

# BOLLETTINO DEL MARCHESATO

Organo di informazione del Circolo Culturale "*I Marchesi del Monferrato*"  
Direttore responsabile GIAN PAOLO CASSANO

e-mail: [info@marchesimonferrato.com](mailto:info@marchesimonferrato.com) - c.f. 96039930068 - sito web: [www.marchesimonferrato.com](http://www.marchesimonferrato.com)



ANNO IX – n° 52 – Luglio 2013

---

EDITORIALE .....	2
CALENDARIO ATTIVITÀ .....	2
BELLI CHAPPERI D'ALESSANDRIA .....	3
PER VIVERE LA STORIA CON GUSTO.....	10
SULLE TRACCE DI ALERAMO.....	10
INAUGURAZIONE DEL CENTRO DI DOCUMENTAZIONE .....	11
MARGHERITA PALEOLOGO AD INCISA .....	12
MEMORIE DEL MONFERRATO .....	13
I TESORI DELLA VALLE DI TUFO .....	13
FEDE E CULTURA NEL MONFERRATO .....	14

## Editoriale

In questa calda stagione estiva, la nostra Associazione prosegue intensamente nell'attività di convegni e di presentazioni librerie, ripromettendosi di incrementarla ulteriormente nel corso dell'autunno.

Come potrete leggere nelle pagine successive, si è concretizzato il progetto riguardante il *Centro di Documentazione sulla Storia del Monferrato*, con sede a Bruno, che rappresenta un esempio che ci auguriamo possa essere imitato da altri comuni monferrini.

Prosegue anche la ricerca di nuovi partner con cui condividere progetti ed iniziative, tra questi segnaliamo: l'associazione culturale *C'era una volta* e l'associazione *Aleramo Onlus*. Ci sono stati anche nuovi sviluppi relativi all'indagine sui castelli della provincia di Alessandria, promossa dalla *Fondazione CRAL*, a cura dell'associazione *Castelli Aperti del Piemonte* con la collaborazione della nostra Associazione (in particolare di WALTER HABERSTUMPF e ROBERTO MAESTRI) e dello *Studio Paesaggistico C. Bidone*: l'indagine ha permesso di censire 258 edifici e, nel mese di settembre, è prevista la presentazione ufficiale del lavoro.

Nel corso dell'ultimo bimestre abbiamo ricevuto notizia del rinnovo dei contributi economici, seppure ridotti negli importi, da parte del *Consiglio Regionale del Piemonte*, della *Fondazione CRT* e della *Fondazione CRAL* - che ringraziamo per la fiducia riservataci - aspetto di grande rilievo ai fini di garantirci il sereno prosieguo della nostra attività, anche in vista di un 2014 particolarmente importante visto che festeggeremo il decennale di inizio della nostra attività.

Colgo l'occasione per augurare a Voi tutti delle serene vacanze, fiducioso che al rientro ci sarete, come sempre, vicini sostenendoci nella nostra attività.

Roberto Maestri

---

## Calendario Attività

Riportiamo l'elenco delle attività già programmate a breve.

Come d'abitudine, vi invitiamo a consultare regolarmente il nostro sito Internet per disporre di informazioni aggiornate sugli eventi in programma.

Cassine (AL)	1 settembre	<i>Festa Medioevale</i>
Frassineto Po (AL)	1 settembre	Convegno <i>Ferdinando Gonzaga</i>
Mantova	15 settembre	Conversazione <i>Ferdinando Gonzaga</i>
Vignale Monferrato (AL)	21 settembre	Convegno <i>Le donne dei Gonzaga</i>
Alessandria	27 settembre	Presentazione <i>Notte dei Ricercatori</i>
Torino	10 ottobre	Presentazione <i>libro Margherita Paleologo</i>
Casale Monferrato (AL)	ottobre	Convegno <i>Il trattato di Utrecht</i>
Mantova	18 ottobre	<i>Mostra Principessa Gonzaga</i>
Alessandria	26 ottobre	<i>Conferenza con il FAI</i>
Grazzano Badoglio (AT)	9 novembre	<i>Presentazione libro Aleramo</i>
Bruno (AT)	1 dicembre	<i>Assemblea Associativa Elettiva</i>

### ***Belli chapperi d'Alessandria***

Ancora un interessante, quanto curioso, contributo di PIERLUIGI PIANO - nostro associato nonché direttore dell'Archivio di Stato di Varese – che qui riproduciamo, dedicato a due storici prodotti del nostro territorio: capperi e zafferano.

Riteniamo di grande importanza la valorizzazione dei prodotti enogastronomici attraverso la conoscenza della loro storia, molte volte secolare: ci auguriamo che in futuro queste ricerche possano produrre iniziative di studio in collaborazione con le associazioni impegnate nel settore come, ad esempio, il *Club di Papillon* di PAOLO MASSOBRIO con cui da anni la nostra associazione collabora per la realizzazione della rassegna *Golosaria in Monferrato*.

PIERLUIGI PIANO

**“Belli chapperi d’Alessandria e tanti zafferani monferrini...”  
dal carteggio milanese dell’archivio Datini di Prato.**

“ Lo zaffran, dicesi, gli egri – Che conforti e che rallegrì;  
E che il fegato sanando – La lassezza ponga in bando”<sup>1</sup>

Così si può leggere nei *Consigli per il mangiar sano* della Scuola Salernitana.

Negli studi condotti recentemente su Facino Cane nella documentazione proveniente dal carteggio milanese dell’Archivio Datini di Prato<sup>2</sup>, oltre ad individuare paure e spostamenti del condottiero di ventura monferrino, seguiti con trepidazione ed apprensione, ben giustificabili, dai mercanti toscani e milanesi che commerciavano con Avignone si è trovata notizia di commerci dal Monferrato di zafferano e dall’Alessandrino di capperi.

