

A PRANZO CON IL CARDINALE FLAVIO CHIGI: I MANIFESTI POLITICI E LETTERARI, L'OTTIMO CIBO, LE BELLE DONNE

CARLA BENOCCI

IN "I CHIGI A FORMELLO. IL FEUDO, LA STORIA E L'ARTE", CATALOGO DELLA MOSTRA A CURA DI I. VAN KAMPEN, FORMELLO 2009, PP. 63-68.

“V’è ricotta, ova e formaggio,
capre, pecore e piccioni,
Rose, fravole e capponi,
Che non hanno alcun paragio.
Neve poi che sin da maggio
Dura al mese di febraio
Il Boschetto, e il Paretaio
Ch’avran presto e vischio e maglia”¹.

La canzone di Sebastiano Baldini dedicata alla Villa Versaglia, “terrestre Paradiso”, sottolinea le gioie della tavola del cardinale Flavio Chigi, offrendo un vivace panorama della vita in questa proprietà, con le varie produzioni agricole, la caccia e le diverse “delizie”, che delineano un clima scanzonato e brillantemente conviviale, nel quale Flavio si muove da maestro:

“I più bravi credenzieri apparecchiavano le tavole
E poi spillano le cavole
I più pronti bottiglieri.
I più dotti cucinieri
Preparando la cucina
Ci dispongono la mattina
Dentro i piatti una battaglia”.

Si percepisce pertanto la dimensione privata dei pranzi del cardinale Flavio, ben diversa dai celebri banchetti da lui organizzati come atti sostanzialmente politici, in un quadro formale e di rappresentanza.

Si può invece immaginare nella villa di Formello Flavio in compagnia dei suoi amici, impegnato nelle attività preferite, la caccia, la tavola e l'accoglienza degli ospiti, meglio se appartenenti al genere femminile ed in particolare a quello delle “belle”. Ne consegue la scelta di materie prime che sommano animali e prodotti legati alle caratteristiche del luogo con altri accuratamente coltivati, offerti alla degustazione in forme non particolarmente elaborate, in considerazione del fatto che Baldini, suo fervido ammiratore, non celebra originali preparazioni ma si limita ad elencare le stesse materie prime, che rientrano in “tutto quello che può nobilitare e rendere comoda in questo mondo qualunque villa”.

Oltre agli animali da cortile (“gallinacci”, capponi e simili, allevati anche nel “gallinaio”), alle pecore, ai conigli, che popolano a lungo la campagna romana e le tenute, è apprezzata la cacciagione (fagiani, starni, beccacce e uccelli vari, come “la lodola e la quaglia” ed anche i cinghiali), costituita quindi da animali catturati sia nei boschi della zona sia in elaborati boschetti, ragnaie, “fagianai” e “paretai” messi appositamente in opera ed a coltura, i piccioni, cui è destinata la celebre “Torre di Babelle” posta all’ingresso. Carni pregiate e semplici, quindi, formaggi e uova derivati dagli allevamenti. Lo stesso Flavio annota nel suo diario relativo al viaggio in Francia a proposito della visita alla reggia di Versailles, del 10 luglio 1664, che nei 19 “recinti” del parco destinati agli animali “hanno il suo luogo spaziosissimo le galline di tutte le sorti in numero infinito, in un altro vi sono spartimenti attorno murati con le finestre e ramate, in cui si conservano 800 fagiani, tortore e piccioni, e simili ucellami in quantità grande”: anche la splendida dimora del Re Sole, allora ancora in fase di costruzione, è dotata di animali analoghi a quelli descritti a Formello.

La dieta del cardinale è però ben più ricca e comprende anche diversi ortaggi e frutti, spesso ricercati anche per forma, profumo e colore, in una concezione che mira al soddisfacimento dei cinque sensi, pur con finalità prevalentemente gastronomiche: "il terren, ch'è buono, abbonda/Di quei cavoli, che il nome/Han del fior, ma grossi come /Poco manco la Rotonda", prosegue il Baldini; le "fravole" sono citate insieme alle rose, ma non mancano i più popolari prodotti dell'orto ed i legumi, quali "ceci spassatempo", "aglietti" e "fusaglia".

