

# 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 X – n° 57 – Maggio 2014

EDITORIALE .....	2
CALENDARIO ATTIVITÀ .....	2
IL PANE NERO DELLA PENITENZA .....	3
MONFERRATO E MODA NEL RINASCIMENTO .....	8
LA NOBILTÀ ITALIANA NELLA STORIA .....	9
IL MONFERRATO A SCUOLA .....	9
MONFERRATO AL POLITECNICO .....	10
GUGLIELMO IX PALEOLOGO E LA FINE DEL MARCHESATO DI INCISA .....	11
NEC FERRO NEC IGNE.....	12
I MARCHESI DI MONFERRATO ALLE CROCIATE .....	12
IL MONFERRATO RITORNA A SCUOLA .....	13
LA STORIA È VIVA. VIVA LA STORIA .....	14
CORRADO RE DI GERUSALEMME.....	15
LA NATURA DEL PRINCIPE .....	15
PREMIO ITALIA MEDIEVALE.....	15
ADESIONI.....	16

## Editoriale

Nonostante la crisi nel settore della cultura – a oggi non abbiamo certezze sui fondi disponibili per l'anno in corso – la nostra attività prosegue con l'abituale energia, come potrete verificare dai resoconti che leggerete nelle pagine seguenti.

Anche a livello editoriale abbiamo delle novità: il libro *È tornato il cane nero* di Cinzia Montagna che presenta le nuove ricerche condotte dall'autrice sulla figura di Camilla Faà; il volume è stato presentato in anteprima al *Salone Internazionale del Libro* di Torino e, nel prossimo numero del Bollettino, troverete la recensione.

Come anticipato nel precedente numero, potete leggere il resoconto di *Fruscianti Vestimenti e Scintillanti Gioie* svoltosi il 15 marzo presso Palazzo Monferrato in Alessandria; questa iniziativa di grande successo ci permette di avvicinarci a un tema che sta riscuotendo molto interesse, grazie anche alla proficua collaborazione che abbiamo avviato con l'associazione *Principessa Valentina* di Samantha Panza, e prevediamo importanti iniziative nei prossimi mesi.

Grande interesse anche per altri due progetti fortemente voluti dalla nostra Associazione: portare la storia del Monferrato nelle scuole (progetto avviato e realizzato grazie all'impegno di Giulia Corino e la collaborazione dell'*I.C. Leardi* di Casale Monferrato) e rievocare le vicende dei marchesi di Monferrato in Terrasanta (progetto realizzato grazie alla disponibilità della *Fondazione CRAL*); le risposte sono state decisamente superiori alle aspettative e hanno dimostrato quanto da tempo sosteniamo: che la storia del Monferrato interessa ad un ampio pubblico, ma è indispensabile presentarla nel "modo giusto" coinvolgendo e stimolando chi partecipa anche con l'ausilio di strumenti multimediali.

Abbiamo anche rinnovato il nostro impegno a sostegno della candidatura UNESCO dei *Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato* organizzando un convegno nella splendida cornice del castello di Grinzane Cavour, in attesa dell'esito positivo della candidatura in occasione della prossima riunione nel mese di giugno a Doha, in Qatar, dove il Comitato per il Patrimonio Mondiale Unesco pronuncerà la decisione definitiva.

Infine, ma non certo in ordine d'importanza, vi segnalo nuovamente che La nostra Associazione è stata selezionata dall'Associazione Culturale *Italia Medievale* tra quelle ammesse a partecipare al prestigioso Premio Italia Medievale; nelle pagine successive troverete l'indicazione per esprimere il Vostro voto: sono certo che non ci farete mancare il vostro sostegno!

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.

Morsasco (AL)	14 giugno	Convegno <i>I Lodron in Monferrato</i>
Bruno (AT)	15 giugno	Incontro <i>Il Monferrato nella Storia</i>
Cembra (TN)	2-6 luglio	Presentazione libro <i>È tornato il cane nero</i>
Incisa Scapaccino (AT)	13 luglio	Conferenza su <i>Incisa nel 1514</i>

Frassineto Po (AL)	31 agosto	Convegno dedicato a <i>Guglielmo VII</i>
Cassine (AL)	7 settembre	Verbal Tenzone <i>Il Cinema nel Medioevo</i>
Volpiano (TO)	13-14 settembre	Convegno <i>Giovanni II Paleologo 1358</i>
Monferrato	13-14 settembre	Visita della <i>Società Palazzo Ducale</i> di Mantova
Moncalvo (AT)	27-28 settembre	Rievocazione storica <i>Moncalvo 1614</i>

---

### ***Il pane nero della penitenza***

Il tema dell'enogastronomia nella storia è certamente uno di quelli che suscita maggiore interesse tra i nostri lettori.

Abbiamo quindi chiesto a **Cinzia Montagna** – nostra associata e giornalista specializzata nel settore dell'enogastronomia - di affrontare il tema collegandolo al periodo medievale; crediamo che il contenuto del suo saggio consenta, anche a un lettore privo di conoscenze specifiche in materia, di comprendere il mondo dell'alimentazione in un periodo storico fondamentale per la storia del "nostro" Monferrato, ma percorso da luoghi comuni, pregiudizi e molta approssimazione.

Pensiamo che il lavoro di Cinzia Montagna rappresenti un primo importante passo per affrontare, a 360°, il mondo dell'enogastronomia collegato alla storia del nostro territorio nell'ottica – da tempo da noi perseguita – di unire storia, turismo ed enogastronomia.