Avignone, sede pontificia, fulcro di buona parte del commercio europeo del XIV secolo. La capitale avignonese dei papi, nel loro temporaneo soggiorno, ha il ruolo di raccogliere le linfe di tutta l’arte italiana ed europea, oltre che dei commerci, di amalgamarle e di rilanciarle<sup>3</sup>. Pittori, poeti, e anche cuochi, certamente, sia pure con diversa autorità, proposero idee nuove, un nuovo uso dell’immagine, della parola degli ingredienti. Il ritratto umano si fa più realistico, esprime sentimenti e situazioni psicologiche più autentiche, innestandosi nella surreale eleganza decorativa del gotico francese<sup>4</sup>. Vediamo così, e sensibilmente in Villeneuve e in Mastro Aldobrandino, una maggior considerazione per i generi in se stessi, quasi un anticipo della prerogativa di una certa cucina regionale italiana, specialmente toscana e veneta.

I secoli XI, XII e XIII furono tempi tremendi e calamitosi per tutta l’Europa, anni di carestie e di pestilenze, di esosi feudalesimi, di brigantaggio e di crociate vittoriose e disastrose; spogliavano comunque le campagne di braccia e di ogni derrata; più tardi ai feudatari si opposero i Comuni e ne venivano stragi e saccheggi, città saccheggiate ed incendiate.

Denominatore comune: la fame<sup>5</sup>.

Verso il mille trecento finalmente le grandi carestie sembrano cessate e salvo qualche periodo di particolari ristrettezze, i mercati si incominciano ad animare, si cominciano a produrre e a vendere le più diverse derrate alimentari. Nel nord e nel centro Europa e quindi anche a Parigi si vendono grandi quantità di pesce, viene di moda la carne di balena, e il «*crajois*» o lardo di quaresima, è una autentica risorsa per i meno abbienti, come pure lo stocafisso che si diffonde con notevole successo anche più a sud.

In quegli anni nelle cucine della regina Jeanne d’Evreux c’era un ragazzo che avrebbe raggiunto un ruolo molto ragguardevole nella storia della gastronomia francese e per la cucina avrebbe fatto carriera diventando un personaggio di primo piano. Sotto il re Filippo VI° di Valois divenne

<sup>1</sup> Cfr. GIUSEPPE MAFFIOLI, *Il romanzo della grande cucina (dai primordi della storia dell’uomo alla fine del secolo XVII)*, Roma, Editrice Nanni Canesi, 1965, p. 252

<sup>2</sup> Cfr. LUCIANA FRANGIONI, *Milano fine Trecento. Il carteggio milanese dell’Archivio Datini di Prato*, Vol. II, *Documenti*, Firenze, Opus Libri Edizioni, 1994,

<sup>3</sup> Cfr. LUCIANA FRANGIONI, *Milano e le sue strade. Costi di trasporto e vie di commercio dei prodotti milanesi alla fine del Trecento*, Bologna, Nuova Casa editrice L. Cappelli, 1983. Cfr. anche JACQUES LE GOFF, *Lo sterco del diavolo. Il denaro nel Medioevo*, Bari, Gius. Laterza & Figli, 2010, in particolare pp. 136 – 141.

<sup>4</sup> Cfr. a titolo puramente esemplificativo CESARE GNUDI, *L’arte gotica in Francia e in Italia*, Torino, Giulio Einaudi, 1982.

<sup>5</sup> Cfr. gli studi fondamentali di PIERO CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna, il Mulino, 1981<sup>(2)</sup>; P. CAMPORESI, *Il paese della fame*, Bologna, il Mulino, 1985<sup>(2)</sup>; P. CAMPORESI, *La maschera di Bertoldo. G.C. Croce e la letteratura carnevalesca*, Torino, Giulio Einaudi, 1976.

«queu», una specie di maggiordomo, maestro di casa, poi finalmente primo «queu» e più tardi sergente d'armi del re Carlo V° il Saggio. Siamo nel pieno della guerra dei cent'anni, ma le cucine reali sono comunque ben fornite e l'apporto di questo personaggio, che si chiama Guillaume Tirel, sembra di grande importanza. Lo chiamavamo «*Taillevent*», tagliavento, per via, pare, di un gran naso, dotato di un finissimo olfatto nel cogliere odori e quindi i corrispondenti sapori. Taillevent scrisse il primo libro di cucina apparso in Francia, se si eccettui un esiguo e anonimo trattatello manoscritto ivi apparso nel 1326, comprendente solo 46 ricette generiche e senza alcuna coordinazione della materia<sup>6</sup>. Il volume del cuoco reale ebbe un titolo significativo «*Viandier*» che non stava a indicare l'arte di ammannire le carni (*viande*), ma quella più complessa di dilettere la vita con il cibo. «*Viandier*» deriva infatti da «*vie*» (vita). Scritto probabilmente nel 1380, ebbe immediatamente un grande successo, fu ricopiato a mano diverse volte. Taillevent fu un personaggio celebre al suo tempo, tanto che appena cinque lustri dopo la sua morte, avvenuta nel 1395, François Villon, nel suo «*Testamento*» (vv. 1414 – 1415) lo cita come autore di un'opera di dominio pubblico:

«Si allé voir en Taillevent  
Au chapitre de fricassure...»

Tra le spezie di cui doveva essere rifornita una dispensa rispettabile, secondo il cuoco francese, compaiono: zenzero, cannella, garofano, pepe rotondo, fior di cannella, ringal (non identificabile), grani di paradiso, pepe lungo, zafferano, noce moscata, alloro, mastic, lores (non identificabile), comino, zucchero, mandorle, cipolle, aglio, erba cipollina e scalogno.

