

ABITUDINI CONVIVALI TRA VENETO ED  
EMILIA ROMAGNA NEL TRECENTO

Margherita FERRI

Università Ca' Foscari, Venezia

Cecilia MOINE

Università Ca' Foscari, Venezia

**Abstract**

*This paper aims to analyze the convivial practices of different social groups during the Middle Ages, to understand their cultural identity and the semantic of their self-representation. The research area is the North Eastern Italy during the 14<sup>th</sup> century. Specific archaeological contexts will be taken into account. The objects on the tables will be assessed considering the relationship between containers devoted to solid or liquid food, objects intended for communal (large dishes, mugs) or individual use (small bowls or drinking glasses). Moreover, we intend to examine contemporary written sources, such as manuals of behavior, monastic rules, narrative episodes that reveal convivial habits and their meaning. The analysis of late medieval iconographic representations will be an additional element of comparison, reflecting on the level of standardization of the illustrated subject.*

La ceramica<sup>1</sup> rappresenta il materiale più consistente restituito dalle indagini archeologiche, tuttavia, l'abbondanza dei recipienti da mensa, cucina e trasporto contrasta con la scarsità di informazioni tramandate dalle fonti scritte, incluse quelle normative, esplicitamente dedicate a tematiche conviviali. Le fonti scritte medievali dedicano molte parole alla descrizione degli alimenti, al contrario agli accessori che componevano la tavola apparecchiata era riservato uno spazio del tutto marginale. L'attenzione dedicata dagli archeologi ai manufatti in questo materiale rischia di sovrastimarne il potenziale informativo, soprattutto quando si analizzano i comportamenti e le dinamiche sociali del passato (Gelichi, 1997). Alla luce del silenzio degli scrittori medievali circa l'apparecchiata, è possibile che queste suppellettili non avessero un ruolo fondamentale nel comportamento a tavola e nella rappresentazione di *status*. La ritualità conviviale però passa necessariamente attraverso i gesti dei commensali, di cui forma, numero e dimensione dei

manufatti rappresentano un indizio fondamentale. Ad esempio, i comportamenti quotidiani, come l'abitudine di condividere le pietanze o consumarle singolarmente, prevedono manufatti diversi (vedi *infra*). Attraverso la comparazione di contesti archeologici di cui è noto lo *status* economico e sociale, questo lavoro si propone di chiarire i comportamenti a tavola e le differenze nell'allestimento dell'apparecchiata (figura 2). Infatti, il significato del cibo nel medioevo è stato oggetto di numerosi studi che ne hanno confermato la varietà dei sottintesi culturali legati al consumo di determinati alimenti ed al posto occupato dai commensali (Pelner Cosman, 1976; Henisch, 1978; Montanari, 1988; Montanari, 1989; Montanari, 1997; Montanari, 2006; Montanari, 2010).

E' necessario definire preliminarmente l'oggetto di questa ricerca e la determinare le tipologie di fonti e l'approccio adottato. La funzione rappresenta l'elemento centrale nella determinazione di un oggetto all'interno di un rituale sociale, mentre il materiale di per sé non ne identifica l'uso, ma può al massimo concorrere alla sua nobilitazione: la funzione di una bottiglia di vetro sarà sembrata più affine a quella di un boccale in ceramica, piuttosto che ad una lampada o ad un bicchiere dello stesso materiale.

1 Questo articolo è frutto di un lavoro comune, ma si deve a Margherita Ferri la stesura delle pagine 367-371 e a Cecilia Moine quella delle pagine 372-375 e 384-385. La tabella 1 e le conclusioni sono state elaborate congiuntamente.



Fig. 1 Luoghi citati nel testo

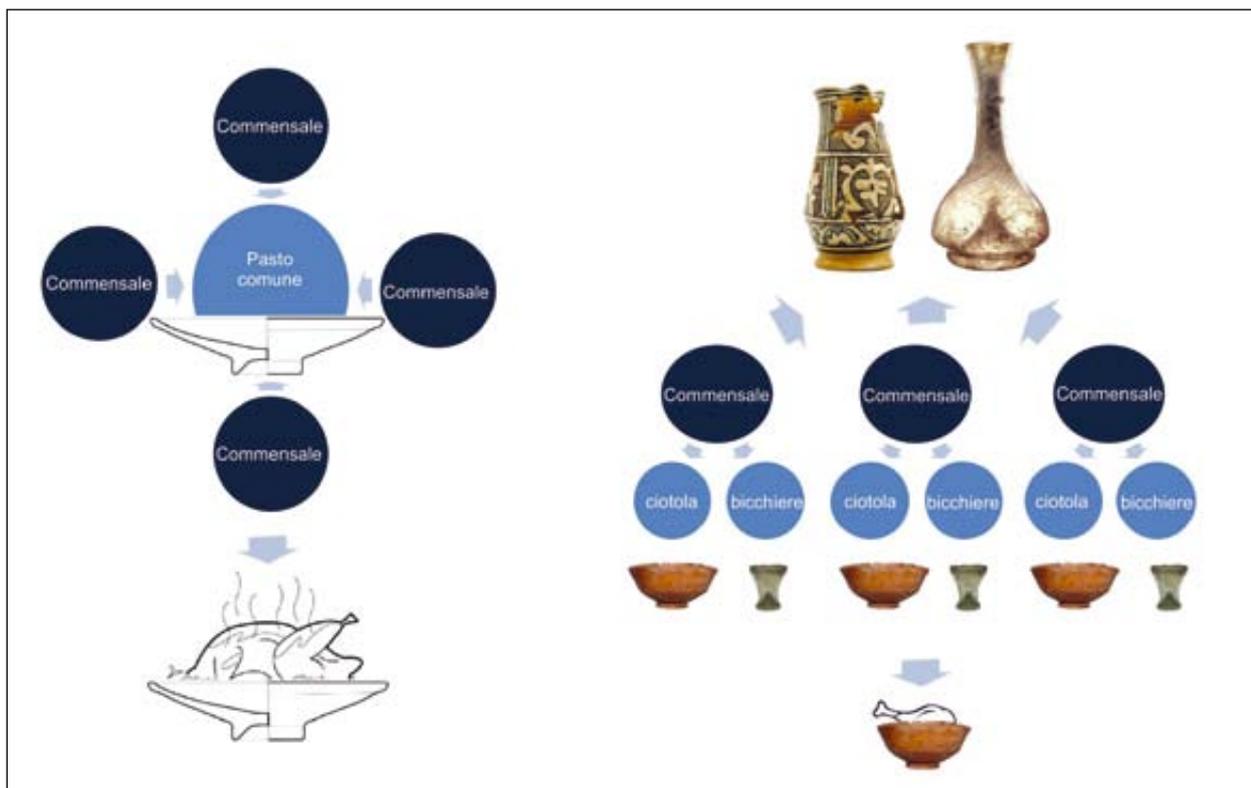


Fig. 2 Schematizzazione della composizione della tavola che utilizza recipienti comunitari (a sinistra) e della tavola che utilizza recipienti individuali (a destra)

L'archeologia però si muove all'interno di categorie definite dal materiale che costruisce le classificazioni tipologiche *a posteriori*, basate sull'uniformità di forme, produzioni e decori; si tratta di schematismi indispensabili allo studioso, ma incomprensibili per l'artigiano o l'utilizzatore medievale, probabilmente più attento a dimensione e destinazione d'uso (Gelichi, 2010). Da qui la necessità di selezionare e tradurre nel corso di questo lavoro le informazioni edite, basate prevalentemente su criteri classificatori, in informazioni inerenti alla funzione.

Le variabili di cui abbiamo tenuto conto in questo lavoro sono cinque: il contesto sociale, il mercato, la forma e la funzione dei manufatti, i materiali.

La selezione dei casi studio ha dovuto tenere conto della possibilità di risalire al contesto sociale che ha prodotto il deposito, della disponibilità di un'edizione analitica dei dati ceramici o eventualmente della possibilità di un'analisi autoptica dei materiali archeologici.

La nostra area campione comprende una selezione di contesti distribuiti tra Veneto ed Emilia Romagna che, nel Trecento, per quanto riguarda la ceramica, erano aree commerciali e produttive distinte (figura 1). La prima, nell'orbita adriatica, produceva ceramiche rivestite con vetrina piombifera, nell'altra invece si assiste invece all'adozione della smaltatura. Inoltre, in Veneto si producono molte forme aperte, mentre in Emilia Romagna per un lungo periodo si producono quasi esclusivamente forme chiuse. La presenza di produzioni provenienti dalle regioni immediatamente limitrofe è stata considerata un'importazione a breve raggio (ad es. ceramiche venete in Emilia Romagna e viceversa). Materiali bizantini, islamici e spagnoli sono invece catalogati come importazioni a lungo raggio. Consapevoli di queste differenze, procederemo prima a confrontare tra di loro i contesti di ciascuna regione e, comprese similitudini e differenze, le compareremo tra di loro.

La dimensione dei recipienti è stata documentata con particolare attenzione per distinguere quelli individuali, con un diametro fino a 20 cm, da quelli ad uso comunitario. La stessa distinzione è stata adottata anche per le forme potorie, dove quelle collettive sono rappresentate da boccali in ceramica e bottiglie in vetro, mentre quelle individuali da bicchieri in vetro<sup>2</sup>. Sulle tavole medievali trovavano posto anche suppellettili in materiali differenti, non tutti ugualmente attestati nel record archeologico. Il grado di conservazio-

ne dipende infatti sia da fenomeni post deposizionali (il legno non si conserva facilmente) che dal ricorso al riciclo in antico, come nel caso di vetro e metallo.

La complessità dell'argomento, comprendere cioè il gesto dal manufatto, ha suggerito di prendere in considerazione anche altre tipologie di fonti: attraverso le rappresentazioni iconografiche abbiamo cercato di comprendere quali suppellettili fossero a disposizione di ciascun commensale nelle diverse occasioni, mentre i testi medievali restituiscono la percezione che gli autori avevano del convivio.