CINZIA MONTAGNA

## **Il pane nero della penitenza. Taverne, pellegrini, banchetti e cibo quotidiano nel Medioevo**

Immaginiamo che improvvisamente spariscano dai nostri campi e dalle nostre tavole i **pomodori, le patate e la polenta di mais**: benvenuti nel Medioevo, ossia in quell'epoca che finisce nell'anno 1492, quando i pomodori, le patate e il mais (ma anche il caffè) iniziarono ad arrivare in Europa.

Il 1492 segna la fine di un'epoca anche sulla tavola; inizia l'Era Moderna e quella che fu la prima **globalizzazione** della storia. Se, oggi, questo termine ci spaventa un po' per le sue implicazioni economiche e di scambio, anche in campo alimentare, immaginiamo cosa può essere successo a partire da quel 1492 nel quale fu scoperto un nuovo mondo, l'America, e un mondo nuovo, i suoi prodotti agricoli. Scetticismo, sicuramente, ma anche sperimentazione, fino ad accettare che le patate, ad esempio, facili da coltivare, potevano integrare l'alimentazione di ogni classe sociale, soprattutto di quella popolare come nei fatti avvenne.

Ma cosa accadeva prima di quella iniziale globalizzazione?

Vediamolo come lo avrebbe visto un nutrizionista dell'epoca medievale.

La teoria del cibo si basava, nel Medioevo, su quella dei **4 umori: caldo, freddo, secco e umido**. Ad esempio, il vino bianco era considerato più freddo del rosso, mentre il tuorlo d'uovo era considerato caldo e umido, l'albume freddo e umido, il latte caldo e umido. Per il manzo, secco e caldo, veniva suggerita la bollitura, mentre il maiale, caldo e umido, richiedeva di essere arrostito. E' chiaro che questo sistema era del tutto empirico e basato sul senso del tatto, sebbene contenesse delle indicazioni utili a una corretta alimentazione: il maiale, arrostando, perdeva gran parte della sua porzione di grasso, risultando più digeribile e meno funesto per il metabolismo.

Seguendo tali indicazioni e incroci, il **menù tipo** – parliamo di case almeno benestanti – potrebbe essere configurato come di seguito. Innanzitutto l'aperitivo, che deve il suo nome al latino **APE-RI-O**, apertura, inizio. Nel Medioevo si partiva dagli **alimenti più leggeri**, cioè da frutta e verdure fresche. A seguire, **carni arrosto**. A seguire, pausa, con **intermezzo** di spettacolo nei banchetti più sontuosi. Poi i dolci, infine i formaggi. Soltanto dopo i formaggi si poteva bere vino, precisamente o **Ippocrasso** o **Malvasia**. Il gran finale erano piccoli impasti a base di **zenzero**, per pulire i denti.

Spieghiamo subito cos'è l'Ippocrasso e parliamo del vino. Il vino, già conosciuto da Greci e Romani, con il crollo dell'Impero perse d'importanza e occorre attendere almeno il **VII secolo** per la sua rinascita. Fu però **Carlo Magno** a dare l'impulso decisivo alla coltivazione della vite, stabilendo anche delle leggi che regolavano il commercio del vino. Ad esempio, concesse che chi intendeva vendere il proprio vino esponesse fuori dalla porta di casa un ramo, una **frasca**: era nata l'insegna come ancor oggi noi la vediamo. Sempre nel Medioevo si verificano 3 eventi fondamentali nella storia del vino: la diffusione della **botte di legno**, l'uso della **bottiglia di vetro** sulle tavole più ricche (ma parliamo già di Medioevo vicino all'Età Moderna) e l'utilizzo di **cantine ipogee**, cioè di luoghi di conservazione ricavati da caverne e gallerie esistenti oppure ottenuti scavando. Quando noi oggi diciamo "Infernot" in realtà ci rifacciamo a una scoperta medievale: sotto terra il vino, prima conservato nelle soffitte, si conserva meglio, non essendo sottoposto a sbalzi di temperatura e nemmeno a variazioni di luce.

A cosa serviva il vino nel Medioevo? A berlo, verrebbe da rispondere. Non soltanto. Berlo significava, all'epoca, berlo da un solo bicchiere sulla tavola, poiché non era previsto un calice pro capite. Il vino era considerato un vero e proprio **alimento**. Il vino serviva a due altri scopi: era ritenuto un **medicamento** e un **simbolo**. Medicamento perché, sia per il suo contenuto alcolico sia perché all'epoca speziato, fungeva da barriera antimicrobica e antinfettiva. Quindi veniva utilizzato come antibiotico e antipiretico. Riguardo al simbolo, è nota la sua grandezza di valore in tutta la cultura cristiana. E, del resto, furono proprio i monaci, in particolare **Benedettini e Cistercensi**, a incentivare la coltivazione della vite, procedendo a bonifiche e impartendo essenziali dettami di vitivinicoltura.

