

MARINA SCOPEL, *Mattia Giegher e la scuola di scalcheria per studenti tedeschi a Padova (sec. XVIII)*, in «Studi trentini. Storia» (ISSN: 2240-0338), 101/2 (2022), pp. 381-408.

Url: <https://heyjoe.fbk.eu/index.php/stusto>

Questo articolo è stato digitalizzato dal progetto ASTRA - Archivio della storiografia trentina, grazie al finanziamento della Fondazione Caritro (Bando Archivi 2021). ASTRA è un progetto della Biblioteca Fondazione Bruno Kessler, in collaborazione con Accademia Roveretana degli Agiati, Fondazione Museo storico del Trentino, FBK-Istituto Storico Italo-Germanico, Museo Storico Italiano della Guerra (Rovereto), e Società di Studi Trentini di Scienze Storiche. ASTRA rende disponibili le versioni elettroniche delle maggiori riviste storiche del Trentino, all'interno del portale [HeyJoe](#) - History, Religion and Philosophy Journals Online Access.

This article has been digitised within the project ASTRA - Archivio della storiografia trentina through the generous support of Fondazione Caritro (Bando Archivi 2021). ASTRA is a Bruno Kessler Foundation Library project, run jointly with Accademia Roveretana degli Agiati, Fondazione Museo storico del Trentino, FBK-Italian-German Historical Institute, the Italian War History Museum (Rovereto), and Società di Studi Trentini di Scienze Storiche. ASTRA aims to make the most important journals of (and on) the Trentino area available in a free-to-access online space on the [HeyJoe](#) - History, Religion and Philosophy Journals Online Access platform.

Nota copyright

Tutto il materiale contenuto nel sito [HeyJoe](#), compreso il presente PDF, è rilasciato sotto licenza [Creative Commons](#) Attribuzione–Non commerciale–Non opere derivate 4.0 Internazionale. Pertanto è possibile liberamente scaricare, stampare, fotocopiare e distribuire questo articolo e gli altri presenti nel sito, purché si attribuisca in maniera corretta la paternità dell’opera, non la si utilizzi per fini commerciali e non la si trasformi o modifichi.

Copyright notice

All materials on the [HeyJoe](#) website, including the present PDF file, are made available under a [Creative Commons](#) Attribution–NonCommercial–NoDerivatives 4.0 International License. You are free to download, print, copy, and share this file and any other on this website, as long as you give appropriate credit. You may not use this material for commercial purposes. If you remix, transform, or build upon the material, you may not distribute the modified material.



Studi Trentini. Storia	a. 101	2022	n. 2	pp. 381-408
------------------------	--------	------	------	-------------

Mattia Giegher e la scuola di scalcheria per studenti tedeschi a Padova (sec. XVII)

MARINA SCOPEL

Nel Seicento la convivialità italiana si conferma come polo di attrazione per la raffinata gestualità del taglio delle vivande alla presenza degli invitati. Un successo particolare sembra incontrare la scuola per “trincianti”, rivolta agli studenti della *natio Alemanna* che frequentavano l’università di Padova. I trattati dei “maestri” Mattia Giegher e Mattio Molinari, dei quali si traccia per la prima volta il profilo biografico, saranno diffusi in Germania dagli scolari tedeschi che, rientrati in patria, si faranno portavoce della nuova moda conviviale.

In the 17th century, Italian conviviality became popular for the refined gesture of cutting food directly in front of guests. ‘School of carvers’, a course aimed at students of the ‘German nation’ at the University of Padua, was particularly successful in this context. The treatises written by the ‘masters’ Mattia Giegher and Mattio Molinari, whose biography this article traces for the first time, gained popularity in Germany. Once back in their homeland, the Alemannic pupils became spokesmen for the new convivial fashion.

Alla ricerca di una nuova professionalità

La convivialità italiana del Seicento identifica nel banchetto l’esibizione barocca di spettacolarizzazione del cibo. Nella logica dell’organizzazione di corte, è la fantasia estetizzante dello scalco, coordinatore geniale dei conviti, ad assumere un ruolo preponderante. Ingegnoso artefice di complicate elaborazioni tecniche, tese al trionfo dell’eccesso, della grandiosità e dell’illusionismo decorativo, questo “ufficiale di bocca” celebra il fasto delle cerimonie pubbliche, esaltando la superiorità dell’apparire nei confronti dell’essere. Il banchetto diventa il teatro dove la *mise en scène* è demandata

a diverse figure professionali che con la loro studiata abilità concorrono al successo conviviale. Scalco, credenziere e trinciante rivestono in questo contesto un ruolo fondamentale, codificando una gestualità che vedrà il suo massimo splendore nella prima metà del secolo, per poi declinare lentamente lasciando il posto a nuove mode conviviali.

All'estero, per contro, questa pratica coreografica è destinata a durare a lungo, grazie alla diffusione di specifici manuali, per il tramite degli studenti tedeschi che frequentavano l'università patavina. È infatti in questo ambiente culturalmente vivace che si sviluppa una particolare "scuola di scalcheria", unica nel suo genere, qui per la prima volta documentata.

Non vi erano solo traguardi accademici, dunque, tra le aspirazioni studentesche. A stimolare l'interesse di coloro che decidevano di intraprendere il percorso di studi a Padova contribuiva una ricca offerta di esperienze che oltrepassavano l'ambito universitario, ma che, oltre a soddisfare interessi personali, si rendevano propedeutiche alla carriera professionale. In città nel Seicento giungevano giovani desiderosi di imparare a cavalcare, a ballare, a esercitarsi nel maneggio di qualunque sorta di armi: passatempo da affiancare, ma non sempre, all'impegnativo studio.

In città era molto attiva fin dal 1608 l'Accademia Delia: di impronta esclusivamente nobiliare, nata con lo scopo di formare provetti cavalieristi, integrava le tradizionali attività di equitazione e scherma con l'insegnamento delle tecniche militari e della matematica. Un ruolo di primo piano nella vita dell'accademia fu fin dall'inizio rivestito da Galileo Galilei, chiamato a stendere il programma di studi dell'Accademia Delia: fondamenti di aritmetica per la disposizione delle truppe, applicazioni pratiche all'artiglieria, uso della bussola e altri strumenti topografici per il disegno e il rilievo erano parte integrante del corso di matematica militare¹.

Un saggio dell'arte guerresca e della destrezza militare acquisite poteva essere esibito in pubblico, con grande sfarzo di costumi, in occasione delle giostre e dei tornei organizzati nei momenti significativi della comunità. Il legame dello Studio con l'Accademia era molto forte, in particolare con gli scolari della nazione Alemanna che contribuirono in modo significativo al suo sostentamento economico nei momenti di decadenza.

La pratica della *peregrinatio academica*, costume diffuso soprattutto tra i giovani dell'Europa settentrionale e centrale, consentiva, attraverso i frequenti contatti con le principali corti italiane, di apprendere anche la raffinata gastronomia. Gli scolari nordici, conquistati dall'etichetta e dalle

¹ Un documento autografo di Galileo Galilei, *Consulto per l'Accademia Delia di Padova*, è conservato in BCPd, Autografi, n. 621. Per approfondimenti sull'attività dell'associazione si veda l'importante saggio di Del Negro, *L'Accademia Delia*, pp. 35-67.

buone maniere a tavola, recependo con immediatezza i moderni moduli conviviali, si servivano frequentemente di *famuli* in grado di organizzare e coordinare un banchetto alla “maniera italiana”. Ad attrarre maggiormente era la manualità del trinciante, l'*offiziale di bocca* che presenziava alle tavole più importanti per eseguire il taglio delle vivande provenienti dalla cucina.

La perizia nell'usare affilati coltelli sezionando le carni direttamente al cospetto dei convitati diventava, per estensione, la dimostrazione galante dell'uso disinvolto delle armi da taglio, appreso dai maestri schermidori. La stretta relazione tra l'abilità militare e la gestualità del servizio a tavola è esplicitata nell'uso di un lessico specifico, traslato nei manuali tedeschi sull'arte di trinciare: *improchieren* (imbroccare), *Oberschnitt*, *Contraschnitt* (tagli che richiamano il fendente e il montante) rimarranno a lungo termini circoscritti a questo specialistico ambito².

I giovani aristocratici gareggiavano in maestria nello smembrare le carni da presentare agli ospiti. Ne è testimone nel 1593 Vincenzo Cervio, nel racconto di un nobiluomo che

“postosi a tavola a canto ad una di quelle [donne] sopramodo bellissima, la quale solamente amava, e desiderava di servirla, fattosi dare dal trinciante che li stava presso una forcina e un coltello, e levatosi in piedi, imbroccò un fasano e lo trinciò a quella Dama con tanta buona gratia, quanto havrebbe fatto il miglior trinciante d'Italia”³.

Sotto la spinta delle istanze studentesche erano sorte un po' ovunque parecchie scuole, dove specifiche figure professionali istruivano i gentiluomini su come apprestare un convito⁴. A Roma, soprattutto, sembra che fossero molto frequentate le lezioni dei trincianti, i quali, elaborando le abilità manuali che dalla Spagna si erano diffuse nelle corti cardinalizie capitoline, avevano dato luogo a un modello tutto italiano: la bravura consisteva nell'affettare grossi pezzi di quadrupedi tenendoli sollevati con una forcina sopra i piatti, ‘in aria’; cosa che prevedeva notevole forza fisica, una preparazione specifica e lunga esperienza⁵.

² Gloning, *Organisation und Entwicklung*, p. 249.

³ Cervio, *Trinciante*, p.1.

⁴ La presenza di altre “scuole per trincianti”, segnalata in modo generico nei trattati di scalcheria, non è ancora stata documentata.

⁵ Evitascandalo, *Dialogo*, p. 11. I trincianti iberici sembrano essere stati a quel tempo particolarmente apprezzati se è vero quanto riferisce Cervio del cardinale Ippolito de' Medici, che beneficiò il suo trinciante portoghese con più di mille ducati di entrata. A questa singolare figura professionale, perno centrale del composito e spettacolare cerimoniale conviviale del XVI e XVII secolo, è dedicata una nutrita serie di trattati a iniziare dal *Refugio de*

I termini nuovi di questa professione, non più riconducibile a una funzione puramente meccanica, consistevano nella gestualità misurata di un cortigiano assunto ormai alle più alte gerarchie della scala cortese, alle dirette dipendenze dello scalco. La dignità accordatale derivava dal riconoscimento che “la destrezza artificiale è testimonio di giuditio rationale”⁶, traduzione in termini estetici di capacità intellettuali che riflettono l’ideale di “sprezzata disinvoltura” già sostenuto nel *Cortegiano* di Baldassar Castiglione⁷.

