

Alle origini del pranzo di Babette. Le tartarughe come animali edibili nelle carte di Ulisse Aldrovandi

Francesca Campani

Università degli Studi di Padova

francesca.campani@unipd.it

Noemi Di Tommaso

Università degli Studi di Milano

noemi.ditommaso@unimi.it

/ Abstract

Il presente contributo intende indagare la costruzione culturale della tartaruga come animale edibile all'interno della grammatica alimentare della prima età moderna. A partire da uno studio delle carte e delle opere di Ulisse Aldrovandi, l'articolo vuole contribuire a una comprensione più sfaccettata del *columbian exchange*, evidenziando come oltre alle piante anche gli animali abbiano contribuito a rimodellare l'immaginario naturalistico e gastronomico dell'Europa rinascimentale. Attraverso l'analisi della biblioteca, di fonti manoscritte e a stampa, viene messo in evidenza come Aldrovandi, nell'intento di classificare e “domesticare” una natura ancora percepita come esotica, abbia integrato testimonianze classiche e del Nuovo Mondo con il sapere a lui contemporaneo, proponendo una lettura che intreccia naturalismo, medicina, cultura alimentare e pratiche simboliche. Infine, l'indagine permette di ipotizzare come la dimensione polisemica del consumo di carne di tartaruga propria del Rinascimento italiano costituisca la base dell'immagine di cibo esotico e ricercato che ha caratterizzato i secoli successivi.

This article explores the cultural construction of the turtle as an edible animal in the early modern period. Focusing on Ulisse Aldrovandi's intellectual production, it seeks to offer a more nuanced understanding of the so-called Columbian exchange by emphasizing how not only plants but also animals contributed to reshaping the natural-historical and gastronomic imagination of Renaissance Europe. Through the examination of Aldrovandi's library, manuscripts, and printed sources, the study shows how he sought to classify and “domesticate” a nature still perceived as exotic, integrating classical authorities and New World evidence with contemporary empirical knowledge. In doing so, Aldrovandi articulated an interpretation that intertwined natural history, medicine, food culture, and symbolic practice. Finally, the article suggests that the polysemic meanings attached to the consumption of turtle meat in the Italian Renaissance laid the groundwork for its later image as an exotic and prestigious food.

/ Keywords

Ulisse Aldrovandi; Columbian Exchange; Turtles; Pandechion Epistemonicon; Nutrition.

Introduzione

“Alla luce della lampada sembrava una pietra nera o verdastra ma, poi, scaricato sul pavimento della cucina, tirò fuori all’improvviso una testa di serpente [...]. Martina aveva veduto riproduzioni di tartarughe [...] ma questa era una cosa di dimensioni mostruose, e orrenda a vedere”.¹ Con queste parole, nel celebre racconto *Il pranzo di Babette* (1950), Karen Blixen tratteggiava i contorni di una creatura misteriosa e aliena, un esemplare di tartaruga marina che di lì a poco la protagonista avrebbe trasformato in una zuppa dalla bontà eccezionale, capace di nutrire il corpo ma soprattutto l’anima dei suoi commensali. L’episodio, divenuto celebre anche grazie a un rifacimento cinematografico del 1987, ha per molti versi incarnato l’immagine che la tartaruga come animale edibile occupa nella cultura contemporanea ovvero quello di un cibo prelibato, d’élite, dalle proprietà quasi mistiche ma allo stesso tempo dai contorni un po’ inquietanti ed esotici, ancora in parte sconosciuti.

Nonostante non faccia più parte della cultura culinaria europea contemporanea, anche nella penisola italiana, la tartaruga è stata considerata un animale edibile fino a tempi piuttosto recenti. Nella prima edizione della Guida Gastronomica del Touring Club Italiano (1931),² per esempio, leggiamo come la zuppa di tartaruga fosse un piatto tipico di Venezia “fatta con il brodo ottenuto dalle tartarughe di mare; le carni lessate di esse si mangiano in salsa piccante, dando una pietanza assai delicata”,³ ma era all’epoca tipica anche di alcune località della costa Toscana, come Viareggio e l’Argentario, mentre in Maremma era preparata utilizzando quelle di terra.⁴

Pur essendo presente nelle tradizioni gastronomiche di alcune aree della penisola, altre testimonianze rivelano come la tartaruga continuasse a essere percepita come alimento esotico. Nel *Dizionario di Igiene per le famiglie* (1881) scritto da Paolo Mantegazza (1831–1910), celebre antropologo e igienista, a quattro mani con la scrittrice Anna Maria Zuccari (1846–1918) nota con lo pseudonimo di Neera, ritroviamo anche una voce “tartaruga” nella quale si legge: “fra noi è un alimento rarissimo, mentre in molti paesi tropicali dei due emisferi entra in grandissima parte nel regime [alimentare] di intere popolazioni. La tartaruga dà buone zuppe e carni saporite nutrienti e di non troppo facile digestione”.⁵ Le parole di Mantegazza, dunque, ci mostrano come tra le classi borghesi dell’epoca la tartaruga fosse ampiamente percepita come una pietanza esotica, esterna alla cultura culinaria italiana. Ma quali sono le origini di questo immaginario?

¹ Karen Blixen, *Il pranzo di Babette*, in Ead., *Capricci del destino* (Milano: Feltrinelli, 1989), 17.

² Sulla Guida Gastronomica si veda Antonella Campanini, *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale* (Roma: Carocci editore), 2019, 127–132.

³ *Guida Gastronomica d’Italia* (Milano: Touring Club Italiano, 1931), 112.

⁴ Ibid., 262.

⁵ Paolo Mantegazza e Neera, *Dizionario d’igiene per le famiglie* (Milano: Libri Scheiwiller, 1985 [ed. or. 1881]), 307.

È possibile che questa prospettiva derivasse dall’immagine che giungeva in Italia a partire dai paesi anglosassoni, in particolare dal Regno Unito, dove il cibarsi di pietanze a base di tartarughe era diventato nel corso del secolo precedente un’abitudine piuttosto diffusa, simbolo di una cucina d’élite in quanto basata su un ingrediente esotico. A Londra, capitale dell’impero, era infatti possibile acquistare tartarughe, molte delle quali provenivano dai Caraibi. Nel volume *Art of Cookery* (1743), per esempio, l’autrice Hannah Glasse spiegava con dovizia di particolari le procedure per cucinare una tartaruga “alla maniera delle Indie Occidentali”⁶. Dal cuore dell’impero questa abitudine sembra essere stata adottata dai coloni anche nelle sue periferie. Negli Stati Uniti, in particolare nella città di Philadelphia, la zuppa di tartaruga costituiva il piatto tipico per eccellenza e sono numerose le testimonianze di coloro i quali, passando per la cittadina tra Sette e Ottocento, rimasero colpiti dalla grandezza degli esemplari esposti provenienti dall’Atlantico spesso cucinati durante cene collettive o nei locali specializzati.⁷

In base a queste testimonianze, dunque, mangiare tartarughe sembra essere un’abitudine importata dalle Americhe. Senza dubbio, la scoperta del Nuovo Mondo rappresentò un momento di svolta decisiva nell’evoluzione delle abitudini alimentari del Vecchio Continente. Fin dalle prime spedizioni esplorative condotte verso le Americhe, le navi riportarono in Europa esemplari di fauna e flora fino a quel momento sconosciuti. All’interno di quello che Alfred Crosby definì “the columbian exchange”,⁸ ovvero il processo di omogeneizzazione biologica avvenuta tra i due continenti, un ruolo importante lo svolsero anche le sostanze edibili, le quali contribuirono a rimodellare il paesaggio alimentare globale e l’immaginario gastronomico europeo. Il mais, il pomodoro, la patata, il girasole, sono alimenti che noi tutti sappiamo provenire dal continente americano e che oggi fanno parte della nostra tradizione culinaria in quanto hanno subito un processo di “naturalizzazione”, ovvero sono entrati a far parte della grammatica alimentare europea. Ciascun alimento ha seguito un percorso diverso e del tutto specifico con tempistiche molto variabili tra loro ma seguendo essenzialmente due modelli principali. Innanzitutto, per analogia, ovvero andando a sostituire o ad affiancarsi ad alimenti simili o con funzioni analoghe già presenti in Europa (si pensi al peperoncino che ha sostituito per le classi popolari il pepe, molto più costoso). Alimenti meno facilmente assimilabili hanno invece iniziato ad essere mangiati più frequentemente nei periodi di crisi alimentare, momenti in cui le società si sono ritrovate obbligate ad allargare il ventaglio delle possibilità ed inserire nuove sostanze (in parole poche quello che sta accadendo oggi quando

⁶ A Lady [Hannah Glasse], *The Art of Cookery Made Plain and Easy* (London: Bookellers, 1747), 257–258.

⁷ Teagan Schweitzer, “The Turtles of Philadelphia’s Culinary Past An Historical and Zooarchaeological Approach to the Study of Turtle-based Foods in the City of Brotherly Love ca. 1750–1850”, *Expedition Magazine* 51, no. 3 (November, 2009), <https://www.penn.museum/sites/expedition/the-turtles-of-philadelphias-culinary-past/>.

⁸ Alfred Crosby, *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492* (Westport: Greenwood Publishing Company, 1972).

si discute di insetti come alimenti).⁹ Tuttavia, come vedremo, il caso delle tartarughe fatica ad inserirsi in questi due modelli.

Negli ultimi decenni, studiosi e studiose hanno indagato il modo in cui si verificò questo scambio tra i due continenti, compreso l'impatto che i nuovi prodotti ebbero sulle abitudini europee, così come sulle tecniche di coltivazione ed allevamento, di raccolta, macellazione e infine anche di preparazione culinaria. In questo contesto, un'attenzione privilegiata è stata rivolta alle piante, indagando il modo in cui vegetali come il mais, la patata, il pomodoro, il peperoncino hanno sviluppato una loro precisa traiettoria di assimilazione, non solamente come cibo ma anche dal punto di vista del loro utilizzo nella medicina e farmacologia dell'epoca.¹⁰ Eppure, anche gli animali ebbero un ruolo importante nel *columbian exchange*, spesso proprio in quanto considerati prodotti edibili.

Nel corso del XVI secolo, la natura divenne il focus di una intensa attività di raccolta e indagine, non solo grazie all'aumento della disponibilità di testi antichi di storia naturale ma anche per il gran numero di campioni naturalistici, locali ed esotici, che arrivarono in Europa in conseguenza dello sviluppo della mobilità delle persone, degli scambi commerciali e di saperi, e ovviamente anche delle scoperte geografiche, Nuovo Mondo compreso. Nella sua indagine encyclopedica del creato, Ulisse Aldrovandi (1522–1605) restò profondamente affascinato dalle Indie la cui scoperta dilatò enormemente i confini del mondo. Come testimoniano i numerosi riferimenti che ritroviamo tra le sue carte, infatti, ai suoi occhi i territori del Nuovo Mondo, non diversamente da quelli africani e dell'oriente, apparvero come una sorta di “normi serbatoi di animali, piante e minerali che attendono di essere conosciuti e classificati”¹¹.