Alla voce: «*brouet d'Allemagne*», ricavato dal «*Ménagier de Paris*», scritto nel 1393 e dal «*Viandier*» di Taillevent, edito nel 1490 (da un manoscritto del 1426), possiamo leggere: «Tagliate a pezzetti della polpa tenera e soffriggetela nel lardo con un battuto di cipolla, e mandorle mondate. Aggiungete un po' di vino e un po' di brodo e lasciar sobbollire con cannella, zenzero, garofano, noce moscata, e poco zafferano. All'ultimo, acidulare con un po' di «*verjus*»<sup>7</sup>

Ancora per il «*Brouet d'anguilles*»: «Spellate un'anguilla e tagliatela a pezzi. Fatela soffriggere nell'olio. Aggiungete, quindi, vino, zenzero, cannella, garofano, «*garingal*», pepe e zafferano. Lasciate addensare fino alla cottura dell'anguilla». Per il «*Riz engoulé*» si prevede: «Lavate del riso e poi mettetelo a cuocere nel latte vaccino. Aggiungete zafferano e condite con grasso di brodo di bue». Ed per finire «*Soupe au pain*»: Sciogliete lo zucchero nel vino bianco ed aggiungete dei tuorli d'uovo, aromatizzando con qualche goccia d'acqua di rose. Fate quindi tostare a metà alcune fette di pane di un certo spessore ed immergetele nel liquido ad una ad una, passandole poi nell'olio bollente. Rese croccanti, si ripasseranno nel loro sugo vinoso portando a bollore. Insaporite con altro zucchero e zafferano. Servite caldo».

La religione, saggia, non disdegnò mai la buona cucina e in essa trovò occasioni di onesta voluttà nell'assaporare i cibi...

Torniamo ai nostri mercanti milanesi e toscani con fondaci ad Avignone ed un fervido via vai di merci che dalla pianura padana approdavano alla corte pontificia.

L'11 febbraio 1394, «Bascano da Pescina di Mellano» scrive, da Milano, a Francesco di Marcho e ad Andrea di Bonano in Genova: «Siamo avissatti da Antonio di Ghuco chome chostà v'è mandato di suo zafferano di Chatalogna e che qui il dobiatte mandare a noi che 'l dobiamo spacare. Di che vi dicamo se qui il mandatte no se potrà spacare per niuno modo a la chagione è questa che questo anno sono istatto qui tanti zafferani monferrini che n'è istatto ma(n)cho e chossì è al presente. Sì

<sup>6</sup> MAFFIOLI, *Il romanzo della grande cucina*, cit., pp. 271 – 277.

<sup>7</sup> «*Verjus*» traducibile in «succo verde» ottenuto dallo spremimento dell'uva acerba, impiegato anticamente in luogo del succo di limone.

che siando i detti zafferani non bisogna zafferani belinghieri né ortta però che queste monferrini sono troppo belli e buoni. Siatene avissatti...»<sup>8</sup>.

Il 20 (22) novembre 1394 Tomaso di ser Iohanni da Milano scrive agli stessi: “Zafferani sono assai questo anno in Monferato e ssi vendono s. 58, ortta non c’è che di vecchio s. 58 in s. 60 libbra...”<sup>9</sup>.

Il 21 novembre 1394, pervenuta in Firenze il 4 dicembre 1394, Tommaso scrive a Francesco di Marcho in Firenze: “Sopra zafferani non è da tohare ora però c’è assai de’ nuovi di Monferato e dassi per s. 58 libbra; ortta ragonate s. 60. Se sopr’esso vedessi fare nulla vi dirò ma per ora non è tempo...”<sup>10</sup>.

Gli stessi, da Milano il 30 novembre 1394, pervenuta a Firenze il 10 dicembre 1394: “Zafferano è ass(a)i questo anno i Monferato e si vendse qui s. 58; ortta ragonate altrettanto e stacci fredo, non è da trassinare ora se non fa altro, chiamasi i rosso male volte...”<sup>11</sup>.

Tomaso di ser Giovanni in Milano scrive lo stesso giorno a Francesco di Marcho e ad Andrea di Bonano in Genova, che la ricevono il 4 dicembre 1394: “Zafferani è assai i Monferato e pocho ci se ne vende s. 58 libbra, ortta boce s. 56...”<sup>12</sup>.

Il 5 dicembre 1394, ancora Tommaso, da Milano, scrive a Francesco di Marcho e Lucha del Sera che ricevono la lettera a Barcellona il 5 gennaio 1395: “Deto v’ò di zafferano che questo anno sono assai in Monferrato, sonsi venduti qui s. 58 in 59 libbra, ora sono a s. 63; ortta al presente non c’è luogho per questo ch’è in buon pregio, à boce s. 55 in 56 libbra. Farà sechondo che farà questo ferrarino e montando l’ortta ci potrebe avere luogho, diròvi di chontinovo che faranno...”<sup>13</sup>.

Il mercante da Milano fa sapere ai suoi corrispondenti in Genova, Francesco di Marcho e ad Andrea di Bonanno: “Pregio di zafferani avete visti quel che si fa. S’è poi venduto il monferrino s. 62 e 63 libra e tanto i ragonate; ortta à boce s. 55 in 56 a danari”<sup>14</sup>. Nel corpo della medesima lettera apprendiamo: “Vo’ dite avete alquanti chapperi e non dite donde: ragonate esendo belli chapperi d’Alesandra s. 66, 100, e chapperi di puglesi s. 55 cento a danari. Al pregio vi chostano non sono per qui, diròvi s’altro farano...”<sup>15</sup>.