E veniamo al vino **IPPOCRATICUM**, anche detto **IPPOCRASSO**. Il nome richiama quello di Ippocrate, padre non soltanto della medicina ma anche di tutto ciò che si riteneva attinente alla sfera medica. L'Ippocrasso era un vino aromatizzato con spezie, ad esempio fiori di dittamo e artemisia. Grazie ai commerci instaurati da Venezia, l'Ippocrasso si arricchì con mirra, rabarbaro, cardamomo, chiodi di garofano. Non soltanto il tutto serviva a conservarlo, ma piaceva, soprattutto piaceva, quanto l'**IDROMELE**, quello che Omero chiamava Ambrosia, e che fu la bevanda più diffusa nel Medioevo, ottenuta dalla fermentazione del miele con aggiunta di acqua. Anche in questo caso si usavano spesso spezie. Ma torniamo ai nostri monaci, i quali dovevano seguire indicazioni precise riguardo a pasti e a digiuni. **I pasti previsti in convento erano 2 al giorno**; il mercoledì e il venerdì si consumava un solo pasto, che poteva essere a base di pesce (di magro). Il digiuno era obbligatorio in Quaresima, nella seconda metà del mese di settembre e nel periodo dell'Avvento. Durante i digiuni, i monaci potevano consumare uova e latticini. Però nei giorni di festa, il menù cambiava, arrivando a contare persino 16 portate consecutive.

A proposito delle **UOVA**, risultava necessario conservarle e non soltanto nei conventi. Le si conservava pertanto immergendole in uno dei seguenti materiali: cenere, sale, olio, segatura, crusca oppure ricoperte con grasso di montone. Lo scopo era quello di evitare il passaggio dell'aria attraverso il guscio poroso.

Per quanto riguarda il **latte**, nei conventi spesso si trattava di latte di capra, allevata per i formaggi. Come indicato da Rinaldo Comba in "Contadini, signori e mercanti nel Piemonte medievale" (Laterza), in Piemonte era diffuso anche l'allevamento ovino, ad esempio a Staffarda e nel Vercellese. Ma nel mondo quotidiano il latte era quello di **MANDORLE**, più facile da ottenere e meno costoso.

Ora immaginiamo di doverci preparare per due situazioni diverse: il banchetto della corte e il pasto del pellegrino.

Se siamo donne, ci verrà subito detto che è sconveniente per noi pranzare o cenare a tavola e non per una discriminazione di genere, bensì per riguardo alla nostra immagine. Infatti non esistendo i tovaglioli ed esistendo parzialmente le posate, ci sporcheremo e, come tutti gli altri, dovremo pulirci le mani con la tovaglia. Tutto ciò non è bello. Per questa ragione, le dame delle corti medievali erano solite consumare il loro pasto in camera o in cucina e presentarsi, come si direbbe oggi, "già pranzate" o "già cenate" per piluccare, ma non per mangiare. Prima del pasto, tutti si laveranno le mani in catini colmi d'acqua, profumata con petali di rose o di viole o di altre erbe, quali la salvia e il rosmarino. Le mani saranno asciugate con pezze di lino. La servitù, con i suoi diversi ruoli, è coordinata da uno **SCALCO**, mentre a tagliare le carni sarà il **TRINCIANTE**, personaggio di estrazione nobile. Ogni commensale avrà a disposizione un coltello. La forchetta farà la sua comparsa soltanto dopo la metà del Trecento e avrà per lungo tempo soltanto due denti. Veniamo ai piatti: non esistono. O, meglio, raramente si trovano dei piatti in peltro. Come base d'appoggio per il cibo si usa una fetta di pane molto larga in condivisione con il vicino di tavola. Su questi **piatti di pane**,

spessi intorno ai 4 centimetri, venivano appoggiate le carni. Al termine del pasto, il piatto-pane veniva dato alla servitù, che lo utilizzava per le proprie zuppe. Del resto si trattava di pane particolarmente condito e saporito, quella che oggi chiameremmo “bruschetta”, ma non soltanto vegetariana. Nelle classi non abbienti il piatto proprio non esisteva e persino il **forno** per cuocere il pane era uno solo, a disposizione di tutta la comunità.

Una riflessione sull’**acqua** con aggiunta di erbe e petali di fiori: non si trattava soltanto di profumarla, bensì di tentare – almeno tentare – di purificarla. Dopo la caduta dell’Impero romano d’Occidente, la situazione delle condutture pubbliche, fossero acquedotti o fognature, subì una drastica decadenza. Il che comportò lo svilupparsi di infezioni e di situazioni epidemiche da contaminazione. Le spezie e le erbe avevano la funzione di limitare un eventuale contagio. Comunque l’acqua in genere non si beveva, sostituita da idromele, birra – là dove si produceva – e vino. Sia che si trattasse di pasti di corte sia di pasti comuni, i prodotti utilizzati erano quelli locali, a chilometro ma anche a metro zero. Per il condimento, quello privilegiato era il grasso di maiale, in lardo o in strutto. Però esisteva in Piemonte l’olio di nocciole. **Massimo Montanari**, uno dei più rilevanti studiosi di alimentazione medievale, nel suo “Il cibo come cultura” (Laterza, 2005) ripercorre la storia delle nocciole che, a partire dal XI secolo, diventano importanti anche come simbolo di **offerta funeraria**. Erano meno costose delle noci e se ne poteva ottenere anche una pasta, che si conservava con l’olio autoprodotta. Quella pasta, unita ai semi di cacao americani, è esattamente la base della nostra crema di **Gianduja**.

E anche la nostra **COGNA**’, la cotognata, ha origini medievali, derivando dalle salse utilizzate per conservare le mele, antesignane delle mostarde, nel senso che non contenevano senape, ma erano ottenute prevalentemente da **mosto cotto**.

Per i dolci si utilizzava lo zucchero, di canna, che arrivava dalla lontana Sicilia, soltanto fra le classi più abbienti. Si usava invece frutta secca, passata finemente nel mortaio.

Tra i prodotti locali e ovunque diffusi era il **pane**. Quello di grano era appannaggio dei ricchi, mentre il resto del popolo lo consumava di **segale, avena o anche di castagne e di ghiande**. Va sottolineato che ben diverse da oggi erano le rese agricole dei cereali: nel Medioevo si trattava di un massimo di 8 quintali per ettaro, oggi di circa 60 quintali.