Come noto, Aldrovandi aveva orchestrato, anche e soprattutto attraverso il suo ampio carteggio, una circolazione di informazioni e oggetti naturali avente come obiettivo la catalogazione della natura nella sua interezza.¹² Lo studio approntato sui singoli oggetti naturali messi in circolazione permetteva di veicolare conoscenze locali anche su distanze e scale glo-

⁹ Su questo si veda, David Gentilcore, *Food and Health in Early Modern Europe* (London: Bloomsbury, 2016) in particolare il capitolo “New World Food: The Columbian Exchange and Its European Impact”, 133–155.

¹⁰ Cfr. ibid.; David Gentilcore, *La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia* (Milano: Garzanti, 2010); Dominique Fournier, “La cucina dell'America e lo scambio colombiano”, in Massimo Montanari (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi* (Roma/Bari: Laterza, 2002), 121–134.

¹¹ Giuseppe Olmi, *L'inventario del mondo. Catalogazione della natura e luoghi del sapere nella prima età moderna* (Bologna: Il Mulino, 1992), 39.

¹² Noemi Di Tommaso, “Censimento preliminare della corrispondenza di Ulisse Aldrovandi”, *Aldrovandiana* 1, no. 2 (2022): 29–174; Ead., “Costruire un microcosmo vegetale attraverso le lettere: Ulisse Aldrovandi e l'istituzione dell'orto pubblico di Bologna (1567–1568)”, in *Ad limina. Frontiere e contaminazioni transdisciplinari nella storia delle scienze*, a cura di Claudia Addabbo, Elena Canadelli, Luigi Ingaliso, Daniele Musumeci, Luca Tonetti, Valentina Vigneri e Marta Vilardo (Milano: Editrice Bibliografica, 2023), 182–195; Ead., Sara Obbiso, “Il network delle relazioni di Ulisse Aldrovandi (1522–1605) in Italia, in Europa e nel mondo”, *Aldrovandiana* 3, no. 1 (2024): 123–148.

bali. La corrispondenza si era rivelata uno degli strumenti più efficaci per la raccolta di oggetti, informazioni e descrizioni operate da altri studiosi in luoghi particolarmente remoti. In virtù del valore gnoseologico attribuito alle informazioni spesso contenute nelle lettere che riceveva, Aldrovandi era solito isolare copiandole in altri manoscritti. Estrapolare le informazioni di storia naturale dal corpo formale e conviviale della lettera era il cuore metodologico del meccanismo di confluenza di informazioni dal carteggio alla costruzione più generale delle conoscenze. Questo meccanismo, che potrebbe essere definito “a imbuto”, getta luce sulla vitalità interna del dialogo tra le fonti.

Il carteggio non fu l'unico mezzo di cui Aldrovandi si servì nel tentativo di offrire una conoscenza completa e organica dei tre regni naturali. La sua biblioteca, composta sia di testi antichi che moderni, per un totale di circa 3800 volumi, era un'altra importante sorgente per Aldrovandi. Le conoscenze selezionate confluivano poi nella sua enorme selva manoscritta delle conoscenze, altrimenti conosciuta come *Pandechion Epistemonicon*. Questa encyclopedie manoscritta costituiva il sostrato operativo dell'indagine messa in pratica da Aldrovandi sulla natura. Ciononostante, furono solo quattro le opere che il naturalista riuscì a pubblicare in vita: i tre volumi dell'*Ornithologiae* (1599, 1600, 1603) e il *De insectis* (1602). Le altre sette pubblicazioni a suo nome furono il frutto della curatela di vari autori, tra cui – prima tra tutte nel 1606 – la sua seconda moglie Francesca Fontana Aldrovandi.¹³ Il *De piscibus* (1613) e il *De quadrupedibus digitatis viviparis* (1637), su cui avremo modo di soffermarci più diffusamente, furono frutto della curatela rispettivamente del belga Giovanni Cornelio Utterverio (m. 1619) e di Bartolomeo Ambrosini (1588–1657). Sebbene dunque la maggior parte delle opere di Aldrovandi fosse il frutto di una rielaborazione successiva per mano di altri, sono egualmente passibili di essere ritenute fededegne rispetto alle sue conoscenze. Infatti, il materiale raccolto e selezionato era il risultato di un'operazione di dialogo tra le varie fonti effettuata dallo stesso scienziato e impressa sul *Pandechion Epistemonicon*. La dialettica fluida tra queste fonti eterogenee si radicava nel più ampio desiderio di Aldrovandi di costruire, attraverso un vettore lineare, una conoscenza univoca capace di far ricongiungere le conoscenze delle *auctoritates* con quelle legate alle nuove scoperte geografiche e culturali. Il valore della ‘selva’ delle conoscenze è tuttavia duplice: da una parte per l'autore costituiva un serbatoio di informazioni a cui attingere in seguito, dall'altra rappresenta per noi uno strumento prezioso per comprendere la selezione di nozioni scelta da Aldrovandi.

Senza dubbio, l'interesse del naturalista bolognese verso le nuove specie di piante che via via arrivavano in Europa grazie ai viaggi di esplorazione del Nuovo Continente è noto ed è sta-

¹³ Francesca Fontana Aldrovandi si era occupata di pubblicare, appena un anno dopo la morte del marito, la sua prima opera postuma, il *De reliquis animalibus exanguibus* (1606). Cfr. Noemi Di Tommaso, “Sailing the ocean of nature: Francesca Fontana Aldrovandi in early modern Bologna”, *Annals of Science* 82, no. 1 (2025): 44–73.

to oggetto di svariati studi.¹⁴ Meno noto è invece l'interesse che lo studioso nutrì verso il loro impiego in campo alimentare non solo per quanto riguarda le piante, ma ancor meno quello riguardante gli animali, in particolare le tartarughe. Eppure, i documenti a nostra disposizione relativi alla produzione intellettuale di Aldrovandi ci permettono di provare a tracciare alcune prime riflessioni di come le notizie sulle tartarughe in quanto animali edibili siano state raccolte, filtrate ed elaborate dal naturalista bolognese.

A partire dalla sua biblioteca, dove erano presenti sia numerosi ricettari dell'epoca che i volumi relativi ai resoconti provenienti dagli esploratori del Nuovo Mondo, è possibile farsi un'idea delle conoscenze su cui Aldrovandi poté basare la propria indagine. Molti dei volumi del naturalista mostrano inoltre numerosi *marginalia* e sottolineature. Elementi utili per strutturare questo lavoro, fornendo un orientamento tra i volumi e mostrando indizi sulla direzione intrapresa dall'attenzione di Aldrovandi. Sarà sufficiente osservare che, ad esempio, nel volume *Opera* di Bartolomeo Scappi, forse il più noto cuoco rinascimentale, troviamo alcune sottolineature e note con le quali il naturalista volle appuntarsi le informazioni circa le pietanze che riguardavano alcuni animali non comuni, così come le pagine corrispondenti alle ricette che li contemplavano. In fondo al volume troviamo un elenco che recita: “Ursus 34; Echinus [porco spinoso?] 34; Histrix [porchetto riccio?] 34; Lepus 35, 289; (?) [porco cinghiale?] 35, 36, 289, 290; Glis [ghiro] 36; Rana 109, 320” e infine “Testudo 109, 110, 318”.

Incrociando le informazioni ottenute attraverso i volumi della biblioteca e le relative annotazioni, con la lettura del *Pandechion Epistemonicon*¹⁵ e di alcune delle sue opere a stampa, seppur postume, è possibile formulare alcune prime ipotesi sul posto occupato dalle tartarughe come animali edibili nel pensiero di Aldrovandi, così come nel contesto europeo dell'epoca. Dai documenti emergono infatti alcuni primi aspetti che mostrano l'incontro di due immaginari paralleli e antitetici: uno secondo cui la tartaruga era storicamente parte della cultura alimentare europea, soprattutto del popolo ma non solo, e un altro in base al quale l'animale era dipinto come una creatura misteriosa e meravigliosa, sconosciuta ai più.

¹⁴ Mario Cermenati, “Ulisse Aldrovandi e l’America”, *Annali di Botanica* 4, no. 4 (1906); Andrea Ubrizsy Savoia, “Le piante americane nell’Erbario di Ulisse Aldrovandi”, *Webbia* XLVIII (1993): 579–598; Id., “La biodiversità americana nell’opera di Aldrovandi”, in *L’erbario dipinto di Ulisse Aldrovandi: un capolavoro del Rinascimento*, a cura di A. Maiorino, M. Minelli, A. L. Monti e B. Negroni (Como: Ace International, 1995), 75–104; Paula Findlen, “Sites of Anatomy, Botany and Natural History”, in *The Cambridge History of Science*, vol. III, ed. Katharine Park and Lorraine Daston (Cambridge: Cambridge University Press, 2006), 281; Sabine Anagnostou, Florike Egmond and Christoph Friedrich (eds.), *A Passion for Plants: Materia Medica and Botany in Scientific Networks from the 16th to the 18th Centuries* (Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, 2011); Florike Egmond, “Figuring Exotic Nature in Sixteenth Century Europe: Garcia de Orta and Carolus Clusius”, in *Medicine, Trade and Empire: Garcia de Orta’s Colloquies on the Simples and Drugs of India (1563) in Context*, ed. P. M. Da Costa (Farnham: Ashgate, 2015), 167–193.

¹⁵ Fabian Krämer, “A Paper Archive of Everything Written: Ulisse Aldrovandi’s *Pandechion Epistemonicon*”, *Early science and medicine* 19, n. 5, (2014): 398–423.

Tartarughe a tavola: naturalismo e cucina tra Europa e Nuovo Mondo nelle carte di Aldrovandi

Nel Mediterraneo le attestazioni dell'utilizzo di tartarughe e testuggini come alimento sono antichissime e possono essere fatte risalire addirittura al Pleistocene inferiore.¹⁶ Nella penisola italiana in particolare, resti osteologici di testuggini con segni di natura antropica sono stati rinvenuti in scavi etruschi, ma numerose testimonianze del loro utilizzo in ambito culinario si possono ritrovare anche in epoche successive e nei ricettari medievali.

Alcune testimonianze mostrano che durante la seconda metà del Cinquecento le tartarughe erano abitualmente mangiate in diverse aree e contesti del continente europeo, come per esempio alcuni ambienti monastici, non solo nella penisola iberica e nelle prossimità di Vienna, ma anche in varie zone della penisola italiana. In particolare, le analisi condotte sul cosiddetto ‘mondezzaio’ del convento dei Minimi di San Francesco di Paola a Roma, mostrano che ben il 38,4% dei resti rinvenuti sono riconducibili al consumo di tartarughe, per la maggior parte terrestri ma anche palustri.¹⁷ La Regola seguita dai minimi, infatti, impediva loro non solo di consumare carne di quadrupedi ma anche uova, latte e latticini. In questo senso, il consumo di carne di tartaruga sembra essere dettato da ragioni opposte rispetto a quelle alla base della loro abbondante presenza sui banchetti rinascimentali. I monaci potrebbero essere stati spinti a cibarsi di tartarughe dopo la concessione di Papa Adriano V con la quale tra il 1522 e il 1523, autorizzò il consumo di tartarughe durante i periodi di astinenza.¹⁸ In questo modo, al pari degli abitanti delle campagne circostanti, anche per i religiosi divenne lecito nutrirsi di tartarughe. Ciò avvenne probabilmente non, o non solamente, per ragioni di povertà estrema,¹⁹ ma anche perché in questo modo potevano perseguire il loro scopo di mortificazione del corpo, avvicinandosi alle abitudini dei poveri.