Un posto a parte meritano gli agrumi, di complessa ed aristocratica coltivazione e ricchi di connotazioni simboliche, veri alberi del Paradiso, ma anche apportatori di benessere e di salute, come ormai da secoli ben sanno i naviganti: neanche a dirlo, Baldini celebra l' "arte e l'ingegno" nella coltivazione de "gl'ammirabili, i cedrati/Le lumie, le spadefuora", "che di tanti, e tanti pomi/Qui non entra la marmaglia", a lode e gloria del giardiniere e dell'aristocratico proprietario. Gli stessi agrumi sono in parte collocati in raffinati "vasi invetriati", aggiungendo qualità artistiche alle composizioni del giardino. I fiori già ricordati completano l'aspetto artistico della produzione della Versaglia: secondo la moda barocca, abbondano le bulbacee, costose e simbolo di nobili gusti ("Anemoni, Tulipani, Tazze, Argemoni"), oltre alle rose, fiori destinati anche ad ornare la tavola.

Protagonista della cultura alimentare, come in tutta l'Italia centrale, è il vino, prodotto in ricchi vigneti – il cardinale apprezza anche il "vin montepulcianese - benedetto quel Paese"-, che si accompagnano ad un "bellissimo oliveto" e ad un castagneto.

Flavio sembra quindi nutrirsi quotidianamente – quando è in villa – in modo equilibrato, semplice e sano, con l'apporto di una vasta gamma di sostanze nutritive, elaborate in pietanze non complesse ma sempre presumibilmente adeguate ai gusti e alle abitudini raffinate di Flavio: la "neve" più volte richiamata rimanda alle conserve di ghiaccio, diffuse in gran parte delle dimore suburbane della nobiltà romana e toscana, indispensabili per godere di "sorbetti" e per rinfrescare in estate cibi e bevande, anche se pericolose per le conseguenze degli abusi che si possono commettere, come accadde al cardinale Alessandro Peretti Montalto, morto per aver troppo "mangiato in ghiaccio".

Non è semplice individuare le ricette dei pasti quotidiani, che dalle materie prime enunciate garantiscono cibi appropriati alla tavola del cardinale, in quanto le spese della dispensa riguardano appunto soprattutto le materie prime ed i libri di ricette, pur studiati, esaltano soprattutto le preparazioni per banchetti ed occasioni sontuose². Più utile può rivelarsi uno scherzoso componimento poetico della metà del Seicento, scritto da Massimiliano Savelli, marchese di Palombara, e dedicato al principe Camillo Pamphilj, il quale aveva concesso al marchese la sua villa fuori Porta San Pancrazio "per far una recreatione" nel "pomario", animata da scherzi poetici e musica ma conclusa poco felicemente ("mentre tra lor si cominciorno a rompere/sopra la testa le chitarre, e cetare") a causa delle abbondanti libagioni³. La dimensione agreste, pur se raffinata, può ricordare le abitudini contemporanee del cardinale Flavio, inserito magnificamente nella cerchia nobiliare romana. Il pranzo inizia dalle fragole, per passare alla "mostarda con senapa aromatica fatta con uva negra cesenatica, con la scorza candita di merangolo". Si passa poi ai capponi (amati anche dal cardinale Flavio), "che d'ndivia eran coperti, e sellari e carciofani, di pistachi, di pepe e di garofani", "robbe che c'incitorno alla lascivia. Ci forno dei prugnoli, e de tartuffoli, e dei prosciutti cotti in vin di Centola, dei piccioni stufati nella pentola, e delle torte, pappardelle e struffoli. Venne un'oglia putrida all'uso hispanico, che magnata, incitocci tanto a bere, ch'a fè di vin ci tracannammo un Tevere, che bastato sarebbe a un stuol germanico". Segue il pesce ed altri cibi: "e perché nei banchetti i pesci aquatili, anche soglion trovarsi, una gran spicola venne portata a noi dalla graticola, che con le starne gareggiò volatili".