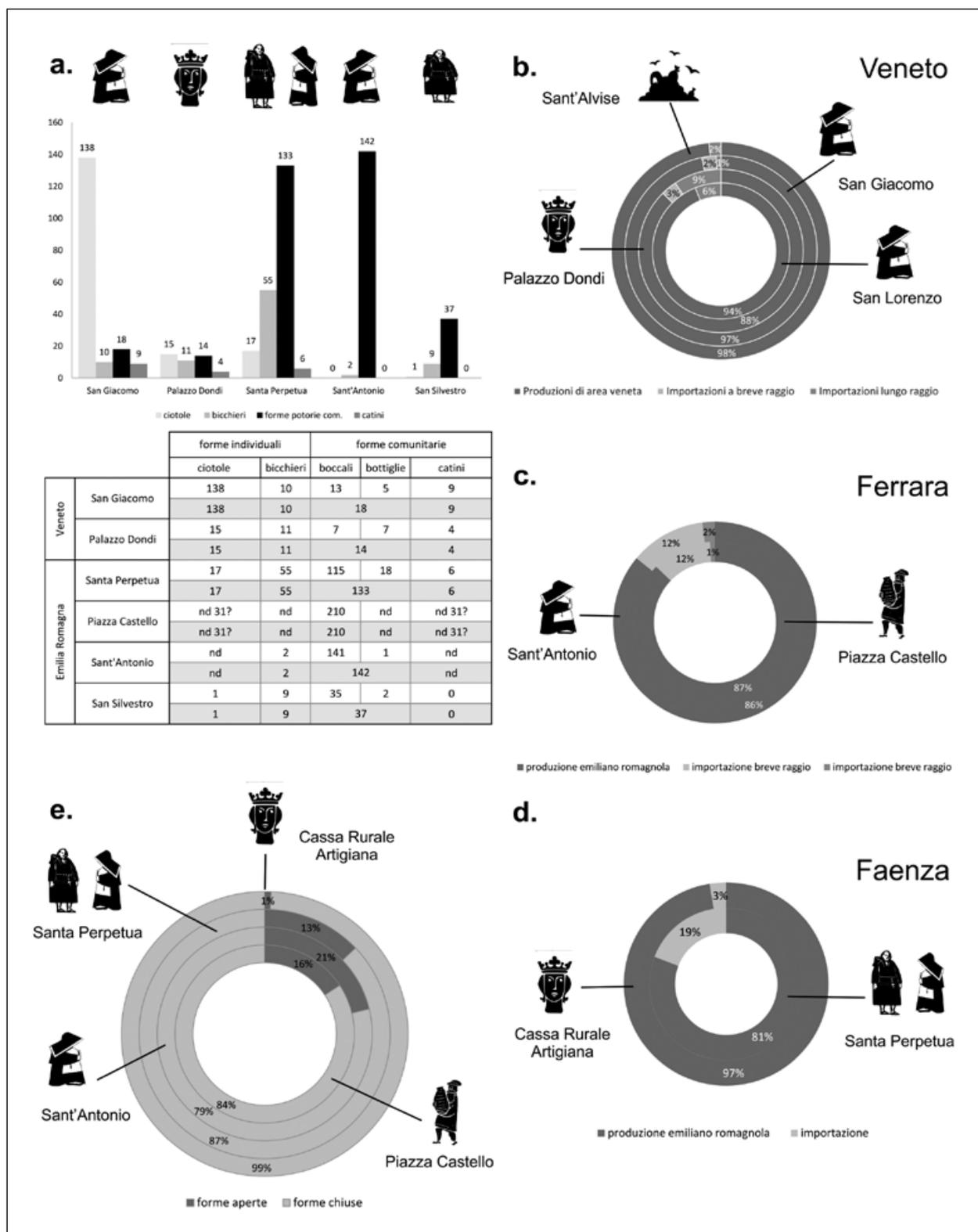
## 1. Venezia

I contesti disponibili per il Veneto riguardano: le comunità monastiche, in particolare le cistercensi di San Giacomo in Paludo (laguna nord, Venezia), la comunità semi-religiosa della Scuola Vecchia della Misericordia (Venezia), i consumi indifferenziati dei Veneziani (rifiuti urbani recuperati presso Sant'Alvise, Venezia) e il gruppo aristocratico Dondi dell'Orologio a Padova.

Presso San Giacomo in Paludo, una piccola isola a pochi chilometri a nord di Venezia, nel Trecento interamente occupata dal cenobio femminile, è stato recuperato un deposito di rifiuti databile al primo quarto del XIV secolo (Ferri, Moine, 2014). Il contesto era in giacitura secondaria, infatti, i reperti originariamente accumulati nella discarica della comunità monastica erano stati riutilizzati come preparazione per un piano pavimentale. L'uniformità cronologica e il basso grado di frammentazione dei manufatti in vetro e ceramica suggerisce che non sia passato molto tempo tra lo scarto degli oggetti in una rifiutaia, sicuramente presente sull'isola anche se non intercettata dagli scavi, ed il loro reimpiego come materiale da costruzione. Le suppellettili quindi restituiscono un'immagine fedele dell'apparecchiata delle monache del primo venticinquennio del Trecento: i reperti costituivano un insieme cronologicamente omogeneo, privo di residualità. Inoltre, l'insieme delle tipologie ceramiche risultava perfettamente compatibile con il quadro dei consumi di Venezia del periodo, a prescindere dal contesto di ritrovamento, composto prevalentemente da invetriate ingobbiate venete e "maiolica arcaica".

Tra i confronti puntuali, ~~può essere proposto con il sito~~ della Scuola Vecchia della Misericordia, in un'area urbana periferica, ~~dove~~ gli scavi hanno indagato la bonifica di un'area di barena, realizzata all'inizio del XIV secolo, anche attraverso lo scarico di rifiuti. In questo caso è più difficile stabilire una relazione diretta tra le suppellettili riutilizzate e l'istituto della Misericordia; si tratta infatti di un contesto urbano e

<sup>2</sup> Tazzotti e ciotole in ceramica sono stati tutti considerati contenitori di pietanze, anche se in alcuni casi ne è documentato l'uso per bere (Caroscio 2009, p. 156).



**Fig. 3 a)** Grafico di confronto tra le tipologie funzionali in vetro e ceramica conteggiate per individui riconosciuti nei siti di San Giacomo in Paludo (Venezia), Palazzo Dondi dell’Orologio (Padova), Sant’Antonio in Polesine (Ferrara). **b)** Grafico di confronto circa la provenienza dei manufatti ceramici (calcolati per individui) rinvenuti presso i siti di area veneta di: Sant’Alvise, San Giacomo in Paludo, San Lorenzo di Ammiana e Palazzo Dondi dell’Orologio. **c)** Grafico di confronto circa la provenienza dei manufatti ceramici (calcolati per individui) a Ferrara: Sant’Antonio in Polesine e Piazza Castello. **d)** Grafico di confronto circa la provenienza dei manufatti ceramici (calcolati per individui) a Faenza: Cassa Rurale Artigiana e Santa Perpetua. **e)** Confronto circa la funzione dei recipienti ceramici (potori, forme chiuse e alimentari, forme aperte) dai siti Ferraresi e Faentini (Ferri, Moine, 2016, fig. 5 p. 89).

non insulare, in cui è stata realizzata un'operazione di consolidamento piuttosto circoscritta. Tuttavia, la documentazione scritta attesta che, nel secondo decennio del secolo, fu proprio il priore della Misericordia a intraprendere la bonifica e si può quindi presumere che siano stati utilizzati preferenzialmente i rifiuti della comunità (Saccardo, Lazzarini, Canal, 1987, pp. 185-186).

Un panorama di associazioni di reperti molto simile si trova anche in un altro scavo del centro storico veneziano, presso Sant'Alvise, dove è stata indagata archeologicamente una bonifica piuttosto estesa di aree barenose. L'indagine delle diverse casse di colmata, separate da arginature lignee, ha restituito un numero consistente di rifiuti urbani indifferenziati, grazie ai quali è stato possibile scandire la cronologia delle operazioni di consolidamento (Anglani, Martignelli, Pignatelli, 2012). La fase pertinente alla prima metà del XIV secolo restituisce quindi uno specchio fedele dei tipi da mensa disponibili nella città di Venezia in quel periodo.

In tutti i contesti considerati, è documentata una spiccata preferenza per le invetriate monocrome prive di decorazione, che risultano essere la tipologia più largamente utilizzata in città ed in laguna, a prescindere dal gruppo sociale in analisi. Il numero delle attestazioni risulta particolarmente pronunciato presso la Scuola Vecchia della Misericordia, dove costituiscono il 70 % dell'intero assemblaggio, probabilmente anche a causa della politica di acquisizioni in *stock* realizzata annualmente dalla comunità. Infatti le fonti ricordano che un affiliato, un certo Lorenzo Boniol, ceramista o rivenditore, forniva ogni anno *XV centenara de vasellamento* all'istituto (Ferri, 2010, p. 188; ASVe, Scuole Piccole, 437 bis). La preferenza per la monocromia e l'assenza di decorazioni sembra essere generalizzata e comune e non sembra essere stimolata dalle abitudini religiose, al contrario, proprio nel monastero di San Giacomo le suppellettili tipo "San Bartolo" dipinte, sono più frequenti rispetto agli altri contesti.

Analizzando dal punto di vista funzionale i manufatti di San Giacomo in Paludo<sup>3</sup>, si può desumere un uso quasi esclusivo delle pietanze porzionate singolarmente e consumate in recipienti individuali (figura 3.a): le ciotole di piccole dimensioni raggiungono infatti il 79% dei recipienti da mensa a disposizione di una comunità composta da 10-20 religiose, a cui probabilmente doveva aggiungersi un certo numero di

converse che non prendevano parte al capitolo (Moine 2012, p. 84, Ferri, Moine, 2014). Il numero dei piatti da portata e dei catini, destinati a trasportare materialmente il cibo in tavola, e a mostrare le diverse vivande, risultava invece decisamente risibile, privo di caratteristiche particolari capaci di concentrare l'attenzione sull'estetica. Anche nel caso dei recipienti in vetro l'utilizzo di forme comunitarie, le bottiglie, è minoritario rispetto a quello per l'uso individuale, i bicchieri.

La mensa aristocratica di Palazzo Dondi dell'Orologio a Padova, nello stesso ambito commerciale (figura 3.b), ma databile al terzo quarto del Trecento, suggerisce un'apparecchiata molto diversa rispetto a quella delle monache veneziane. I reperti sono stati recuperati durante lo scavo di alcune fosse biologiche sotterranee, realizzate per smaltire i rifiuti di uno dei più prestigiosi palazzi cittadini (vano cantina ovest, vano 5 e vano 7). Nonostante questi scarichi siano stati soggetti a inquinamenti e svuotamenti sino al XIX secolo e vi sia il sospetto che i materiali pubblicati siano stati soggetti ad una forma di selezione, è possibile proporre alcune considerazioni in più sulla formazione di questi contesti (Cozza, 1988).

Le suppellettili recuperate dai diversi scarichi suggeriscono che questi fossero collegati ad ambienti sovrastanti destinati a funzioni differenti: il "vano cantina ovest" presenta per lo più invetriate monocrome, in associazione a materiali da cucina, soprattutto recipienti da fuoco in ceramica grezza, suggerendo che qui fossero scartati i rifiuti provenienti da un ambiente di servizio. Nel "vano 5" i contenitori in grezza sono invece assenti, mentre si registra un numero notevole di suppellettili da mensa, tra cui un esemplare di lustro spagnolo. Infine, nel vano 7 si trovano alcune ceramiche da cucina, pochi recipienti da mensa, soprattutto boccali e, non attestate altrove, lucerne invetriate monocrome; i vetri si limitano ai soli bicchieri. Potremmo forse essere in presenza di un locale non necessariamente legato al pasto della famiglia, come una camera privata o un ambiente di servizio. Nonostante le suggestioni, i dati archeologici non sono sufficienti a confermare uno smaltimento differenziato dei rifiuti in base al locale in cui erano impiegati, quindi, per ricostruire il panorama delle suppellettili da tavola dei Dondi, sono stati considerati unitariamente i reperti dei tre scarichi, pressoché contemporanei.