Al mestiere di trinciante erano legate nuove e redditizie opportunità lavorative che permettevano a nobili e gentiluomini minori di entrare nelle famiglie principesche, sovente con ottime retribuzioni. Così l’ambasciatore Giacomo Soranzo, nel 1562, riferendo della corte di Ferdinando I d’Austria, affermava:

“I gentiluomini della casa sono di due gradi: uno di quelli che hanno il carico di portare le vivande in tavola e la loro provisione è parte di 20, e parte di 30 fiorini al mese, con obbligo di tenere per ogni 10 fiorini di provisione un cavallo; l’altro è dei coppieri e trincianti e questi sono più onorati degli altri ed hanno fiorini 40 al mese di provisione, con obbligo di tenere 4 cavalli per ciascuno”⁸.

La condizione di “gentiluomo”, insieme a numerosi requisiti di partenza, fisici e di carattere, era prerogativa del mestiere: “Dico adunque, che fa bisogno sia nato d’honorevole famiglia, perché a chi vuol servire alla persona di qualche gran Signore, giova molto l’esser nato nobile, ò almeno bisogna essere benissimo creato” e soprattutto “in Francia, e in Alemagna (ove si tiene tanto conto della nobiltà) li Principi grandi non sogliono dare questo officio del Trinciante se non al più nobile, e fidato servitore che habbino nella Corte loro”⁹. Ma, lamenta Cervio, la scarsa retribuzione percepita in alcuni casi dai trincianti presso le corti cardinalizie – anche meno di 20 giulij, a Roma, al pari di un famiglio di stalla – determinava una carenza di personale esperto. Per questo, anche se non nobili, “persone ben nate e meritevoli” potevano essere accolte nelle corti, religiose o laiche, per esercitare la professione¹⁰.

povero gentiluomo di Francesco Colle, stampato a Ferrara nel 1520, per terminare con lo *Scalco alla moderna* di Antonio Latini, edito a Napoli nel 1692.

⁶ Cervio, *Trinciante*, p. 63.

⁷ Castiglione, *Cortegiano*, p. 113.

⁸ *Relazioni*, p. 143.

⁹ Cervio, *Trinciante*, p. 1.

¹⁰ “Il cardinal Farnese mio padrone (...) senza guardare ch’io fossi nato di humil famiglia, mi pigliò al suo servitio in questo officio tanto honorato”: Cervio, *Trinciante*, p. 2.

La necessità di un compenso risultava ancor più pressante per gli intellettuali del tempo¹¹. Ad esempio, Cesare Ripa, il cui nome è legato a un'unica importante opera, l'*Iconologia*, parzialmente illustrata da xilografie, data alle stampe nel 1593 a Roma e riedita più volte nel corso del XVII e XVIII secolo, risulta attivo come trinciante presso il cardinale Antonio Maria Salviati. Dalla "Lista della famiglia", compilata il 3 giugno 1602, si viene a conoscenza che Ripa ricevette, per il suo lavoro, 300 giulij, quale lascito del cardinale. Probabilmente fu in virtù della dignità del ruolo rivestito a corte che ebbe accesso alla biblioteca del cardinale, permettendogli in tal modo di affiancare gli studi letterari all'attività remunerata¹².

"Perché trinciante e non phisico io mi sono". Il magistero padovano di Mattia Giegher

La nuova moda conviviale dilagava, interessando molti studenti, soprattutto d'Oltralpe, desiderosi di procurarsi una alternativa professionale da affiancare a un dottorato talvolta incerto.

Padova accolse prontamente le sollecitazioni che provenivano dagli scolari, particolarmente di quelli riuniti nella *natio Alemanna*, che formavano la comunità più numerosa di studenti stranieri, tanto da godere di una posizione privilegiata nell'ambito dello Studio. Alcuni trattati stampati in città nella prima metà del Seicento suggeriscono infatti la presenza di una vera e propria 'scuola di scalcheria' che sembra essere a tutt'oggi l'unica documentata in Italia associata all'ambiente universitario. Un'indagine condotta presso l'Archivio Antico dell'Università di Padova e sugli atti coevi dell'Ufficio di Sanità ha permesso, infatti, di tratteggiare le figure di Mattia Giegher e Mattio Molinari, dei quali non si sapeva, finora, nulla più di quanto desumibile dalla lettura dei loro scritti.

Il 14 marzo 1631 fu registrata la morte di "Mattio Trinzante"¹³, di anni 42, da nove giorni colpito da febbre e dolori di testa. Era il periodo in cui la peste si abbatteva sulla città con massima virulenza, i decessi si susseguivano incalzanti, le misure precauzionali messe in atto non si rivelavano adeguate a fronteggiare il morbo. Mattio era "todesco", e come la maggior

¹¹ Bec, *Lo statuto*, p. 235. Ad una prima indagine, sembra che l'ufficio di trinciante venisse associato ad altri ruoli, non necessariamente legati al servizio di bocca; Vincenzo Cervio, ad esempio, ricopriva presso il cardinal Farnese un incarico di cancelleria.

¹² Stefani, *Cesare Ripa*, p. 259. Successivamente, segnala l'autrice, si perde ogni traccia di Ripa e ci sono buone ragioni per ritenere che, privo di un appoggio economico dopo aver abbandonato la sua funzione di trinciante alla corte del Salviati, terminasse i suoi giorni in miseria.

¹³ Nei registri anagrafici padovani, Giegher viene indicato come Mattio.

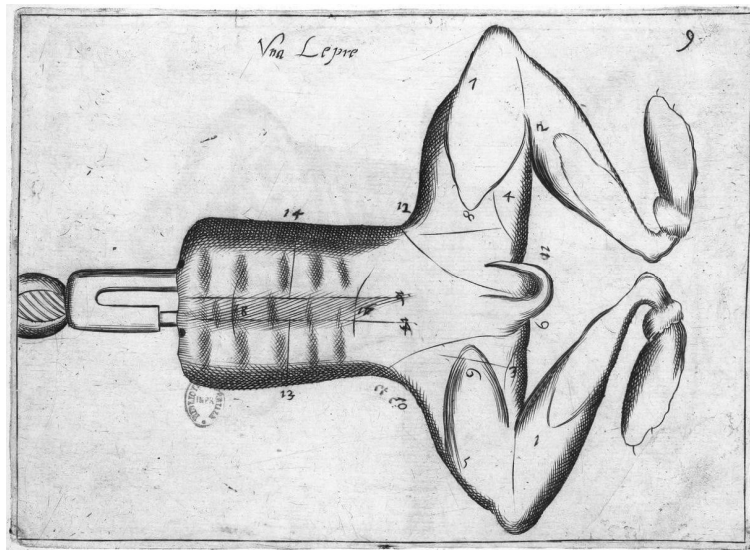
parte degli stranieri nordici che si erano trasferiti in città viveva a San Lorenzo, nella contrada del Pozzo Dipinto “per mezo l’androsela che va a S. Biasio”. Negli atti è registrato come “trinciante”, ossia con la professione che esercitava e per la quale era conosciuto¹⁴. Nativo di “Mosburc” – l’odierna Moosburg in Baviera – si dichiarava attivo a Padova quale trinciante già dal 1616, al servizio della numerosa comunità tedesca locale quale istruttore in questa particolare arte. Non si tratta dunque di un professionista al soldo di qualche nobile, come solitamente succedeva, ma di un vero e proprio ‘maestro di scuola’, dotato di sede stabile e di un gruppo cospicuo di scolari paganti. Non è noto come e dove abbia avuto inizio il suo apprendistato, ma sappiamo che sullo scorcio del secolo precedente operava nel Veneto Cesare Evitascandalo, scalco e maestro di casa di Vito Dorimbergo, ambasciatore cesareo presso la Serenissima. Non è escluso che l’influente rappresentante dell’Impero, dopo aver frequentato dal 1545 al 1547 lo Studio patavino senza tuttavia laurearsi, avesse conservato amichevoli rapporti in città, mantenendo vivi numerosi legami, come avverrà per molti altri scolari addottoratisi o solamente transitati per le aule del Bo. Si devono a Evitascandalo, autore del *Dialogo del Trinciante* pubblicato a Roma nel 1609, ma compilato “per passar l’otio” a Venezia nel 1576, le dettagliate informazioni su come si svolgessero nella pratica le lezioni dei trincianti, suggerendo analoghe prestazioni da parte di Mattia Giegher. Non potevano essere sufficienti le sole indicazioni verbali: dopo una breve introduzione teorica, l’apprendimento doveva avvenire agendo direttamente sulle carni. Di fatto, per non sprecare inutilmente i cibi acquistati a spese dello studente, al corso si effettuavano esercitazioni su cavoli cappucci, mollica di pane, rape, polli di legno, per passare solo in un secondo tempo agli animali e alla frutta.

“Mattio trinzante” dopo anni di insegnamento decise di dare alle stampe una guida operativa a supporto dei “nobilissimi signori scolari” germanici che avevano seguito le lezioni. Uscì così, nel 1621, *Il Trinciante di Messer Mattia Gieger* (questa la scrittura inizialmente usata dall’autore per il cognome¹⁵), dedicato a Federigo di Polenz, consigliere della nazione Alemanna dei legisti dal 12 febbraio al 31 luglio di quell’anno. Ne curava la stampa Giovanni Battista Martini, presso la tipografia Beniniana di Paolo Beni e Francesco Bolzetta. Il piccolo volume, in formato oblungo, evidenzia intenti didattici: corredato da 12 tavole per il taglio dei quadrupedi, 18

¹⁴ ASPd, US, b. 471.

¹⁵ Negli Atti della nazione Alemanna artista, all’anno 1621, si legge: “Eberhardus Gerkenius bibliothecarius obligationem Matthiae Gienger sibi datam nationi cessit, qua ipsi obstringebatur, lib. 30 sol. 10”; *Acta (1616-1636)*, p. 284.

Fig. 1 Mattia Giegher, *Li tre trattati* (1629). Indicazioni per trinciare una lepre



per i volatili, 2 per i pesci e 4 per la frutta, precedute dai capitoli riportanti le esatte indicazioni per lo smembramento, consente al lettore di richiamare alla memoria anche in un secondo momento quanto acquisito con la pratica. Le illustrazioni – semplici incisioni su rame – non trovano sempre esatta rispondenza nel testo, ma risultano ugualmente utili in quanto indicano non solo gli spazi tra le giunture delle ossa dove affondare il coltello per sezionare gli animali, ma anche i punti di incrocio e l'angolo di incidenza della lama rispetto alla superficie da trinciare (fig. 1). Completano il testo le tavole dei coltelli e delle forcine, di cui una con due rebbi di misura differente da usare per le lepri e una di maggiori dimensioni utile per “imbroccare” contemporaneamente 4 piccioni o gruppi di 10 tordi, merli o quaglie. Testimonianza del carattere arcaico e provinciale del magistero del Giegher è la costante pratica della “credenza”, non più in uso presso i coevi colleghi romani, qui sempre delegata al trinciante¹⁶; altrettanto superata risulta la raccomandazione di porre sale sull'orlo dei piatti. La massima espressione della gestualità viene raggiunta nel taglio della frutta e nella creazione – con cedri, melarance, mele e pere – di tutta una serie di ornamenti e figure, addobbi per gli arrostiti o trionfi da esibire agli antipasti, riprodotti nelle molte incisioni che arricchiscono il testo¹⁷.