Nella lettera di Tomaso a Francesco di Marcho in Firenze spedita l’11 dicembre 1394 e ricevuta il 20 dello stesso mese, scrive: “Sopra zafferani e fustani e altre chose ò avisato i nostri in ongni parte e simile farò per l’avenire mentre ci sarò...”<sup>16</sup>.

Ancora di “chaperi” e di “zafferano” si parla nella lettera che Tomaso di Giovanni invia da Milano il 11 (13) dicembre 1394 a Francesco di Marcho e ad Andrea di Bonano in Genova, che la riceveranno il 17 di quello stesso mese: “Pregi di chaperi v’ò deto: alesandrini s. 65, puglesi 55 in 56. Non mi pare al pregio vi chostano ci si posan mettere, diròvi s’altro farano. ... Pregi di zafferano v’ò deto: orts s. 55 in 56 boce, monferino 62 in 63 libbra, belinghieri ci si spacciano pocho al presente, boce s. 50; d’altre ragone nonn è da fare conto per ora perché del buono c’è buon merchato...”<sup>17</sup>.

Ripetitive le lettere di Tommaso, così da Milano il 21 (26) dicembre 1394 scrive a Francesco di Marcho e Lucha del Sera in Barzalona, che ricevono il 18 gennaio 1395: “Zafferano chome detto v’ò è questo anno in Monferino assai, èccisi venduto a questi di s. 63; ortta à boce s. 55 ib 56, belinghieri s. 50, d’altre ragone nonn è per qui al presente e tutto intendete a chontanti...”<sup>18</sup>.

<sup>8</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 210, p. 154.

<sup>9</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 249, p. 179.

<sup>10</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 250, p. 180.

<sup>11</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 254, p. 184.

<sup>12</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 255, p. 184.

<sup>13</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 258, p. 187.

<sup>14</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 259, p. 188.

<sup>15</sup> *Ibidem*.

<sup>16</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 260, p. 189.

<sup>17</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 261, p. 189.

<sup>18</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 264, p. 191.

Nella comunicazione di Tommaso a Francesco di Marcho e ad Andrea di Bonanno “in Gienova” del 13 (14) febbraio 1395, ricevuta il 17 febbraio, leggiamo: “Pepe lb. 30, belidi 95, michini 55, canela fine 50, mezana 35, domaschini 48, noci moschade salde 65, rote 55 cento, gherofani s. 34, ghalingha 10, mace frose 15 libbra, capperi alesandrini beli novi si sono venduti lb. 4 s. 5 cento a danari...”<sup>19</sup>.

Qualche mese dopo, il mercante Tomaso di ser Iohanni in Milano, il 3 (6) maggio 1395 scrive a Francescho di Marcho e Lucha del Sera in Barzalona, che ricevono il 26 maggio: “Zafferano monferino s’è venduto s.58; orta del vechio s. 50, del nuovo non è aparito qui per anchora, s. 52 ragonano; belighieri 46...”<sup>20</sup>.

Tre giorni dopo, il 6 (8) maggio 1395, Tomaso a scrive Francesco di Marcho e ad Andrea di Bonano in Genova, ricevuta l’11 maggio: “Del zafferano gunto a Vingnone sono avisato e chome chredete là si finirà, sia chon Dio. Éssi venduto qui monferrino s. 58 libbra e orta del vechio s. 48 e 50, del nuovo non c’è arivato, belinghieri boce s. 46 libbra. Se qui il mandano se ne farà quanto sarà bisongno e che chomesso sarà. ...”<sup>21</sup>.

Tomaxo di serGiovanni in Milano scrive l’8 (9) maggio 1395 a Francescho di Marcho e Stoldo di Lorenzo in Firenze, che ricevono il 20 maggio: “Il zafferano vostro è gunto a Vingnone parte e penso là il finiranno. Qui s’è venduto orta vechio s. 48 e 50, di nuovo non c’è venuto, varà meglò alchuna chosa s. 52 o circha; belighieri s. 46 e monferino ci s’è venduto s. 58 libbra. ...”<sup>22</sup>.

“S’e vostri di Vingnone” – scrive Tomaso a Francescho di Marcho e Stoldo di Lorenzo in Firenze, il 15 maggio 1395, ricevuta il 27 maggio - “manderanno zafferano ne farà quanto dite. Qui s’è venduto di Monferato per s. 548 e orta vechio s. 48 libra. Ragonatelo orta nuovo in su s. 52 e belighieri s. 46 a danari contanti...”<sup>23</sup>.

“Al nome di Dio, amen. Di 28 di magio 1395...Dichono i nostri di Gienova mi sarà mandato da Vingnone zafferano vostro e loro e che qui ‘l finischa se si può chon utile: atendolo e simile il conto e se chon utile si potrà finire il farò e aviseròvene.... Francescho di Marcho e Stoldo di Lorenzo in Firenze”, ricevuta il 10 giugno 1395<sup>24</sup>.

L’annata non fu delle più favorevoli e il 5 ottobre Tomaso di ser Giovanni in Milano comunica a Francescho di Marcho e Stoldo di Lorenzo “in Barzalona”, ricevuta il 7 novembre: “Zafferano di Monferato un pocho se ne teme per lo secho auto, diròvi chome farà e voi per lo simile dite di chotesto. Né altro vi dicho per questa. Cristo di ghuardi...”<sup>25</sup>.

Il 27 ottobre da Milano Tomaso scrive ai suoi referenti, Francescho di Marcho e Stoldo di Lorenzo in Barzalona, che ricevono il 16 novembre: ”Zafferano monferrino nonn è questo anno chome si stimava e se n’è cominciato a vendere qui di nuovo a s. 70 e speriamo varrà inanzi meno che più, diròvi chome farà per l’avenire. ...”<sup>26</sup>.