Sembra infatti che a Roma all'epoca la vendita e il consumo di tartarughe fosse abbastanza comune tra le classi meno abbienti. Ne sono testimonianza una serie di stampe databili tra XVI e XVII che ritraevano venditori ambulanti di questi animali.²⁰ Tra le più

¹⁶ Mauro Grano, Stefano Alcini, “Tartarughe e testuggini come alimento per l'uomo in Italia”, *Boll. Mus. reg. Sci. nat. Torino* 35, n. 1–2 (2019): 137.

¹⁷ Jacopo de Grossi Mazzorin, Claudia Minniti, “L’analisi dei resti faunistici. Alcune osservazioni sull’alimentazione dei minimi di S. Francesco di Paola”, in Henri Broise, Vincent Jolivet, *Pincio I, La villa médicis et le couvent de la trinité-des-mons à Rome. Réinvestir un site antique* (Roma: Roma Antica. Collection publiée par l’École française de Rome et la Soprintendenza speciale per i beni archeologici di Roma, 2009), 277.

¹⁸ Ibid., 288.

¹⁹ Ibid., 284.

²⁰ Un esempio è Ambrogio Brambilla, *Ritrato de quelli che vano vendendo et lavorando per Roma*, 1582 (https://www.britishmuseum.org/collection/object/P_1947-0319-26-173).

celebri vi sono quelle di Nicolaus van Aelst²¹ e quelle di Giovanni Antonio Remondini (Fig. 1).²² Quest'ultime si presentavano con una interessante iscrizione che recitava “*Tartarughe di bosco e d'acqua porto, conciate bene danno ogni conforto*”.



Fig. 1. G. A. Remondini, *Nuovo et ultimo ritratto di tutte l'arti che vanno vendendo per la città di Roma*, stampata in Bassano tra il 1640 e il 1712. © Wikimedia Commons.

proprio status e del potere verso le altre classi sociali.²⁴ La ‘cultura della fame’ rappresentava un aspetto importante della quotidianità del popolo che, in un contesto economico di scarsità di risorse, dipendeva dal problema ricorrente dell’approvvigionamento alimentare.²⁵ Molti cuochi che lavoravano nelle corti rinascimentali scrissero dei ricettari dove con dovizia di particolari venivano descritte ricette e metodi di preparazione delle pietanze. Le narrazioni dell’epoca indugiavano soprattutto sulla “quantità delle vivande e del loro

²¹ Si veda per esempio: Nicolas Van Aelst, *Ritratto di tutti quelli che vanno vendendo per Roma*, S-FN32149, Gabinetto Disegni e Stampe, Fondo Nazionale; scatola 276, Istituto centrale per la grafica di Roma (<https://www.calcoografica.it/stampe/inventario.php?id=S-FN32149>).

²² Mazzorin, Minniti, *L'analisi dei resti faunistici*, 288. Si veda anche la Fig. 1.

²³ Pierluigi Ridolfi, *Rinascimento a tavola. La cucina e il banchetto nelle corti italiane* (Roma: Donzelli, 2015), 75.

²⁴ Massimo Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* (Roma/Bari: Laterza, 1993), 115–116. Si veda anche Antonella Campanini, “I banchetti come rituale politico (secoli XV e XVI)”, in Massimo Montanari (a cura di), *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche* (Roma/Bari: Laterza, 2020), 29–41.

²⁵ Florent Quellier, *La civiltà del cibo. Storia culturale dell'alimentazione in Età moderna* (Roma: Carocci editore, 2025), 15–18.

gusto prelibato".²⁶ Nella maggior parte dei casi a essere messo al centro di una ricetta era un animale, carne, pesce e a volte anche le tartarughe.

Aldrovandi, interessato a scoprire e catalogare la natura in ogni sua forma e declinazione, raccolse nella sua biblioteca numerosi di questi ricettari i quali, nell'originale suddivisione da lui approntata, andavano a costituire una sezione specifica denominata "Arte culinaria".²⁷ Tra questi ritroviamo alcuni dei volumi più celebri in circolazione all'epoca. Se nello scritto *Opera nova chiamata Epulario* di Giovanni da Rosselli (ed. or. 1515, posseduta 1574), così come nella riedizione ampliata *Libro nuovo* di Cristoforo Messisbugo (ed. or. 1549) del 1556,²⁸ non si trovano riferimenti alle tartarughe come alimenti, in altri invece troviamo una grande varietà di ricette e preparazioni.

Queste pratiche, ben radicate nella cultura alimentare europea, non sfuggirono all'attenzione di Ulisse Aldrovandi, che le raccolse e le rielaborò all'interno della sua biblioteca e del suo progetto enciclopedico. Tra i volumi più importanti della cultura culinaria rinascimentale che facevano parte della biblioteca aldrovandiana c'è sicuramente l'*Opera* del già citato Bartolomeo Scappi (posseduto ed. or. 1570).²⁹ Più che un semplice libro di ricette, come noto, l'opera in sei volumi rappresentava un vero e proprio *vademecum* per l'allestimento di perfetti e deliziosi banchetti, coinvolgendo più sfere della cultura materiale del tempo. Si trattava di un'opera scritta da una figura che praticò la sua professione di cuoco presso cardinali, papi e importanti figure politiche del tempo, rivolgendosi pertanto a un pubblico elitario. Nel volume le tartarughe venivano divise tra marittime, di terra e d'acqua dolce. Tra le varie informazioni fornite, il cuoco descrisse quelli che erano i periodi migliori per la loro cattura, i metodi di macellazione e diverse ricette. Le tartarughe venivano quasi sempre decapitate e private del sangue, la carne poi poteva essere bollita o fritta, ma anche usata in preparazioni più complesse come pasticci, pottaggetti o crostate di interiore. Tra le parti dell'animale maggiormente apprezzate c'erano il fegato e le uova. La presenza di carne di tartaruga nell'*Opera* di Scappi, pertanto, rappresenta un dettaglio significativo per il corretto inquadramento delle pratiche alimentari e culturali del periodo, mettendone in luce anche il significato simbolico in quanto esibiva la funzione dimostrativa del potere e della ricchezza del committente, assumendo così un valore politico e sociale. Che le tartarughe fossero una pietanza apprezzata dalle élites della penisola è confermato anche dal volume *Dello Scalco* (1584), nel quale Giovan Battista Rossetti elencò moltissimi sontuosi banchetti da lui organizzati alla corte degli Este, i quali

²⁶ Campanini, *I banchetti come rituale politico*, 33.

²⁷ Ludovico Frati (a cura di), *Catalogo dei manoscritti di Ulisse Aldrovandi* (Bologna: Zanichelli, 1907), VII.

²⁸ Cristoforo di Messisbugo, *Libro novo nel qual s'insegna à far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi, così di carne come di pesce. Et il modo d'ordinar banchetti, apparechiar tavole, fornir palazzi, et ornar camere per ogni gran Prencipe* (Venezia: Giovanni della Chiesa, 1556).

²⁹ Bartolomeo Scappi, *Opera di m. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V* (Venezia: Michele Tramezzino, 1581).

prevedevano ogni genere di animale da mangiare, comprese le tartarughe, proposte in ben ventisette ricette diverse.³⁰

Accanto alle fonti di carattere gastronomico, chiaramente Aldrovandi mostrò interesse anche per i trattati medico-dietetici. Tra questi, gli scritti di Castor Durante (1529–1590) suscitarono un particolare interesse, e specialmente il *De bonitate et vitio alimentorum centuria* (1565)³¹ e *Il Tesoro della sanità* (1586). Al loro interno, il medico italiano si soffermava sulla qualità della carne di tartaruga come alimento, classificando come accadeva all'epoca i cibi in base alla teoria degli umori e conseguentemente ai loro effetti sul corpo umano. Anche il volume di Isacco Giudeo *De diaetis universalibus* (traduzione dall'originale medievale del 1560)³² appare oggetto di grande interesse da parte di Aldrovandi in quanto presenta numerose annotazioni e sottolineature confermate anche dalla presenza di riferimenti nel *Pandechion*, come il passo nel quale il medico si chiedeva se la tartaruga fosse il cibo più equilibrato.³³

Questi testi rappresentano senza dubbio una testimonianza del consumo elitario di carne di tartaruga nel Cinquecento. Tuttavia, come afferma Montanari, al loro interno traspaiono informazioni che riguardavano anche le tecniche e le abitudini della cucina popolare e contadina, come nell'uso di ingredienti poveri, spezie e vegetali, soprattutto l'aglio.³⁴ Nel volume di Scappi, in particolare, è interessante notare che egli faccia più volte riferimento alle tartarughe che “si pigliano nelle campagne di Roma”, andando a confermare come all'epoca l'animale venisse consumato in contesti sociali molto diversi che rispondevano a dinamiche culturali differenti.

Una possibile spiegazione di questa ambivalenza è da cercare nella natura ibrida che tradizionalmente ha caratterizzato questo animale, un'ambivalenza che ritroviamo anche in campo culinario, dove nel Cinquecento le tartarughe erano considerate, usando le parole di Durante: “animali de mezzana natura, tra gli animali et i pesci, come le Lumache”.³⁵ Nei ricettari, infatti, spesso le pietanze a base di tartarughe venivano inserite in una sezione a metà tra la carne e il pesce, a volte assieme alle rane, a volte coi gamberi e le anguille. Il pesce era un alimento il cui consumo si era diffuso grazie al cristianesimo come alternativa alla carne nei periodi di magro,

³⁰ Ridolfi, *Rinascimento a tavola*, 162. Il volume di Rossetti si trova on-line al seguente indirizzo <https://flipplingbooks.comune.parma.it/Libri/ROSSETTI-Dello%20scalco/>.

³¹ Castore Durante, *De bonitate et vitio alimentorum centuria* (Pisauri: Bartolomeo Caesani, 1565).

³² Isaac Israeli ben Solomon, *De diaetis uniuersalibus & particularibus, libri II. Hoc est, De victus salubris ratione, et alimentorum facultatibus, quinque tractatus sumnopere utiles in quibus non solum de ciborum uarietate atque delectu generatim, sed etiam de quibuslibet herbarum fructuum, leguminum, granorum, carnium, piscium liquorumque formis, naturis & facultatibus, quaeque ratione in cibos quaelibet sint adhibenda, clarè & perspicuè agitur: Liber omnibus philosophiae & medicinae, imò sanitatis studiosis, apprimè necessarius, superiori seculo ex Arabica lingua in Latinam conuersus, nunc uero opera D. Ioannis Posthij Germershemij sedulò castigatus & in lucem editus* (Basilea: Ex officina Sixti Henricpetri, 1570).

