romana di campagna descrivendone l'aspetto esterno e poi la disposizione interna a pianoterra col cortile, il pozzo, la cisterna e vari ambienti quali la cantina (con una digressione sul vino), la dispensa (con annotazioni su formaggio, burro, zucchero, sale, spezie, carni di maiale). All'esterno spazia sull'orto e i luoghi dove si allevano i pesci, il pollame, le greggi, gli uccelli.

Nella seconda parte tratta del piano superiore della casa, riservato all'abitazione, iniziando dalla <basilica>, una grande stanza in cui i <salutatores> davano il buongiorno al padrone di casa e nella quale si svolgevano pure spettacoli musicali e giochi. Il <cenaculum> era la sala da pranzo (e vengono illustrati vasellame, stoviglie, vivande) mentre i cibi venivano preparati nella <coquina> (cucina con camino). Le donne durante il giorno stavano nel <gynoeceium>, truccandosi, tessendo, allevando i figli. Il <cubiculum> era la stanza da

letto: ne viene descritto l'arredamento insieme agli abiti che lì si custodiscono; il <valetudinarium> era il luogo in cui ci si curava, e vengono elencate varie malattie. La pratica religiosa si esercitava nel <sacellum> e nella <bibliotheca> si studiava e scriveva. Infine nell'<armamentarium> si conservavano le armi e gli strumenti professionali e nel <granarium> i cereali e i legumi.

<Cubiculum>, fa notare il Grapaldo, è ormai sostituito dal neologismo <camera>, che anticamente aveva un altro significato mentre ora indica la stanza in cui si dorme: in parmigiano <cambra>. <Acetarium> viene chiamato un condimento per la <lactucas> (lattughe), <erucam> (ruchetta) e altre erbe, composto da aceto, olio, sale e aromi. Dal <casus> deriva la <caseata> una zuppa fatta con pezzi di pane cotti in un brodo grasso e conditi con formaggio parmigiano molto stagionato, pepe e cinnamomo. Il <butyrum> era definito dai romani <barbarum gentium lautissimus cibus> ma il Grapaldo lo riporta come parola del suo tempo.

Tra i vini troviamo il <trebianum> (la <Cronaca aquilana> del 1350 lo definisce <vino bianco da pasto prodotto in Emilia Romagna, Toscana e Umbria>), il <vernatiolum> (la vernaccia, bianco secco), l'<amabile> (dolce), e il <malvaticum> (la malvasia, <vinum creticum>); <viniferus> era invece colui che mesceva il vino. Le <uvae> nominate sono la <iuliatica> (negli Statuti di Parma <uvas luiaticas>, di luglio), la <graecula> (bianca), la <corvina> (nera; in parmigiano croven), la <trebiana> (bianca).

Le voci sono numerose e si possono fare scoperte curiose e divertenti. Luigi Vignali le ha disposte in ordine alfabetico e per ognuna ha redatto una scheda nella quale ha indicato la collocazione della parola stessa nell'opera e la documentazione ritrovata nella latinità romana e medievale, nei testi in volgare, nei gridari e anche nei vocabolari dialettali. Un lavoro notevole dal punto di vista scientifico ma che offre motivi di interesse anche ai non specialisti in quanto svela gustosi scenari della quotidianità quattro-cinquecentesca.

Pier Paolo Mendogni