Il numero delle stoviglie in ceramica di piccole dimensioni rappresenta una percentuale importante del corredo, tanto da suggerire che anche qui il contenuto di ciascuno fosse destinato a soddisfare le esigenze di uno o al massimo due commensali. I recipienti riservati ad un uso collettivo per bere e mangiare erano però più frequenti rispetto a quelli conteggiati nel mo-

<sup>3</sup> I conteggi e l'edizione dei dati degli altri contesti non permettono di confrontare numericamente i recipienti dal punto di vista funzionale.

nastero di San Giacomo, in particolare le forme aperte in ceramica destinate agli alimenti (figura 3.a). A palazzo Dondi, anche la specializzazione d'uso dei materiali con cui erano fatti gli oggetti è decisamente inferiore e la gamma delle forme quindi più vasta: è attestato un piccolo vasetto forse per salse, un olpe, tazzotti carenati e utensili per l'illuminazione. In altre parole, se, in generale, ogni religiosa poteva essere dotata di una ciotola in ceramica per mangiare e di un bicchiere di vetro per dissetarsi, che poteva essere riempito soprattutto utilizzando bottiglie di vetro, un commensale della famiglia Dondi godeva di un numero maggiore di abbinamenti. La diversità dal punto di vista funzionale del contesto aristocratico padovano si rispecchia solo in parte nella provenienza dei manufatti utilizzati sulla tavola, registrandosi solo una presenza lievemente maggiore di suppellettili di importazione rispetto a San Giacomo in Paludo (figura 3.b).

Per verificare le possibilità di accesso a beni di importazione, abbiamo incluso nel confronto anche il sito di San Lorenzo di Ammiana, un altro cenobio femminile della laguna settentrionale di Venezia. I materiali considerati provengono dalla discarica databile agli inizi del XIV secolo, la così detta sezione 1 (Saccardo, Asta, 2016 e bibliografia citata). Il numero esatto dei frammenti e degli individui recuperati è indisponibile in bibliografia ed è stato dedotto sulla base di grafici editi (Riavez, Saccardo, 2006): devono essere comunque considerati valori indicativi, piuttosto che cifre precise (figura 3.b). Se si suddividono in tutti i contesti analizzati le ceramiche per la distanza del sito di produzione, ne risulta che la famiglia Dondi aveva maggiore accesso a prodotti "esotici", ma con una differenza risibile rispetto agli altri soggetti, come se le possibilità di accesso al mercato fossero sostanzialmente analoghe e la ricerca di prodotti di importazione non rappresentasse una priorità o un criterio di distinzione di *status*.

Tutti i contesti analizzati restituiscono quindi sia una pronunciata presenza di recipienti individuali, sia una sostanziale uniformità nelle tipologie da mensa adottate. Dal punto di vista funzionale i contesti religiosi presentano una spiccatissima presenza di questi oggetti ad uso singolo ed una notevole standardizzazione; si diversifica invece la mensa aristocratica laica padovana di palazzo Dondi.

## 2. Emilia Romagna

In Emilia Romagna i contesti presi in esame sono più vari sia per cronologia (dalla fine del XIII a tutto il XIV secolo), che per contesti sociali, dal momento che i materiali sono riferibili a comunità be-

nedettine femminili, comunità di canonici regolari, famiglie aristocratiche e di tenore medio inferiore.

A Ferrara sono stati presi in considerazione due siti che permettono il confronto tra gruppi laici e religiosi (figura 3.c). Nel monastero benedettino di Sant'Antonio in Polesine, di chiara impronta nobiliare, sebbene non sia stata identificata la discarica delle monache, l'insieme dei reperti ceramici provenienti dalle stratigrafie del Trecento (periodo 1) può essere considerato un buon campione dei consumi della comunità (Nepoti, 2006). Gli scavi condotti in piazza Castello, invece, hanno messo in luce delle buche successive, non strutturate e riempite in breve tempo, che hanno restituito i manufatti e i resti di pasto utilizzati da dei nuclei famigliari di tenore economico non particolarmente elevato, nel terzo quarto del XIV secolo (buche 5, 1 e 2<sup>a</sup>; Gelichi, 1992, Farello, 1992, Farello, 1994). I due contesti ferraresi presentano una associazione ceramica molto simile: le produzioni emiliano romagnole, nello specifico smaltate tipo "maiolica arcaica", anche nella variante blu, costituiscono la classe più rappresentata, compaiono le prime produzioni di graffita arcaica padana, e, infine, le importazioni sia dall'area veneta (ingobbiate e invetriate) che a lungo raggio (Fig. 3.a), sono presenti in quantità simili in entrambi i siti. La perfetta corrispondenza delle associazioni ceramiche suggerisce che il mercato degli approvvigionamenti a cui gli abitanti di entrambi i siti ferraresi si rivolgevano era il medesimo.

Nella vicina Faenza è possibile procedere allo stesso tipo di confronto per altri due contesti, uno religioso ed uno laico, ma entrambi aristocratici (figura 3.d). Negli anni '60 fu intercettato durante delle indagini fortuite un condotto fognario i cui materiali, databili al terzo quarto del XIV secolo, possono essere attribuiti al monastero di Santa Perpetua *extra moenia*. Sebbene manchino le strutture abitative riferibili alla fognatura, le ricerche archivistiche hanno confermato che in questa area si trovava un istituto di canonici regolari della congregazione di San Marco a Mantova, che andranno a trasferirsi all'interno della cerchia muraria faentina solo alla fine del 1300 (Liverani, 1960, Tonduzzi, 1675, p. 32, Flaminio da Parma, 1761, p. 90, Righi, 1841). Tra il 1200 e l'inizio del 1300, la comunità, composta da esponenti delle famiglie aristocratiche faentine, risiedeva fuori le mura in un unico complesso ma si componeva di due rami, uno maschile ed uno femminile (Cattani, 1990). L'elevato tenore economico dell'istituto è testimoniato

4 La buca 7 si data a cavallo tra XIII e XIV secolo ed è stata quindi esclusa da questo studio perchè di più difficile confronto con gli altri contesti.

anche dall'agiografia di Santa Umiltà, al secolo Rosanese Negusanti, che qui entrò negli anni Trenta del Duecento (Simonetti, 1997). Le notizie in merito sono deficitarie, ma è possibile che la comunità doppia abbia continuato a risiedere nell'area sino alla cessione delle strutture ad un diverso istituto nel 1444 circa. I materiali rinvenuti comprendono boccali in maiolica arcaica (Liverani, 1960) e forme aperte, quasi tutte di importazione veneziana (Gelichi, 1986).

Il secondo contesto considerato per la cittadina di Faenza è la discarica scavata nei pressi della Cassa Rurale Artigiana, i cui materiali sono databili alla seconda metà del XIV secolo e riferibili ad uno o più edifici aristocratici prospicienti la strada (Gelichi, 1992b, p. 26). Anche in questo secondo caso i materiali sono costituiti da "maiolica arcaica" e "maiolica arcaica blu", seguite da importazioni venete, che si presentano però in numero maggiore, quasi esclusivamente forme aperte per uso individuale, nel contesto religioso di Santa Perpetua. Questa maggiore disponibilità di materiali dal vicino Veneto pare legata ad esigenze funzionali più che ad una maggiore accessibilità a questo segmento di mercato.

Il confronto inter-sito tradizionale, basato sulla disponibilità tipologica e sull'apporto delle importazioni, restituisce un panorama molto omogeneo. Un approccio analitico differente permette di considerare l'utilizzo funzionale dei recipienti per evidenziare in modo significativo le differenze legate allo *status* economico e sociale.

Nei casi monastici come Sant'Antonio in Polesine a Ferrara e Santa Perpetua a Faenza, i contenitori per un utilizzo individuale come ciotole e scodelle risultano essere più numerosi rispetto ai contesti laici (figura 3.e). Non si tratta però di manufatti con caratteristiche di prestigio dal momento che, nello stesso periodo, sono presenti anche nelle buche di Piazza Castello a Ferrara, dove un nucleo familiare di tenore economico medio basso aveva scaricato la propria immondizia. Tuttavia, il contesto che restituisce una vera e propria anomalia risulta essere quello pertinente al gruppo aristocratico che ha scaricato le proprie immondizie nei pressi della Cassa Rurale ed Artigiana di Faenza, dove è stata recuperata una unica forma aperta ad uso individuale di produzione veneta, in associazione ad un catino (dal diametro ricostruito di circa 24 cm) di probabile uso comunitario. Tutti i siti dell'area romagnola considerati presentano una elevata presenza di boccali, sia se messi a confronto con i recipienti per il consumo dei cibi (ciotole e catini), sia in relazione agli oggetti in vetro recuperati. Anche i materiali rinvenuti nella rifiutaia di XIV secolo del monastero maschile di San Silvestro a Nonanto-

la, scavata in parte, hanno rivelato la stessa tendenza, nonostante la notevole frammentarietà che permette di ipotizzare uno scarico secondario: ben trentaquattro boccali si accompagnano a un solo albarello ed una ciotola, tutti in "maiolica arcaica" tranne un boccale invetriato di importazione veneta (ed una lucerna, Sabbionese c.s.).

L'analisi della presenza di vetro risulta difficoltosa per l'impossibilità di una corretta quantificazione, ma fermo restando la parzialità ed esiguità del materiale recuperato, il rapporto tra bicchieri e bottiglie sembra restare costante in tutti i casi analizzati.

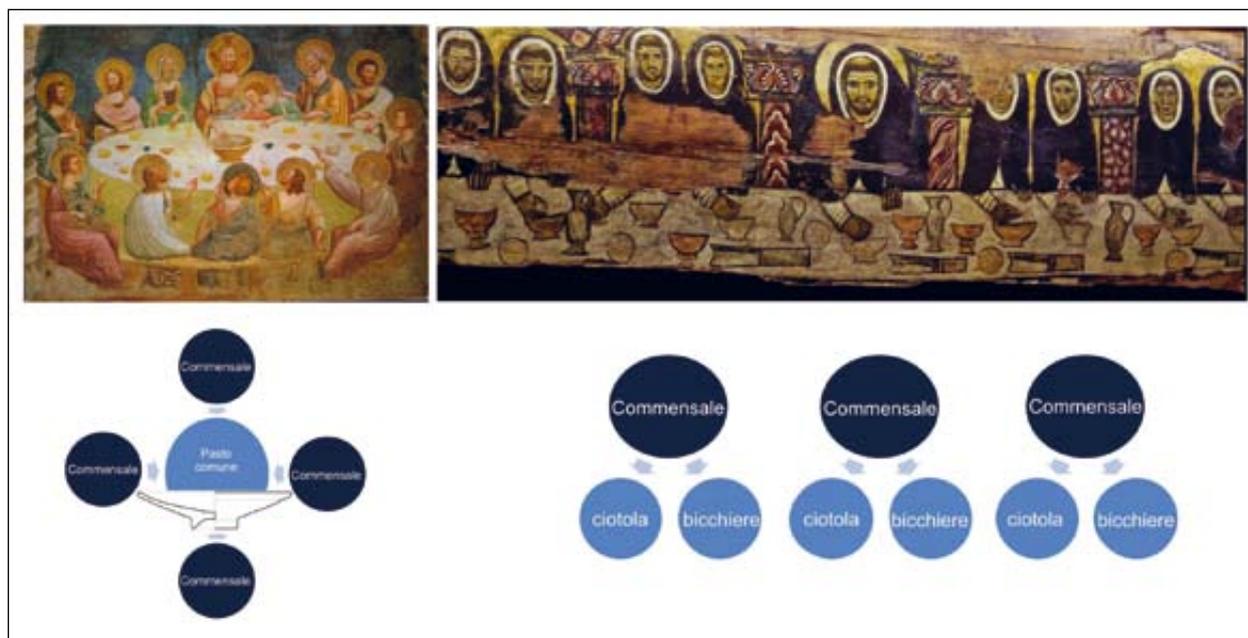
Dunque, anche i casi localizzati in Emilia Romagna, come quelli in Veneto, sono concordi nell'indicare una diversità di utilizzo dei recipienti per la mensa all'interno di contesti aristocratici rispetto ai comportamenti riscontrati all'interno di comunità religiose o altri gruppi sociali.