Molto diffuso il maiale, come si diceva, conservato sotto sale. Dal ‘300 divennero importanti anche i volatili e del **pollo** in molti casi si disse, che non essendo manzo o maiale, potesse essere utilizzato anche nei periodi di digiuno, come il pesce. Il pollo, insomma, non era carne. Nei banchetti di corte prevaleva la selvaggina come portata, esibita su portantine.

E se il punto di ritrovo principe era la taverna, altro luogo di ristoro essenziale nel Medioevo era l’ospitale dei pellegrini. Ed eccoci al nostro pane nero.

Il pane nero era un pane povero, ottenuto da un **impasto di segale, spelta, orzo, crusca, farina di fave e di castagne e, talora, anche grano**. Era il nutrimento che il pellegrino portava con sé durante i suoi viaggi, essendo poco deperibile e facilmente trasportabile. Giunto in un ospedale o in una taverna, il pellegrino trovava ad attenderlo il **PULMENTUM**. Si trattava di una zuppa composta da verdure, legumi, cereali e acciughe e posta a cuocere sin dal mattino. A ogni nuovo arrivo, il gestore del locale aggiungeva un paio di mestoli d’acqua, allungando il brodo. Il quale, a fine giornata, non era certo dei più saporiti. Al brodo veniva aggiunto pane raffermo. E questo era il menù del pellegrino, con leggere varianti nelle zone di forte produzioni del riso, ad esempio, o di preparazione di vellutate di legumi, per dirlo in termini moderni. E pellegrini speciali erano i **Templari**, la cui ali-

mentazione era stabilita dalla loro regola. L'articolo X così prevedeva: "Tre volte a settimana vi sia sufficiente di rifocillarvi di carni, a meno che non cade il giorno di Natale, di Pasqua, la festa di Santa Maria e di Tutti i Santi, perché il troppo mangiare carne guasta la salute del corpo". Il loro pane era quello nero nei giorni non festivi e quello bianco nei giorni di festa.

Osservazione finale: ricostruire ciò che si mangiava nel Medioevo non è operazione semplicissima poiché rari sono i ricettari e per lo più monografici, sull'uso di erbe e di spezie. Le fonti più importanti sono quelle archeologiche, che ci hanno tramandato in modo non intenzionale resti di cibo e di semi. Più semplice la ricostruzione per quanto riguarda i banchetti delle corti, mentre nelle taverne e nelle case private si mangiava ciò che passava la natura, sulla base di una spiccata e ovvia stagionalità. In conclusione, però, una cosa va detta: quella prima globalizzazione, che segnò il passaggio dal Medioevo all'Età Moderna, mutò radicalmente gli stili alimentari, arricchendoli in modo decisivo. Non tutto il male vien per nuocere, anche se gli effetti positivi magari arrivano nel tempo.

## **Monferrato e Moda nel Rinascimento**

Alessandria, sabato 15 marzo

Grandissimo il successo riscosso dall'iniziativa "Fruscianti Vestimenti e Scintillanti Gioie" organizzata a Palazzo Monferrato dal Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato: oltre 300 persone, tra pomeriggio e sera, hanno presenziato ad un evento assolutamente inedito e che ha saputo coniugare storia, moda, enogastronomia con un taglio scientifico, ma divulgativo, assolutamente adatto ad un pubblico estremamente variegato composto da persone di ogni età.

L'incontro è stato aperto nel pomeriggio, alla presenza del Presidente della Provincia **Paolo Filippi**, da **Roberto Maestri**, che ha illustrato i rapporti secolari tra Mantova e il Monferrato, a seguire il liuto di **Massimo Marchese** che ha offerto ai presenti le suggestioni della musica rinascimentale.

**Giancarlo Malacarne**, massimo storico mantovano, ha presentato il suo volume dedicato alla moda rinascimentale, in un crescendo di spettacolarità e suggestioni.

A concludere il pomeriggio è intervenuto **Paolo Massobrio** per ricordare i rapporti enogastronomici tra Mantova e il Monferrato.

Il programma è ripreso nella serata - in un salone gremito ben oltre la capienza - con una sfilata storica, curata da **Nadia Ghizzi**, introdotta dalle note d'arpa di Carlotta Bianchi, e che ha visto in passerella i principali personaggi della storia monferrina e gonzaghese: Isabella d'Este, Margherita Paleologo, Federico II Gonzaga, Isabella Boschetti, Ferdinando Gonzaga, Camilla Faà che hanno indossato i suggestivi costumi di Principessa Valentina di Asti.

La sfilata è proseguita - grazie allo straordinario impegno di **Cristina Antoni** - con una ventina di modelle che hanno seguito l'ordine cronologico della moda: dal Rinascimento ai nostri giorni... con splendide "mises" accompagnate dallo scintillio dei gioielli di Ad'Oro Gioielli e Antichità di Anna Sparacio, il tutto allietato dalle musiche dell'epoca - tra cui una toccante esibizione all'arpa di **Carlotta Bianchi** - e dalla brillante conduzione di **Luciano Tirelli**.

La realizzazione dell'incontro è stata possibile grazie supporto della Provincia di Alessandria



e al sostegno economico di Regione Piemonte, Consiglio Regionale del Piemonte, Fondazione CRAL, Fondazione CRT. Sono stati inoltre sponsor dell'iniziativa: Elizabeth Arden, Via Dante 107 Alessandria, Paglieri profumi, Giraudi Cioccolato Artigianale, Nico Giraudi fiori, Simona Piazza Hairstylist.