Nel 1623, a soli due anni dalla pubblicazione del *Trinciante*, Giegher dedicò al danese Enrico Ranzovio di Sconevede, consigliere della nazione Alemanna dei giuristi dal primo agosto 1622 al 31 luglio dell'anno successivo, *Lo scalco*, per i tipi di Gasparo Crivellari. Anche in questo caso il trat-

¹⁶ Prova dell'eventuale presenza di veleno che consiste nell'intingere la mollica di pane nei vari piatti, facendola poi assaggiare a chi li ha portati dalla cucina.

¹⁷ Le tecniche di incisione più fantasiose ideate da Giegher sono ricordate in Beccaria, *Misticanze*, pp. 13-14.

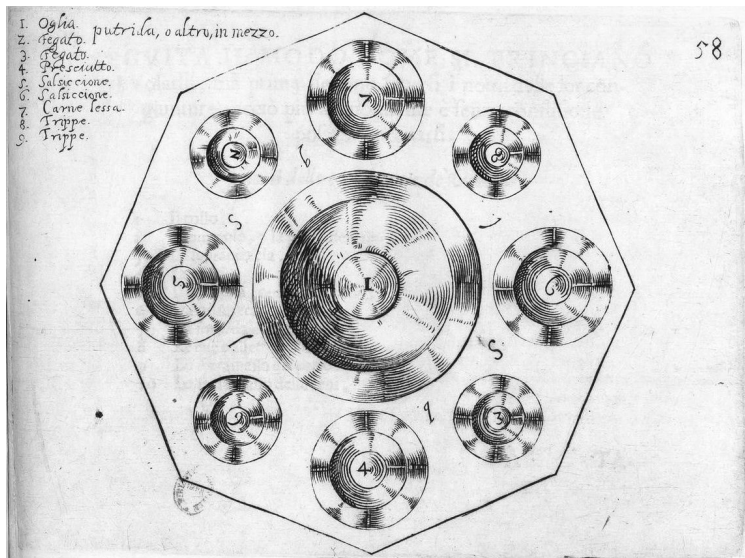


Fig. 2. Mattia Giegher, *Li tre trattati* (1629). Tavola apparecchiata alla tedesca

tato è indirizzato ai “nobilissimi signori scolari” della nazione tutta – giurista e artista – essendo stato più volte dagli stessi “istantemente richiesto à voler dare alla stampa alcuni avvertimenti alla scalcheria pertinenti, come sarebbe a dire del fare una lista per un banchetto, del metter le vivande con bella, e regolata maniera in tavola”, un vero e proprio memoriale di quanto spiegato nel corso delle lezioni.

A conferma del proprio impegno aveva dunque composto “la presente operina delle cose all’arte suddetta appartenenti, la quale appunto vi servirà per un certo risvegliamento di memoria, caso che per lunghezza di tempo, e poco uso, i miei ricordi a una voce dativi di mente usciti vi fossero”. Nonostante l’argomento trattato, l’autore si premurava di sottolineare come la sua professione riguardasse il trinciare, ben lontana, quindi, da indicazioni dietetiche e anatomiche che solo ai “fisici” era concesso dare. Alla breve introduzione fanno seguito i capitoli con la descrizione del periodo migliore per poter apprezzare pienamente le carni di quadrupedi e volatili, diverse liste di pranzi, suddivise per stagione, indicazioni su come servire l’*oglia potrida* (piatto di derivazione spagnola simile all’attuale *paella*, di gran moda nel Seicento).

Un’attenzione particolare è riservata all’apparecchio delle tavole. Le mense germaniche, a differenza di quelle italiane e francesi, erano dislocate su più tavoli rotondi, quadrati o ottagonali, al centro dei quali veniva disposto un grande piatto di portata contornato da piattelli di minor misura (fig. 2). Il servizio alla tedesca era apprezzato anche dal cardinale Bernardo Cles, principe vescovo di Trento, che se ne serviva soprattutto nei conviti ufficiali. In occasione dei festeggiamenti inaugurali del Magno Palazzo avvenuti nel gennaio 1536, la magnificenza clesiana si manifestò in tutto il suo splendore. L’occasione permise al principe e alla sua nobile corte di

rendere esplicito il lusso e l'ospitalità trentina ai due ambasciatori del Voivoda di Transilvania Janòs Szapolyai – “un fratazzon grande del ordine di San Franzescho” e un secondo che “se sente malato” – nonché a un ufficiale imperiale che riferì le giornate di festa in una missiva al Duca di Mantova. Al convito offerto ai parenti e ai nobili del paese, sia tedeschi che italiani, venne servito un lauto pranzo “a la todescha”, seguito dalle danze al suono di flauti, viole, liuti e tamburini¹⁸.

L'effimera arte della plissettatura

Sostenuto dal successo di una letteratura sempre più ricercata dall'industria libraria universitaria, ecco apparire sul mercato editoriale patavino, nel 1629, un altro componimento a firma di Giegher. *Li tre trattati* si presenta come un'opera composita, che ripropone con minime variazioni i precedenti libri del trinciante e dello scalco, ma con l'aggiunta di un innovativo testo sull'arte di piegare tovaglie e salviette¹⁹. Anche questa tecnica ornamentale giungeva dalle corti romane e, come per molti altri aspetti legati all'esagerata manifestazione di sfarzo, veniva frequentemente colpita dal Magistrato alle Pompe della Serenissima. Le leggi suntuarie, che da oltre un secolo cercavano di contenere, ribadite e inascoltate, il lusso nei conviti, segnalavano infatti l'invalsa abitudine di sagomare per mezzo di sottili increspature i tovaglioli di lino. Il governo padovano recepì queste restrizioni, dotandosi di norme proprie. Nella Prammatica del 27 dicembre 1532, compilata su modello dell'analoga veneziana, si fa esplicita menzione della nuova moda importata da Roma. Lo strale del legislatore si scaglia su tutte le categorie di addetti al servizio di bocca, finalizzando il provvedimento al risparmio conseguito nell'evitare le spese superflue per il personale, in modo che “se removino l'escogitate trovate de sescalchi et soprastanti ma ancor che far si possi senza la sua opera” perciò “lo mantile [la tovaglia] et tovaglioli semplici senza artificio de sorte alcuna piegati metter se debbano”. La preoccupazione di usurare con ripetuti trattamenti di amido i finissimi lini si associava, nella citata legge, alla spesa per i conciatori che

¹⁸ Gabrielli, *Il Magno Palazzo*, doc. 282, p. 464.

¹⁹ Dedicato a Burcardo Ranzovio Signore in Sasdorf. In questa riedizione, oltre a uno strumento indispensabile per estrarre la midolla dalle ossa e a un sottile coltello per sbucciare artisticamente cedri e melarance, esemplificati nelle illustrazioni poste in chiusura, Giegher propone un largo coltello di credenza, quasi a forma di paletta, il *credenzmesser* già notato da Evitascandalo presso le corti tedesche, “largh[o] quattro dita, quadr[o] in punta, quanto al mezzo” usato per togliere le briciole dal tavolo ma soprattutto per porgere ai commensali le vivande già tagliate.

– su richiesta degli scalchi che sovrintendevano ai banchetti – realizzavano le elaborate figure.

Un secolo dopo, le variate condizioni economiche e i numerosi privilegi concessi alle *nationes* legittimavano la pubblicazione e il successo di un trattato sull'argomento. Se fino a quel momento nessuno aveva avuto l'ardire di proporre un'opera su questa tecnica ornamentale, Mattia approfittava dell'occasione editoriale propizia e supportava le sei immagini esemplificative con una succinta dichiarazione "per meglio intenderle e per aiutare in parte la memoria di quelli di coloro, che da me quest'arte avranno appresa". Le incisioni indicano le diverse possibilità di applicazione di una tecnica di piegatura che permetteva le più svariate fantasie, ma le spiegazioni appaiono così sintetiche da essere comprese solo da chi aveva frequentato il corso. Ecco scorrere in rapida successione "piramidi, uccelli grandi, come struzzoli, paoni, ceceri, o cigni, forze d'Ercole, centauri" e composizioni più impegnative come la caccia al cervo, i castelli con sentinelle e i pezzi di artiglieria, le scene mitologiche da porre al centro delle tavole o tra un convitato e l'altro. Disegni utili a rendere l'idea di cosa si potesse ottenere "giudicando che basti averle in parte accennate a chi si diletta di onorare un magnifico e solenne convito". L'obiettivo didattico, dichiarato nella dedicatoria, confermava, ancora una volta, la sua attività alle dipendenze della nazione Alemanna presso la quale non viveva certo "come fuco, o pecchione, del tutto infruttuoso, o disutile".

La stampa di *Li tre trattati* venne affidata nel 1629 a Guaresco Guareschi, tipografo al Pozzo dipinto. Se le vicende professionali di Giovanni Battista Martini e di Gasparo Crivellari sono note nella storia tipografica padovana, quasi nulla si sa di Guareschi. Nel primo decennio del secolo stampava in società con Pietro Greco la seconda edizione della *Giustina reina di Padova* di Cortese Cortesi (Vicenza 1608); dal 1628 svolgeva a Padova attività tipografica, che sembra concludersi nella primavera del 1631 con soli undici titoli all'attivo. Si potrebbe avanzare l'ipotesi di una identificazione di Guaresco Guareschi con Varisco Varischi, che dal 1627 pagava al libraio Pietro Paolo Tozzi 70 ducati per l'affitto di una stamperia in contrada del Fallaroto. Varisco, che aveva sottoscritto in veste di tipografo numerose edizioni a Venezia con il fratello Giovanni, aveva stipulato con il libraio un contratto che lo vedeva obbligato a "lavorare per suo conto" per cinque anni, permettendogli però di stampare e vendere anche in proprio²⁰. Ad avvalorare l'ipotesi contribuirebbe, oltre all'uso linguistico di *gu* per *v* (Guareschi/Varischi) – caratterizzante alcune specifiche varietà dialettali venete – la presenza della marca tipografica dei Varisco, una sirena

²⁰ Callegari, *Dal torchio del tipografo*, p. 35.

bicaudata, in uno dei libri di Guareschi²¹. Entrambi gli stampatori scompaiono dalla scena nel 1631: Varisco il 20 luglio, colpito con tutta la famiglia dalla peste; nessuna notizia, al contrario, per Guaresco Guareschi.