### 3. Iconografia

Lo studio della tavola apparecchiata medievale in archeologia non può sottrarsi al confronto con le fonti iconografiche, in particolar modo quando si cercano di studiare le dinamiche conviviali. La presenza nelle rappresentazioni di manufatti direttamente confrontabili con i reperti archeologici, compatibili per area geografica e cronologia, è nota (Gelichi, 1997; Vroom, 2007), ma durante questo lavoro ci siamo proposti di verificare se la rappresentazione del quotidiano potesse interessare non solo forme e colori del singolo manufatto, ma più in generale la disposizione sulla tavola, il rapporto con i commensali e quindi, i comportamenti.

Pur consapevoli della parzialità della ricerca, abbiamo realizzato un censimento delle opere principali prodotte in area nord e centro italiana tra la fine del XIII e l'inizio del XV secolo che avessero per oggetto la convivialità con l'intento di verificare quali e quante suppellettili da mensa avesse a disposizione ogni commensale. Le immagini in cui la tavola e l'apparecchiata non erano chiaramente leggibili o solo parzialmente conservate sono state espunte, lasciandoci con un campione di 91 rappresentazioni<sup>5</sup> (tabella 1). Il numero dei soggetti più attestati e l'apparecchiata nelle

5 La ricerca è stata realizzata sul catalogo della Fondazione Zeri ([http://catalogo.fondazionezeri.unibo.it/hp.jsp?decorator=layout\\_S2&apply=true](http://catalogo.fondazionezeri.unibo.it/hp.jsp?decorator=layout_S2&apply=true)) e la Web Gallery of Art ([www.wga.hu](http://www.wga.hu)) a cui si aggiunge lo spoglio dei seguenti volumi: Pallucchini 1964; Shapley 1966; Dalli Regoli 1968; Menis, Bergamini 1972; Longhi 1973; Dalla Vestra 1975; Zeri 1987; Lucco 1992; Bertelli 1994; Neri da Rimini 1995; Neri 2000; Tomei 2000; Lollini 2000; Tartuferi 2000; Schmidt 2002; Fossaluzza 2003; Flores D'Arcais 2004; Groff 2007; Ferrara 2008; Boskovits, Parenti 2010; Mariani Canova et alii 2014.



**Fig. 4** A sinistra: *Ultima cena*, Pietro da Rimini, abbazia di Pomposa, Codigoro, Ferrara; a destra: *San Domenico moltiplica i pani per i suoi confratelli*, chiesa della Mascarella, Bologna.

tavole dipinte ha subito evidenziato come il soggetto costituisse una variabile significativa. Quasi la metà del campione è costituita da *Ultime cene*, seguite da *Nozze di Canaa* e *Banchetti di Erode*, altre scene legate ad episodi delle Scritture rappresentano una minoranza, mentre possono considerarsi esigui i soggetti che non rientrano in queste categorie.

La maggior parte delle scene di banchetto rappresenta dunque episodi evangelici molto centrali nella tradizione figurativa cristiana. Si tratta di modelli famigliari sia al pubblico che agli artisti in cui le esigenze narrative intrinseche giocavano un ruolo preponderante a discapito dell'osservazione della realtà. Ad esempio, l'*Ultima cena* ancora nel Due Trecento può essere raffigurata con Gesù e gli apostoli distribuiti attorno ad un tavolo circolare su cui campeggia al centro un unico recipiente da portata, tipicamente un grande catino su alto piede, a disposizione di tutti. L'oggetto in sé non trova confronti, quanto meno frequenti, dal punto di vista archeologico. Ripropongono questo schema l'opera di Pietro da Rimini nell'abbazia di Pomposa (figura 4) e quella di Pietro Lorenzetti presso la basilica inferiore di San Francesco di Assisi. Analizzando questo soggetto inoltre non è possibile mettere in evidenza un *set* standard: la variazione del numero di bicchieri, taglieri, bottiglie e boccali a disposizione dei commensali risulta soggetto ad un tale numero di variabili da impedire di riconoscere una tendenza precisa. L'unico elemento notevole è la frequenza, soprattutto se confrontato con altri soggetti,

dei casi in cui un solo recipiente comunitario centrale è a disposizione di tutti i commensali. Inoltre la presenza di manufatti che trovano un preciso confronto archeologico si riscontra in soli sette casi.

Un altro tipico soggetto di banchetto è costituito dalle *Nozze di Canaa*, dove ricorre la presenza di anfore vinarie al centro dell'episodio miracoloso e che non trovano confronti puntuali con oggetti reali, né compaiono in altre rappresentazioni conviviali (Gelichi, 1997, p. 157). Esse erano strettamente funzionali alla narrazione dell'episodio e assumono un ruolo chiaramente simbolico. Se si escludono bottiglie in vetro e boccali in ceramica, ugualmente coinvolti nel miracolo, bicchieri, ciotole e taglieri si presentano per la maggior parte dei casi in un rapporto di un recipiente ogni due commensali.

Il soggetto del *Banchetto di Erode*, che si riscontra con frequenza, si presenta a cavallo tra la rappresentazione religiosa e quella aristocratica. Sulla tavola regale ogni commensale è per lo più dotato di bicchiere, ciotola e tagliere personale, anche se non mancano esempi in cui un solo recipiente soddisfaceva le richieste di tutti i commensali o, addirittura, ciascuno aveva a disposizione più di un bicchiere.

In generale, più ci si allontana dai soggetti centrali nella liturgia, più la rappresentazione della tavola risulta decifrabile in termini di apparecchiata e contesto sociale in cui si consumava il pasto. E' significativa la progressiva scomparsa di suppellettili esclusivamente simboliche, ad esempio i catini comu-

nitari su alto piede o le anfore vinarie, e, di contro, il moltiplicarsi delle raffigurazioni di oggetti archeologicamente riconoscibili. Le fonti iconografiche inoltre costituiscono la più solida testimonianza dell'utilizzo degli utensili in legno. Ad esempio il tagliere, quasi invisibile in archeologia, si incontra con grande frequenza nel tavole dipinte. La sua funzione primaria è tradizionalmente legata al consumo della carne (vedi *infra*), anche se l'iconografia dell'*Ultima cena* lo vede spesso ospitare il pesce, probabilmente per ragioni simboliche. Considerando le rappresentazioni di matrice aristocratica, come il *Banchetto di Erode*, la tavola è caratterizzata dalla presenza di taglieri lignei condivisi, o meno frequentemente, singoli. Questi oggetti sembrano collegati alle tavole più abbienti, in quanto utilizzati per il consumo di carne, che, benché non appannaggio esclusivo delle classi più elevate, costituiva la vivanda caratterizzante dello *status* nobiliare e dell'abbondanza nei conviti (Montanari, 1988, Montanari, 1997, Scapoli, 1998). Se si sposta lo sguardo sui soggetti "laici", ma che sembrano evocare una mensa aristocratica, l'incidenza di recipienti comunitari destinati a soddisfare tutti i commensali è significativa.

Andando ad analizzare, invece, altri episodi religiosi meno frequenti e non inclusi nelle Sacre Scritture si può notare che aumenta significativamente l'incidenza di recipienti ad uso individuale, sia bicchieri che ciotole. Le rappresentazioni di monaci o monache a tavola non sono così numerose da permetterci di formulare delle generalizzazioni sulle apparecchiate presenti nei refettori. Il dipinto su tavola che raffigura San Domenico che moltiplica i pani per i suoi confratelli presta particolare attenzione alla descrizione della tavola imbandita (figura 4). Ogni religioso ha a disposizione un calice per bere, una ciotola per mangiare e una pagnotta. Un coltello ed un boccale sono invece condivisi ogni due commensali. La frequenza preponderante di recipienti individuali si trova anche nella scena eremitica del monastero di Lecceto, nel miracolo del vino avvelenato dell'abbazia di San Pietro a Villanova di San Bonifacio (Verona), nelle storie del Beato Gocchino Piccolomini di Gano di Fazio e, poco più tardo, il San Benedetto a tavola con altri monaci del Sodoma.

Costituisce un'eccezione la mensa delle monache raffigurata nel polittico di Santa Umiltà dove due religiose mangiano da un solo tagliere e ogni consorella dispone di ben due bicchieri, uno per l'acqua ed uno per il vino, un allestimento tipicamente aristocratico. La scena rappresenta un miracolo avvenuto nel refettorio di Santa Perpetua di Faenza (vedi *supra*), dove la Santa, praticamente analfabeta, riuscì a leggere fluentemente i testi sacri (Simonetti, 1997). Questo era un monastero

di pronunciata matrice nobiliare dal quale Umiltà fece di tutto per fuggire e fondare il nuovo ordine Vallombrosano femminile, noto per la rigidità delle prescrizioni regolari. Proprio il monastero di San Giovanni di Firenze, appartenente a quest'ordine aveva commissionato l'opera, parte di un polittico di Lorenzetti (Gianni, 2009). Le monache che osservavano l'opera non solo avevano tutti gli strumenti per decodificare l'agiografia raffigurata, ma riconoscevano il valore identitario di quell'episodio. Quindi, la presenza di un'apparecchiata così ricca, più che un'annotazione realistica in cui le suore potevano riconoscersi, era probabilmente volta a connotare lo *status* del cenobio faentino.

Pur di difficile lettura nell'iconografia, il materiale utilizzato per le suppellettili da mensa merita una breve parentesi. Il numero di bicchieri rappresentati corrisponde al numero dei commensali, mentre il numero delle bottiglie e il numero dei commensali è quasi sempre in rapporto di 1 a 3. La proporzione è avvicinata a quella desunta dal conteggio dei reperti archeologici, tra suppellettili potorie e destinate al cibo. Gli utilizzi sulla tavola dei recipienti vitrei sono abbastanza chiari: si tratta di recipienti per la miscela finale dell'acqua e del vino, in alternativa ai boccali (in "maiolica arcaica"). Nelle raffigurazioni delle Nozze di Cana il cerimoniale è evidente: la bevanda subiva numerosi passaggi successivi, dalla botte in legno veniva versata in grandi contenitori da dispensa, talvolta in metallo, e in seguito in contenitori di misura media. Entrambi questi recipienti non vengono mai raffigurati sulla tavola, ma sempre a margine. Infine il vino era travasato in boccali o bottiglie, entrambi caratterizzati da piccole dimensioni, che li rendono più maneggevoli e che ne permettono il posizionamento sulla tavola accanto ai bicchieri, da cui, infine, il commensale beveva spesso individualmente, ma con la possibilità di ripetute mescite.

#### 4. Fonti scritte

La descrizione delle abitudini conviviali contenuta nelle fonti scritte, spesso incidentale, suggerisce ulteriori riflessioni. Il riferimento a banchetti aristocratici, reali o fantastici, implica il riferimento a suppellettili di pregio, chiaramente eccezionali per materiale e decoro. Gli esempi sono numerosi: *mille massicci calici ... coppe d'oro... d'argento .... una tazza scolpita in legno di acero* sono ricordati in un *Carme* di XI secolo (Montanari, 1989, p. 263) e coppe e piatti d'argento e d'oro adornavano il pasto nuziale di Bonifacio di Canossa (Montanari, 1989, p. 269, Donizzone, p. 85).