³³ BUB, ms. Aldrovandi 105 (T-TU), c. 487v: *Testudo an sit cibus maxime temperatus. Isaac diet, 64.*

³⁴ Massimo Montanari, *Il cibo come cultura* (Roma/Bari: Laterza, 2004), 41–42.

³⁵ Castore Durante, *De bonitate et vitio alimentorum centuria...* (Pisauri: Bartolomeo Caesani, 1565).

quindi, associato all'idea di sacrificio e di penitenza.³⁶ La sua alta deperibilità contribuì però a renderlo un cibo dallo status ambivalente: la necessità di un consumo fresco e, di conseguenza, la sua rarità lo resero da un certo punto di vista un alimento di lusso. Dall'altro lato, tuttavia, con l'affinarsi nel corso del medioevo delle tecniche di conservazione come la salagione e l'affumicatura, il suo consumo si diffuse parecchio tra le classi povere, mentre la possibilità di consumarlo fresco restò esclusiva delle élites.³⁷ Le tartarughe potrebbero essere state oggetto di uno sguardo doppio del tutto simile, incentivate senza dubbio dalla concessione papale di Adriano V, la quale, assimilandole di fatto al pesce, ne rendeva lecito il consumo nei periodi di astinenza.

A giudicare dalla cronologia dei ricettari presi in esame, sembrerebbe che il consumo di carne di tartaruga tra le élites sia andato crescendo nel corso del secolo. Nei testi medievali, tra cui il notissimo – seppur non presente tra i volumi di Aldrovandi – *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino de' Rossi, pubblicato a metà Quattrocento ma ancora molto influente nel Cinquecento,³⁸ le ricette a base di carne di tartaruga sembrano essere per lo più assenti. Se come si è detto, a incentivare il consumo da parte delle élites possono aver contribuito sia le nuove direttive papali che la possibilità di un consumo fresco, tuttavia, nel corso del Cinquecento, il posto che le tartarughe avevano all'interno della grammatica alimentare europea subì anche l'influenza di un nuovo immaginario culinario, quello derivato dalle notizie che arrivavano dalle Americhe.

Fin dalle prime testimonianze, il Nuovo Mondo venne dipinto agli occhi degli europei come “un immenso scrigno ricolmo di preziose novità e strabilianti meraviglie”³⁹ Già nei resoconti di Colombo, infatti, traspare quanto fosse rimasto colpito “dalla grandiosità e dalla bellezza del paesaggio delle Bahamas e delle Antille”,⁴⁰ che non si riferiva solo alla ricchezza delle materie prime, come l'argento, ma anche alle inimmaginabili nuove risorse alimentari che si rendevano disponibili per le tavole degli europei. Il paese di Cuccagna, una terra dove il cibo era abbondante e accessibile senza limitazioni economiche o sociali, era diventato un *topos* dell'immaginario occidentale nei secoli precedenti, per poi essere proiettato al di là del mare, sul continente americano.⁴¹ L'immagine che ricorre è quella di una “natura ipertrofica, di un terreno straordinariamente fertile”,⁴² una terra fiabesca, una sorta di paradiso terrestre dove la flora e la fauna venivano descritte attraverso la prospettiva della “densità e [del] gigantismo”.⁴³ Le Indie Occidentali, dunque, erano una terra ricca di alimenti che, una volta assodata la loro compatibilità con la salute degli europei in base alla teoria degli umori, ottennero in alcuni

³⁶ Massimo Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola* (Roma/Bari: Laterza, 2014), 81.

³⁷ Ibid., 83–86.

³⁸ Giovanna Frosini, Sergio Lubello (a cura di), *L'italiano del cibo* (Roma: Carocci editore, 2023), 76.

³⁹ Olmi, *L'inventario del mondo*, 212.

⁴⁰ Ibid., 213.

⁴¹ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, 118–121.

⁴² Olmi, *L'inventario del mondo*, 213–214.

⁴³ Ibid., 214. Concetto ribadito anche in Rebecca Earle, *The Body of the Conquistador. Food, Race, and the Colonial Experience in Spanish America, 1492–1700* (New York: Cambridge University Press, 2012), 93–99.

casi una ricezione molto positiva. Ciò valse soprattutto per la frutta tropicale come ananas e avocado, ma anche patate dolci, peperoncino e cacao.⁴⁴

Spesso però la reazione fu diametralmente opposta e nuove abitudini alimentari sconosciute in Europa vennero lette in maniera negativa. Accostandosi ai nativi con una prospettiva di superiorità culturale, i *conquistadores* rimasero spesso profondamente colpiti, a tratti inorriditi, non solo dalla consuetudine di mangiare carni crude – simbolo d'eccellenza dell'assenza di civiltà – ma anche di cibarsi di animali quali insetti, roditori e rettili.⁴⁵ Il fatto che gli abitanti del Nuovo Mondo considerassero nella loro dieta alimentare animali che possedevano in Europa uno status ben preciso – quello di animali sporchi, a contatto con le forze demoniache della terra – e che continuassero a farlo anche dopo che avevano introdotto loro pietanze più ‘civili’, contribuì fortemente a cristallizzare attorno alla figura del nativo americano l’immagine del ‘selvaggio’, capace di mangiare qualsiasi cosa, compresa addirittura la carne umana.⁴⁶

In quanto rettili, anche l’usanza di mangiare tartarughe colpì l’attenzione dei primi esploratori. Questa tendenza trova un riscontro anche nei volumi che Aldrovandi raccolse nella sua biblioteca – dove troviamo numerosi resoconti, tra cui quelli di Cristoforo Colombo, dello pseudo-Vespucci, di Ferdinando Cortés, Francesco Lopez de Gomara, Giuseppe Acosta e Gonzalo Fernando de Oviedo – di cui il naturalista bolognese inserì numerosi riferimenti nel *Pandechion*.⁴⁷ A colpire lo sguardo europeo furono principalmente due aspetti. Da un lato, le tecniche di pesca e cattura sembrano aver suscitato particolare fascino. Come riporta Olmi, “vari autori (tra cui Pietro Martire e Oviedo) avevano informato studiosi, curiosi e collezionisti europei dell’usanza degli indigeni delle Antille di catturare pesci, tartarughe marine e manati (lamantini)”.⁴⁸ Anche nel secondo volume dedicato ai resoconti della storia delle navigazioni nelle Americhe, intitolato *Brevis narratio eorum quae in Florida Americae prouincia Gallis acciderunt, secunda in illam nauigatione*, si narra come Diego Gutierrez, nominato governatore della provincia di Nuova Cartago e ritrovatosi con le sue truppe a corto di cibo, si vide costretto ad andare a caccia di tartarughe che in quella zona si trovavano in grande abbondanza in quanto andavano a deporre le uova in quelle spiagge. La narrazione continua raccontando che, in base alle abitudini del luogo, una parte di esse era consumata fresca mentre l’altra veniva salata e conservata in contenitori. Di esse veniva usato anche il grasso che veniva raccolto in giare di terracotta⁴⁹ (Fig. 2). Anche nel *De Piscibus*, di cui si avrà

⁴⁴ Ibid., 127–132.

⁴⁵ Ibid., 120.

⁴⁶ Ibid., 120–121.

⁴⁷ Olmi, *L'inventario del mondo*, 38.

⁴⁸ Ibid., 238.

⁴⁹ Jacques Le Moyne des Morgues, *Brevis narratio eorum quae in Florida Americae* (Francoforte: Theodor de Bry, 1591), XIII: *Dum istic herent navis redditum expectantes, testudines, quas istic repererunt prodigiose magnitudinis, venati sunt, quadrimestri enim spatio magna quatitate in littore reperiuntur, quia istic in arena ova ponunt instar Crocodilorum, quae dein de solis tepore excluduntur. Earum testudinum partem dum recentes erant,*



Fig. 2. Immagine tratta dal volume di Jacques Le Moyne des Morgues, *Brevis narratio eorum quae in Florida Americae* (Francoforte: Theodor de Bry, 1591).

modo di trattare più nel dettaglio, ritroviamo un riferimento a Colombo e al regalo che gli fu offerto, ossia enormi tartarughe considerate dai nativi un cibo particolarmente prelibato.⁵⁰

Gli esemplari qui nominati colpirono gli esploratori a causa delle loro “*prodigiose magnitudinis*”⁵¹. La grandezza, infatti, è il secondo elemento ricorrente nelle descrizioni delle tartarughe del Nuovo Mondo presenti nei resoconti che Aldrovandi aveva nella sua biblioteca e che ritroviamo nel *Pandechion*. Nel *Terzo libro delle navigazioni*,⁵² per esempio, si sottolinea la presenza di “Testuggini tanto grandi che quindici persone hanno fatica cavarle fuori de l’acqua & del modo tenuto dalli Indiani per prenderle nei fiumi” oppure “Testuggini di tanta grandezza nel mare dell’Isola Spagnuola che con gran fatica sono portate da sei homini” e ancora “Testuggini di tanta grandezza che conducono sette huomini a cavallo”.⁵³ In maniera non sorprendente, questi dettagli colpirono l’immaginazione di Aldrovandi il quale, infatti, segnò puntualmente i riferimenti a queste notizie nel suo *Pandechion*.

absumebant, partem in doljs ad conservandum, sale condierunt, sed eae brevi corruptae: pinguedinem tamen carum liquefactam fictilibus adferuarunt.

⁵⁰ Ulisse Aldrovandi, *De piscibus libri 5* ed. Giovanni Cornelio Utterverio (Bologna: Girolamo Tamburini, 1613), 367: *Quatuor testudines eo modo captas, quae naviculam illis fere implebant, nostris dono dant. Cibus enim est apud eos non illatus. Haec ille. Quae omnia ferme Columbus quoque narrat.*

⁵¹ Ibid.

⁵² Cfr. BUB, ms. Aldrovandi 105 (T-TU), c. 482r.

⁵³ Giovanni Battista Ramusio, *Terzo volume de navigatione et viaggi* (Venezia: Giunti, 1556), indice.

Come si è visto, nonostante il consumo di carne di tartaruga fosse già all’epoca diffuso in varie aree d’Europa, dai resoconti traspare un certo stupore in riferimento al fatto che la carne di questi animali era non solo commestibile ma persino gradevole al palato. “Testuggini hanno la carne molto buona & sana”, si legge infatti in un estratto contenuto nel *Pandechion*, simile a quella del “vitello” e della “lepra”,⁵⁴ riflessione frutto di una operazione molto comune in ambito alimentare ovvero quello di trovare riferimenti del nuovo in ciò che è conosciuto. Questa operazione, tuttavia, era anche tipica della metodologia di Aldrovandi.