Mattia Giegher appare ritratto in *Li tre trattati* (fig. 3). L'anonimo incisore lo raffigura a 40 anni "avvenente, discreto, ed entrante", qualità che stando alle indicazioni dell'autore dovevano essere proprie di ogni trinciante: elegantemente vestito, con un "giuppone" alla francese – uno degli otto, diversi per foggia, necessari per accompagnare le sette paia di "braghesse", i colli di pelliccia e la stola, che figurano nell'inventario dei beni stilato dopo la sua morte²². Nello stesso atto, steso dai funzionari dell'Ufficio di Sanità nell'ottobre del 1631, tra i panni da mandare al lazaretto – pagliericci, pezze di tela, lenzuola e tappeti – sono registrati cinque mantili da tavola e dieci tovaglioli, indispensabile equipaggiamento di uno scalco di professione. Le rimanenti masserizie verranno ammucciate in una stanza del pianterreno, sbarrata per evitare il saccheggio. Poiché nessun successore reclamerà l'eredità, nel maggio dell'anno successivo saranno venduti all'incanto "rami, ferri et altri del q. Matteo Trinzante". Candelieri, bronzini, ottoni, catene da fuoco e un servizio per dieci persone di piatti e piattelli in peltro, che trovano puntuale riscontro nelle tavole apparecchiate 'alla tedesca' raffigurate nel libro dello *Scalco*, passeranno nelle mani di Emilio Campolongo e Berto da Legname; quattordici pezzi non altrimenti descritti (coltelleria e spadino?) del peso di 10 libbre e mezzo, verranno acquistati da Angelo Archibugiero per 12 lire e 4 soldi. Il ricavato dalla vendita andò a rimborsare l'affitto di sei mesi reclamato dal proprietario della casa²³.

Giegher è raffigurato tra due stemmi: con coltello e forcina incrociati indicante la sua professione, l'uno; con tre corni da caccia sovrapposti, l'altro. La scritta *Esto vigila - Non sine causa* compare in un semplice cartiglio. Sulla base di queste presenze, sono state avanzate ipotesi sulle origini del trinciante 'padovano'. Sappiamo, per sua stessa dichiarazione, che era nato a Moosburg, cittadina della Baviera, probabilmente nel 1589. Da alcune indagini effettuate presso il Municipio della città tedesca risulta tuttavia che nessun Giegher è incluso nella *Ranzionliste* (lista dei contribuenti) redatta nel 1638 e che il nome foneticamente più vicino sembra essere quello di un certo Hanns Grueber, di professione cuoco municipale²⁴. L'ipotesi che il cognome sia una deformazione italianizzata di Jäger (cacciatore) in correlazione allo stemma presente nel trattato, non trova ancora

²¹ In Domenico Sala, *Preservazione dalla peste di un medico padovano*, Padova, Guaresco Guareschi, 1631.

²² ASPd, US, *Inventario dei beni mobili mandati al Lazaretto l'anno 1631*, b. 56.

²³ ASPd, US, *Rami di Torreselle*, b. 56.

²⁴ Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 243, nota 84.



Fig. 3. Mattia Giegher, *Li tre trattati* (1629). Ritratto

concrete conferme²⁵. Nulla si sa della sua vita a Padova in seno alla *natio Alemanna*, mancando dall'Archivio Antico dell'Università gli atti dei giuristi relativi al periodo 1610-1649. Le uniche fonti rimangono allo stato attuale quelle presenti nei registri civici citati, peraltro non ancora sufficientemente indagati.

Dei due primi libri rimangono pochi esemplari, sopravvissuti all'usura dovuta alla funzione di sussidio pratico alle lezioni, confermata dai segni a penna che compaiono sulle tavole degli alimenti; nessuno risulta nei cataloghi delle biblioteche italiane. La copia del *Trinciante* conservata nella Österreichische Nationalbibliothek di Vienna, appartenuta a Petrus Lambercy di Amburgo, contiene le tavole con i titoli originali, in italiano, scritti a mano (appariranno a stampa nella seconda edizione postuma di *Li tre trattati*), oltre a numerose annotazioni e alla traduzione in tedesco di alcuni termini, forse in vista di una pubblicazione per lettori germanici.

Il nuovo libro sulle piegature non troverà tempo sufficiente per la conveniente divulgazione richiesta dall'originalità dell'argomento. Come nel resto dell'Europa, la peste si abatterà su Padova con le nefaste note conseguenze. Lo scarno rendiconto steso dal consigliere Daniele Sennerto ne-

²⁵ Una recente ricerca ha individuato lo stemma con i tre corni da caccia inciso nella pietra funeraria di un vescovo nella Johanniskirche, una chiesa risalente al XV secolo nel centro di Moosburg; Sallas, *Tischlein deck dich*, p. 23.

gli *Atti della Nazione* restituisce una mesta elencazione di decessi, dalla quale traspare l'impotenza della medicina del tempo di fronte al terribile morbo. Con parole accorate e con palese rassegnazione, Sannerto consegna ai posteri l'immagine di una comunità depauperata e sofferente:

“peste obiit dominus Camillus Belonus, philophae extraordinariae primarius professor, excellentissimus dominus Ioannes Colle, primarius medicinae practicae professor, aetatis anno 73 hoc malo occubuit (...). Dysenteria extintus dominus Reinaldus Paulsen Dantiscanus, philosophiae et medicinae doctor (...). Peste correptus dominus Caspar Gordanus Tyrolensis spiritum suum reddidit Altissimo”²⁶.

Nell'estate del 1631 il contagio raggiunge l'apice. Negli elenchi dei morti si riconoscono gli stampatori Giovanni Battista Martini, Gasparo Crivellari, Varisco Varischi, a fianco di numerosi cittadini per i quali non si prevedono sepolture solenni. Tra questi Mattia Trinzante, tumulato, forse, in una delle quattro “buse fonde” fatte scavare sopra le mura cittadine.

Tra emulazione e plagio: i trattati di Mattio Molinari

Nel 1636 l'epidemia è ormai un ricordo; le principali funzioni dei consiglieri della nazione Alemanna riprendono il ritmo usuale, le riunioni private e pubbliche si susseguono a cadenza regolare. È all'inizio dell'anno che Mattio Molinari decide di dare alle stampe *Il Trinciante*. La dedica è al nobile Giovanni Bernardo conte di Lippa, per quell'anno prorettore dell'università²⁷: incarico elettivo di grande prestigio, per l'accesso al quale gli scolari dovevano garantire consistenti disponibilità economiche. In particolare erano tenuti a spendere nei conviti pubblici non meno di 15 ducati per i rinfreschi, a offrire a ciascun elettore sette marzapani e a mantenere a proprie spese i servitori e un cuoco. Meglio dunque se ai componenti della *familia* apparteneva qualcuno in grado di assicurare anche un ottimo servizio di bocca, dimostrando doti non consuete di taglio delle carni, secondo la moda delle più importanti corti italiane. Mattio sembra garantire queste raffinate prestazioni, da esercitarsi da persona nobile “o di simili, se non di sangue, almeno d'aspetto e di maniere”, tali da distinguere per magnificenza i banchetti straordinari dai pranzi privati e domestici.

Ma chi era Mattio Molinari? Anche su questo personaggio, prima di una indagine condotta presso gli archivi cittadini, le informazioni erano li-

²⁶ *Acta* (1616-1636), pp. 310-313.

²⁷ *Acta* (1616-1636), p. 400.

mitate e si potevano ricavare solo dalla lettura del suo trattato intitolato *Il trinciante*²⁸. La prima edizione, di formato oblungo, in cui compaiono le istruzioni per scindere correttamente le vivande, corredate da incisioni completate a penna, fornisce tuttavia ben pochi indizi: titolo, nome dell'autore, luogo di stampa ed editore (Padova, Livio Pasquati), mentre manca la data di pubblicazione, che si deduce da quella apposta in calce alla dedicatoria (primo aprile 1636). La seconda edizione non aggiunge nulla di nuovo a quanto già noto. Uguali il nome dell'autore, titolo, luogo di edizione, si rinnova il tipografo, ora Giovan Battista Pasquati. La data (21 settembre 1655) si ricava dalla dedica a Lodovico Vidman definito "mio Signore e Padron Colendissimo". Elementi del tutto insufficienti a delimitare l'ambito in cui si muoveva Molinari, se non comparisse sul frontespizio della seconda edizione – conservata presso la Biblioteca Universitaria di Padova – una nota manoscritta che permette un immediato riferimento alla cerchia universitaria e in particolare alla locale comunità tedesca. Si tratta dell'appunto con cui Gasparo Severino Hiort, nobile danese, eletto per l'anno 1665 prorettore e sindaco dell'Università patavina, dona alla biblioteca della nazione Germanica una copia del volumetto pubblicato un decennio prima²⁹.

È proprio partendo dagli atti della *natio Alemanna artista* che è possibile delineare un primo sommario profilo biografico di Mattio. Il nome, innanzi tutto, che, pur se reso in italiano, denuncia un'origine nordica. *Molinarius*, mugnaio, corrisponde infatti a Müller e un Iohannes Müller veniva nominato bidello della nazione Alemanna artista dal settembre 1600, in seguito alla morte del predecessore Carolus³⁰. Era tedesco, condizione forse non indispensabile – anche se sicuramente era necessaria la conoscenza della lingua germanica – ma di certo utile per accedere a questo ufficio, che permetteva di incassare, oltre al dovuto compenso per le funzioni specifiche, ulteriori introiti legati a prestazioni diverse³¹. All'atto di nomina, il prescelto doveva giurare fedeltà alla nazione e assicurare la necessaria riservatezza richiesta dal delicato compito di intermediatore tra la nazione, gli scolari alemanni e le personalità tedesche che giungevano in città. Custodiva l'archivio e la biblioteca, recuperava i debiti insoluti, protocollava gli atti e le lettere, raccoglieva il denaro delle iscrizioni che consegnava quotidianamente al consigliere. L'attività più lucrosa era quella derivante dalla vendita di libri: gli scolari e i professori non solo rappresentavano un

²⁸ Le notizie sono riprese da Scopel, *Note biografiche*, pp. 61-72.

²⁹ AAUPd, ms. 481, c. 99r.

³⁰ "Iohannem Müller sartorem Germanum in locum bidelli deficientis, praesentibus procuratoribus et praecipuis senioribus, substitui, eique matriculam tradidi": *Atti, ad annum*.

³¹ Mauri, *Statuti*, p. 163.

sicuro bacino di acquirenti, ma non di rado, per il loro ruolo, diventavano essi stessi committenti e finanziatori di testi a stampa di produzione tipografica locale³².