Visto il grande successo riscosso, è auspicabile che l'incontro possa essere replicato in altre località importanti per la storia del Monferrato gonzaghese, in particolare: Casale Monferrato, Acqui Terme, Alba, Asti, Moncalvo, Nizza Monferrato e ovviamente... Mantova!

---

## ***La Nobiltà italiana nella Storia***

Torino, venerdì 21 marzo

La Residenza Crocetta ha ospitato un interessante incontro sul tema *La nobiltà italiana nella storia dal Medioevo ad oggi* un tema assolutamente vasto e che ha visto la partecipazione di un pubblico attento e numeroso.

A condurre l'incontro la giornalista **Barbara Castellani**, che ha dialogato con gli ospiti: **Francesco Cordero di Pamparato**, **Walter Haberstumpf**, **Roberto Maestri**, **Fabrizio Antonelli**.

Nel suo intervento Roberto Maestri ha evidenziato le caratteristiche, quasi uniche, del secolare esercizio del potere da parte dei Marchesi di Monferrato soffermandosi, in particolare, sulla corte itinerante degli Aleramici.

Gradevolissima l'esposizione delle opere pittoriche dell'artista bulgaro, di fama internazionale, Ilian Rachov.

Un apprezzato rinfresco ha concluso, nel migliore dei modi, l'incontro.

---



## ***Il Monferrato a scuola***

Villanova Monferrato, lunedì 24 marzo

Si è tenuto presso la Scuola Media "Marti-notti" di Villanova Monferrato il primo di una serie di appuntamenti, organizzati dal Circolo Marchesi del Monferrato, che vedranno il coinvolgimento, in date successive, anche della Scuola Media "Leardi" di Casale Monferrato; durante l'incontro i piccoli alunni delle classi prime hanno potuto approfondire tematiche storiche riguardanti la storia del Monferrato, attraverso la narrazione delle vicende storiche che hanno riguardato il nostro territorio in epoca medievale e rinascimentale.



Narratore d'eccezione il Presidente del Circolo Marchesi del Monferrato, **Roberto Maestri**, che si avvale della collaborazione del *Centro Studi Pollicino* di Casale Monferrato, che ha introdotto i piccoli ascoltatori alla scoperta del fenomeno dell'incastellamento: pochi sanno che il nostro territorio vanta una concentrazione di fortificazioni tra le maggiori in Italia, e poco sanno dei Signori che hanno abitato queste antiche fortezze.

Grande entusiasmo ha suscitato la descrizione delle antiche carte geografiche, proiettate sulle lavagne multimediali, che hanno evidenziato com'era strutturato il nostro territorio durante le dominazioni aleramica, paleologa e gonzaghesca, tra città fortificate, cittadelle militari, abbazie e strade appena abbozzate.

Quella di avvicinare alunni così piccoli alla storia del Monferrato è la prima esperienza per il Circolo dei Marchesi del Monferrato, esperimento riuscitissimo considerate le tante domande, l'entusiasmo dimostrato e la curiosità di conoscere la storia di un territorio, il nostro territorio, spesso tralasciata o solo accennata nei libri scolastici.

Gli incontri successivi affronteranno argomenti quali la numismatica, l'araldica e riproporranno la narrazione di personaggi straordinari della storia locale, ma conosciuti in tutta Europa, come il capitano di ventura Facino Cane o la Marchesa Anne d'Alençon.

I ringraziamenti del Circolo Marchesi del Monferrato vanno, in particolare, per aver creduto fortemente in questo progetto, al Preside dell'IC Negri **Riccardo Rota**, alle prof.sse **Lucia Zaneboni** e **Graziella Fracchia** ed alla dott.ssa **Giulia Corino** del *Centro Studi Pollicino*.

*Giulia Corino*

---

## **Monferrato al Politecnico**

Milano, martedì 1 aprile

Appuntamento di prestigio per il nostro Socio **Massimo Carcione** che ha tenuto una lezione al *Politecnico di Milano* all'interno del Corso Integrato Metodi e tecniche della progettazione tecnologica sul costruito.

L'intervento ha visto un'introduzione generale sulla normativa, poi il relatore si è concentrato sulle problematiche di conservazione, restauro e gestione del patrimonio (in particolare castelli e chiese) e, in parte minore, sulla ricerca storica e sulla promozione turistica. Ovviamente Carcione ha trattato il caso "Monferrato" nel suo intervento collegandolo

- come già avvenuto in precedenza - a Mantova, Ferrara e Venezia anche in ottica EXPO 2015.

Il seminario è stato organizzato dal prof. **Paolo Gasparoli** con la presenza prof. **Stefano Della Torre**, Direttore del Dipartimento ABC e titolare della Cattedra UNESCO di restauro della sede PoliMi di Mantova.



## **Guglielmo IX Paleologo e la fine del marchesato di Incisa**

Casale Monferrato (AL), martedì 6 aprile

È stato dedicato al ricordo della fine dell'autonomia del Marchesato di Incisa l'incontro organizzato presso la *Sala delle Lunette* del Museo Civico.

Il convegno *Guglielmo IX Paleologo e la fine del marchesato di Incisa* è stato organizzato dal Comune di Casale Monferrato, dal Circolo Culturale *I Marchesi del Monferrato* e dal Gruppo Storico *Incisa 1514*. L'appuntamento è stato aperto dai saluti del Sindaco di Incisa **Maria Teresa Capra** e dell'assessore alla Cultura di Casale Monferrato **Giuliana Bussola**, a sancire una simbolica rappacificazione dei due territori a distanza di cinquecento anni.