Domesticare le tartarughe: il sapere enciclopedico di Aldrovandi nel *Pandechion* e nelle opere a stampa

La lente della cultura culinaria, aspetto dell’umano capace di toccare nel profondo le corde dell’identità e delle ataviche reazioni all’incontro/scontro con il nuovo, il diverso e lo sconosciuto, consente di dare una lettura del modo in cui le tartarughe – esseri ambigui, a metà tra terra e acqua, familiari ma allo stesso tempo esotici – vennero lette, classificate e pensate dal sapere cinquecentesco, di cui Aldrovandi fu senza dubbio tra i rappresentanti più autorevoli.⁵⁵ Se è vero, come sostiene Olmi, che classificare ogni declinazione del vivente era per molti versi, un “tentativo di rendere ‘domestica’ una natura inquietante”,⁵⁶ è lecito domandarsi se e in che modo le notizie provenienti dal Nuovo Mondo rispetto alle tartarughe come animali edibili siano state “domesticate”, ovvero come vennero poste in relazione alle nozioni già presenti nella cultura europea dell’epoca, anche in ambito culinario.

Per rispondere a questo interrogativo è utile dare uno sguardo al *Pandechion Epistemonicon* il quale, come già ricordato, rappresenta un bacino di informazioni eterogenee e di differente provenienza. In riferimento alle tartarughe, al suo interno ritroviamo infatti gran parte delle citazioni che erano tratte dai volumi della biblioteca, in particolare dai ricettari e dai resoconti di viaggio. Queste informazioni vennero accostate da Aldrovandi ad altre, spesso provenienti dai saperi della tradizione classica, andando a creare un elenco composito di nozioni di carattere scientifico, medico, culinario ma anche storico, simbolico e culturale. Da questo elenco emerge una tendenza del naturalista bolognese a “domesticare” l’inquietante natura di questi animali.

⁵⁴ BUB, ms. Aldrovandi 105 (T-TU), c. 489v: *Testudo carne di Testuggine è buona et delicata come quella del vitello et conferisce alla lepra. Navig d’Ind*, 116–100.

⁵⁵ Cfr. Ulisse Aldrovandi, *De quadrupedibus digitatis* (Bologna: Marco Antonio Bernia, 1637), 693: *Cum Testudines quodammodo lacertorum generis esse nemo negaverit* (tr. it. Poiché nessuno può negare che le testuggini appartengano in qualche modo al genere delle lucertole).

⁵⁶ Carlo Ossola, *Autunno del Rinascimento. ‘Idea del Tempio’ nell’arte dell’ultimo Cinquecento* (Firenze: Olschki, 1971), 245, citato in Olmi, *L’inventario del mondo*, 42.

In generale si può affermare che le descrizioni naturalistiche delle tartarughe in quanto animali che ritroviamo nel *Pandechion* sono spesso connotate da una componente sfumata tra il meraviglioso e il mostruoso. “*La tartaruga*” si legge “ha una coda corta, il corpo quasi completamente squamoso e robusto, con protuberanze che sembrano avere una pelle simile a squame di pesce. La testa, schiacciata come quella di un serpente, ha il collo coperto da una pelle simile a una rete. Ha cinque dita nelle zampe anteriori e quattro in quelle posteriori. Le sue feci sono di colore verde e molto maleodoranti”⁵⁷ Il tema del meraviglioso/ mostruoso torna anche nella descrizione di una tartaruga africana che lui stesso aveva osservato:

La tartaruga africana che ho visto nel campo del Signore Bartolomeo de Gianis, sul monte di San Raffaele, si dice che provenisse dall’Africa e avesse già superato i trenta anni. È ancora viva, e il suo guscio ha una lunghezza di un piede e due palmi, mentre la larghezza è di un piede e mezzo. Il guscio dell’addome è concavo, con una larghezza di dieci dita, mentre il guscio superiore è composto da dodici scaglie unite insieme, con una forma per la maggior parte quadrata. [...] Il guscio inferiore dell’addome, che è concavo, è composto da dieci scaglie ben unite, in modo che appaia come un unico guscio. Al centro ha un limo tortuoso o una forma che ricorda una sutura sagittale, che è simile al cranio umano. Le scaglie che sono vicino alla coda hanno una inclinazione verso la testa; il corpo è completamente squamoso di colore nero e verde, con quattro piedi.⁵⁸

Nonostante si trattasse di un continente da sempre conosciuto, la percezione di “natura prodigiosa” che conseguiva dallo scontro con il Nuovo Mondo, aveva fatto sì che i naturalisti europei del periodo rivolgessero nuovi sguardi anche verso il continente africano. Più semplice da raggiungere, la sua indagine aveva permesso agli studiosi di storia naturale di comprendere immediatamente la falsità di alcune nozioni tradizionalmente tramandate dalle fonti antiche circa la natura di quei territori. Conseguentemente, la natura africana, proprio come quella del Nuovo Mondo, era in qualche misura una natura nuova, anche e soprattutto in virtù delle profonde differenze climatiche rispetto al continente europeo. Era proprio nella “diversità” dei colori, delle dimensioni, delle caratteristiche morfologiche

⁵⁷ BUB, ms. Aldrovandi 105 (T-TU), c. 483r: *Testudo. Caudam brevem, corpus totum fere squamosum et fortis-
cosum quasi tuberculis quibusdam videntur pedes prediti cunsint squamem ad instar fuscum. Capite Cato compresso
ad instar vipere collum vero cutem quasi tela contestum videt. Quinque digitos in pedibus anterioribus quatuor vero in
posterioribus excrementa eius viridis coloris et valde foetentia.*

⁵⁸ BUB, ms. Aldrovandi 105 (T-TU), c. 487r: *Testudo africana quae vidi in agello Domini Bartholomei de
Gianis in monte Sancti Rafaolis quae asserunt habuisse ex affrica iam triginta annis elapsis adhuc vincentem ipsa,
cuius cortes est longitudine unius dodrentis et duorum palmarum latitudo vero unius dodrentis cum dimidio cortex
autem alvi concavus est, cuius latitudo est decem digitorum cortex autem superior constat tudecim corticibus simul
coniutidis, figura pro maiori parte quadri latera. [...] Testa vero inferior alvi quae concava est constat excorticibus decem
optimem iunctis ut unica testa videat. Habens in medio limum tortuosam seu fuguram ad intas sutum segitalis, quae
est in cranto hominis cortices vero illi qui sunt prope caudam habent [?], quae vergit versus caput corpus eius totum est
squamosum colore nigro et glauco quator habens pedes.*

più in generale, che si insidiava il germe dell’ambivalenza tra percezione di stupore e di mostruosità.⁵⁹

Il tentativo di domesticazione portato avanti da Aldrovandi si configurava soprattutto attraverso il richiamo del ruolo della tartaruga nella tradizione classica, anche dal punto di vista culinario. Sono infatti numerosi i proverbi greci che fanno riferimento all’edibilità dell’animale. Un primo detto recitava: “*Testudo. Bisogna o mangiare carne di testuggine o non mangiarne affatto.*” Proverbo: ἡ δεῖ χελώνης χρὴ φαγεῖν ἡ μὴ φαγεῖν, cioè: *della carne di testuggine o devi mangiarne, o non mangiarne.* Si aggiunge che la carne di testuggine, se consumata in piccola quantità, provoca dolori di ventre; ma, se se ne mangia in abbondanza, giova a coloro che conducono con freddezza l’affare intrapreso, senza né portarlo a termine né abbandonarlo”.⁶⁰ Infine, un altro ammoniva: “*Tartarughe. Mangiate voi stessi le tartarughe che avete catturato.*” Proverbo: “*Mangiate voi stessi le tartarughe che avete risparmiato*”, cioè: coloro che hanno fallito (o che hanno perso) devono mangiare le stesse tartarughe. Si dice di coloro che, dopo aver intrapreso qualcosa avventatamente, poi invocano l’aiuto altrui”,⁶¹ in riferimento a coloro i quali dopo aver intrapreso qualcosa senza riflettere, cercano l’aiuto di altri per risolversi i propri affari.

Molti sono inoltre i riferimenti a Mercurio in virtù del mito secondo il quale il dio, nel suo primo giorno di vita, uccise una tartaruga per creare con il carapace la prima lira.⁶² Aldrovandi riporta la storia come segue: “Mercurio, ancora giovane, uscendo dalla caverna in cui era nato, incontrò prima una testuggine. Dopo averla svuotata, tese su di essa sette corde e ne legò due alle estremità, che Nicandro chiamò Agarnas a causa del modo in cui si curvavano come gomiti. In questo modo, egli creò una cetra con il guscio della testuggine, che i Greci chiamarono chilino, in modo più poetico, chilonis. Questa storia è scritta in un inno di Omero ed è celebrata in molti versi”.⁶³ Mercurio viene nominato anche in riferimento ad aspetti legati all’uso delle tartarughe come alimenti, in particolare in ricette derivate dalla farmacopea antica, altro ambito di applicazione materiale che interessa-

⁵⁹ Noemi Di Tommaso, “African Plants in Ulisse Aldrovandi’s Correspondence”, in *Global Aldrovandi: Exchanging Nature and Material Culture in the Early Modern World*, ed. Lia Markey and Davide Domenici (Leiden: Brill, forthcoming).

⁶⁰ BUB, ms. Aldrovandi 105 (T-TU), c. 484v: *Testudo. Oportet testudinis carnes edere aut non edere. Proverb.:* ἡ δεῖ χελώνης χρή φαγεῖν ἡ μὴ φαγεῖν id est, *Testudinis carne aut edas aut non edas. Addunt testudines carnem, si modice edatur ventris tormenta facere. Rursum si copiose lenire in eos, qui negotium susceptum frigide ducunt neque explicantes neque reliquentes.*

⁶¹ Ibid., c. 485r: *Testudines. Ipsi testudines edite qui cepitis. Proverb. αὐτόις χελώναις ἐσθίετε ὅσπερ ἐλεῖτε, id est Qui perdidistis iisdem edite testudines. In eos dicitur qui postea quam inconsulte quippiam adorti sunt aliorumque implorant auxilium.*

⁶² Enrico Acquaro, Daniela Castaldo, “Hermes e la tartaruga”, *Byrsa. Scritti sull’antico oriente Mediterraneo* 21, n. 22 (2012): 1–10.