Il 23 settembre 1598 don Agostino Cola, parroco di Santa Sofia, registrò il battesimo di “Matio et Gasparo figlio di messer Jovanni Molenaro [= Iohannes Müller] sartore al Pozzo dipinto e di domina Madalena sua consorte”, nato il 17 del mese alle ore 18; presenti al fonte l’illustrissimo signore Matteo Germano Scolastico dottore e la signora Antonia, moglie del signor Francesco Gratta³³. Mattio crebbe a contatto con l’ambiente universitario che vedeva gli scolari alternare l’impegnativa attività di studio e gli onerosi privilegi determinati dalle cariche elettive alle frequenti manifestazioni goliardiche. Nel 1626 le condizioni di salute del padre diventarono precarie e Mattio fu costretto a coadiuvarlo nell’ufficio di bidello, con l’approvazione della *natio*. Iohannes Müller morì l’11 aprile 1629, per l’età e i malanni, dopo aver servito l’inclita nazione per oltre trent’anni: “Interim filii, demortui patris munus petentis, subrogatio in conventum publicum reservata est”³⁴. Nella primavera dell’anno seguente Mattio sposò madonna Fiordilisa; il curato di Santa Sofia che celebrò le nozze *per verba de praesenti*, prima di rendere ufficiale l’unione, si accertò fosse stata concessa la dispensa del vicario generale del vescovo di Vicenza, essendo ancora vivente il primo marito della donna³⁵. Al figlio di Fiordilisa, Antonio, nato dalla precedente unione, si aggiunse, nel gennaio 1631, Maria Maddalena. I comparì al fonte battesimale appartenevano entrambi alle alte cariche della Nazione: Giovanni Rhodio, danese, consigliere dal 6 ottobre 1623 al 7 novembre 1624, e l’olandese Daniele Sennerto, consigliere per l’anno 1631.

Mattio Molinari, forse il solo ad accogliere in città l’eredità di Giegher – del quale non è escluso avesse frequentato le lezioni – diventò così “maestro dell’arte del trinciare” della nazione Alemanna e unico portavoce di questo raffinato aspetto del servizio conviviale nella comunità tedesca degli Artisti. Qualche anno dopo, nel 1636, pubblicò *Il Trinciante*, un trattato scarsamente originale sul taglio degli alimenti. L’impostazione generale fa pensare, anche in questo caso, a un manuale concepito come supporto teorico a sostegno degli scolari che periodicamente assistevano agli insegnamenti del polivalente bidello: nel contenuto, infatti, il testo non si diversifica molto dalle opere sullo stesso argomento precedentemente date alle

³² Iohannes Müller viene indicato come *librarius*; *Acta* (1616-1636), p. 174; Magliani, *Universitates*, p. 352.

³³ ASDPd, SS, *Registro dei battesimi, ad annum*.

³⁴ *Acta* (1616-1636)p. 284. Nel mese di maggio Mattio Molinari giurò fedeltà alla nazione Alemanna.

³⁵ ASDPd, SS, *Registro dei matrimoni, ad vocem et annum*.

stampe in Italia, se non per l'aspetto linguistico assai meno elaborato, con evidenti fini didascalici. A lato di una breve spiegazione sulla specifica gestualità richiesta, compaiono immagini esemplificative modellate, con minor abilità, sulle incisioni che corredano l'opera dello scomparso Giegher.

Proprio queste sembrano essere state oggetto di una accusa di plagio mossa dall'editore Paolo Frambotto che nel 1639 ristampò *Li tre trattati* del trinciante di Moosburg³⁶. Frambotto, nella sua introduttiva avvertenza ai lettori, segnalò la presenza sul mercato librario di un testo concorrente ricalcato su quello di Mattia Giegher, che potrebbe essere identificato con quello di Molinari. Per contro, sottolineò con forza di essere venuto in possesso del materiale per la stampa a seguito di regolare acquisto presso la Camera fiscale, nel 1633.

Frambotto ebbe una carriera di successo: risparmiato dalla peste, riuscì a sostituirsi ai numerosi scomparsi nell'attività di libraio-editore, a comprare le più importanti biblioteche private della città, a rilevare partite intere di libri rimasti invenduti nelle botteghe e, dal 1633, ad aprire una propria tipografia³⁷. Dal 1634 anche la Biblioteca Universitaria di Padova, sorta da pochi anni su esempio di quella ambrosiana, nominò un bidello, scelto tra i "soliti servir qualche libraro per la prattica di saper ligar li libri, che accadesse, acconciarli et nettarli dalla polvere": il primo fu Paolo Frambotto³⁸. Da quel momento la sua attività editoriale si rivolse all'ambiente universitario, non solo per le pubblicazioni dei docenti, ma anche per le richieste degli studenti tedeschi, ai quali era solito dedicare le sue stampe.

Il trinciante di Mattio Molinari uscì nella seconda edizione il 21 settembre 1655. Egli era ancora al servizio della nazione Alemanna in qualità di bidello, coadiuvato dal genero Mattia Radler, per il quale aveva chiesto il privilegio di succedergli, così come aveva fatto a suo tempo per il figliastro Antonio Gennatini³⁹. All'età di cinquantasette anni, così come lo vediamo nel ritratto a firma di Giacomo Ruffoni⁴⁰ (fig. 4), accluso alla seconda edizione del trattato, l'autore poteva ritenersi l'unico rappresentante della scuo-

³⁶ L'esemplare della Fondation B.IN.G. porta la nota di possesso di Wolfgang Engelbert, *comes ab Auersperg dominus in Schön et Seifenberg*, iscritto nella matricola dei giuristi il 20 maggio 1638.

³⁷ Callegari, *Dal torchio del tipografo*, p. 58.

³⁸ Pesenti Marangon, *Biblioteca Universitaria*, pp. 9-10.

³⁹ *Acta* (1637-1662), anni 1643 e 1647. Maddalena Molinari sposò, il 23 luglio 1647, all'età di sedici anni, Matthio Radel [Matthias Radler] della parrocchia di San Lorenzo: ASDPd, SS, *Registro dei matrimoni, ad vocem et annum*. Di Antonio Gennatini si perdono le tracce.

⁴⁰ Giacomo Ruffoni, probabilmente di origini trentine, fu incisore e illustratore tra Vicenza, Padova, Venezia, oltre che nella stessa Trento dove operò come di cartografo; Trevisan, Zavatta, *Incisori, ad vocem*.

Fig. 4. Mattio Molinari, *Il Trinciante* (1655). Ritratto



la di trincianti tedeschi a Padova. Godeva della protezione del potente Lodovico Vidman⁴¹, a sua volta appoggiato negli affari di famiglia dal fratello cardinale Cristoforo, assai influente presso la Corte di Roma, e dal 1647 aveva aggiunto ai suoi proventi quello derivante dal contratto d'affitto decennale – forse riconfermato in seguito – di una stanza della sua abitazione come sede della biblioteca della nazione Alemanna. Con Mattio la stessa diventa stabile, e la custodia dei preziosi volumi si fa più sicura, riducendo drasticamente la dispersione dei libri che, soprattutto durante i trasferimenti da un edificio all'altro, andavano smarriti. Per la camera concessa in locazione, collocata al piano superiore della casa nella contrada del Pozzo Dipinto – sicuramente rispondente ai requisiti di sicurezza, ventilazione e luminosità richiesti dalla destinazione d'uso – veniva pagato un fitto di venti ducati annui⁴². Riguardo al decennio successivo mancano note di particolare interesse. Il 25 luglio 1665 il bidello Mattio Molinari, in pessime condizioni di salute, fu sostituito nell'ufficio dal genero; morì per idropisia il 5 agosto seguente, all'età di 67 anni. La nazione, riconoscente per il fedele servizio prestato per lunghi anni, contribuì con 56 lire alla sua sepoltura⁴³.

⁴¹ Il legame tra Mattio Molinari e Lodovico Vidman, facoltoso nobile veneto, conte di Ortenburg, barone di San Paterniano e Sommereg in Carinzia, ruota attorno all'Accademia Delia. Allo stesso Vidman il celebre "maestro d'arme" Francesco Ferdinando Alfieri, padovano, offrì una pregevole pubblicazione sull'impiego della picca e della bandiera, corredata da ricercate illustrazioni, stampata a Padova per Sebastiano Sardi; il libro contiene lo stemma gentilizio della famiglia Vidman e il ritratto di Lodovico a 26 anni; la dedica è datata 28 marzo 1641.

⁴² Il contratto d'affitto, riportato negli *Acta* all'anno 1647, viene steso dal pubblico notaio nel palazzo della Ragione. È interessante notare come nel 1807 la pianta della "casa" della nazione Alemanna degli artisti indicasse al piano superiore la "camera nella quale vi è la Libreria"; Puppi, *Daniele Danieletti*, p. 198.

⁴³ *Acta* (1663-1694), p. 48; ASPd, US, reg. 479.

Se i trattati di Giegher e Molinari sembrano marginali nel contesto della storia del trinciare all'italiana, hanno per contro notevole importanza in quanto ispireranno tutta la letteratura tedesca del XVII secolo. Di grande interesse risulta pertanto seguire le tracce dei giovani nordici presenti in città a scopo di studio o di esperienze diverse che, rientrati in patria, si faranno portavoce della nuova moda in un ambiente noto per la scarsa raffinatezza a tavola. Su questo le testimonianze non mancano: rozzi, rumorosi e sovente ubriachi per abbondanti libagioni li descrive Merlin Cocai nella *Macaronea tertiadecima* e Guglielmo detto Giuggiola (?), autore di un *Canto di Lanzi trinciatori a tavola*, ne sottolinea l'impacciata manualità⁴⁴. Cesare Evitascandalo, che aveva avuto occasione di frequentare la corte austriaca a Innsbruck e Praga, nel *Dialogo del trenciante* conferma:

“e perchè una volta vi dissi voler dirvi dell'uso del trenciare di fuori di questa corte di Roma, & già che ragioniamo de Tedeschi, vi dirò come lor fanno questo servitio, havendolo veduto alla corte dell'Imperatore Arciduchi Erneste, & Massimiliano fratelli di sua Maestà, dall'Arciduchi Ferdinando, & Carlo fratelli, Zij carnali anco di sua Maestà, & da molti Signori che usano Trenciante in Germania. Questi loro Trencianti fanno poca fattura, se bene hanno di gran coltellacci innanzi, di equal grandezza (...)”⁴⁵.