A introdurre e moderare l'incontro è intervenuto **Roberto Maestri** (Circolo Culturale *I Marchesi del Monferrato*) che ha poi presentato la relazione *Un Marchese trascurato dalla storiografia*; a seguire **Matteo Campagnoli** (Associazione Culturale *Gruppo Storico Incisa 1514*) *Gli ultimi giorni del Marchesato aleramico di Incisa*; **Giuliana Bussola** (Assessore alla Cultura Comune di Casale Monferrato) *Macrino d'Alba e il ritratto di Guglielmo IX*; **Eugenio Garoglio** (Associazione di ricostruzione storica *Archibugieri di Monferrato*) *Armi all'assedio di Incisa*.

L'incontro ha evidenziato come il marchese di Monferrato Guglielmo IX (1486-1518) resta una figura in parte dimenticata dalla storia: egli è noto per essere stato lo sposo di Anne d'Alençon e per un ritratto, per opera del Macrino d'Alba, ma non certo per particolari azioni politiche o militari; tuttavia nella sua biografia compare un evento che ha ispirato l'organizzazione del convegno.

Nell'aprile del 1500 Ludovico Sforza Duca di Milano era fatto prigioniero dai Francesi. Oddone Marchese di Incisa, in lotta con il Marchesato di Monferrato, rimaneva così senza il suo più potente protettore. Poiché dal debole Massimiliano Sforza, non gli sarebbe derivato aiuto alcuno, si rivolse al Duca di Savoia Carlo II il quale, nella sua funzione di vicario imperiale, gli confermava l'investitura promettendo di proteggerlo da qualsiasi attacco. Il documento rogato nel castello di Thonon nel maggio 1513, sarebbe dovuto rimanere segreto; invece ne venne a conoscenza Guglielmo IX Paleologo il quale assediava Incisa conquistandola il 24 luglio del 1514. Oddone e il figlio Badone furono condotti a Nizza dove, istruito un fittizio processo, erano condannati alla pena capitale e giustiziati. Guglielmo IX annetteva così il Marchesato di Incisa ai suoi possedimenti.

Il Gruppo Storico Incisa 1514 ha quindi deciso di dedicare l'ottava edizione della rievocazione storica al 500° anniversario dell'assedio e della conquista del Castello d'Incisa da parte del marchese Guglielmo IX di Monferrato; iniziativa che ha visto l'immediata adesione del Circolo "I Marchesi del Monferrato".

Al termine dei lavori, ai numerosi ospiti, è stato offerto un rinfresco arricchito dai vini proposti dalle *Antiche Cantine Brema* di Incisa Scapaccino.

L'incontro era inserito nel percorso celebrativo - dedicato al marchese Guglielmo VII - ideato dal Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato" e che coinvolge il territorio di tre Regioni: Piemonte, Lombardia, Liguria, con il sostegno d'importanti istituzioni tra cui: la Pro-

vincia di Alessandria, l'Archivio di Stato di Alessandria e la Società di Storia Arte e Archeologia per le Province di Alessandria e Asti – oltre a quelli della Fondazione CRAL e Fondazione CRT - e offre anche un'importante occasione a sostegno della candidatura promossa dall'Associazione per i Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte, del territorio storico del Monferrato, al riconoscimento UNESCO.

## ***Nec ferro nec igne***

Fubine (AL), domenica 27 aprile

A pochi giorni dalla presentazione del nuovo libro dedicato a Camilla Faà, il Comune di Fubine ha celebrato la *Giornata Mondiale del Libro* con un incontro di presentazione di "Nec ferro nec igne - Nel segno di Camilla" scritto da **Cinzia Montagna** e edito dal Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato" di Alessandria nel 2012.

L'incontro si è svolto in Biblioteca. Sono intervenuti **Augusto Buscaglia**, Presidente di Monferrato 2020, e **Stefano Ettore**, di *Limpida Fonte*, oltre all'autrice. Particolarmente avvincente e precisa la contestualizzazione svolta da Stefano Ettore fra il periodo storico nel quale avvenne la vicenda di Camilla Faà e la trama del libro, presentazione corredata da un accurato supporto iconografico. Meditate e mirate le domande che Augusto Buscaglia ha rivolto all'autrice, prendendo spunto da vari passi del libro. Fra queste, la domanda sul ruolo degli storici locali. "Agli storici della storia del Monferrato - ha risposto la Montagna - va riconosciuto il merito di valorizzare, ma anche di tutelare in modo indiretto il territorio. Se noi vediamo il verde e l'azzurro del Monferrato, e non il grigio del cemento, è perché anche gli storici si muovono per la conservazione di ambienti e monumenti, raccontandone l'identità, il valore, la rilevanza e facendoli vivere. E ciò senza pensare la storia come fonte di guadagno, anzi: spesso investendo sia nelle proprie ricerche sia nella loro divulgazione". Il concetto è stato ripreso da Riccardo Molinari, Assessore della Regione Piemonte, da sempre peraltro attenta alle attività del Circolo. Molinari ha sottolineato l'importanza della storia anche nella sua diffusione divulgativa, che avvicina nuovo pubblico alle eccellenze del Monferrato. Il prossimo appuntamento è a Torino con "E' tornato il cane nero - Gli enigmi di Camilla Faà", aggiornamento della precedente pubblicazione sulla scorta di alcune clamorose novità storiografiche e documentarie.