Tomaso di ser Giovani in Milano, a di 2 (3) novembre 1395, a Francescho di Marcho e Stoldo di Lorenzo “in Barzalona”, ricevuta il 16 dicembre:” Sono chomincati a venire zafferani di Monferato e per s. 68 e 70 si danno, speriamo varà meno perché niuna richiesta à. Orta non c’à, boce s. 50, belinghieri 45 varrà secondo si manterà questo di monferino e, quando di questo è sì buon merchato, chotesto c’à pocho spaccio. ...”<sup>27</sup>.

“Al nome di Dio, amen. A di 2 novembre 1395”, Tomaxo di ser Giovanni in Milano, scrive a Francescho di Marcho e Andrea di Bonanno in “Gienova”, che ricevono l’8 novembre 1395: “ Zafferano di Monferino c’è chomincato a venire per s. 68 si dà e à pocha [richie]sta, abialo per men

<sup>19</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento...*, cit., doc. 285, p. 208.

<sup>20</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento...*, cit., doc. 322, p. 234.

<sup>21</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento...*, cit., doc. 323, p. 235.

<sup>22</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento...*, cit., doc. 325, p. 236.

<sup>23</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento...*, cit., doc. 327, p. 238.

<sup>24</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento...*, cit., doc. 334, p. 242.

<sup>25</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento...*, cit., doc. 396, p. 285.

<sup>26</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento...*, cit., doc. 406, p. 293.

<sup>27</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento...*, cit., doc. 411, p. 298.

valere. Orta non c'è, boce s. 50 [.....] libbra farano di pregio sechondo farà quello di Monferino e q[ua]ndo questo c'è asai, orta né belinghieri c'è pocho spaccio....<sup>28</sup>.

Tomaso comunica a Francescho di Marcho e Manno d'Albizo, "in Pixa" il 14 novembre 1395, lettera pervenuta il 25 novembre 1395: "Zafferano di Monferato s'è cominciato a dare per s. 66 libbra. ..."<sup>29</sup>.

Tomaso tiene i suoi referenti Francescho di Marcho e Manno d'Albizo, "in Pixa" aggiornati. Il 20 novembre scrive: "Cominciasi a vendere qui zafferano di Monferino s. 65 e 66 libbra a danari...."<sup>30</sup>.

Milano, 31 dicembre 1396 (2 gennaio 1396), pervenuta a Genova l'8 gennaio 1396, Tomaso scrive a Francescho di Marcho e Andrea di Bonanno in Genova: "Zafferano di Monferato s'è venduto lb. 3 s. 14 e 15 libbra e tanto ragonate. ..."<sup>31</sup>.

"Zafferani di Monferino s. 74 libbra; orta non ci è, s. 52 boce. ..."<sup>32</sup>. Così comunica il 3 (5) gennaio 1396 a Francescho di Marcho e Stoldo di Lorenzo in Firenze che ricevono il 20 gennaio 1396.

I prezzi sembrano decisamente instabili, così il 25 gennaio Tommaso comunica agli stessi, che ricevono il 21 febbraio: "Zafferani di Monferino s. 75 libbra, orta s. 52 e non ce n'è, avendone se ne venderebbe. Altre chose a l'usato. ..."<sup>33</sup>.

Pochi giorni dopo Francescho di Marcho e Lucha del Serra in Barcellona ricevono il 31 marzo 1396 la lettera di Tommaso spedita da Milano il 4 (7) marzo 1396: "Zafferano orta non ci è, s. 55 libbra boce, di Monferato s. 70 in 75; esendo orta bello se n'arebe al presente s. 58. ..."<sup>34</sup>.

Passa qualche mese e Tomaso il 24 (25) ottobre 1396 comunica a Francescho di Marcho e Lucha del Serra in Barcellona che ricevono il 25 novembre 1396: "Zafferani di Monferino in qua saranno asai e già n'è venduto a s. 63 libbra e per meno valore l'abiamo e quando questo è in questi pregi di costà ci è pocho spaccio. Ragonate orta e belighieri da s. 40 in 45 libbra e vendere a stento. ..."<sup>35</sup>.

Il 25 ottobre 1396 da Milano Tommaso scrive a Francescho di Marcho e Lucha del Serra in Valenza [Valencia]: "Arà in qua questo anno zafferano assai di Monferato e cominciato se n'è a vendere s. 63 libbra e per men valere l'abiamo. E tuttavia che a questi pregi di costà non ci è spaccio s. 40 in 45 si può ragonare orta e beleghieri. ..."<sup>36</sup>.

Il 26 dicembre 1396, Tomaso da Milano comunica a Francescho di Marcho e Lucha del Serra in Barcellona, lettera pervenuta ai primi di gennaio del 1397: "[.....] detto v'ò in zafferani per qui no v'ipaccate [impacciate], àcci asai di Monferino, s. 60 vale libbra. ..."<sup>37</sup>.

Ed infine, ancora una comunicazione di Tomaso del 6 febbraio 1397 ai suoi mentori a Barcellona, che ricevono la comunicazione il 7 marzo 1397: "Zafferani di Monferato s. \*\*, orta ci è pocho spaccio stando l'altro a' pregi puossi ragonare s.\*\*. ..."<sup>38</sup>.

Peccato non avere i dati delle quantità esportate sui mercati europei.

Oltre al suo uso nella cucina europea, lo zafferano era complemento indispensabile in alcune ricette della farmacopea dell'epoca e forniva le base ad alcuni pigmenti usati sia in pittura, sia nella tessitura.

Concludendo, ancora una breve nota sull'uso dello zafferano nella cucina del XIV secolo, non solo in Francia, ma anche in Italia, come dimostra la lettura delle ricette del *Liber de coquina*, riportato

<sup>28</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 412, p. 299.

<sup>29</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 417, p. 303.