Fondamentale per la diffusione oltralpe della 'scuola' padovana di Giegher è Georg Philipp Harsdörffer “patricius Noribergensis”, immatricolato il 12 novembre 1629 nella nazione Alemanna dei giuristi. Non rimase a Padova a lungo: lo si ritrova poco dopo quale membro dell'Accademia degli Intronati a Siena, meta del viaggio di formazione al pari di Bologna, Roma, Napoli. Nulla di strano: la visita alle università italiane, scelta fondamentale del *Kavalierstour*, metamorfosi aristocratica dell'antica *peregrinatio academica*, poteva consistere in una sosta di pochi giorni o di qualche settimana, non di una regolare frequentazione, e l'iscrizione era vista in molti casi solo come una questione di prestigio sociale. In quest'ottica va letta la *matricola*, che nel Seicento venne ad assumere sempre più “il carattere di *Libro d'oro* al quale si iscrivevano tutti i tedeschi di passaggio, di un certo rango e senza essere studenti”⁴⁶.

Il contatto con questi ambienti vivaci e cosmopoliti sembra aver offerto lo spunto per nuove pubblicazioni al letterato, noto soprattutto per i com-

⁴⁴ *Tutti i trionfi, carri, mascherate*, p. 303.

⁴⁵ Evitascandalo, *Dialogo*, p. 63.

⁴⁶ Spadafora, *Felicem peragrat*, p. 17.

ponimenti poetici, i drammi, i racconti, tra cui il celebre *Frauenzimmer Gesprächspiele*, raccolta di dialoghi femminili di vari argomenti. Pubblicato anonimo, ma attribuibile a Harsdörffer, il *Vollständiges Trincir-Büchlein* si ispira ai modelli italiani. Edito a Norimberga verso il 1640 dal tipografo Christian Lochner, su commissione del mercante d'arte Paulus Fürst, è dunque opera di un erudito e non di un trinciante di professione, forse la rielaborazione letteraria di un progetto del principe Maximilian Willibald von Wolffegg, al quale vengono dedicati, in apertura del volume nell'edizione del 1657, un epigramma e un suo ritratto⁴⁷. La struttura e il titolo del manuale mutano con il trascorrere degli anni. Nelle ristampe del 1652 e 1654 il frontespizio recita *Vollständig vermehrtes Trincir-Buch (...) Nach Italienischer und dieser Zeit üblichen Hof*⁴⁸ (fig. 5).

Le sei figure iniziali che insegnano a piegare i tovaglioli sono esattamente ricopiate da quelle di Giegher (fig. 6), mentre le seguenti sono del tutto originali evidenziando, con le elaborate proposte compositive, il maturo modello conviviale raggiunto in questo periodo nell'area germanica. Nell'aggiunta del 1652 Harsdörffer riporta alcuni famosi banchetti, ripresi dall'edizione romana di Cervio del 1593⁴⁹.

⁴⁷ Il trattato si divide in tre parti, la prima dedicata alla piegatura artistica dei tovaglioli (*Von den Tafeldecken und was demselbigen anhängig*), la seconda al trinciare e servire le vivande (*Von Zerschneiden und Vorlegung der Speisen*), la terza al calendario degli alimenti (*Von Rechter Zeitigung aller Munde Kosten oder von dem Küchenkalender durch das ganze Jahr*).

⁴⁸ Le riedizioni del 1657 e 1665, con sottotitolo *Vollständiges und von neuem vermehrtes Trincir-Buch*, si compongono di sei parti che si aprono con differenti frontespizi. La quarta parte, ornata da due incisioni rielaborate sul modello di quelle di Reale Fusoritto, descrive alcuni celebri eventi conviviali e si presenta separata dalla quinta, dove sono stati raggruppati venticinque quesiti di etichetta, e dalla sesta che riporta aggiunte sulla plissettatura dei tovaglioli. Oltre a due tavole di attrezzi, cinquantanove di animali, pesci, frutti da trinciare e di lini da piegare artisticamente, compaiono la scena di un banchetto e il ritratto del conte Wolffegg, attorniato da figure allegoriche.

⁴⁹ Sono riportati i banchetti del 1581, per Guglielmo Gonzaga e Margherita Farnese sposi in Mantova, del 1559, per le nozze di Filippo II di Spagna e Elisabetta di Francia figlia di Enrico II, del 1587, per le nozze di Marco Antonio Colonna principe di Paliano, del 1593, offerto a Roma da Clemente VIII ai figli di Guglielmo V duca di Baviera. In fine due banchetti tedeschi, del 1649 a Norimberga per festeggiare la fine della Guerra dei Trent'anni e, l'anno seguente, sempre a Norimberga, il banchetto di pace di Ottavio Piccolomini duca di Amalfi.



Fig. 5. Georg Philipp Harsdörffer, *Vollständig vermehrtes Trincir-Buch* (1663). Frontespizio

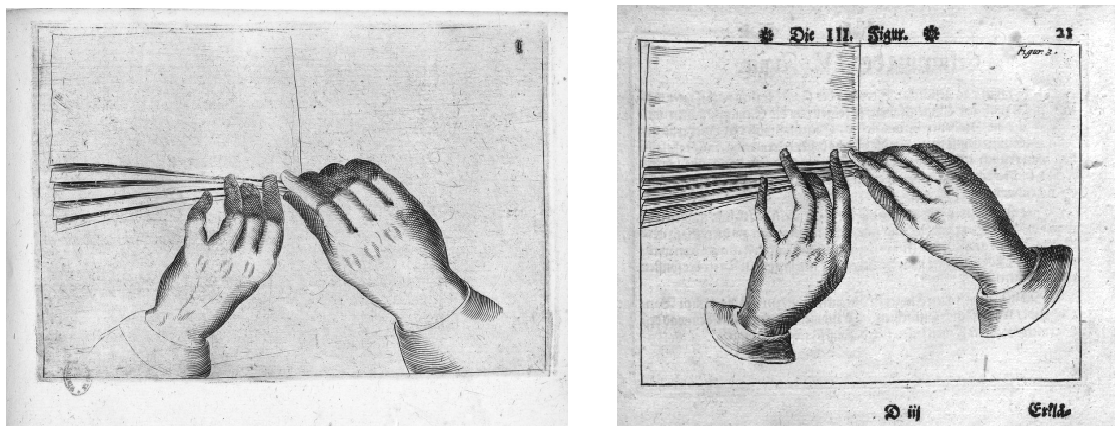


Fig. 6. Piegatura di tovaglioli nei trattati di Mattia Giegher (a sinistra) e Georg Philipp Harsdörffer (a destra)

Il *Trincir Büchlein* si era ispirato, per esplicita dichiarazione dell'autore, agli insegnamenti della scuola italiana e, nello specifico, padovana. Tuttavia Harsdörffer reputò necessarie alcune ulteriori aggiunte poiché, si legge nell'introduzione, "anche se questo [l'arte del trinciare] è stato descritto in lingua italiana molti anni or sono da Giacomo Procacchi da Ancona e Matthia Geiger da Mosburg nato in patria, il tutto si presenta così oscuro sì da essere inteso solo da coloro che hanno appreso da questi Maestri o che si

ricordano dei loro libri”. Ecco perché “in quest’operetta si può trovare tutto quanto può essere illustrato con le parole e con le immagini, dal significato facile da apprendere anche per una persona non specializzata”, pur riconoscendo apertamente che

“gli Italiani, avveduti, hanno mirato a sviluppare in modo particolare il senso della magnificenza e noi Tedeschi dobbiamo andare a scuola da loro sia per imparare a decorare la tavola sia per apprendere a trinciare; per questa ragione nella riedizione, il quarto capitolo di questo trattato sul trinciante è stato completato con degli ornamenti, cosa appropriata e adatta, e aumentato con numerose descrizioni di memorabili banchetti non dubitando che questi, mai prima descritti nella nostra lingua, sarebbero stati graditi e ben accettati dal lettore curioso”⁵⁰.

Le fonti di ispirazione – Procacchi, Giegher – sono chiaramente esplicitate, ma prive di ulteriori indicazioni, il che fa supporre che i due autori italiani fossero ben conosciuti ai lettori.

A contribuire alla notorietà di Mattia Giegher nel nord Europa, era uscita a Danzica nel 1639, ben prima che si sviluppasse la copiosa produzione autoctona avviata da Harsdörffer⁵¹, la traduzione de *Il trinciante*. Opera di anonimo, era apparsa sul mercato editoriale su commissione del libraio Peter Händel, con il titolo *Trincier Büchlein. Das ist eine Anweisung, wie man nach Italienischer manier allerhand Speisen zuschneiden und vorlegen kann. Erstlich in Padoua in Italienischer Sprach getruckt*, seguita da una seconda edizione stampata a Königsberg nel 1642⁵². Giacomo Procacchi rimane invece una figura dai contorni incerti, un ‘enigma’ nel panorama letterario gastronomico.

Nel 1620 era stato edito a Lipsia da Henning Grossen il Giovane il *Trincier oder Vorleg-Büchlein*, ristampato nella stessa città, nel 1624, con l’aggiunta di un capitolo sulla frutta. Nel 1639 uscì a Leida *in folio* una traduzione olandese dello stesso, arricchita da 17 figure. Entrambi i trattati facevano riferimento a una stampa padovana. Tuttavia, del menzionato originale italiano non vi è traccia, anche se della sua esistenza non dovrebbe sussistere alcun dubbio, stando a quanto recita il frontespizio tedesco, del tutto simile a quello olandese: *Trincier oder Vorleg-Buch, darinnen berichtet wird, wie mann allerhand gebratene und gesottene Speisen, so auff*

⁵⁰ Traduzione italiana in Benporat, *Gestualità del trinciante*, p. 126.

⁵¹ I trattati di Harsdörffer conosceranno numerose riedizioni e resteranno fonte di ispirazione per i due secoli seguenti. Il loro successo in area germanica continuerà anche quando nel resto dell’Europa si sarà perso il ricordo del trinciare ‘in aria’ e l’artificioso servizio barocco sarà da tempo scomparso dalle tavole italiane. Weiss, *Gastronomia*, pp. 207-208.

⁵² Weiss, *Gastronomia*, p. 175.