La tavola del cardinale nella villa è un esempio di quella "elegante rusticità" applicata anche dall'agente del re di Francia Elpidio Benedetti nella sua Villa del Vascello a Roma e diffusa nelle ville e tenute toscane, dove l'eccellente qualità della vita e la corrispondente raffinata immagine è assicurata dall'armonioso rapporto con la natura, dal carattere innovativo di fabbriche e giardini, dalla capacità di attrarre una cerchia eletta di ospiti, piuttosto che nelle manifestazioni di sfarzo e di magnificenza. La Torre "di Babelle" posta all'ingresso di Versaglia è il significativo emblema della proprietà: simbolo della capacità umana di costruire una fabbrica fino al cielo, quindi espressione di

potere ben più superba ed audace della reggia francese, legata ad un significato solare e di rigenerazione, si rivela essere in realtà una torre-palombaio, manufatto comune nelle dimore toscane.

Le caratteristiche dei rustici pranzi in villa fin qui descritti sono frutto di una scelta del cardinale e non di incapacità nell'organizzare sfarzosi banchetti. Se si prefigge un fine politico, mirante ad affermare il proprio ruolo di protagonista della vita mondana internazionale e romana in particolare, Flavio è in grado di raggiungere un apice rimasto celebre nelle cronache romane: il banchetto allestito il 15 agosto 1668 nel giardino Chigi alle Quattro Fontane a Roma, che può contare su una vasta letteratura, prima di tutto il celebre opuscolo con la descrizione della festa, elaborato da Carlo Fontana e pubblicato a Roma nel 1668, corredato da sei magnifiche tavole, disegnate dallo stesso Fontana e incise da Pietro Santi Bartoli e Teresa Del Po⁴. E' noto che dopo la morte dello zio papa Alessandro VII Chigi il 22 maggio 1667 per il cardinale Flavio si era aperto un periodo di maggiori difficoltà, anche per la scarsa considerazione di cui godeva tra i contemporanei a causa del suo conclamato disinteresse in merito agli affari religiosi, economici e politici della Chiesa. Ormai lontano era ormai il felice esito della sua missione in Francia, compiuta nel 1664, quando proprio le sue qualità mondane e le affinità in questo campo con Luigi XIV avevano valso allo zio papa una riconciliazione con il sovrano francese. Flavio tenta quindi una carta a lui congeniale con il banchetto offerto alle nipoti del nuovo papa Clemente IX, Caterina e Maria Maddalena Rospigliosi (fig. 1).

Il banchetto si svolge come un evento teatrale: si apre la scena con un boschetto allestito sul terrazzamento del giardino, riprodotto in una stampa incisa dal Bartoli (fig. 2); al centro, in uno spazio abilmente organizzato grazie a "due muraglie finte" mimetizzate tra gli alberi, è posta una tavola semplice, sulla quale il giardiniere Ciurmaglia dispone le vivande, lamentando i tempi difficili; sullo sfondo sono attrici in veste di "donne, sulle sedie, [che] assistono ai preparativi della tavola rustica"; in primo piano sono tre personaggi, Flora, Pomona e Bacco, che danno l'avvio allo svolgimento dell'evento teatrale e gastronomico; Bacco infatti, toccando con il tirso la tavola, introduce la scena successiva, sempre illustrata in una stampa apposita, incisa da Teresa Del Po (fig. 3). "Scomparse le muraglie finte e la tavola del giardiniere, compaiono a sinistra la superba bottiglieria, a destra la quasi incantata credenza et in mezzo la fontana". Animano la scena eleganti attori, che osservano le splendide vivande e il suggestivo allestimento, con "piedistalli finti di busso con lumi nascosti dentro", disposti a delimitazione del proscenio.