⁶³ BUB, ms. Aldrovandi 105 (T-TU), c. 490v: *Puer ad huc Mercurius spelunca egredies in qua natus erat obviam prius habuit testudinem quam cum exinanisset septem in ea tentedit chordas duabusque extremitatibus alligavit quas Agarnas i cubitos Nicand. Vocavit properea quam cubiti in modum inflexi sit atque ita cithara ex testudini conficit quae et greci chilin apotis chilonis appellat fabula scripta e in hymno Homeri et multis illum versibus decantata.*

sava particolarmente Aldrovandi. Le testuggini, infatti, erano considerate animali capaci di guarire diversi mali. Per esempio, il naturalista inserisce nel *pandechion* un passo tratto dall'*Alexipharmaka* di Nicandro da Colofone, autore citato anche nel brano precedente, all'interno del quale il poeta ellenico descrive vari rimedi contro gli animali velenosi, tra cui le salamandre. Si legge:

La radice di galbano e il tenero osso della testuggine, disteso insieme alla sua abbondante carne grassa, vengono in aiuto quando sono cotti con la testuggine curva. Quella che nuota veloce sulle onde del mare con le sue ali o che si nutre di erbe montane e citiso, e quella che restituisce, muta, una voce modulata, melodiosa, sotto il comando di Mercurio. Lui separa la carne innocente dalla corteccia colorata, e la dispone in due gusci, sia delle uova marine che di quelle terrestri. Le uova e la carne cotta della testuggine si abbinano bene. Inoltre, il grasso della carne di maiale e “incenso sono usati per mitigare i bruciori degli intestini e per alleviare i dolori interni.⁶⁴

In un'altra annotazione si legge: “La bile della testuggine, applicata alle narici degli epilettici durante un attacco del morbo, li fa immediatamente rialzare”.⁶⁵

Le testimonianze sull'uso delle tartarughe nella cultura culinaria del tempo mostrano inoltre come questi animali, ben oltre il loro valore alimentare, assumessero significati simbolici e pratici legati al decoro della tavola e alla cultura del banchetto. Infatti, l'impiego del carapace di tartaruga in ambito culinario e conviviale offre uno spunto interessante per osservare la commistione tra estetica del lusso e pratiche alimentari. Osservazioni come “Tre piatti da portata ricavati dal carapace di tartaruga, traslucidi e di colore nero, con un lieve riflesso rossastro”⁶⁶ e “Uno scudo o coperchio di tartaruga posto sopra la pentola fa sì che non trabocchi mai”⁶⁷ mostrano come non fossero solo le carni a rendere la tartaruga un animale presente nelle pratiche culinarie: anche il suo guscio, sapientemente lavorato, partecipava all'eleganza e tavola o assolveva addirittura alla funzione di stoviglia. Non è forse un caso, dunque, che la prima occorrenza del termine “testudo” nel *Pandechion* fosse “*testudo terrestris est mihi in studio*”: Aldrovandi, infatti, ancorava di fatto in larga parte i suoi saperi a una conoscenza empirica e ancora oggi nel suo Museo sono conservati tre carapaci di tartaruga⁶⁸ (Fig. 3).

⁶⁴ Ibid.: *Testudo contra salamandra Nicand.* *Radix galbanam et tenerum testudinis onum distenteque suum multa pinguedinem carnis cum curva auxilio veniunt testudine cocte. Quae pelagi fluctus velocibus innatant alis aut montana et cytiso quae vescetur et quae reddidit et muta modulate voce canorum Mercurius picto insontis quam corticem carnem in eximit geminumque Ancona intendit in ovis testudinis tum marinis tum terrestris ova et carnis cocte conveniunt. Item suilem carnis pinguae tus ad mitigados viscerum ardores delineandos doloris inugendas.*

⁶⁵ Ibid., c. 493r: *Testudinis fel naribus epileptici illitum in morbi paroxysmo prostratos statim erigere facit.*

⁶⁶ Ibid., c. 481v: *Paropsides tres ex testa testudinis diaphana et colore nigri caste ac rubescente.*

⁶⁷ Ibid., c. 482v: *Scurtum seu operculum testudinis fumus super ollam positum, facit ut illa numquam ebolliat.*

⁶⁸ Le tartarughe e la Caretta preservate al museo sono rintracciabili anche attraverso il link: <https://catalogo.sma.unibo.it/it/29/ricerca/iccd/?search=tartaruga>. Cf. Aaron Matthew Bauer, Alessandro Ceregato, Massimo



Fig. 3. Due carapaci e una Caretta parte della collezione di Ulisse Aldrovandi. Museo di Palazzo Poggi di Bologna, foto Francesca Campani.

Nel *Pandechion*, dunque, Aldrovandi non si limitava a descrivere un dettaglio o una pratica esotica, ma cercava di allinearla altresì al proprio contesto culturale in un tentativo di riduzione dell’alterità. L’uso di riferimenti classici serviva a costruire una continuità rassicurante tra il passato e il presente, tra l’Europa e il Nuovo Mondo. Si tratta in qualche misura di un meccanismo tipico del sapere enciclopedico rinascimentale, volto a ordinare anche le più recenti scoperte dei tre regni naturali secondo categorie note. La mediazione operata da Aldrovandi rappresenta una forma di controllo simbolico: l’assimilazione delle novità non avveniva attraverso una rottura, ma tramite una narrazione che le rendeva compatibili con le tradizioni consolidate. Diversamente da quanto forse Aldrovandi credette, non fu un semplice raccoglitore di dati, ma un interprete che aveva rielaborato il materiale secondo una precisa logica culturale, rispondendo alle esigenze del proprio tempo.

Questo tentativo di rendere lo sconosciuto leggibile attraverso l’accostamento con ciò che era già conosciuto emerge anche in alcune sue opere a stampa. Nel secondo libro del suo *De quadrupedibus digitatis* (1637), veniva affrontato uno studio delle tartarughe in genere. Il

Delfino, “The Oldest Herpetological Collection in the World: The Surviving Amphibian and Reptile Specimens of the Museum of Ulisse Aldrovandi”, *Amphibia-Reptilia* 34, no. 3 (2013): 305–321.

capitolo dedicato ad esse era diviso in due macrosezioni, la prima dedicata a quelle terrestri e la seconda a quelle acquatiche, a loro volta divise in tartarughe di acqua dolce e di acqua salata. Questa chiara partizione, infatti, era presente anche nella raccolta tavole acquerellate del naturalista bolognese (Figg. 4–7). Al loro interno, come di consueto nella struttura metodologica delle opere di Aldrovandi, era sempre presente il sottoparagrafo “*usus in cibis*”, nel quale lo studioso bolognese metteva insieme le varie informazioni raccolte riguardo agli usi culinari nelle varie tradizioni oggetto di interesse del naturalista bolognese.

La prima distinzione significativa per la comprensione della tradizione culinaria della carne di questo animale era la differenza sensibile tra la dolcezza, e dunque la gradevolezza, della carne di tartaruga terrestre rispetto a quella acquatica: “anche se la testuggine terrestre” si legge “in confronto a quella acquatica, è dolce e di natura moderata”.⁶⁹ Tra quelle terrestri, inoltre, sembrava che la tartaruga di bosco fosse quella da preferirsi: “Anche Castor Durante scrisse che tra le testuggini, quella di bosco è la migliore, specialmente quando è piena di uova. Infatti, così ne canta: “La carne è abbastanza grassa, gradevole, e la testuggine è saporita. Se viene cotta senza il guscio, sarà morbida”.⁷⁰ Nel volume, Aldrovandi inseriva inoltre anche le tecniche in uso all’epoca per la loro preparazione. Nel brano che segue, per esempio, descrive il procedimento che veniva impiegato nel contesto bolognese:

Oggi a Bologna, la testuggine terrestre, e soprattutto la femmina, viene decapitata, e una volta fatto defluire tutto il sangue, viene bollita finché il guscio non può essere separato dalla carne. Successivamente, le viscere non vengono gettate via, ma, ripulite dagli escrementi, vengono lavate e poi cotte insieme alla carne della testuggine, con zafferano, spezie aromatiche, pinoli e uva passa in vino malvasia, e vengono servite a tavola.⁷¹

Siamo in presenza di una testimonianza preziosa del più comune uso della carne di tartaruga nella tradizione culinaria bolognese. Testimonianza confermata anche da un quadro intitolato *La pescheria* di Bartolomeo Passerotti. Il pittore bolognese, com’è noto, ebbe “frequenti e fruttuosi”⁷² contatti con Aldrovandi, tanto da far ipotizzare che molti dei “naturalia”

⁶⁹ Ulisse Aldrovandi, *De quadrupedibus digitatis* (Bologna: Marco Antonio Bernia, 1637), 708: *cum tamen testudo terrestris in comparatione ad aquatricam sit suavis, et temperata naturae.*

⁷⁰ Ibid.: *Castor etiam Durates scripsit inter testudines, nemoram esse meliorem, et praecipue quando ovis referra est. Sic enim de illa canit. Carne satis pingui grata, et testudo suaui est. Si coquitur posito tegmine mollis erit. Tempus autem edendi has bestias opportunum esse mensem Augusti, & Septembris multis. Scappius tamen verba faciens de alimento testudinis nemoralis, illam a mense Februarii ad mensem usque Maii optimam, sed praesertim faemina commendat, quia tunc temporis ovorum plena est, mares vero a lunio ad Autumnum usque ediles esse pronuntiat.*

⁷¹ Ibid.: *Hodie Bononiensis, testudo terrestris, et praesertim faemina decollatur, et toto effuso sanguine elixatur, donec tegmina a carne eximi possint. Postmodum intestina non abiiciuntur sed ab excrementis abstersa abluntur, deinde una cum carne testudinis, croco, pulveribus aromaticis pineis, passulis in vino malvatico diligenter coquuntur, & mensis infetuntur.*

⁷² Alessandro Ceregato, “Tracce aldrovandiane nei dipinti di Bartolomeo Passerotti”, *Aldrovandiana* 1, no. 1 (2022): 85.

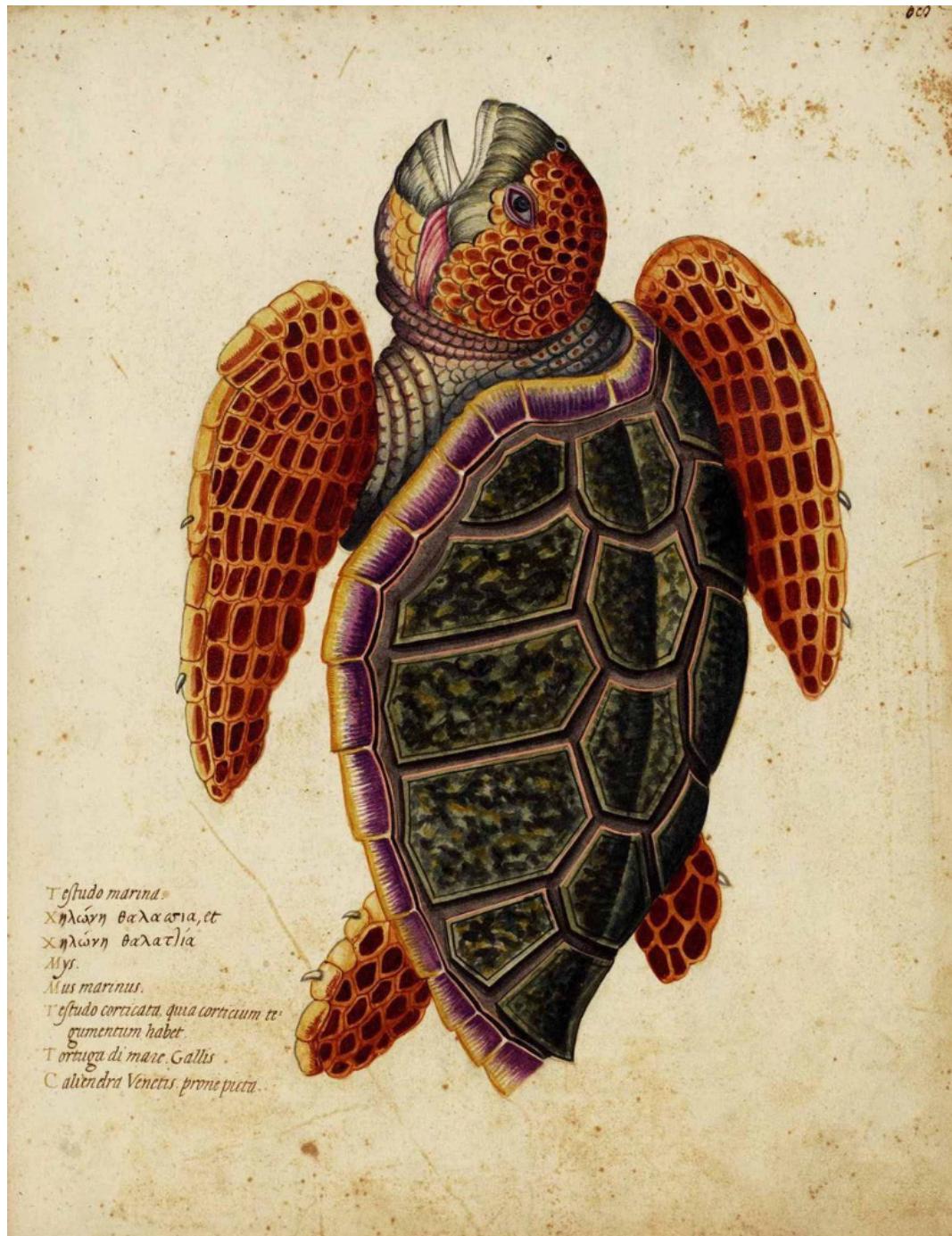


Fig. 4. BUB, Aldrovandi, Tavole acquerellate vol. 4, Animali, cc. 68–69.