*Fürstliche und andere Taffeln getragen werden mögen; nach Italianischer und vornemlich Romanischer Art, anschneiden, und auff der Gabel zierlich zerlegen soll Von Giacomo Procacchi in Italianischer Sprach beschriben*⁵³. La dedica è a Federico duca di Urbino, datata Roma il 10 luglio 1601, e firmata Giacomo Procacchi da Ancona. Gli unici dettagli sulla vita e sulla carriera di questo ignoto autore si ricavano dalla lettura della dedicatoria e della presentazione al lettore, poste in apertura del trattato. Appassionato ricercatore delle nuove mode di comportamento a tavola e dei complessi cerimoniali della vita di corte, Procacchi viaggiò a lungo per l'Italia. Dalla nativa Ancona raggiunse dapprima Venezia, spostandosi quindi a Padova e Bologna, dove entrò in contatto con le università di quelle città⁵⁴. Fu a Milano, Genova, Firenze, Siena e Napoli, per fermarsi definitivamente a Roma. Desideroso di “raggiungere rapidamente l'intento ovvero divenire servitore riverente e docile di persone onorevoli” per potere con facilità poi, per un'ulteriore ascesa” insinuarsi e farsi spazio “nei loro alti pensieri e grandi favori”, scelse di diventare trinciante, professione che lo aveva sempre appassionato, appresa “senza badare a spese” da valenti maestri romani. Spinto da “rinomati servitori di corte” e da “giovani studenti del luogo” decise quindi di dare alle stampe una “edizione pubblica”, ornata da numerose tavole che illustrano le tecniche del trinciare ‘in aria’⁵⁵. Si trattava di un'opera non ordinaria o destinata a praticanti qualsiasi, sia per il formato utilizzato – ben distante da quello piccolo e oblungo usato solitamente per queste pubblicazioni – che per la qualità delle incisioni siglate AB (Andreas Bretschneider?), e inoltre per le accurate indicazioni del tipografo al rilegatore sulla posizione da assegnare alle stesse, in corrispondenza dei relativi testi. Ancora una volta la pubblicazione era stata sollecitata dagli studenti “per far loro piacere, almeno quello che riguarda l'arte del trinciare, vista come un ornamento della tavola”. Il modello di questa raffinata manualità è, ovviamente, quello appreso a Roma, luogo in cui essa fioriva più che in tutte le altre città d'Italia.

Che il trattato originale di Procacchi non sia segnalato in alcuna collezione libraria non deve sorprendere. Circolavano infatti, all'inizio del Sei-

⁵³ Weiss, *Gastronomia*, p. 175.

⁵⁴ La presenza di Giacomo Procacchi presso l'Università di Padova non è stata ancora documentata. Una copia di incerta provenienza del *Trincier oder Vorleg-Buch* edita a Lipsia e datata 1620 è conservata nella locale Biblioteca Universitaria. Il capitolo quinto è dedicato all'apprendimento del taglio delle carni su modello di legno, pratica confermata da Ioannes Reidius ‘*medicinae doctor*’ che, completato il percorso di studi a Padova, dona alla biblioteca della nazione un *caponem ligneum*; AAUPd, reg. 481, c. 99 e *Acta* (1637-1662), p. 162.

⁵⁵ Benporat, *Gestualità del trinciante*, p. 126.

cento, raccolte anonime di incisioni, sciolte o legate in fascicolo, indirizzate al taglio degli alimenti⁵⁶, a conferma che gli estensori dei trattati italiani sui trincianti erano semplici ‘artigiani’, ben lontani dall’appartenere al ceto sociale al quale indirizzavano i loro scritti. Contribuiranno alla storia della gastronomia rimanendo nell’ombra, diversamente da quanto succederà, negli anni a seguire, in altri paesi europei. I portavoce di questo elegante servizio della tavola nella comunità tedesca, infatti, sembrano essere persone colte, soprattutto studenti in legge che, appartenendo in genere a famiglie molto facoltose, conducevano nello sfarzo la vita universitaria. Tra gli autori di fortunati testi sul taglio artistico delle vivande, pubblicati nel XVII secolo in Germania, Georg Philipp Harsdörffer risulta iscritto alla matricola della Nazione alemanna giurista padovana nel 1629 e prosegue gli studi in legge a Strasburgo; Andreas Klett, autore nel 1657 del *Neues Trenchir-Büchlein* – dove il testo è ricopiato quasi alla lettera da Harsdörffer e le incisioni da Giegher – si dichiara professore di diritto presso l’università di Jena e afferma di aver abbandonato questa carriera per dedicarsi alla nobile professione del trinciante⁵⁷; Georg Greflinger, poeta amburghese, membro dell’Accademia del Cigno dell’Elba, ideatore del *Höfliches und Vermehrtes Complementier Büchlein* – un curioso manuale di buone maniere stampato nel 1648, che alla fine riproduce il testo di Harsdörffer – è magistrato e notaio.

Antonio e Pietro Gasparo Buffa, due diverse esperienze

Anche gli scolari trentini che frequentavano l’università a Padova potevano essere iscritti nella matricola tedesca; con la nazione Alemanna condi-

⁵⁶ Di queste rare produzioni, caratterizzate da palesi finalità didascaliche, l’unica conservata in una biblioteca pubblica italiana è intitolata *La maniera di trinciare*, seguita dall’acronimo A.G.P.C.U (per alcuni A.G.P.C.S.). I 45 fogli siglati D.G. sono redatti in italiano e i disegni – su modello di Giegher e intercalati da pagine bianche per permettere agli allievi di appuntare le indicazioni di volta in volta consegnate dal maestro – sono affiancati da note esplicative. A denunciarne l’origine contribuiscono le tecniche di taglio illustrate, differenti da quelli in uso in Germania, Francia e Olanda. Tipicamente italiana appare l’apertura delle ostriche, effettuata con un particolare coltello che penetra dal lato della cerniera delle valve, e non forzando dalla parte opposta, come erano soliti fare i tedeschi; la raccolta è in BNCF, Rari, 22.B. 9.7. Un secondo esemplare del tutto identico, già della Libreria Antiquaria Govi di Modena, contiene alcune pagine di commento scritte in tedesco, a conferma dell’interesse nordico per questo particolare aspetto della nostra convivialità. Una terza raccolta è conservata nella Biblioteca dell’Università dello Iowa, Szathmary Louis Collection.

⁵⁷ A questa edizione seguiranno quelle del 1659, 1665, 1671, 1677, 1699.

videvano perciò norme statutarie, usanze goliardiche e consuetudini conviviali. Non può stupire quindi che, nella libreria appartenuta alla nobile famiglia Buffa di Valsugana, sia presente una copia del *Trinciante* di Mattio Molinari, giunta nella vallata trentina probabilmente per il tramite di Antonio Buffa di Monte Giglio⁵⁸. Questo ambizioso scolaro, che a Padova dimorava al “Pozzo Dipinto alla porta verde”, risulta iscritto dal 10 novembre 1640 alla nazione Alemanna legista; il 13 aprile 1641 è immatricolato in quella artista. L’11 marzo 1642 viene ricordato come bibliotecario della stessa nazione: ruolo importante, anche perché gli permette di essere a contatto con la prestigiosa e vasta raccolta di stampe e manoscritti. Nello stesso anno, il 16 novembre, gli atti lo indicano come oppositore ai consiglieri legisti per gli Ultramontani e nel 1643 procuratore della nazione; tra il 1642 e il 1643 ricopre l’impegnativa carica di consigliere delle nazioni Provenzale, Boema e Burgunda. Si addottora in teologia il 4 febbraio 1643, a 21 anni, mentre a fine anno, in novembre, risulta oppositore ai consiglieri legisti per gli Ultramontani e consigliere legista della nazione Provenzale.

Antonio riuscirà a portare a termine in pochi anni una brillante carriera studentesca, nonostante l’iniziale insofferenza verso i corsi frequentati. La scelta obbligata agli studi teologici, voluta dal padre Armenio, aveva infatti suscitato in lui, amante delle scienze, della medicina, dell’astronomia, una rassegnata ubbidienza. Attraverso la corrispondenza padovana, fortunatamente conservata, traspare anche la difficoltà che uno scolaro promettente, ma con scarse disponibilità economiche, doveva quotidianamente affrontare. In una lettera datata 8 gennaio 1643, discutendo con il padre dell’ormai vicinissimo dottorato, descriveva le spese da sostenersi per lo stesso: cinquecento lire di deposito, altre spese per i bidelli, 24 lire alla nazione. In questa occasione chiedeva anche 100 ducati per qualche libretto e per il vestiario; aspetto in apparenza frivolo, ma costitutivo dello *status* a cui ambiva e quindi necessario per ogni ulteriore avanzamento⁵⁹.

⁵⁸ Si tratta dell’edizione stampata a Padova da Livio Pasquati (1636), ora a Trento, Fondazione Biblioteca San Bernardino. Le altre copie note si trovano a Londra, British Library; Kremsmünster (Austria), Abbazia benedettina; Wolfenbüttel (Germania), Herzog August Bibliothek. Le ristampe edite da Giovan Battista Pasquati nel 1655 sono conservate a Padova, Biblioteca Universitaria (copia appartenuta alla biblioteca della nazione Alemanna degli artisti per donazione di Gasparo Severino Hiort nel 1665, esemplare mutilo); Mosca, Russische Staats Bibliothek; Sorengo, Fondation B.IN.G., scheda n. 1325 del catalogo, con nota di possesso di Wolfgang Engelbert. Alla fine di questo esemplare compare il ritratto di Molinari a 57 anni, inciso da Giacomo Ruffoni, non presente nella copia padovana.

⁵⁹ La corrispondenza citata è conservata in ASTn, AB, b. 188; altre notizie in Carlini, Saltori, *Sulle rive del Brenta*, pp. 150 e segg.

Alla sua morte, nell'inventario della "compendiosissima bibliotheca" privata, che elencava 306 libri divisi per sezione a seconda dell'argomento, veniva riportato il trattato di Molinari. La nota di possesso ("Adì 28 magio 1653. Principiato in Padoua da Pietro Gasparo Buffa") appartiene all'irrequieto fratello minore di Antonio, di scarsa propensione agli studi, transitato forse a Padova per acquisire le abilità richieste a un gentiluomo che intendesse affiliarsi a una corte o a una famiglia nobile. Per nulla preoccupato di conseguire titoli universitari, preferiva dedicarsi all'attività venatoria e allo sviluppo delle sue doti creative. In un suo libretto di schizzi e disegni, possibile esito del soggiorno padovano, compaiono maldestre riproduzioni di stampe dell'epoca, come quella raffigurante l'arcivescovo di Magonza Johann Schweikhard von Kronberg, opera dell'olandese Willem de Passe, replicata più volte dagli incisori della 'famiglia', o le ingenue scene di corteggiamento che caratterizzavano gli *alba amicorum* studenteschi. Insufficienti le notizie sul periodo trascorso nella città del Santo da Pietro Gasparo; di certo, duellare di spada, cavalcare con destrezza e servire artisticamente a tavola resteranno abilità da spendere nei conviti offerti nel suo castello della Valsugana a ospiti di basso rango e poco pretenziosi.

Con la seconda edizione del *Trinciante* di Molinari sembra chiudersi la parentesi padovana di insegnamento di questa tecnica, spettacolare ed effimera, che caratterizza la convivialità barocca. Si stavano infatti affacciando in Italia, destinate a un duraturo successo, le innovative proposte provenienti dalla Francia, ideatrice di un modello più agile del servizio della tavola, che vede le preparazioni provenire dalla cucina già disposte su piatti individuali.