I requisiti della buona tavola e il piacere che ne derivava erano collegati non solo alle pietanze, ma

n°	soggetto	datazione	ubicazione originaria	ubicazione attuale	autore	n° commensali	bicchieri	rapporto bicchieri
1	Ultima cena	XIV secolo	Convento di San Nicola a Pisa	Pisa, Museo Nazionale, cor. E, c. 148		13	7	1x2
2	Ultima cena	Inizio XV secolo	Collegiata di Santa Giustina in Monselice	Biblioteca capitolare di Padova	Bottega della Bibbia istoriata Padovana (secondo maestro della genesi e collaboratori)	13	6	1x2
3	Due Santi a tavola	1325-1330			Anonimo bolognese	3	3	1x1
4	Nozze di Canaa	Inizio XIV secolo	Antifonario del tempo con il proprio dei Santi, Ex chiesa di San Francesco a Rimini, oggi tempio malatestiano		Neri da Rimini	5		
5	Nozze di Canaa	Fine X	Liber Sacramentorum	Udine, Archivio capitolare, Manoscritto 1		8	1 calice metallico	1xtutti
6	Ultima cena	Fine X	Liber Sacramentorum	Udine, Archivio capitolare, Manoscritto 1		13	1 calice metallico	1xtutti
7	Ultima cena	Prima metà XIII secolo	Psalterium B. Elisabeth	Civiale del Friuli, Museo Archeologico Nazionale	Scuola Turingia Sassone	13	1 calice metallico	1xtutti
8	Ultima cena	1300 ca		New Orleans, Isaac Delgado Museum of Art (61.59)	Scuola veneziana	13		
9	Cena a casa di Simone il Fariseo	1360 ca	Bologna	North Carolina Museum of Arts, Raleigh, N.C. (GL.60.17.11)	Jacopino di Francesco da Bologna	3	2	1x1
10	Banchetto di Erode	1461	Firenze	Washington, National Gallery of Art (1086)	Benozzo Gozzoli	3	6	2x1
11	Banchetto di Erode	1500 ca		Washington, Howard University Study Collection (62.158 P)	Maestro di Apollo e Dafne	7	4 visibili	1x1
12	Banchetto di Erode	1364	Monastero Camaldolese di Santa Maria degli Angeli, Firenze, Sala Capitolare		Giovanni del Biondo	3	6	2x1
13	Ultima cena	1303 / 1305	forse da Arezzo, San Sepolcro	Monaco, Alte Pinacothek	Giotto	13	6	1x2
14	Majestas Domini	1215	Siena, Cattedrale, Pannello laterale di scene della Vera Croce in Majestas Domini	Pinacoteca Nazionale di Siena		4		
15	Ultima cena	1308-1311		Museo dell'Opera Metropolitana di Siena	Duccio da Buoninsegna	13	4	1x3
16	Presentazione al tempio	Inizio 300		Disperso	Scuola Veneziana	2	1 coppa in metallo	1xtutti
17	Cena in casa di Simone Fariseo	Inizio 300		Statliche Museen zu Berlin	Scuola Veneziana	9	4 (+ 1 coppa in metallo in mano a Cristo)	1x2
18	Ultima cena	Tardo 200		Timken Museum of Art, Sandiego, USA		11	3	1x2
20	Miracolo del pane	1283	Santa Chiara, Assisi, Otto scene di vita di Santa Chiara	Santa Chiara, Assisi	Artista Umbro, Maestro della Santa Chiara	6		
21	Banchetto di Erode	1365-1370	Scene della Vita di San Giovanni	Uffizi, Contini Bonacessi Collection, Firenze	Giovanni del Biondo	3	5 (+2 coppe in metallo?)	2x1 1xciascuno
22	Ultima cena	1290-1310	Scene della passione, tritico, parte centrale	Christ church Picture Gallery, Oxford	Maestro di San Gaggio	12	4	1x3
23	Ultima cena		Chiesa di San Fiorano, San Vito di Cadore	Distrutto		12		
24	Ultima cena	Metà XV secolo	Chiesa di San Bartolomeo, Villa Pina Lentiai, parete sinistra	Chiesa di San Bartolomeo, Villa Pina Lentiai	Maestro locale	13	8	1x2

Tabella 1 Elenco delle fonte iconografiche consultate

ciotola/piatto	rapporto ciotole	tagliere	rapporto taglieri	bottiglia	rapporto bottiglie	boccali	rapporto boccali	confronti archeologici	oggetti non documen- tati archeologicamente
3 (catini con alzata)	1x4	2	1x6					si, bicchieri	si, alzate
1 (catino con alzata)	1xtutti			2	1x6			si, bicchieri e bottiglie (inghistere)	si, alzate
		1	1xtutti					si, bicchieri	no
3	1x2			2	1x3			si, bottiglie	si, anfore acqua/vino davanti alla tavola
1 (catino con alzata)	1xtutti							no	si, alzate, calici, anfore vinarie
1 (catino con alzata) 1 ciotola individuale	1xtutti (di ogni tipo)							no	si, tutto
2 (catini con alzata)	1x6							no	si, tutto
5 ciotole individuali, 2 ciotole comuni di medie dimensioni, 1 (catino con alzata)	1x2 1x6 1x tutti							no	si, tutto
2 ciotole di medie dimensioni // 4 ciotole molto piccole da salse	1x1			2 base a pedistallo	1x1			si, bottiglie	ciotole con alzata
1 ciotola a bordo tavola	1xtutti	2	1x1	2	1x1			si, bottiglie	no
2 piatti comunitari / 2 ciotoline forse in legno	1x3 1x3	3	1x2	2 visibili	1x2	1 caraffa in metallo	1xtutti	confronti difficili	no
2 ciotole piccole con piede	1x1							si, tutti	
2 catini con alzata	1x6								si, alzate
2 catini con alzata	1x2	2	1x2					no	si, tutti
3 ciotole con piede	1x4	1	1xtutti			1 boccale in maiolica arcaica	1xtutti	si, boccale e bicchieri	no
1 catino con alzata	1xtutti			1 brocca in metallo	1xtutti			no	si, tutti
1 piatto con alzata / 2 ciotole medie con alzata	1xtutti 1x4			2	1x4			si, bottiglie	si
3 catini con alzata / 3 ciotole individuali	1x3 1x3					1 boccale in maiolica bianca	1xtutti	si, boccale	si
								si	no
								no	si, tutti
2 catini con alzata	1x6			1	1xtutti			si, bottiglia	si, alzate
1 (grande ciotola)	1xtutti	3	1x2						
1 catino con alzata 4 ciotoline con salse	1xtutti 1x3	6	1x2	6 bottiglie di vetro 1 brocca metallica	1x2 1xtutti			si, bottiglie	si, catino

n°	soggetto	datazione	ubicazione originaria	ubicazione attuale	autore	n° commensali	bicchieri	rapporto bicchieri
25	Ultima cena	Metà XV secolo	Chiesa di San Giacomo, Calderù, Lentiai	Chiesa di San Giacomo, Calderù, Lentiai	Maestro locale	4	2	1x2
26	Ultima cena	Metà XV secolo	distrutta chiesa di Sant'Andrea di Bardes	Canonica di Lentiai	Maestro locale	5	3	1x2
27	Ultima cena	Inizio XVI secolo	forse chiesa di Santa Lucia o Sant'Apollonia	Canonica di Lentiai	Maestro locale	1	1	1x1
28	Ultima cena	Seconda metà XV secolo	chiesa di San Tiziano	Chiesa di San Tiziano, Oregne, Sospirolo		6	2	1x3
29	Nozze di Canaa	1351	Abbazia di Pomposa	Abbazia di Pomposa	Andrea da Bologna	6	8	2x1
30	Ultima Cena	1345		Urbino, Galleria Nazionale delle Marche	Giovanni Baronzio	13	non leggibili	
31	Banchetto di Erode	Metà XIV secolo		The Metropolitan Museum of Art, Collezione Lehman, New York	Giovanni Baronzio	6	1 solo leggibile	1xtutti
32	Ultima Cena	1330-1335		Rimini, in deposito al Museo della Città	Giovanni Baronzio	13		
33	Ultima Cena	XII-XIII secolo	Basilica di San Zeno a Verona	Basilica di San Zeno a Verona	anonimo veronese	9 visibili	4	1x2
34	Ultima Cena	XII-XIV secolo	Basilica di San Marco, Venezia, volta sud	Basilica di San Marco, Venezia, volta sud		13		
35	Banchetto di Erode	XV secolo	Battistero di Castiglione Olona, Varese	Battistero di Castiglione Olona, Varese	Masolino di Panicale	4	1 in metallo	1xtutti
36	Banchetto di nozze	XV secolo	Duomo, cappella di Teodolinda, Monza	Duomo, cappella di Teodolinda, Monza	Secondo maestro di Monza	5	4 vetro; 4 coppe in metallo	1x1 1x1
37	San Benedetto benedice il vino avvelenato	XV secolo		Galleria degli Uffizi, Firenze	Nicolò di Pietro?	3	1	1xtutti
38	Scena eremitica	XV secolo	Monastero di Lecceto, chiostro, Siena	Monastero di Lecceto, chiostro, Siena	ignoto senese	4 monaci		
39	Ultima cena	Prima metà XIV	Abbazia di Pomposa	Abbazia di Pomposa	Pietro da Rimini	13	4	1x3
40	Ultima cena	XV secolo	Cappella sistina, Roma	Cappella sistina, Roma	Cosimo Rosselli e Biagio D'Antonio	13	1 coppa d'oro davanti a Cristo	
41	Ultima cena	1330 ca		Trittico di Santa Chiara, Museo civico di Trieste	Pittore veneziano	13		
42	Ultima cena	XIV secolo		Galleria dell'Accademia, Venezia	Paolo Veneziano	13		
43	Nozze di Canaa	XIV secolo	Battistero di Padova	Battistero di Padova	Giusto de Menabuoi	12	12	1x1
44	Banchetto di Erode	XIV secolo	Polittico nel Battistero di Padova	Polittico nel Battistero di Padova	Giusto de Menabuoi	4	1 in vetro; 1 calice in metallo per il re	1xtutti 1x1
45	Cena di Betania	XIV secolo	Chiesa di San Francesco a Curtarolo, Padova	Chiesa di San Francesco a Curtarolo, Padova	Maestro di Curtarolo	6	1 in vetro; 3 calici; 1 calice decorato per Cristo	1x1 complessivamente
46	Ultima cena	1310-1320	Anzù di Feltre, Santuario di San Vittore e Corona	Anzù di Feltre, Santuario di San Vittore e Corona	pittore giottesco padovano	13	10	1x1
47	Miracolo del vino avvelenato	XIV secolo	Abbazia di San Pietro, Villanova di San Bonifacio, Verona	Abbazia di San Pietro, Villanova di San Bonifacio, Verona		8 (non a tavola)	8	1x1
48	Cena regale?	1300 ca	Roman de Troie, Vienna, Österreichische Nationalbibliothek, cod. 2571, miniatura	Roman de Troie, Vienna, Österreichische Nationalbibliothek, cod. 2571	Maestro di Gherarduccio	3 (uno è il re)		