<sup>30</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 420, p. 305.

<sup>31</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 427, p. 309.

<sup>32</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 429, p. 310.

<sup>33</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 437, p. 316.

<sup>34</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 459, p. 333.

<sup>35</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 576, p. 427.

<sup>36</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 577, p. 427.

<sup>37</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 612, p. 451.

<sup>38</sup> L. FRANGIONI, *Milano fine Trecento*..., cit., doc. 642, p. 469.

da Emilio Faccioli nel suo “*L’arte della cucina in Italia*”. Nel *brodo alla provenzale* si può leggere, ad esempio: “Per fare brodo che faccia buon appetito, prendi dei polli tagliati in quarti; falli friggere nel lardo e cipolle. Poi mettili un po’ d’acqua fredda, i loro fegatini, maggiorana, rosmarino, prezzemolo, menta, zafferano. Pesta il tutto e stempera col brodo delle dette carni; e insieme con le carni metti a bollire. Dopo di che prendi spezie, cannella, chiodi di garofano, noci moscate, sommaco, cardamomo, galanga, miele, zenzero. Poi pestavi i loro fegatini lessati e tuorli d’uova cotte quanto basti. Stempera col brodo delle carni e fa bollire per un po’. Poi toglilo dal fuoco.”<sup>39</sup>

*Della festigia*. Per far festigia friggilo polli interi con lardo. Poi mettili a cuocere con acqua e zucchero e zafferano bianco in polvere; e falla densa.<sup>40</sup>

---

<sup>39</sup> *L’arte della cucina in Italia*, a cura di EMILIO FACCIOLI, Torino, Giulio Einaudi, 1992, pp. 25 - 27.

<sup>40</sup> *L’arte della cucina in Italia*, cit., p. 27.

## **Per vivere la Storia con Gusto**

Giarele (AL), domenica 9 giugno 2013

È stato dedicato alla figura di Margherita Paleologo l'appuntamento "Per vivere la Storia con Gusto" realizzato presso il Castello Sannazzaro.

Nel corso dell'incontro sono state ripercorse le vicende di Margherita Paleologo, duchessa di Mantova e marchesa di Monferrato, gustando un pomeriggio all'insegna della cultura, storia, danza, musica e sapori, nella suggestiva cornice del castello di proprietà del conte GIUSEPPE SANNAZZARO.



Il programma, di un pomeriggio all'insegna

della Storia con Gusto, ha previsto: accoglienza, con piccoli assaggi dei produttori locali, a cura di SILVIA BASSO; presentazione della pala d'altare, custodita nella chiesa del castello a cura dell'architetto GIOVANNI BATTISTA SANNAZZARO; intermezzo di musiche e danze Rinascimentali a cura di ELISA ZEPPA; approfondimento storico sulla figura di Margherita Paleologo - con presentazione del libro dedicato alla Duchessa - a cura di ROBERTO MAESTRI, presidente del circolo culturale *I Marchesi del Monferrato*; visita guidata al castello a cura del conte GIUSEPPE SANNAZZARO e, a seguire, assaggi dei produttori del Monferrato e del Mantovano.

Il pomeriggio è stato allietato dalla presenza di figuranti in abiti rinascimentali, grazie all'interessamento di GIULIA CORINO.

All'incontro sono intervenuti il consigliere della Fondazione CRT MASSIMO BIANCHI e l'onorevole ROBERTO ROSSO.

L'iniziativa è stata promossa da: LAB121 con il coordinamento di STEFANIA BURRA, I Marchesi del Monferrato, Movimento del Turismo del Vino Piemonte, Movimento del Turismo del Vino Lombardo, Etikalab Creative Energy; Centro Studi Pollicino, Il Punto d'Osservazione, Socializzami, Castello Sannazzaro.

---

## **Sulle tracce di Aleramo**

Alessandria, martedì 18 giugno 2013

Si è tenuta presso la *Libreria Mondadori* la prima presentazione del nuovo libro, edito dal Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato" dal titolo *Sulle tracce di Aleramo. Dalla Borgogna al Monferrato* a cura di GIANCARLO PATRUCCO.

L'incontro è stato aperto dal presidente di *Città Futura* RENZO PENNA, mentre l'introduzione è stata curata dal presidente de "I Marchesi del Monferrato" ROBERTO MAESTRI.

Il percorso di ricerca e le sue conclusioni sono state illustrate dall'autore GIANCARLO PATRUCCO.

*"Sono passati più di mille anni – millecinquanta, per la precisione – e, per avere qualche elemento certo sull'origine degli aleramici, dobbiamo contare ancora e comunque sul documento di fondazione dell'abbazia di Grazzano, nel 961. Da lì, infatti, apprendiamo i pochi dati sicuri a disposizione sulla famiglia prossimale del nostro primo marchese:- tutti i convenuti dichiarano di professare la legge Salica;- il padre, Guglielmo, è ormai morto alla data dell'atto;- la seconda moglie, Gerberga, è figlia di Berengario, II del suo nome, re d'Italia;- dei tre figli, tutti di primo letto, Anselmo e Oddone sono viventi, Guglielmo è morto e l'abbazia viene fondata proprio in sua memoria."*



Comincia così, da questa introduzione, un lungo e avventuroso viaggio sulle tracce dei primogenitori di Aleramo e di suo padre Guglielmo. Il percorso di ricerca si snoda attraverso l'Aleramo di Troyes morto a Barcellona, l'Auteramo di Modena e Cittanova, gli Aleramici di Lodi, e poi ancora seguendo l'Aleramo del Vexin nelle sue lunghe peripezie al servizio di Carlo *il Calvo*, di Ludovico *il Balbo* e infine di Carlo *il Grosso*, nel bel mezzo dell'assedio normanno a Parigi e, subito dopo, nella tempeste delle lotte per la successione che porteranno Eudes sul trono di Francia.