La terza stampa (fig. 4) illustra l'organizzazione dell'allestimento, con la disposizione delle varie tavole, sia fisse sia mobili ("che camminano"), l'illuminazione con i piedistalli già descritti e le torce messe nelle fontane perimetrali, le prospettive che fanno da sfondo alla bottiglieria e alla credenza. A questi due ultimi apparati sono riservate due stampe apposite, incise dal Bartoli (figg. 5-6), che mostrano appunto la magnificenza dei piatti, delle bottiglie e dei bicchieri, disposti su ripiani formanti due elevati manufatti verticali.

L'ultima scena, raffigurata nella stampa incisa da Teresa Del Po (fig. 7), conclude magnificamente la rappresentazione teatrale e apre il banchetto vero e proprio. Infatti, non appena gli attori "si ritirano...spiegatesi dal loro posto si spinsero fuori degl'archi le due tavole, che camminando direttamente con egual moto si portarono davanti alle dame e principi dirimpetto la fontana illuminata, e congiuntesi insieme formarono un tavolone di trenta palmi con trionfi di tal vaghezza e nobiltà, che l'arte non ha fin' hora saputo architettarne de' più belli come del disegno". L'arrivo delle tavole è introdotto da quattro "ninfe boscareccie padrone del luogo", come attestano gli *Avvisi* di Roma, e da una "pioggia d'acque odorose, et una tempestosa grandine di confetture, quale cessata si diede principio al banchetto, con suoni e musiche, dopo di che successe un eco canoro di diversi Augelli". E' noto che questa elaborata scenografia è stata ideata da Gian Lorenzo Bernini e realizzata dal Fontana, che si vanta del felice esito divulgandone le immagini con il suo opuscolo. Le stampe sono però funzionali anche all'obiettivo politico da raggiungere: il cardinale Flavio divulga *erga omnes* le immagini di questo banchetto, - non con una "canzone" rimasta nel suo archivio ma con uno dei più diffusi mezzi di comunicazione secenteschi, le stampe -, dando prova

delle sue qualità di promotore delle attività mondane della corte pontificia, ritenuta non certo inferiore a quella francese e davvero internazionale; lo stesso banchetto costituisce modello rimasto a lungo insuperato, e quindi Flavio si ricava anche in tal modo un ambito a lui congeniale in seno al collegio cardinalizio, funzionale ad eventuali compiti diplomatici analoghi a quelli già svolti brillantemente in precedenza. Il cibo è in tal modo in funzione di questa immagine politica, assumendo un valore ben diverso rispetto ai pranzi della Villa Versaglia. Lo stesso Flavio aveva affinato la sua preparazione descrivendo accuratamente il cerimoniale della corte francese nel viaggio del 1664 ed in particolare la tavola imbandita con la “colatione” nel “Gabinetto della Regina Madre”, nel castello di Fontainebleau⁵ (fig. 8), che si accompagna alla descrizione degli abiti delle dame, come la contessa di Soissons - una delle famose nipoti del cardinale Mazzarino -, e “Mademoiselle della Vallière... favorita di Sua Maestà”. L’aggiornamento sulla moda francese e la funzione delle “belle” dame suggerisce un’altra invenzione di Flavio, messa a punto probabilmente in occasione del banchetto del 1668: nasce l’idea di cristallizzare in una galleria di ritratti la serie di dame protagoniste dell’evento insieme alle altre più in vista della società romana, selezionate forse ad arte per ripetere al femminile la composizione delle famiglie costituenti il collegio cardinalizio allora in auge⁶. Un collegio cardinalizio al femminile, quindi, idea scandalosa e compiuta nel Palazzo Chigi ad Ariccia (fig. 9), sufficientemente lontano da Roma, luogo dove vengono trasportati i ritratti concepiti nel 1672 per il giardino romano. Si afferma però da allora in poi, con straordinario successo, la moda delle “belle”, ritratti di donne nobili “ben maritate”, che svolgono una funzione politica e sociale di rilievo, protagoniste della vita di corte.