In Germania, dove la tradizione del trinciare si protrarrà a lungo, arrivando a interessare il XIX secolo, il *Gründliche und deutliche Anweisung zum trenchiren* firmato M.J.C. [Maiiero Johann Christian] edito a Jena nel 1683 chiuderà la trattatistica specializzata del Seicento. Le pubblicazioni sull'argomento, svincolate dall'influenza dello Studio patavino, coinvolgeranno da ora la ricca borghesia: il *Haus Feld Arzeney Koch Kunst und Wunder Buch* di Johann Christoph Thieme, dato alle stampe a Norimberga nel 1687 e l'anonimo *Kurtze Anweisung zu der löblichen Trenchir Kunst* uscito a Lipsia nel 1689 saranno indirizzati ai buoni padri di famiglia e alle avvedute madri, impegnati a gestire l'amministrazione domestica, comprese le 'gentili maniere' a tavola.

Riferimenti archivistici e bibliografia

AAUPd = Padova, Archivio Antico dell'Università

ASDPd, SS = Padova, Archivio Storico Diocesano, *Parrocchia di Santa Sofia*

ASPd, US = Padova, Archivio di Stato, *Ufficio di Sanità*

ASTn, AB = Trento, Archivio di Stato, *Archivio della famiglia Buffa*

BCNF = Firenze, Biblioteca Nazionale Centrale

BCPd = Padova, Biblioteca comunale

BCTn = Trento, Biblioteca comunale

Acta nationis Germanicae artistarum (1616-1636), a cura di Lucia Rossetti, Padova, Antenore, 1967.

Acta nationis Germanicae artistarum (1637-1662), a cura di Lucia Rossetti, Antonio Gamba, Padova, Antenore, 1995.

Acta nationis Germanicae artistarum (1663-1694), a cura di Lucia Rossetti, Antonio Gamba, Padova, Antenore, 1999.

Atti della nazione Germanica artista nello Studio di Padova, a cura di Antonio Favaro, Venezia, Deputazione veneta di storia patria, 1912.

Christian Bec, *Lo statuto socio-professionale degli scrittori*, in *Letteratura italiana*, a cura di Alberto Asor Rosa, 2, Torino, Einaudi, 1983, pp. 229-267.

Gian Luigi Beccaria, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggio del cibo*, Milano, Garzanti, 2009.

Claudio Benporat, *La gestualità del trinciante, un'esperienza europea*, in "Appunti di Gastronomia", 48 (2005), pp. 67-130.

Claudio Benporat, *Storia della gastronomia italiana*, Milano, Mursia, 1990.

Rinaldo Maria Bracci, *Tutti i trionfi, carri, mascherate o canti carnascialeschi andati per Firenze dal tempo del Magnifico Lorenzo de' Medici fino all'anno 1559*, 2, Cosmopoli [Lucca], s.n., 1750.

Gian Paolo Brizzi, *La pratica del viaggio d'istruzione in Italia nel Sei-Settecento*, in "Annali dell'Istituto storico italo-germanico in Trento", 2 (1976), pp. 203-291.

Marco Callegari, *Dal torchio del tipografo al banco del libraio. Stampatori, editori e librai a Padova dal XV al XVIII secolo*, Padova, Il Prato, 2002.

Antonio Carlini, Mirko Saltori, *Sulle rive del Brenta. Musica e cultura attorno alla famiglia Buffa di Castellalto (sec. XVI-XVIII)*, Trento. Provincia, Soprintendenza per i beni librari e archivistici, 2005.

Baldassare Castiglione, *Il libro del Cortegiano*, in *Opere*, a cura di Carlo Cordiè, Milano-Napoli, Ricciardi, 1960, pp. 1-361.

Vincenzo Cervio, *Il Trinciante, ampliato et ridotto a perfezione dal cavalier Reale Fusoritto di Narni*, Roma, Giulio Burchioni, 1593.

Piero Del Negro, *L'Accademia Delia e gli esercizi cavallereschi della nobiltà padovana nel Seicento e Settecento*, in *Il gioco e la guerra nel secondo millennio*, a cura di Pietro Del Negro, Gherardo Ortalli, Treviso, Fondazione Benetton; Roma, Viella, 2008, pp. 35-67.

Cesare Evitascandalo, *Dialogo del Trenciante*, Roma, Vullietti, 1609.

- I fasti del banchetto barocco*, a cura di June Di Schino, Roma, Diomedea Centro studi e ricerche, 2005.
- Gigliola Fragnito, *La trattatistica cinque e seicentesca sulla corte cardinalizia. "Il vero ritratto d'una bellissima e ben governata corte"*, in "Annali dell'Istituto storico italo-germanico in Trento", 17 (1991), pp. 135-185.
- Luca Gabrielli, *Il Magno Palazzo del Cardinale Bernardo Cles. Architettura ed arti decorative nei documenti di un cantiere rinascimentale (1527-1536)*, Trento, Società di Studi Trentini di Scienze storiche, 2004.
- [Mattia Giegher], *Lo Scalco di M. Mattia Giegher Bavaro di Mosburc; Trinciante dell'Inclita Nazion' Alemanna in Padova*, Padova, Gasparo Crivellari, 1623.
- Mattia Giegher, *Li tre trattati*, Padova, Guaresco Guareschi, 1629.
- Mattia Giegher, *Li tre trattati*, Padova, Paolo Frambotto, 1639.
- [Mattia Giegher], *Il Trinciante di Messer Mattia Gieger Bavaro di Mosburc, con le figure delle cose da trinciare, e de' coltelli, e forcine, intagliate in rame; aggiuntivi alcuni brevi, ed utili ricordi sopra ciascuna figura*, Padova, G.B. Martini, 1621.
- [Mattia Giegher], *Trincier Büchlein*, Danzica, Peter Händel, 1639.
- Thomas Gloning, *Organisation und Entwicklung historischer Wortschätze. Lexikologische Konzeption und exemplarische Untersuchungen zum deutschen Wortschatz um 1600*, Tübinga, Max Niemeyer Verlag, 2003.
- Georg Greflinger, *Ethica complementoria - Trenchir Büchlein*, Hannover, Hauenstein, 1676.
- Georg Greflinger, *Höfliches und Vermehrtes Complementier Buchlein*, Rinteln, Lucius, 1648.
- Georg Philipp Harsdörffer, *Vollständiges und von neuem vermehrtes Trincir Buch*, Norimberga, P. Fürst, 1657.
- Georg Philipp Harsdörffer, *Vollständiges Trincir Buchlein*, Norimberga, P. Fürst, (ca. 1640).
- Andreas Klett, *Neues Trenchir Büchlein*, Jena, Casparus Freyschmied, 1657.
- Kurtze Anweisung zu der löblichen Trenchir Kunst*, Lipsia, Lanckisch, 1689.
- [Johann Christian Maiiero], *Gründliche und deutliche Anweisung zum trenchiren*, Jena, s.n., 1683.
- Mariella Magliani, *Universitates e editoria padovana del Cinquecento*, in *Studenti, università, città nella storia padovana. Atti del convegno, Padova 6-8 febbraio 1998*, a cura di Francesco Piovan, Luciana Sitran Rea, Trieste, LINT, 2001, pp. 347-369.
- Elisabetta Mauri, *Gli Statuti della "natio Germanica iuristarum" di Padova*, in "Quaderni per la storia dell'Università di Padova", 24 (1991), pp. 155-182.
- Mattio Molinari, *Il Trinciante*, Padova, Livio Pasquati, 1636.
- Mattio Molinari, *Il Trinciante*, Padova, Giovan Battista Pasquati, 1655.
- Giuseppe Ongaro, *Wirsung a Padova: 1629-1643*, Treviso, Antilia, 2010.
- Paggi e paggerie nelle corti italiane. Educare all'arte del comando*, a cura di Andrea Merlotti, Firenze, Olschki, 2021.
- Tiziana Pesenti Marangon, *La Biblioteca Universitaria di Padova dalla sua istituzione alla fine della Repubblica Veneta*, Padova, Antenore, 1979.
- [Giacomo Procacchi], *Trincier oder Vorleg Buch*, Lipsia, Gross, 1620.

- Lionello Puppi, *Daniele Danieletti per l'università di Padova. Qualche nuova spigolatura d'archivio*, in "Quaderni per la storia dell'Università di Padova", 40 (2007), pp. 181-198.
- Relazioni degli ambasciatori veneti al Senato*, a cura di Luigi Firpo, 3, Torino, Bottega d'Erasmus, 1968.
- Giovan Battista Rossetti, *Dello scalco*, Ferrara, 1584, rist. anast. Bologna, Forni, 1991.
- Joan Sallas, *Tischlein deck dich: Ursprung und Entwicklung des Serviettenbrechens*, Katalog zur Ausstellung, Salzburger Barockmuseum, 2. Juli bis 26. Oktober 2008, Salzburg, Salzburger Barockmuseum, 2008.
- Marina Scopel, *Ai confini dell'Impero: convivialità trentina del Rinascimento*, in "Appunti di gastronomia", 61 (2010), pp. 61-72.
- Marina Scopel, *Note biografiche su Mattio Molinari*, in "Appunti di gastronomia", 61 (2010), pp. 61-72.
- Mirella Spadafora, *Felicem peragrat Italiam. Viaggi di istruzione in Italia di Veit Königl il giovane barone del Tirolo del sud (1607-1609; 1609-1611). Libro delle spese di viaggio*, Bologna, Clueb, 2012.
- Chiara Stefani, *Cesare Ripa "trinciante": un letterato alla corte del cardinal Salviati*, in *Sapere e/è potere. Discipline, dispute e professioni nell'università medievale e moderna*, Atti del 4° Convegno (Bologna 13-15 aprile 1989), a cura di Andrea Cristiani, 2, Bologna, Istituto per la storia di Bologna, 1990, pp. 257-266.
- Le tavole di corte tra Cinquecento e Settecento*, a cura di Andrea Merlotti, Roma, Bulzoni, 2013.
- Johann Christoph Thieme, *Haus Feld Artzeney Koch Kunst und Wunder Buch*, Nürnberg, Hofmann, 1687.
- Luca Trevisan, Giulio Zavatta, *Incisori itineranti nell'area veneta nel Seicento. Dizionario bio-bibliografico*, Verona, Università degli Studi, 2013.
- Hans U. Weiss, *Gastronomia: eine Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie 1485-1914. Ein Handbuch für Sammler und Antiquare*, Zürich, Bibliotheca gastronomica, 1996.
- Der Wiener Hof im Spiegel der Zeremonialprotokolle (1652-1800). Eine Annäherung*, hrsg. von Irmgard Pangerl, Martin Scheutz, Thomas Winkelbauer, Innsbruck-Wien-Bozen, StudienVerlag, 2007.
- Jakob Wührer, Martin Scheutz, *Zu Diensten Ihrer Majestät. Hofordnungen und Instruktionsbücher am frühneuzeitlichen Wiener Hof*, Oldenbourg, Böhlau, 2011.