Oltre ai citati, molti altri personaggi di rilievo vengono indagati nel testo. Ricorrendo ad ogni fonte attendibile, si delineano le figure di Lotario e di suo figlio Ludovico, dell'abate Geilo o Geilone, vescovo di Langres, dell'arcivescovo di Reims Folco, del marchese di Spoleto Guido, di quell'Anscario che diventerà in Italia marchese d'Ivrea e di altri ancora. Si parla di personaggi, ma si ragiona di famiglie, di potere, di honores che allargano la cerchia delle influenze e consolidano la fama, il prestigio, la tradizione. Il potere, un'altra volta.

Non tutte le domande hanno trovato una risposta certa. Ma, lungo il viaggio, sono affiorati indizi, segnali, menzioni rilevanti. Alcune delle quali, anche inattese e sorprendenti.

L'incontro si è concluso con un apprezzato rinfresco organizzato da PATRIZIA NOSENGO con la collaborazione di SARA PATRUCCO e GIORGIO MARENCO.

## ***Inaugurazione del Centro di Documentazione***

Bruno (AT), domenica 9 giugno 2013

Un pubblico numerosissimo ha partecipato all'inaugurazione del *Centro di documentazione sulla Storia del Monferrato* con sede in via Duca d'Aosta n. 27 in un locale messo a disposizione, a titolo gratuito, dalla signora LIGIA ROSSI.

Ad introdurre la cerimonia ANGELO SOAVE che ha spiegato le finalità dell'iniziativa e le aspettative nutrite per il coinvolgimento della popolazione non solo di Bruno ma anche delle comunità limitrofe; a dimostrazione della fondatezza delle aspettative, la presenza dei primi cittadini di Bruno, Mombaruzzo e Incisa Scapaccino.

È seguita la conferenza di ROBERTO MAESTRI sul tema *Monferrato al centro dell'Europa: una storia secolare, dimenticata dai libri di scuola*. Al termine i visitatori hanno potuto assistere alla proiezione di filmati multimediali e consultare alcune delle pubblicazioni già disponibili; il tutto davanti ai ritratti, a dimensione naturale, di Camilla Faà e Ferdinando Gonzaga.

Il *Centro di documentazione sulla Storia del Monferrato* costituisce un luogo destinato ad accogliere coloro che intendono conoscere la storia del più antico Stato italiano: una storia profondamente radicata nel tessuto del territorio.

L'iniziativa prende spunto dalla vicenda storica della contessa monferrina *Camilla Faà* protagonista di avvenimenti che hanno portato Bruno all'attenzione nazionale.

Promotore dell'iniziativa è il Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato" di Alessandria, presieduto da ROBERTO MAESTRI, con la collaborazione di MASSIMO CARCIONE e NADIA GHIZZI; mentre ANGELO SOAVE e FRANCO SCRIVANTI hanno il compito di garantire l'operatività sul territorio.



## **Margherita Paleologo ad Incisa**

Incisa Scapaccino (AT), domenica 14 giugno 2013

Si è tenuta presso l'abitazione di MARIA TERESA POGGIO la presentazione del volume *Una Principessa del Rinascimento. Margherita Paleologo duchessa di Mantova e di Monferrato*. Il volume raccoglie quattordici contributi di dodici autori diversi, anche per formazione ed appartenenza geografica, ma che hanno tutti un comune denominatore ovvero il voler testimoniare quanto le celebrazioni, tenutesi nel 2010, per il V centenario della



nascita della Duchessa abbiano rappresentato un'importante occasione per riscrivere la vita di Margherita e del mondo, in profonda trasformazione, che la circondava. Questo volume raccoglie molti, anche se non tutti, degli aspetti che hanno arricchito l'esistenza della Paleologa che oggi definiremmo straordinaria testimonial dell'unione tra il nostro Monferrato ed il Mantovano, un'unione che non ha significato solo lo stravolgimento dei rapporti politici dell'Italia Settentrionale ma, anche, la nascita di un percorso, ancora oggi in gran parte poco conosciuto, che unisce cultura, turismo ed enogastronomia lungo quell'asse del Po definito come "l'autostrada del Rinascimento".

Attraverso le pagine di questo libro, è possibile ricostruire il "mondo" di Margherita ovvero una geografia, non solo politica che, seppure tanto lontana da quella del nostro tempo, rappresenta un patrimonio la cui riscoperta appare oggi più che mai necessaria.

Margherita è, infatti, lo specchio esemplare del suo tempo, un'epoca in cui l'antico Stato monferrino deve sopravvivere al mutare dei tempi e può farlo solo attraverso un'alleanza matrimoniale utile a scongiurarne la scomparsa dallo scacchiere politico.

Sicuramente superiore alle attese la cornice di pubblico che ha anche ascoltato la lettura, da parte di NADIA GHIZZI, di due inedite missive riguardanti i preparativi per le nozze tra Margherita e Federico II Gonzaga.

Ad introdurre l'incontro MATTEO CAMPAGNOLI – presidente del gruppo storico Incisa 1514 – cui sono seguiti i saluti del Sindaco MARIA TERESA CAPRA e dell'assessore regionale RICCARDO MOLINARI.

Al termine della presentazione, dopo un intervento dell'editore LORENZO FORNACA, è seguito un ricchissimo rinfresco che ha reso ancora più gradevole l'appuntamento.

---

## **Memorie del Monferrato**

MeMo, *Memorie del Monferrato*, è un progetto dell'Associazione Culturale "C'era una volta" di Villamiroglio, nata nel 2001 con un obiettivo importante: valorizzare il Monferrato promuovendo lo sviluppo culturale, ambientale, storico e artistico di questa meravigliosa terra.