## ***I marchesi di Monferrato alle Crociate***

Alessandria (AL), lunedì 5 maggio

Gremita la sala Convegni di Palatium Vetus per la prima conferenza sul tema *I Marchesi di Monferrato alle Crociate* inserita nel ciclo *Monferrato in Terrasanta: la conquista di un re-*

*gno al tempo delle Crociate* promosso dalla Fondazione CRAL in collaborazione con il Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato". Il ciclo di incontri ha come scopo quello di ricostruire – con taglio divulgativo – le vicende dei Marchesi di Monferrato, dei loro alleati e dei loro nemici, all'interno di un complesso scacchiere politico che coinvolge il Sacro Romano Impero, l'Impero Bizantino, la Francia, l'Inghilterra e gli Ordini Cavallereschi (Templare, di San Giovanni, Teutonico). Oltre ai temi prettamente militari, saranno affrontati e approfonditi anche gli aspetti che permisero ai marchesi monferrini di conquistare il potere, non con le armi, ma con un'astuta politica matrimoniale.



Relatori della prima conferenza sono stati **Roberto Maestri** (*I Marchesi del Monferrato*) e **Giuseppe Ligato** (*Society for the Study of the Crusades and the Latin East*).

I relatori – con un ampio corredo multimediale - hanno ricordato la partecipazione del marchese Guglielmo V alla II Crociata (1147-1149), la sua partecipazione all'assedio di Damasco e alla battaglia di Tiberiade, il suo ritorno in Monferrato (parteciperà nel 1175 all'assedio di Alessandria al fianco del nipote *Barbarossa*) e l'amicizia con l'imperatore bizantino Manuele Comneno.

È stato poi ricordato come Guglielmo ritorna in Palestina, nel suo castello a Taybeh in Galilea; sarà poi catturato dal *Saladino* ma un evento imprevisto porterà alla sua liberazione. Le imprese del marchese sono seguite dal figlio Guglielmo *Lungaspada* che nel 1176 sposa la famosa regina Sibilla (sorella del re di Gerusalemme Baldovino IV), matrimonio da cui, nel 1183, nascerà Baldovino V: il re "monferrino" di Gerusalemme.

La conferenza è stata trasmessa in diretta streaming e può essere visualizzata integralmente sul sito della Fondazione: [www.fondazionecralessandria.it](http://www.fondazionecralessandria.it) nella sezione Gallerie Multimediali – Conferenze a Palatium Vetus.

## ***Il Monferrato ritorna a scuola***

Casale Monferrato (AL), lunedì 5 maggio

Presso la Scuola media "Leardi" di Casale Monferrato, si è tenuto un importante appuntamento, organizzato dal Circolo *I Marchesi di Monferrato*, e che rientra in un progetto più ampio voluto fortemente dal Presidente del Circolo *I Marchesi*, **Roberto Maestri**, che si avvale della collaborazione del *Centro Studi Pollicino*, che ha il preciso intento di avvicinare gli alunni delle scuole medie inferiori e superiori alla storia del Monferrato, attraverso la narrazione delle vicende storiche che hanno riguardato il nostro territorio in epoca medievale e rinascimentale.



Roberto Maestri ha descritto il fenomeno dell'incastellamento: pochi sanno che il nostro territorio vanta una concentrazione di fortificazioni tra le maggiori in Italia, e ha narrato le vicende dei Signori che hanno abitato queste antiche fortezze.

Non è mancata la descrizione delle antiche carte geografiche, proiettate sulle lavagne multimediali, mettendo in evidenza la struttura del nostro territorio durante le dominazioni aleramica, paleologa e gonzaghese, tra città fortificate, cittadelle militari, abbazie e strade appena abbozzate.

I ringraziamenti del Circolo Marchesi vanno, in particolare, per aver creduto in questo progetto, al Preside dell'IC Negri **Riccardo Rota**, alla prof.ssa **Claudia Tacchetti** e alla dott.ssa **Giulia Corino** del *Centro Studi Pollicino*.

*Giulia Corino*

## **La Storia è viva. Viva la Storia**

Torino, sabato 10 maggio

Tradizionale appuntamento al Salone Internazionale del Libro per "I Marchesi del Monferrato", grazie alla disponibilità della Regione Piemonte e in particolare dell'amico **Dimitri Brunetti**.

Nel decennale della sua attività, il Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato" - ha sottolineato **Roberto Maestri** - è impegnato nel ribadire il ruolo della Storia come strumento di conoscenza del presente. Territorio, turismo, economia gli ambiti di applicazione "nuovi" per una proposta editoriale attenta alla ricerca, ma anche alla sua divulgazione. L'associazione è particolarmente impegnata per il sostegno della Candidatura Unesco per i paesaggi vitivinicoli di Monferrato Langhe e Roero, come risultato di una forte identità; a sostegno della candidatura anche la brochure dedicata a *Guglielmo VII "il Gran Marchese"*, curata da Giancarlo Patrucco, a sostegno anche del percorso scientifico de "I Marchesi" nel 2014.



A seguire la presentazione del nuovo libro di **Cinzia Montagna** *E' tornato il cane nero - Gli enigma di Camilla Faà*, aggiornamento editoriale sulla contessa di Bruno già protagonista al Salone Internazionale del Libro nel 2012 con "Nec ferro nec igne - Nel segno di Camilla": ad illustrarlo è intervenuta l'Autrice con un successivo approfondimento di **Blythe Alice Raviola** che ha riflettuto sul nuovo interesse riscosso dalla biografie "al femminile" un fenomeno che interessa anche il nostro Monferrato.