Tabella 1 Elenco delle fonte iconografiche consultate

ciotola/piatto	rapporto ciotole	tagliere	rapporto taglieri	bottiglia	rapporto bottiglie	boccali	rapporto boccali	confronti archeologici	oggetti non documentati archeologicamente
1 ciotola grande comunitaria	1x4	2	1x2						
1 catino su alto piede in post-rinascimentale	1x4	2	1x2					si, catino	
1 catino comunitario in graffita rinascimentale									
		1	1xtutti	2	1x3			si, bottiglie	
1 catino comunitario (portato da un servitore)	1xtutti	4	1x1	1 bottiglia di vetro 1 brocca in metallo	1xtutti 1xtutti			si, bottiglie	si, anfore vinarie
1 catino comunitario con alzata	1xtutti	non leg-gibile				2 o 3 boccali in ceramica	1x4		si, catino
		4	1x2	2	1x3			si, bottiglie	
1 catino con alzata	1xtutti							no	si, tutto
3 con alto piede ma piccole	1x2			3	1x2			si, bottiglie	
3 catini con alzata	1x4								si, tutto
4 piatti individuali	1x1								
								no	si, candelabri
1 catino con alzata e coperchio 1 ciotola individuale	1xtutti 1xtutti			2 in vetro 1 metallo	1x2 1xtutti			si, bottiglie	si, alzata
3 ciotole individuali	1x1			1	1xtutti			si, tutti	
1 catino con alzata 4 ciotole individuali	1xtutti 1x3			1	1xtutti	1 maiolica arcaica	1xtutti	si, tranne catino	si, catino
									tutto
1 catino con alzata e 2 più piccole con alzata	1xtutti 1x6			2	1x6			si, bottiglie	si, alzate
1 catino con alzata 1 individuale	1xtutti 1xtutti			1	1xtutti			no	si, alzate
		6	1x2					si, bicchieri	
3 ciotole individuali	1x1							si	
		4	1x2						
1 catino con alzata	1xtutti	6	1x2	5	1x2	2 boccali in ceramica	1x6	si, tranne alzata	si, alzata
				1	1xtutti			si, tutti	
1 grande per il re 2 più piccole per gli altri due	1x1								

n°	soggetto	datazione	ubicazione originaria	ubicazione attuale	autore	n° commensali	bicchieri	rapporto bicchieri
48	Cena regale?	1300 ca	Roman de Troie, Vienna, Osterreichische Nationalbibliothek, cod. 2571, miniatura	Roman de Troie, Vienna, Osterreichische Nationalbibliothek, cod. 2571	Maestro di Gherarduccio	4 (no re)	4	1x1
49	Schiavi Geti servono Didone	Altomedioevo	Cod. Vat. Lat. 3867 f. 100 v	Città del vaticano, biblioteca apostolica	Vergilius Romanus	3		
50	Cena di Betania	XIII secolo	Sant'Agostino, Genova	Santa Maria della Cella, Genova		6		
51	Ultima Cena	XII	Evangelario, ms s.s, f. 37v Nonantola Modena, Archivio Abbaziale	Evangelario, ms s.s, f. 37v Nonantola Modena, Archivio Abbaziale	Scuola nonantolana	13		
52	Ultima Cena	XIII secolo	Croce n° 15, Chiesa di San Sepolcro, Pisa	San Matteo, Museo Nazionale, Pisa		13		
53	Abramo con tre angeli	Secondo quarto del 300		New York, Collezione Piero Tozzi	Maestro del Giudizio Universale	3	1 calice metallico; 1 bicchiere troncocónico in vetro	1x1
54	Ultima cena	Metà XIV secolo		Colonia, Rheinisches Museum	Seguace del Guariento	13		
55	Ultima cena	Fine XIV secolo		Gallerie dell'Accademia, Venezia	Maestro del Cristo Risorto	13		
56	Ultima cena	Fine XIII secolo	Chiesa della Santissima Trinità, Mattarella di Cappella Maggiore	Chiesa della Santissima Trinità, Mattarella di Cappella Maggiore	Pittore Veneto	12	14	1x1
57	Ultima cena	Fine XIV secolo	Chiesa di Santa Apollonia, Prabi, Trento	Chiesa di Santa Apollonia, Prabi, Trento	Pittore Veronese	12	10	1x1
58	San Nicola libera Adeodato	Seconda metà XV	Chiesa di San Giovanni Battista, Vittorio Veneto	Chiesa di San Giovanni Battista, Vittorio Veneto	Maestro della Cappella Galletti	5	2	1x2
59	Ultima Cena	Metà XIV secolo		Pinacoteca Nazionale di Bologna	Vitale degli Equi	13	6	1x2
60	Ultima Cena	1325		New York, Metropolitan Museum, Collezione Lehman	Ugolino di Niero	13	3	1x4
61	Ultima Cena	XIII secolo	Santuario dei Santi Vittore e Corona, Tonadico, Trento	Santuario dei Santi Vittore e Corona, Tonadico, Trento		12 o 13 (rovinato)		
62	Maggio, particolare	1407	Ciclo dei mesi, castello del Buonconsiglio, Trento	Ciclo dei mesi, castello del Buonconsiglio, Trento		4		
63	I golosi, Inferno	1396	Inferno, particolare, Duomo di San Gimignano	Inferno, particolare, Duomo di San Gimignano	Taddeo di Bartolo	6	4	1x1
64	Nozze di Canaa	1304	Cappella degli Scrovegni, Padova	Cappella degli Scrovegni, Padova	Giotto	7	4	1x2
65	Nozze di Canaa	1308-1311	Cattedrale di Santa Maria Assunta, Siena	Museo dell'Opera del Duomo, Siena	Duccio da Buoninsegna	8	5	1x2
66	Nozze di Canaa	Metà XIII - inizio XIV secolo	San Francesco, Assisi, basilica superiore	San Francesco, Assisi, basilica superiore	Jacopo Torriti	6	2 coppe in metallo; 3 bicchieri in vetro	1x1
67	Banchetto di Erode	1332-1337	Cappella della Maddalena, Museo Nazionale del Bargello, Firenze	Cappella della Maddalena, Museo Nazionale del Bargello, Firenze	Giotto	6	3	1x2
68	Banchetto di Erode	1370-1401		Collezione Privata	Gerini Nicolò di Pietro	3	4	1x1
69	Banchetto di Erode	1330-1360	Palazzo dei conti Guidi Poppi, Arezzo	Palazzo dei conti Guidi Poppi, Arezzo	Taddeo Gaddi	2 visibili	1 bicchiere in vetro; 1 calice in metallo per il re	1x1
70	Cena a casa di Simone il Fariseo	1365	Cappella Rinuccini, Santa Croce, Firenze	Cappella Rinuccini, Santa Croce, Firenze	Giovanni da Milano	4	4	1x1

Tabella 1 Elenco delle fonte iconografiche consultate

ciotola/piatto	rapporto ciotole	tagliere	rapporto taglieri	bottiglia	rapporto bottiglie	boccali	rapporto boccali	confronti archeologici	oggetti non documen- tati archeologicamente
								si	
		1	1xtutti						
1 catino con alzata	1xtutti	1	1xtutti						
2 catini con alzata	1x6							no	si, tutti
5 catini con alzata	1x3								
1 catino con alzata	1xtutti			1	1xtutti			si	si
1 piatto centrale	1xtutti								
1 catino con alzata	1xtutti					2 boccali in maiolica arcaica blu	1x6	si	si
7 piccoli catini con alzata	1x2			8	1x2			si	si
1 catino con alzata	1xtutti	5	1x2	4	1x3			si	si
1 catino con alzata	1xtutti					1 boccale	1xtutti	si	si
1 catino con alzata	1xtutti			2	1x6	1 boccale	1xtutti	si	si
11 ciotole individuali in ceramica	1x1	3	1x4					si	
5 ciotole	1x2							no	si
1 catino con alzata	1xtutti								
		1	1xtutti	1	1xtutti			si, bottiglia	
		3 (visi- bili)	1x1					si	si, anfore vinarie
6 (visibili)	1x1	3	1x3			3 boccali in maiolica ma non sulla tavola	1x3	si	si, anfore vinarie
		4	1x2			1	1xtutti	si, boccale	si anfore vinarie
1 ciotola individuale	1xtutti	1	1xtutti	1	1xtutti			si, bottiglia	
		2 (visi- bili)	1x1?					si	
2 ciotole individuali	1x1	2	1x1					si	no
		2	1x2			1 boccale o in ceramica o in metallo		si	no

n°	soggetto	datazione	ubicazione originaria	ubicazione attuale	autore	n° commensali	bicchieri	rapporto bicchieri
71	Santa Umiltà legge nel refettorio di Santa Perpetua	1341	Polittico di Santa Umiltà, monastero vallombrosano di San Giovanni, Firenze	Galleria degli Uffizi, Firenze	Pietro Lorenzetti	6	10	2x1 (acqua e vino)
72	Ultimo colloquio tra San Benedetto e Santa Scolastica	Inizio XV secolo	Sacro speco superiore, Subiaco	Sacro speco superiore, Subiaco	Maestro della badia Morrone	2	2	1x1
73	San Domenico moltiplica i pani per i suoi confratelli	Inizio XIV secolo	Chiesa della Mascarella, Bologna	Chiesa della Mascarella, Bologna	Anonimo bolognese	33	18	1x2
74	San Benedetto a tavola con altri monaci	Inizio XVI secolo	Chiostro del monastero di Monte Oliveto Maggiore, Asciano, Siena	Chiostro del monastero di Monte Oliveto Maggiore, Asciano, Siena	Giovanni Antonio Bazzi, detto Sodoma	6	5	1x1
75	Storie del beato Gioacchino Piccolomini	Inizio XIV secolo	Chiesa di Santa Maria dei Servi, Siena	Pinacoteca Nazionale di Siena	Gano di Fazio	5	5	1x1
76	Ultima cena	XIV secolo	Chiesa di San Quirico, Domodossola	Chiesa di San Quirico, Domodossola	Anonimo lombardo	6 (visibili)	8	1x1
77	Cena in casa di Simone Fariseo	XIV secolo		Museo Nazionale di Capodimonte, Collezione De Ciccio, Napoli	Anonimo rimense	5	4	1x1
78	Ultima cena	Prima metà del XIV secolo		Trittico, Pinacoteca Civica, Forlì	Anonimo veneziano	13	1 visibile	
79	Ultima cena	1315-1325	Basilica inferiore di San Francesco, Assisi	Basilica inferiore di San Francesco, Assisi	Pietro Lorenzetti	13	2	1x6
80	Ultima cena	1325-1374	Chiesa di Sant'Agostino, Vicenza	Chiesa di Sant'Agostino, Vicenza	anonimo vicentino o Vitale da Bologna	13	6	1x2
81	Ultima cena	1330-1360		Brooklyn Museum of Art, NY	Vitale da Bologna	13	5	1x3
82	Cena in casa di Simone Fariseo	1332	Cappella della Maddalena, Museo Nazionale del Bargello, Firenze	Cappella della Maddalena, Museo Nazionale del Bargello, Firenze	Giotto	4	4	1x1
83	Ultima cena	1340	San Gimignano, Collegiata di Santa Maria Assunta	San Gimignano, Collegiata di Santa Maria Assunta	Memmi Lippo	13	5	1x3
84	Nozze di Canaa	1350-1380	San Gimignano, Collegiata di Santa Maria Assunta	San Gimignano, Collegiata di Santa Maria Assunta	Memmi Lippo	6	9	2x1
85	Ultima cena	Fine XIV secolo	Convento di San Gaggio, altare maggiore, Firenze	Statliche Museen zu Berlin	Lorenzo Monaco	13		
86	Ultima cena	1395		Altenburg, Germania	Taddeo Gaddi	13	15	1x1
87	Ultima cena	1395	Graduale 1 per San Michele a Murano	Morgan Library and Museum, New York	Gherarducci	13	4 visibili	1x3
88	Cena in casa di Simone Fariseo	1292	Chiesa di San Michele in Fassolo, Genova	Museo di Sant'Agostino, Genova	Manfredino D'Alberto (uno toscano)	6	3 calici su alto stelo in metallo	1x2
89	Cena in casa di Simone Fariseo	Metà XIV secolo		Pinacoteca Nazionale di Siena	Luca di Tommè	4 visibili	2 bicchieri in vetro; 1 calice in metallo per Cristo	1x1
90	Cena in casa di Simone Fariseo	Metà XIV secolo		Museo dell'Opera di Santa Croce, Firenze	Taddeo Gaddi	3	2	1x1
91	Cena in casa di Simone Fariseo	1370-1380	Polittico dedicato alla Maddalena (smembrato e ricomposto da Zeri)	Pinacoteca Vaticana, Roma	Cenni di Francesco di Ser Cenni	4	8	2x1
92	San Ludovico di Tolosa serve i poveri a mensa	1350-1366		Museo dell'Opera di Santa Croce, Firenze	Taddeo Gaddi	4	2	1x2

