

CARLA BENOCCI

Carla Benocci, laureata nel 1978 con Giulio Carlo Argan e specializzata in Storia dell'Arte Medievale e Moderna presso l'Università di Roma La Sapienza nel 1981, ha conseguito diversi diplomi *post lauream* nel settore storico-artistico, archivistico, di conservazione, restauro, didattica, gestione e valorizzazione dei beni culturali. Ha operato dal 1980 al 2017 nella Sovrintendenza dei Beni Culturali del Comune di Roma, dove ha svolto un'attività di studio, tutela e gestione nel settore delle ville storiche; dal 1998 al 2017 è stata responsabile del Museo della Villa Doria Pamphilj a Roma e di un vasto settore di Ville capitoline. Partecipa a mostre e convegni internazionali su temi di architettura, urbanistica, storia dell'arte, storia dei giardini e collezionismo artistico, su invito delle Università italiane e straniere e di diverse istituzioni. Ha pubblicato una vastissima serie di libri e saggi sulle stesse tematiche ed in particolare sulle ville romane. Insegna storia e critica dei giardini presso Quasar Design University. È membro del Comitato Scientifico della Reggia di Caserta e del Consiglio Direttivo Gruppo dei Romanisti; è vicepresidente dell'Associazione Storia della Città; è membro di Italia Nostra e dell'ICOMOS; è ispettore archivistico onorario dal 2013

A tavola con gli Sforza di Santa Fiora, nella “giusta misura”

Guido Sforza, giovanissimo erede della grande famiglia di Cotignola (in Romagna), Signori di Milano e di Pesaro, si trova alla metà del XV secolo Signore della Contea di Santa Fiora sul Monte Amiata; luogo questo di non facile accesso, ma molto ambito dalla Repubblica di Siena e dallo Stato Pontificio per le risorse davvero uniche di acqua, di produzione di armi e di controllo del passaggio di pellegrini e merci sulla via Francigena e sulla strada di transumanza tra l'Adriatico e la Maremma. Suo padre Bosio Sforza e suo zio Francesco, duca di Milano, ottengono che il papa Pio II Piccolomini vada a Santa Fiora per istruire e proteggere il ragazzo: nel 1462 il pontefice si reca da Guido e gli insegna che un governante deve far parte della comunità ed essere amato, deve sfruttare le risorse senza fare guerre e soprattutto deve nutrirsi bene, studiando i testi degli umanisti, come Marsilio Ficino, che indica nei tre volumi De Vita i cibi da assumere “nella giusta misura”. Guido segue fedelmente queste indicazioni e la contea mantiene la propria indipendenza fino all'unità d'Italia. Tutti i successori si allineano sullo standard alimentare degli Sforza: si prediligono frutta, verdura, carni bianche, ma soprattutto pesce d'acqua dolce e di mare, ottimi vini (celebri sono quelli del Papa Paolo III, parente degli Sforza). I documenti attestano raffinati e salutari menu, che gli Sforza impongono anche ai loro “professionisti” (architetti, avvocati, amministratori), soprattutto quando devono viaggiare per assolvere i diversi compiti. Non mancano inoltre cibi derivanti anche dalla tradizione ebraica, presente nella cittadina per secoli.