Scientificamente interessante l'intervento di **Walter Haberstumpf** che ha fatto il punto sulle sue nuove ricerche dedicate ai rapporti tra il marchese Guglielmo VII ed il Mediterraneo Orientale.

A concludere l'appuntamento è intervenuta **Maria Rita Mottola** - presidente di *Aleramo Onlus* - che ha presentato l'ampio piano editoriale dell'Associazione per il corrente anno.

## **Corrado re di Gerusalemme**

Alessandria, lunedì 12 maggio

Nuovo appuntamento presso la sala Convegni di Palatium Vetus per la seconda conferenza sul tema *I Marchesi di Monferrato alle Crociate* inserita nel ciclo *Monferrato in Terrasanta: la conquista di un regno al tempo delle Crociate* promosso dalla Fondazione CRAL in collaborazione con il Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato".

Relatori: **Roberto Maestri** (*I Marchesi del Monferrato*) – **Giuseppe Ligato** (*Society for the Study of the Crusades and the Latin East*).



L'incontro è stato dedicato alla figura del secondogenito del marchese di Monferrato Guglielmo V. Corrado, già valoroso combattente in Italia, seguì le orme paterne cercando fortuna in Terrasanta.

Nel 1187, sposò Teodora Angelina, sorella dell'imperatore bizantino Isacco III Angelo. Lasciata Costantinopoli giunse a Tiro salvando la città – ultimo baluardo cristiano - dalla conquista del Saladino. Una nuova unione matrimoniale con Isabella di Courtenay diede a Corrado la possibilità di divenire signore del regno crociato in Terrasanta nonostante l'opposizione di Riccardo "Cuor di Leone". Nell'aprile 1192 Corrado è proclamato re di Gerusalemme, ma sarà assassinato misteriosamente a Tiro pochi giorni dopo. In occasione dell'incontro sono state formulate alcune ipotesi sui mandanti: il Re d'Inghilterra, i Templari o il Saladino? In conclusione anche una riflessione sulla discendenza di Corrado ed i suoi collegamenti con gli imperatori Svevi.

## **La natura del Principe**

Mortara (PV), mercoledì 14 maggio

Ripetendo un'esperienza ormai consolidata, anche quest'anno **Pier Luigi Piano** è intervenuto in qualità di relatore nel calendario delle lezioni previste dall'*Università della Terza Età* di Mortara, presieduta da Lorenza Raimondi.

Tema della conferenza di Piano è stato *La natura del Principe. I matrimoni di Vincenzo I Gonzaga* argomento che ha riscosso molta curiosità e attenzione da parte dei numerosi intervenuti.

L'iniziativa è stata promossa in collaborazione con il Circolo "I Marchesi del Monferrato".

## **Premio Italia Medievale**

Vi ricordo che la nostra Associazione è stata selezionata dall'Associazione Culturale **Italia Medievale** tra quelle ammesse a partecipare al prestigioso © **Premio Italia Medievale**

che assegna annualmente un riconoscimento a personalità, istituzioni e privati che si sono particolarmente distinti nella promozione e valorizzazione del patrimonio medievale del nostro paese.

La nostra Associazione è stata inserita nella categoria **E) Istituzioni (enti pubblici, università, musei, biblioteche)**



Le votazioni si tengono dal 1 febbraio al 31 agosto.

Si vota inviando le proprie preferenze personali per e-mail ([info@italiamedievale.org](mailto:info@italiamedievale.org)), per posta ordinaria (Italia Medievale, Via delle Forze Armate, 260 - 20152 Milano), SMS (333 5818048), fax (02 99984796), oppure di persona in tutti gli eventi organizzati dall'associazione oppure utilizzando il coupon pubblicato sul mensile Medioevo.

Ogni partecipante può esprimere un solo voto per ciascuna categoria.

Ogni voto deve essere accompagnato da **nome, cognome e residenza del votante**, pena la non convalida del voto stesso.

Facsimile della mail da inviare a [info@italiamedievale.org](mailto:info@italiamedievale.org):

Io sottoscritto \_\_\_\_\_,  
residente in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_,  
per il Premio Italia Medievale esprimo il mio voto per la categoria  
E) Istituzioni (enti pubblici, università, musei, biblioteche)  
in favore del:  
CIRCOLO CULTURALE " I MARCHESI DEL MONFERRATO"

La cerimonia di consegna dei premi avrà sempre luogo l'ultimo sabato del mese di novembre.

Vi chiedo quindi la cortesia di impegnare pochi minuti per esprimere il Vostro voto - **dandone comunicazione alla nostra mail [info@marchesimonferrato.com](mailto:info@marchesimonferrato.com)** - in favore della nostra Associazione; confido in un apprezzabile risultato che possa rendere l'anno del decennale della nostra fondazione ancora più positivo!

Grazie.

*Roberto Maestri*

---

## **Adesioni**

Recentemente abbiamo avuto il piacere di ricevere la disponibilità del prof. GREGORIO PAOLO MOTTA di Casale Monferrato (AL), del dott. BUSSELLI EMILIANO di Alessandria, della Signora FLAVIA DE SIMONE di Alessandria, dell'ing. DAVIDE ROATO di Casorzo (AT), della Signora NORIS MORANO di Milano ad aderire e collaborare al nostro Circolo.

---

Questo numero del Bollettino viene trasmesso in automatico a **621** 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 Popolare di Milano - Agenzia 1006 - IT30Z055841040700000013426.