Tabella 1 Elenco delle fonte iconografiche consultate

ciotola/piatto	rapporto ciotole	tagliere	rapporto taglieri	bottiglia	rapporto bottiglie	boccali	rapporto boccali	confronti archeologici	oggetti non documen- tati archeologicamente
		3	1x2					si	no
2 ciotole individuali	1x1	1	1x2			1 boccale forse in metallo	1x2	si	no
31	1x1					15 boccali visibili (materiale?)	1x2	si	no
6 ciotole individuali 1 piatto da portata	1x1 1xtutti	6	1x1	3	1x2			si	no
4	1x1	3	1x2			4	1x1	si	no
3 piatti	1x2			2 bottiglie in vetro	1x3			si	no
				2	1x2			si	no
1 catino con alzata grande 5 catini con alzata piccoli	1xtutti 1x4			5	1x4			si, bottiglia	si, alzate
1 catino centrale	1xtutti							no	si, tutti
1 catino centrale con alzata	1xtutti	1	1xtutti			1 boccale in ceramica	1xtutti	no	si, tutti
1 catino centrale con alzata	1xtutti			2 bottiglie in vetro	1x6	1 boccale in metallo	1xtutti	si, bottiglia e boccale	si, alzata
		2	1x2	1	1xtutti			si, tutti	
1 catino centrale e alzata 8 ciotole individuali	1xtutti 1x1							si	no
4 ciotole	2x1	3	1x2					si	si, anfore vinarie
									si, tutti
1 catino con alzata centrale	1xtutti	6	1x2	8	1x2			si	si, alzata
1 centrale con basso piede	1xtutti	3	1x4					si	no
3 catini su alzata	1x2			2 bottiglie in metallo	1x3			si	si, tanti
		2	1x2			1	1xtutti	si	
								si	no
1	1xtutti								

anche alla sua presentazione. Ancora in ambito nobiliare, nella seconda metà XII secolo, Chretienne de Troyes, descrive l'insoddisfazione dell'eroe Ivano nel cibarsi di un capriolo allo spiedo, senza l'accompagnamento non solo di pane, vino e sale, ma anche di tovaglia e coltello, che sembrano essere il complemento indispensabile dell'apparecchiata, ben più necessari di piatti e bicchieri (Montanari, 1989, p. 296). Le tovaglie candide ricorrono frequentemente come apparato imprescindibile nell'esaltazione del piacere del cibo e nell'allestimento della tavola imbandita. Esse sono ricordate in qualunque tipo di mensa: è esplicitamente richiesta laddove i pranzi rappresentano il canone annuo dovuto da due affittuari al proprio signore in area astigiana in un documento notarile del 1266, dove viene espressamente normato che *il tutto [sia] servito sopra una tovaglia bianca e pulita* (Montanari, 1989, p. 312 e p. 319). Ugualmente, ne viene sottolineata la mancanza della tovaglia. Tommaso da Celano nella *Vita seconda di San Francesco* menziona in primo luogo l'assenza e solo a seguire cita altri oggetti mancanti alla mensa del povero: *qui non è tovaglia, né coltello, né taglieri, né scodelle, né casa, né mensa, né fante, né fancella* (Montanari 1989, p. 327). Più che un requisito necessario, la frequente menzione della tovaglia ci informa sulla percezione della gerarchia degli accessori, di come decoro e simbologia assolvessero un ruolo primario e prescindente dalla funzione, almeno nella rappresentazione letteraria. Il silenzio delle fonti scritte circa le suppellettili in ceramica e vetro è indicativo del loro scarso significato sociale.

L'oggetto in sé, ciotola o bicchiere, è praticamente evanescente, mentre il gesto di attingere da un recipiente condiviso è meglio attestato, anche quando, se non direttamente esplicitato, lo si può desumere dalle buone maniere prescritte ai convitati nei manuali di comportamento. Bonvesin della Riva nel *De quinquaginta curialitatibus ad mensam*, si raccomanda di non intingere il pane nel vino se da quello stesso *nipo* beve anche qualcun altro (Montanari, 1989, p. 364). Una raccomandazione simile è fatta anche da Tannhauser, nell'*Hofzucht*, dove si prescrive di non bere con il boccone in bocca per non insudiciare la bevanda, evidentemente anche in questo caso contenuta in un bicchiere condiviso (Montanari, 1989, p. 371). In alcune occasioni la condivisione del piatto con un commensale è esplicitamente collegata al desiderio di rendergli un onore. Tra XIV e XV secolo, Francesco Eiximenis specifica che il marito che mangia nello stesso piatto della moglie, le tributa un grande onore; la stessa pratica deve essere però evitata con i servi o addirittura i figli. La condivisione del de-

sco risulta dunque a tutti gli effetti una condivisione di posizione sociale e di dignità (Zanoletti, 1986, pp. 101-103).

La pratica di condividere un piatto tra marito e moglie è riferita da Ricobaldo Ferrarese come largamente diffusa qualche generazione precedente la sua. Infatti in un brano del *Pomerium*, scritto tra la fine del Duecento e l'inizio del Trecento, riferisce di antichi costumi in uso a Ferrara: *In cenis vir et uxor una manducabant paraside; usus incisoriorum ligneorum non erat in mensis. Unus vel duo sciphi in familia erant...* (Ricobaldo Ferrariensis, *Pomerium*, IV, 98, 16, pp. 63-64). Il testo costituisce probabilmente una descrizione moralizzata di usi del passato, intenzionalmente in contrasto con le pratiche contemporanee all'autore. È dunque plausibile che a cavallo tra XIII e XIV secolo i recipienti per bere e per mangiare fossero largamente disponibili sulle tavole dei ferraresi. Lo stesso si evince anche dalla novella di Gentili Sermini del secolo successivo, dove due preti ed un laico sono serviti con una scodella cadauno (Montanari, 1989, p. 439).

Ricobaldo ricorda anche sull'apparecchiata a lui contemporanea i taglieri in legno che costituivano un segno di benessere, in quanto legati al consumo della carne. Questo significato è esplicitato anche da altri passi, come la descrizione della tavola di un cavaliere fatta da Chretienne de Troyes, dove i taglieri sono addirittura in argento (Montanari, 1989, p. 298), o ancora in Francesco Eiximenis (Zanoletti, 1986, pp. 103 e segg.). In entrambe le situazioni descritte la carne risulta servita in un solo grande tagliere comune, da cui ciascun commensale attingeva aiutandosi con del pane che serviva da piatto individuale.

Le regole monastiche, una delle fonti più numerose e conosciute circa l'alimentazione medievale, rappresentano un capitolo a parte. Infatti le scelte in fatto di cibo obbedivano sia a ragioni simboliche che di disponibilità e prescrivevano frugalità, sobrietà, misura, vegetarianesimo. La maggior parte delle Regole imponeva dei comportamenti che celebravano la gerarchia interna del monastero, ma soprattutto ne sancivano la profonda diversità rispetto al mondo aristocratico. La rinuncia alla carne infatti si proponeva come una rinuncia esplicita e programmatica ai valori della nobiltà. I precetti dietetici rappresentavano anche le norme più impegnative da rispettare, come testimoniato da fonti scritte e archeologiche (Pluskowski, Seetah, Garavello, 2014). Non a caso nella satira medievale il personaggio del monaco è spesso dipinto come godurioso e crapulone (Zazzeri, 2003, Scapoli, 1998).

A fronte di una così sentita centralità del cibo, le suppellettili che lo contenevano sono menzionate raramente. Uno dei rari casi è rappresentato dalla

*Antiquiores consuetudines cluniacensis monasterii* di Udalrico della seconda metà dell'XI secolo e che ricorda la necessità di servire la *pitancia*, il cibo quotidiano, in un unico recipiente condiviso tra due monaci, mentre il *generale*, più raro e ricco, era servito in contenitori individuali. La regola cistercense fa esplicita menzione di un corredo da mensa personale per ciascun religioso, composto da: due olle per cucinare, due scodelle per mangiare, un recipiente per il pane, un tovagliolo per lavarsi le mani, due cucchiari, un coltello per il pane, un bicchiere, un vaso per l'acqua e una saliera personale (Nada Patrone, 1998, p. 49). Anche il *Liber Eremiticæ Regulæ Camaldoli*, del XII secolo, esplicita che ogni eremita durante la festività della Pasqua e del Natale debba essere dotato della propria ciotola e del proprio cucchiario (Montanari, 1989, p. 274). Anche nel proporre una regola per la comunità femminile di Eloisa, Abelardo, intorno al 1130, si raccomanda che non si servano due diversi piatti alla stessa persona. Il testo si riferisce probabilmente a due porzioni, ma potrebbe sottintendere anche l'impiego di due diversi recipienti (Montanari, 1989, p. 277). La pratica di utilizzare un recipiente per ogni commensale in ambito monacale è confermata dall'episodio riportato da Geraldo di Frachet, nelle *Vitæ fratrum* (XIII secolo), dove si narra della visione di un monaco cistercense di San Galgano che ha una apparizione in cui la Madonna nell'atto di servire i confratelli a tavola porta a ciascuno la propria porzione. Non viene menzionata la stoviglia, ma, dato che i cibi erano serviti singolarmente, si può supporre che i contenitori fossero individuali (Montanari, 1989, p. 320).

## 5. Note conclusive

L'analisi dei contesti archeologici ha individuato un'alterità dei gruppi aristocratici rispetto agli altri, poiché si riscontra una maggiore gamma di forme ed un percentuale inferiore di recipienti individuali da mensa. La relazione tra stato sociale e abitudine conviviale è confermata anche dall'analisi delle fonti scritte ed iconografiche, dove il banchetto condiviso è una caratteristica tipica della nobiltà. Ricordiamo però che anche buona parte dei membri delle comunità religiose aveva origini aristocratiche ed erano quindi in grado di comprendere i costumi conviviali delle famiglie di provenienza. Il rifiuto di adottare queste pratiche anche al desco monastico, dove si consumavano invece pasti individuali, può rientrare in una delle tante scelte programmatiche che caratterizzano la vita regolare in opposizione ai costumi dell'aristocrazia.