Un impegno che va ben oltre la conservazione accademica della storia locale: recuperare, custodire e divulgare le tradizioni e la memoria del Monferrato è innanzitutto una sfida di crescita sociale. Un terreno di confronto e una leva di sviluppo, dove i valori e le ricchezze del territorio costituiscono un humus prezioso per l'evolversi di nuovi affascinanti progetti e percorsi di crescita. Un luogo d'incontro per tutti coloro che amano le bellezze della natura, i profumi e i sapori delle tipicità e della cucina, la genuinità e il calore della splendida terra di Monferrato e il talento della sua gente.

Maggiori informazioni visitando il sito [www.memoriedelmonferrato.it](http://www.memoriedelmonferrato.it)

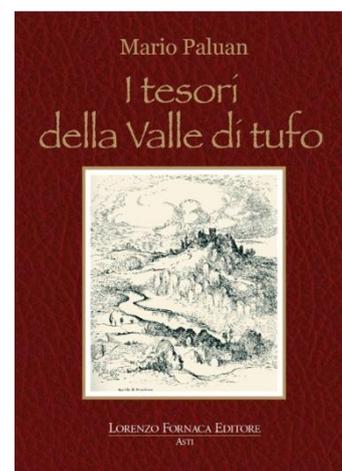


## **I tesori della Valle di Tufo**

di MARIO PALUAN

È tutto vero in questa storia. Anche i nomi dei personaggi. Una vicenda che cattura il lettore, animata da una precisa intenzione: raccogliere, nel complesso monumentale di Santa Croce a Bosco Marengo, con l'aiuto di GIANFRANCO CUTTICA DI REVIGLIASCO - direttore presso il *Museo Vasariano* di Santa Croce - le straordinarie opere di MATILDE IZZIA. E fra esse una tela in particolare, di eccezionale fattura e grande suggestione: La Pietà, dipinta nel 1951, quando Matilde Izzia aveva vent'anni.

Nel decennale della scomparsa di ALDO DI RICILDONE, uno degli autori più apprezzati e autorevoli, la casa editrice di LORENZO



FORNACA, pubblica un racconto che porta in luce aspetti inediti della sua vita e della moglie, la pittrice Matilde Izzia. *I Tesori della Valle di Tufo* intende così contribuire a onorare la figura e l'opera di questo straordinario interprete della storia della nostra terra. Ancora oggi, il colossale lavoro di Aldo di Ricaldone appare in tutta la sua originalità, appassionante per la vastità, il disegno d'insieme, la capacità di far rivivere figure ed eventi di una regione unica al mondo: il nostro amato Monferrato.

Lorenzo Fornaca

## Fede e cultura nel Monferrato

di TIMOTHY VERDON – ANDREA LONGHI

Venerdì 28 giugno, nella chiesa della Madonna delle Grazie di Moncalvo, è stato presentato il libro *Fede e cultura nel Monferrato di Guglielmo e Orsola Caccia*.

Il volume è il frutto della accurata ricerca di due prestigiosi studiosi: lo storico dell'arte di origine americana TIMOTHY VERDON, direttore dell'Ufficio Diocesano dell'arte sacra e dei beni culturali di Firenze e redattore della pagina culturale dell'Osservatore Romano, e del docente del Politecnico di Torino ANDREA LONGHI, storico dell'architettura e socio fondatore dell'Associazione piemontese per l'arte cristiana "Guarino Guarini". L'opera in lingua italiana e inglese, arricchita di fotografie, immagini e documenti inediti, è pubblicata da *Aleramo Onlus*, l'associazione culturale presieduta da MARIA RITA MOTTOLA, per i tipi dell'Artistica di Savigliano.



Questo primo tassello di un prezioso mosaico formato da una dozzina di quaderni monotematici accompagna il lettore in un singolare percorso nell'arte della Controriforma, alla scoperta della visione della Fede intensa e semplice di Guglielmo Caccia, detto "Il Moncalvo" e della figlia prediletta Orsola.

Il volume (comprensivo del dvd del regista Salvatore Favazzi, allietato da brani musicali eseguiti dalla giovane concertista e musicologa Chiara Bertoglio all'organo e dal noto flautista Enrico Sartori) è in vendita al prezzo di €. 28,00 e può essere richiesto direttamente all'associazione *Aleramo Onlus* [info@aleramonus.it](mailto:info@aleramonus.it).

*I Marchesi del Monferrato* ritengono di straordinario interesse il percorso avviato da *Aleramo Onlus* ed hanno avviato i contatti allo scopo di favorire l'organizzazione di future iniziative congiunte.

Questo numero del Bollettino viene trasmesso in automatico a **586** indirizzi e-mail presenti nella nostra banca dati ed alle liste di distribuzione: **BYZANS-L** della *Università del Missouri* e **H-ITALY** della *Michigan University*, chi lo ricevesse, ma non fosse interessato potrà richiedere la cancellazione del suo nominativo inviandoci una e-mail; coloro che ritenessero interessante questo nostro lavoro ed avessero piacere che venisse inviato anche ad altre persone o Enti di loro conoscenza, potranno segnalarcelo con un messaggio di posta elettronica.

Come precisato nello Statuto Sociale, il Circolo non ha finalità di lucro, ma ha comunque l'esigenza di autofinanziare le proprie attività. A tale scopo saranno graditi contributi da parte di Enti, Associazioni e singoli Privati che provvederemo a ringraziare attraverso le pagine del ns. *Bollettino*. I contributi possono essere versati sul ns. conto corrente intestato a "Circolo Culturale I Marchesi del Monferrato" presso la Banca di Legnano - Agenzia 1006 - IBAN IT57H0320410407000000013426.