Il banchetto del 1668 e la tavola campestre a Versaglia rappresentano perciò i due poli intorno ai quali ruota l’intero percorso sociale ed umano di Flavio: entrambi avranno larga fortuna nella cultura barocca, ben più ricca e complessa rispetto alle conoscenze attuali, finora concentrate soprattutto sugli spettacolari banchetti. L’alimentazione raffinata e quotidiana in un ambiente agreste, invece riserva ancora ampi margini di approfondimento, fino ad arrivare al divertente contratto del 30 giugno 1759 con Giuseppe Commestabile, cuoco segreto del principe Gaetano Boncompagni Ludovisi⁷, contenete l’elenco delle vivande da servire “nei giorni di grasso per l’eccellentissima tavola” e di quelle “nei giorni di magro”, distinguendo in modo specifico le pietanze destinate all’ “eccellentissima signora principessa padrona”, Laura Chigi Boncompagni Ludovisi, quelle per suo figlio, l’ “eccellentissimo signor don Ignazio”, e quelle per l’ “eccellentissima signorina”, la piccola Ippolita. Si tratta di cibi altamente energetici e non troppo dissimili da quelli prediletti per il desco chigiano a Versaglia. La principessa madre è nutrita con “vitella in brodo”, varie carni, uova e con “ciambelle papaline”, con poche varianti anche nei giorni di magro, al figlio Ignazio si somministrano per ogni pasto una minestra e due tipi di carne, in umido ed arrosto, nei giorni di grasso, e sempre una minestra, uova ed una frittata in quelli di magro, e la piccola Ippolita, di otto anni, è nutrita con “vitella per brodo, ciambella papalina, pane, farina ed ove fresche per la sera”. Queste pietanze sono completate anche con i prodotti coltivati nelle ville e tenute dei Ludovisi, tra cui in particolare i celebri agrumi.

I commensali ben nutriti in tavole amichevoli o in fastosi banchetti, impegnati in conversazioni, dilette poetiche e confronti amichevoli, sono nelle migliori condizioni per operare scelte appropriate, soprattutto nel quadro politico difficile dell’età barocca: questo l’auspicio del Baldini e il messaggio che vuol comunicare il cardinale Flavio. La conclusione della “canzone” dedicata a Flavio, chiuso nel conclave destinato ad eleggere il nuovo papa dopo lo zio, può essere individuata come obiettivo primario di una buona, raffinata ed accogliente tavola imbandita:

“L’Universo sospirando
 Sta che facciasi un Pontefice,
 Che non sia qualche carnefice
 La Pietà ponendo in bando,
 Quindi a voi mi raccomando,
 E vi supplico, che stiate
 In cervello, e no’ facciate

Il reverso alla medaglia...
 Prego ancor Domine Dio,
 Che v'ispiri a fare un papa,
 Che sia dolce come sapa,
 Non dissimile dal zio,
 E che sia cortese e pio,
 Grato, affabile e benigno,
 Non crudele e non maligno.
 Questo voto al cielo saglia,
 Viva pur viva Versaglia”.

¹ Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Manoscritti Chigiani, LIV 90, cc. 1r-17r: si rimanda per la trascrizione di tutta la “canzone” e per la storia della Villa Versaglia a C. BENOCCI, *I Chigi nella campagna romana: l'ironia pseudo-francese della Villa Versaglia a Formello*, in *I giardini Chigi tra Siena e Roma dal Cinquecento agli inizi dell'Ottocento*, a cura di C. Benocci, Siena 2005, pp. 147-190, 439-445.