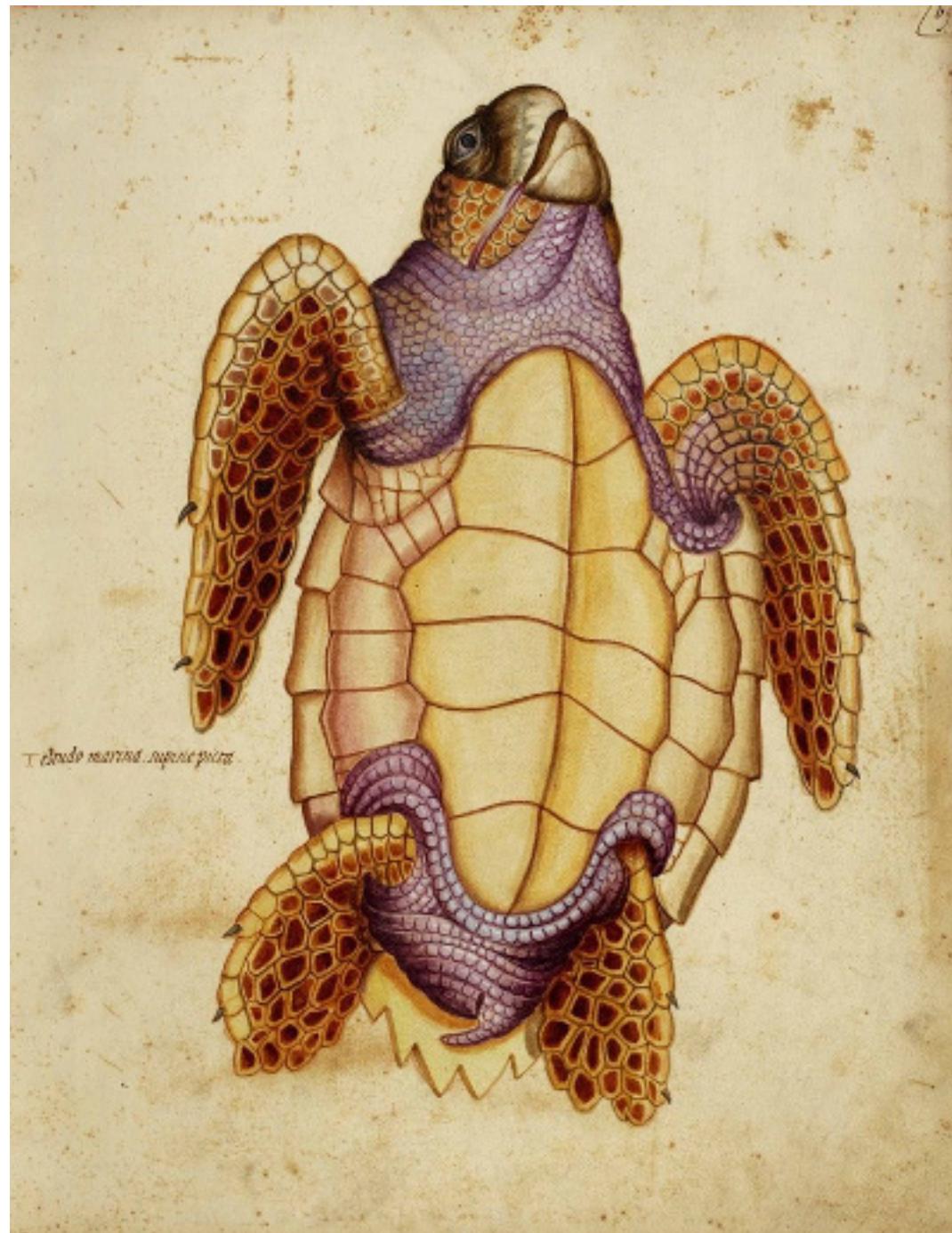


Fig. 5. BUB, Aldrovandi, Tavole acquerellate vol. 4, Animali, cc. 68–69.



Fig. 6. BUB, Aldrovandi, Tavole acquerellate vol. 5/1, cc. 41 e 43.



Fig. 7. BUB, Aldrovandi, Tavole acquerellate vol. 5/1, cc. 41 e 43.



Fig. 8. Bartolomeo Passerotti, *La Pescheria*, ca. 1577, olio su tela. Roma, Galleria Nazionale di Arte Antica - Palazzo Barberini. © Wikimedia Commons.

raffigurati nel quadro siano effettivamente la riproduzione di alcuni dei reperti facenti parte del “Teatro della natura” aldrovandiano, come il pesce palla e numerose conchiglie esotiche.⁷³ La presenza inoltre di alcune testuggini terrestri che “sembrano voler fuggire dal cesto per evitare di finire in brodo”⁷⁴ non solo ci conferma che all’epoca erano considerate animali edibili assimilabili ai pesci, ma ci porta ulteriori indizi dell’interesse di Aldrovandi per i loro usi culinari (Fig. 8).

Questo scorciò di cultura materiale del quotidiano venne inserito in una cornice di riferimenti a testi antichi e ricettari preziosi, gettando luce sulla natura polisemantica attribuita a questo alimento, confermando dunque che si trattasse di un cibo che continuava a essere consumato in diversi contesti sociali. Procedendo nella lettura, questo aspetto emerge sempre più. Qui ritroviamo molti dei riferimenti già incontrati, giustapposti con lo scopo di descrivere le ambivalenze e le diverse declinazioni che poteva assumere all’epoca il mangiare le tartarughe.

⁷³ Ibid., 89–90.

⁷⁴ Ibid., 89.

Si legge:

È noto che le carni di testuggine abbiano un posto nelle delizie culinarie. [...] Inoltre, come riferito da Celio, le Amazzoni si cibavano sia di lucertole che di testuggini. Tevet, nella sua storia dell'America, riporta che i selvaggi di quelle regioni considerano la carne di testuggine commestibile, ma non la mangiano per il solo motivo che queste creature sono di movimento molto lento. Essi credono infatti che mangiadone diventeranno così lenti da non riuscire a fuggire dai nemici, se si presentasse l'occasione. Secondo l'opinione dei Latini e dei Greci, la carne di testuggine è usata come alimento, anche se Galeno non disse nulla a riguardo. Ai nostri giorni, le testuggini vengono servite con straordinaria magnificenza nei banchetti più lussuosi. Anzi, desta stupore che Celio Apicio, il padre della cucina raffinata, non le abbia menzionate. Bruyère fa bollire prima queste carni, poi le taglia a pezzi e le arrostisce in una padella con olio. D'altra parte, molti studiosi dibattono se la carne di testuggine abbia la natura del pesce o della carne vera e propria. A prima vista molti negano che debba essere considerata tra i pesci, non solo perché la testuggine ha ossa e respira, mentre i pesci sono dotati di branchie, ma anche perché depone uova simili a quelle di gallina, sia per colore che per sostanza e guscio. Altri considerano questa carne come una via di mezzo tra il pesce e le altre carni. Perciò Castor Durante scrive a riguardo così: "Chiedi se è carne o pesce? È una via di mezzo". Tuttavia, oggi la carne di tutte le testuggini, a causa della loro freddezza, è concessa al posto del pesce nei giorni di digiuno. A tal proposito, i medici, quando prescrivono una dieta, devono essere cauti nell'indicare questo tipo di carne ai malati, poiché le testuggini, come altri molluschi, possiedono una carne difficile da digerire. Perciò potrebbe essere dannosa per coloro che hanno uno stomaco debole: questo tipo di carne è adatta solo a chi ha uno stomaco in cui gli alimenti delicati e di facile digestione causano problemi, poiché queste carni, che rimangono più a lungo nello stomaco, vengono digerite meglio.⁷⁵

⁷⁵ Ulisse Aldrovandi, *De quadrupedibus digitatis* (Bologna: Marco Antonio Bernia, 1637), 703: *Testudinum carnes in epularum lautitiis Iocum habere ex eo constat, quia interdum ob earum desiderium monstrifici partus in lucem exeunt. [...] Praeterea Amazones, ut tradidit Caelius Iacertis, et testudinibus vescuntur. Teuethus autem in historia Americae prodit, quod homines sylvestres illarum regionum carnem testudinem edilem esse putant, sed tamen illam non gustant, hac solum moti ratione, quia bestiae sint tardissimi motus. Harum enim esu se adeo segnes fieri opinantur, ut data occasione, hostes evitare non possent. Alioquin ex Latinorum et Graecorum sententia caro testudinea ad usum cibi trahitur. Quamvis Galenus de earum alimento nihil tradiderit. Nostra aetate testudines in caenis insigni magnificentia instructissimis commendantur. Immo admiramur Caelium Apitium deliciarum culinae patrem, qui nihil harum meminerit. Bruyerus has carnes prius elixat deinde in frusta festas in vale frixorio assat. Caeterum multi viri eruditи ambigunt, an testudinea caro naturam piscis an potius verae carnis participet. Prima facie multi negant inter pisces esse collocanda, non solum quia testudo ossa habeat, et spiret, cum pisces branchiis ptaediti sint, sed etiam quia ova tum colore, tum substantia, tum putamine, ovis gallinarum similia pariat. Alii hanc carnem tanquam quid medium inter pisces, et caeteras carnes esse arbitrantur. Ideo Castor Durantes de hac sic canit. An caro, vel pisces sit, petis? est media. Hodie tamen carnes omnium testudinum ob temperamenti frigiditatem, loco piscium diebus ieunii conceduntur. Hac de re medici in prassi cribenda huiusmodi carnes aegrotis cauti esse debent; quandoquidem testudines, veluti etiam alia testacea carnem concoctu difficultem possident. Ideoque stomacho imbecilli maximo potest esse nocumento: Huiusmodi carnes solum iis convenient, in quorum ventriculo cibaria delicata, et cocti faciliter corrumptuntur: nam hae carnes diuturniore moram trahentes in ventriculo; optime digeruntur.*

Questo lungo estratto è in grado di illuminare proprio il punto di intersezione creato da Aldrovandi tra l'uso della carne di tartaruga tradizionalmente legato alle zone europee e quello nel Nuovo Mondo. In un affascinante intreccio di usi culinari e credenze culturali, Aldrovandi tentava di ancorare questa pratica ai costumi dell'antichità classica. Era chiaramente presente uno sforzo di normalizzazione, di creazione di una continuità volta proprio a ridurre l'impatto culturale che inevitabilmente aveva investito la cultura del tempo.