La diversità delle tavole nobiliari si coglie solo quando si prende in considerazione la funzione dei manufatti, infatti tipologie tecnologiche e decorative ed importazioni sembrano semplicemente riflettere la disponibilità sul mercato cittadino, come anche l'uso del vetro non è raro. In questo periodo quindi né vetro, né ceramica rappresentano elementi eccezionali, anzi si tratta di prodotti largamente disponibili ed alla portata di tutti. Il Trecento infatti è il momento in cui si assiste ad una produzione su larga scala di molti oggetti quotidiani, tra cui quelli da tavola. Questa facilità di approvvigionamento potrebbe aver inciso anche sul loro significato sociale, rendendo popolari materiali ed oggetti che in passato avevano prerogative elitarie.

## BIBLIOGRAFIA

- Anglani, L., Martinelli, N. Pignatelli O. (2012). Materiali ceramici dalle arginature tardomedievali di S. Alvise, Venezia. I dati relativi alle strutture lignee più antiche del sito datate tramite la dendrocronologia e il radiocarbonio. In S. Gelichi (a cura di) 2012, *Atti del IX Congresso Internazionale sulla ceramica medievale nel Mediterraneo* (pp. 388-394). Firenze,
- Bertelli, C. (a cura di) (1994). *La pittura italiana: l'altomedioevo*. Milano: Electa.
- Boskovits, M., Parenti D. (a cura di). (2010), *Dipinti, II, Il tardo trecento*. Firenze.
- Caroscio, M. (2009). *La maiolica in Toscana tra Medioevo e Rinascimento. Il rapporto fra centri di produzione e di consumo nel periodo di transizione*. Firenze.
- Cattani, G. (1990). Politica e religione. In A. Savioli, C. Moschini (a cura di), *Faenza nell'età dei Manfredi* (pp. 13-58.). Faenza.
- Dalla Vestra, G. (1975). *I pittori bellunesi prima del Vecellio*, Verona.
- Dalli Regoli, G. (1968). *Miniatura pisana del Trecento*, Bari.
- Donizo, . (1984). *Vita di Matilde di Canossa: I*. Milano: Jaca Book Codici.
- Flaminio da Parma. (1761). *Memorie Istoriche delle chiese e dei conventi dei Frati Minori dell'Osservanza riformata*. Provincia di Bologna, III, nella Regio-Ducal Stamperia degli Eredi Monti in Borgo Riolo, Parma.
- Farello, P. (1992). Fauna e alimentazione a Ferrara. La seconda metà del XIV secolo: le buche di Piazzetta Castello a Ferrara. In S. Gelichi (a cura di), *Ferrara prima e dopo il castello. Testimonianze archeologiche per la storia della città* (pp. 99-117). Ferrara.
- Farello, P. (1994). Reperti faunistici e alimentazione urbana in Emilia Romagna (XIV secolo e inizi XV secolo). *Archeologia Medievale*, XXI(1994), 487-498.
- Ferrara, D. (a cura di) (2008). *Giovanni Baronzio e la pittura a Rimini nel Trecento*. Milano: Silvana.
- Ferri, M. (2010). *Il significato delle cose. Ceramica a Venezia tra basso medioevo ed età moderna*, Dottorato di Ricerca in Scienze Umanistiche, Storia Antica, Archeologia, Arte, 22° ciclo, A.A. 2006-2007- A.A. 2008--2009, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università Ca' Foscari di Venezia, tutor prof. Sauro Gelichi, Venezia.
- Ferri, M., Moine, C. (2014). *L'isola di domani. Cultura materiale e contesti archeologici a San Giacomo in Paludo (Venezia)*. Firenze.
- Ferri, M., Moine, C. (2016) *Definire lo spazio e organizzare la mensa. Il Trecento a Venezia*. *Archeologia Medievale*, XLIII (2016), 79-96.
- Flores D'Arcais, F. (a cura di). (2004). *La pittura nel Veneto: le origini*. Milano.
- Fossaluzza, G. (2003). *Gli affreschi nelle chiese della Marca Trevigiana dal Duecento al Quattrocento, I, Romanico e Gotico*. Treviso: Antiga Edizioni, Cornuda.
- Gelichi, S. (1986). La ceramica ingubbiata medievale nell'Italia Nord Oriental. In *La ceramica medievale nel Mediterraneo occidentale. Congresso Internazionale della Università degli Studi di Siena, Dipartimento di Archeologia e Storia delle Arti, Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza. Siena 8-12 ottobre 1984 - Faenza 13 ottobre 1984* (pp. 353-407). Firenze.
- Gelichi, S. (1992a). Igiene e smaltimento dei rifiuti: le buche di scarico di Piazzetta Castello. In S. Gelichi (a cura di), *Ferrara prima e dopo il castello. Testimonianze archeologiche per la storia della città* (pp. 66-98.). Ferrara.
- Gelichi, S. (1992b). *La ceramica a Faenza nel Trecento. Il contesto della Cassa Rurale ed Artigiana*. Ravenna.
- Gelichi, S. (1997). Stoviglie da tavola e da cucina. Trasformazioni nei manufatti d'uso domestico tra Medioevo e Rinascimento in Emilia Romagna. In *Contributi della Scuola di Specializzazione in Archeologia dell'Università degli Studi di Pisa, I(1997)*, (pp. 153-166).
- Gelichi, S. (2010). Giocare alla roulette. In S. Gelichi, M. Baldassarri. (a cura di), *Pensare/Classificare. Studi e ricerche sulla ceramica medievale per Graziella Berti* (pp. 127-131). Firenze.
- Gianni, A. (2009). Gli eventi della Passione. In M. Bacci (a cura di), *Iconografia evangelica a Siena dalle origini al Concilio di Trento* (pp. 113-195). Siena.
- Groff, A. (2007). Il cibo nelle rappresentazioni pittoriche del Trentino (XIII-XVII secolo). In *EtnoAntropologia on line, 2/2007, Atti del X Congresso Nazionale AISEA, Cibo e alimentazione. Tradizione, simboli, saperi* (pp. 149-154). Roma.
- Henisch, B.A. (1978). *Fast and Feast. Food in Medieval Society*. London.
- Liverani, G. (1960). Un recente ritrovamento di ceramiche trecentesche a Faenza. In *Faenza. Bollettino del Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza*, XLVI(1960) (pp. 49-51).
- Lollini, F. (a cura di) (2000). *Coralini miniati di Faenza, Bagnacavallo e Cotignola. Tesori dalla Diocesi*. Faenza.
- Longhi, R. (1973). *Lavori in Val Padana dal Trecento al primo Cinquecento*. Firenze.
- Lucco, M. (a cura di) (1992). *La pittura nel Veneto: il Trecento*. Milano.
- Mariani Canova, G., Minazzato, M., Toniolo F. (a cura di) (2014). *I manoscritti miniati della biblioteca Capitolare di Padova, I, I manoscritti medievali e protorinascimentali della chiesa padovana e di altra provenienza*. Padova, Istituto per la Storia Ecclesiastica Padovana.
- Menis, G.C., G. Bergamini (a cura di) (1972). *La miniatura in Friuli*. Milano.
- Moine, C. (2012). *Chiostrì tra le acque: i monasteri femminili della laguna nord di Venezia nel basso Medioevo*. Firenze.
- Montanari, M. (1988). *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Bari.
- Montanari, M. (1989). *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al Medioevo*. Bari.
- Montanari, M. (1997). *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Bari.
- Montanari, M. (2006). *Il cibo come cultura*. Bari.
- Montanari, M. (2010). L'arte culinaria nell'Italia medievale (con particolare riguardo all'area Padana). In *Archivio Storico Lodigiano (2010)* (pp. 57-81).

- Nepoti, S. (2006). Le ceramiche. In C. Guarnieri (a cura di), *S. Antonio in Polesine. Archeologia e storia di un monastero estense* (pp. 91-113). Firenze.
- Neri, G. (2000). *Taddeo di Bartolo*, in *Enciclopedia dell'Arte Medievale*, Treccani, pp. XX.
- Neri da Rimini. (1995). *Neri da Rimini. Il Trecento riminese tra pittura e scrittura*, Milano.
- Pallucchini, R. (1964). *La pittura veneziana del Trecento*. Venezia e Roma.
- Pelner Cosman, M. (1976). *Fabulous Feast. Medieval Cookery and Ceremony*. New York.
- Riavez, P., Saccardo, F. (2006). Da Venezia a Corinto. Le ceramiche rivestite dai conventi di San Lorenzo di Ammiana e San Giovanni a confronto. In M. Gustin, S. Gelichi, K. Spindler, K. (a cura di), *The Heritage of Serenissima. The Presentation of the Architectural and Archaeological Remains of Venetian Republic. Proceedings of the International Conference. Izo-la-Venezia 4. - 9. 11. 2011* (pp. 237-251) Koper.
- Pluskowski, A., Seetah, K., Garavello, S. (2014). Ossa animali di mammiferi e di uccelli dal monastero e dal priorato. In M. Ferri, C. Moine (a cura di), *L'isola di domani. Cultura materiale e contesti archeologici a San Giacomo in Paludo (Venezia)*, (pp. 145-150). Firenze.
- Righi, B. (1841). *Annali della città di Faenza, III, per Montanari e Marabini*. Faenza.
- Sabbionesi L. c.s., *La ceramica dal monastero*, in Cianciosi A. (a cura di), Nonantola 6, c.s.
- Saccardo, F., Asta, A. (2016). La mensa del monaco. Ceramiche da contesti conventuali veneziani tra basso medioevo ed età posttrascinamentale. In M. Ferri, C. Moine, Sabbionesi, L. (a cura di), *In&Around. Ceramiche e comunità. Secondo convegno tematico dell'AIECM3. Faenza, Museo Internazionale delle Ceramiche 17-19 aprile 2015* (pp. 157-162). Firenze.
- Saccardo F., Lazzarini L., Canal, E. (1987). Ritrovamenti di ceramica tardo-medievale alla Scuola Vecchie della Misericordia, Venezia In *Archeologia Veneta* 2, X (1987), pp. 185-232).
- Scapoli, V. (ed.). (1998). *L'alimentazione nei monasteri medioevali*. Conversazioni medioevali 1, Ferrara.
- Shapley, F.R. (a cura di) (1966). *Paintings from the Samuel H. Kress Collection. Italian Schools. XIII-XV century*, London.
- Simonetti, A. (a cura di) (1997). *Le vite di Santa Umiltà da Faenza. Agiografia trecentesca dal latino al volgare*, Firenze.
- Schmidt, V. M. (a cura di) (2002). *Italian Panel Painting of the Duecento and Trecento*, Washington
- Tartuferi, A. (a cura di) (2000). *Giotto. Bilancio critico di 60 anni di studi e ricerche*, Firenze.
- Tomei, A. (2000). *Jacopo Torriti*, in *Enciclopedia dell'Arte Medievale*, Treccani, pp. XXX.
- Tonduzzi, G.C. (1675). *Historie di Faenza, per Gioseffo Zarafagli*, Faenza.
- Vroom, J. (2007). The Changing Dining Habits at Christ's Table. In L. Brubaker, K. Linardou (Eds.), *Eat, Drink and be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium. Papers of the Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A. A. Bryer* (pp. 191-222). Adelshot.
- Zanoletti, G. (ed.) (1986). *Francesco Eiximenis. Estetica Medievale dell'eros, della mensa e della città*. Milano.
- Zazzeri, R. (ed.) (2003). *Ci desinò l'abate. Ospiti e cucina nel monastero di Santa Trinità, Firenze, 1360-1363*. Firenze.
- Zeri, F. (a cura di) (1987). *La pittura italiana: il Quattrocento, I-II*, Milano