² Cfr. per i banchetti barocchi ed i trattati *I Fasti del Banchetto Barocco*, a cura di J. Di Schino, Roma 2005; J. DI SCHINO, F. LUCCICHENTI, *Il cuoco segreto dei papi. Bartolomeo Scappi e la confraternita dei cuochi e dei pasticciari*, Roma 2007, con bibliografia precedente.

³ Cfr. C. BENOCCI, *I piaceri del corpo e dello spirito: le feste barocche nella Villa Doria Pamphilj*, in “Strenna dei Romanisti”, 1999, pp. 27-36.

⁴ Cfr. le sei tavole, conservate presso la Biblioteca Apostolica Vaticana, Archivio Chigi, nn.25253-25258, in C. BENOCCI, *I Chigi e la loro cerchia in età barocca a Roma: Domenico Salvetti, il principe Mario e il cardinale Flavio nel giardino alle Quattro Fontane, I giardini Chigi tra Siena e Roma dal Cinquecento agli inizi dell'Ottocento*, a cura di C. Benocci, Siena 2005, pp. 117-146.

⁵ Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Manoscritti Chigiani, E II 37, I parte, c. 313r, in C. BENOCCI, *I Chigi nella campagna romana* cit., p. 150.

⁶ C. BENOCCI, T. DI CARPEGNA FALCONIERI, *Le belle. Ritratti di dame del Seicento e del Settecento nelle residenze feudali del Lazio*, Roma 2004.

⁷ C. BENOCCI, *Le ville dei Boncompagni Ludovisi e la tavola: il contratto del 1759 con il “cuoco segreto”*, in “Strenna dei Romanisti”, 2009, pp. 53-66.

DIDASCALIE DELLE ILLUSTRAZIONI

Fig. 1. Ritratto di Maria Maddalena Rospigliosi Panciatichi, “Stanza delle “belle”, Ariccia, Palazzo Chigi.

Fig. 2. Carlo Fontana (inventore e disegnatore) e Pietro Santi Bartoli (incisore), Prima scena della festa del cardinale Flavio Chigi del 1668 nel giardino alle Quattro Fontane, con i preparativi per la tavola rustica, le dame, il giardiniere Ciurmaglia e gli attori in veste di Bacco, Flora e Pomona, Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Archivio Chigi, n. 25254.

Fig. 3. Carlo Fontana (inventore e disegnatore) e Teresa Del Po (incisore), Seconda scena della festa del cardinale Flavio Chigi del 1668 nel giardino alle Quattro Fontane, con le tavole imbandite, la bottiglieria, la dispensa e gli attori, Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Archivio Chigi, n. 25255.

Fig. 4. Gian Lorenzo Bernini e Carlo Fontana, Pianta del “boschetto preparato per la funzione” della festa del cardinale Flavio Chigi del 1668 nel giardino alle Quattro Fontane, Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Archivio Chigi, n. 25253.

Fig. 5. Carlo Fontana (inventore e disegnatore) e Pietro Santi Batoli (incisore), “Prospetto della credenza” della festa del cardinale Flavio Chigi del 1668 nel giardino alle Quattro Fontane, Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Archivio Chigi, n. 25256.

Fig. 6. Carlo Fontana (inventore e disegnatore) e Pietro Santi Batoli (incisore), “Prospetto della bottiglieria” della festa del cardinale Flavio Chigi del 1668 nel giardino alle Quattro Fontane, Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Archivio Chigi, n. 25257.

Fig. 7. Carlo Fontana (inventore e disegnatore) e Teresa Del Po (incisore), Le tavole imbandite della festa del cardinale Flavio Chigi del 1668 nel giardino alle Quattro Fontane, Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Archivio Chigi, n. 25258.

Fig. 8. “Gabinetto della Regina Madre” con la “colatione” della sovrana sulla tavola imbandita nel castello di Fontainebleau, dal *Diario* di Sebastiano Baldini, 1664, Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Manoscritti Chigiani, E II 37, I parte, c. 313r.

Fig. 9. La Stanza delle “belle”, fotografia del 1970 circa, Ariccia, Palazzo Chigi.