Ritroviamo qui anche la già evidenziata ambiguità classificatoria legata alla natura delle tartarughe. Molti studiosi, infatti, si dibattevano ancora circa la necessità di classificare le tartarughe sotto la specie dei pesci o quella, più in generale, degli animali terrestri. Questo si legava, come si è visto, anche alla questione religiosa degli alimenti concessi nei periodi di astinenza. Ritroviamo inoltre i dubbi di ambito medico, circa la scarsa digeribilità. Infine, emerge anche come nella descrizione, la carne di tartaruga viene visto come un cibo che “occupa il posto della delizia culinaria” e che viene servito “con straordinaria magnificenza nei banchetti più lussuosi”. Ciò sembra mostrare come l'uso della carne di tartaruga avesse progressivamente assunto una componente di fascinazione esotica legata all'opulenza.

Se si prosegue nella lettura del *De quadrupedibus digitatis*, emergono alcuni nuovi e interessanti elementi a sostegno di questa ipotesi. Aldrovandi, infatti, nomina più volte il volume di Scappi, riportando in primo luogo, un brano che si concentra sulle tecniche di cottura.⁷⁶ Infatti si legge:

[Scappi] ritiene preferibile soffocare la testuggine in un recipiente pieno di salamoia, in modo che la carne dell'animale si ammorbidisca; quindi, la fa bollire a lungo nella suddetta salamoia fino a quando la carne non si separa facilmente dal guscio. Successivamente, il fegato viene separato dalla bile, e le uova, accuratamente private del guscio, vengono fritte in padella con pepe e succo d'arancia e presentate in un *elegante banchetto*. Allo stesso modo, copre la carne cotta in questo modo con una salsa varia.⁷⁷

Successivamente, Aldrovandi inserisce una seconda ricetta, quella per fare “pasticci di tartarughe di terra”:

Inoltre, insegnà come preparare un pasticcio con testuggine terrestre. Prende una testuggine di bosco, la separa dal guscio senza bollirla, la pulisce accuratamente dalla pelle, dalle unghie e dagli altri scarti, poi, tolto il fegato e le uova senza il guscio, la mescola con pepe, cannella, chiodi di garofano, noce

⁷⁶ Bartolomeo Scappi, *Opera di m. Bartolomeo Scappi...* (Venezia: Michele Tramezzino, 1581), Cap. CLXVIII, “Per cuocere Tartarughe in diversi modi”.

⁷⁷ Aldrovandi, *De quadrupedibus digitatis*, 708–709: *Scappius satius esse putat testudinem in vase muria pleno suffocare, ut in illa agitatione caro animalis tenerescat; deinde illam in praedicta muria tandum elixat, donec caro a testis facile separetur. Postmodum hepar a sella segregatum, et ova diligenter exempta a putamine in sartagine frigunt, et cum pipere, et suco aurantiorum in elegante convivio commendat. Pariter carnem eodem modo coctam vario embammato cooperit.*

moscata, sale, un po' di zucchero e succo d'arancia. Quindi la colloca in una cassa apposita, aggiunge uva passa, menta e cipolle fritte con un po' di burro o olio, la cuoce nel forno e, a fine cottura, attraverso un foro nella cassa, versa un liquido preparato con zucchero e vino acerbo. Questa torta salata viene servita come piatto d'onore in *banchetti di grande magnificenza*.⁷⁸

Non diversamente, l'aspetto della sontuosità e del lusso ritornava anche e soprattutto nelle ricette con carne di tartaruga marina. Aldrovandi evidenziava il consiglio di Scappi di pre-diligere addirittura l'uso di carne di tartaruga marina per i banchetti più ricercati. Ciò che colpisce tuttavia è che da un confronto con il testo originale del ricettario, in entrambi i casi il riferimento alla magnificenza, all'eleganza e all'opulenza dei banchetti sono del tutto assenti. Ciò lascerebbe pensare che si tratti probabilmente di una riflessione aggiunta da Aldrovandi in un secondo momento o da chi ne curò la stampa postuma. Questo ci permette di ipotizzare che alla fine del Cinquecento e ancor più nei primi decenni del Seicento, periodo in cui vissero la luce le opere a stampa postume di Aldrovandi, il posto della carne di tartarughe come alimento avesse subito nell'immaginario dell'epoca uno slittamento del significato nella direzione del cibo di lusso, esotico, prerogativa delle élite.

Conclusioni

Alla luce di quanto emerso, le carte di Ulisse Aldrovandi si rivelano non solo una fonte preziosa per ricostruire la cultura naturalistica ed encyclopedica del secondo Cinquecento, ma anche un punto di osservazione privilegiato per cogliere le dinamiche di integrazione dell'alterità e della sua progressiva domesticazione. Le tartarughe, in questo senso, sembrano imporsi come oggetto esemplare: creature ambigue, liminari, capaci di attraversare e confondere i confini tra terra e acqua, tra pesce e carne, tra cibo penitenziale e delizia fastosa, tra animalità europea e meraviglia esotica. Proprio questa ambivalenza sembra averle rese particolarmente significative agli occhi di un autore come Aldrovandi, impegnato nella sistematizzazione di un sapere aperto alle novità ma costantemente guidato dal bisogno di categorizzare, ordinare, riconoscere. L'indagine mostra come la penetrazione del "nuovo" all'interno delle grammatiche culturali europee non si sia affermata per rottura, ma piuttosto per assimilazione simbolica. Le testimonianze culinarie, mediche e mitologiche raccolte da Aldrovandi offrono una narrazione coerente che tende a integrare le notizie del Nuovo Mondo all'interno di una continuità con l'antichità classica e con la tradizione

⁷⁸ Ibid.: *Amplius docet modum parandi artocreatu ex terrestri testudine. Sumit enim testudinem nemoralem, illam que sine ebullitione a testis separat, a pelle, unguibus, et caeteris excrementis optime purgat, deinde hepar ablato facile, et ova abiecto putamine, in pipere cinamomo, caryophyllis, nuce myristica, sale, et modico sachari, succinque aurantiorum involuta in capsu ad id parata collocat, additque passulas, nepetam, et caepas frixas cum modico butyri, vel olei in furno percoquit, et in fine cocturae per capsae foramen, liquorem ex sacharo, et omphatio paratum infundit, et huiusmodi artocreatu in instructa epularum magnificantia commendat.*

cristiana. Se, come sottolineato, questo meccanismo di riduzione dell’alterità trova riscontro in numerose altre forme di sapere rinascimentale, nel caso dell’alimentazione – ambito profondamente identitario e quotidiano – assume una valenza culturale particolarmente penetrante.

L’interesse che Aldrovandi riservò alle tartarughe affondava le proprie radici in diversi aspetti culturali. In primo luogo, l’interesse era strettamente naturalistico, ossia volto alla conoscenza della natura di questo animale. La natura sia terrestre che subacquea della tartaruga, infatti, aveva rimesso da sempre gli studiosi di storia naturale a un interesse per questo animale e alla volontà di dirimere l’ambiguità circa la sua natura. La doppiezza sembra così un tratto determinante di questo animale. Dalla difficoltà di identificarne la natura in ambito classificatorio, alle divergenze tra specie terrestri e marine, l’ambivalenza legata all’immaginario di questo animale attraversava trasversalmente la sua natura e i suoi impieghi materiali e significati culturali. Infatti, proprio in seguito all’ampliamento della conoscenza europea dei confini geografici, i naturalisti avevano constatato anche la sensibile variazione di dimensioni di questi animali. Le tartarughe del Vecchio Continente difficilmente raggiungono le dimensioni di quelle dei territori americani, questione che rende comprensibile lo stupore europeo dinanzi alla conoscenza di queste specifiche varianti. In secondo luogo, le tartarughe avevano subito, all’interno del panorama culinario europeo, un movimento sinusoidale, talvolta divenendo emblema di una cucina povera e di penitenza, talvolta divenendo l’emblema di una ricchezza sfarzosa ed esotica. Infine, l’analisi delle carte e gli scritti dello studioso bolognese, ha mostrato dunque un’attenzione puntuale riservata all’incontro naturalistico, sociale e culturale tra Vecchio e Nuovo Mondo attraverso la lente del consumo di carne di tartaruga nelle usanze culinarie. Quello che delineano le fonti è un’oscillazione della significazione dell’impiego di carne di tartaruga, tra l’uso sfarzoso e l’impiego popolare e tra l’uso culinario e le considerazioni mediche sull’uso culinario. Di fronte ad una tendenza che sembra emergere dall’analisi, ovvero che nel corso del Cinquecento il consumo di tartaruga sia diventato una pratica sempre più diffusa nell’ambito delle élites, è possibile ipotizzare che ciò sia stato almeno in parte derivato dall’impatto che le notizie dal Nuovo Mondo ebbero sulla grammatica culinaria europea e sull’immaginario che l’accompagnava. Con il loro carico di meraviglia, i racconti provenienti dall’America riguardo la prelibatezza della carne di tartaruga potrebbero aver contribuito a sviluppare e sollecitare l’interesse e la fascinazione da parte delle classi agiate verso il consumo di questo alimento, del quale ottennero via via il monopolio. Monopolio che, se non concreto, era per lo meno culturale, dato che come testimoniano le fonti, fino a pochi decenni fa le tartarughe erano ancora utilizzate nella tradizione culinaria popolare. E tuttavia fu un monopolio duraturo in quanto giunto fino ai giorni nostri, fino all’ormai proverbiale pranzo di Babette. Se oggi la carne di tartaruga ci appare come un cibo “d’altri tempi”, esotico e sofisticato, è anche grazie a questa lunga storia di trasformazioni e risemantizzazioni che il sapere en-

ciclopedico di Aldrovandi aiuta a ricostruire. Il suo sforzo di catalogazione, pur animato da un intento scientifico, rivela la centralità dell’immaginario nel processo di costruzione del reale: un immaginario che, dalla meraviglia naturalistica cinquecentesca alla zuppa del *Pranzo di Babette*, continua a dirci qualcosa sul nostro rapporto con ciò che mangiamo e con ciò che scegliamo di non mangiare.

