

# Rinascimento Quotidiano

---

**Scorci di vita  
dalle cucine di Palazzo Gonzaga  
tra XVI e XVII secolo**

a cura di  
LISA CERVIGNI



UNIVERSITAS  
STUDIORUM

Catalogo della mostra  
“Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo”  
Volta Mantovana (MN), Palazzo Gonzaga  
1 maggio 2014 - 9 maggio 2015

*Enti organizzatori:*



Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia



Comune di Volta Mantovana

*Con il sostegno di:*



GAL



Pro Loco dei Volta Mantovana



Terre dell'Alto Mantovano

© 2015, Universitas Studiorum S.r.l. - Casa Editrice  
via Sottoriva, 9  
46100 Mantova (MN), Italy  
P. IVA 02346110204  
tel. 0376/1810639  
<http://www.universitas-studiorum.it>  
[info@universitas-studiorum.it](mailto:info@universitas-studiorum.it)

Realizzazione grafica e impaginazione:  
Graphic Eye, Mantova  
<http://www.graphiceye.it>

Coordinamento redazionale: Lisa Cervigni

In copertina: ceramiche del butto nel corso dell'allestimento della mostra  
“Rinascimento Quotidiano”. Fotografia di Lisa Cervigni.

Prima edizione 2015  
Finito di stampare nel giugno 2015

ISBN 978-88-99459-05-5

# Segnali botanici dal butto.

## Alcune informazioni alimentari

GIOVANNA BOSI, FABRIZIO BULDRINI, ROSSELLA RINALDI

Laboratorio di Palinologia e Paleobotanica  
Università di Modena e Reggio Emilia

145

L'importanza delle analisi dei resti organici provenienti da indagini archeologiche è ormai affermata e condivisa<sup>1</sup>. In parte sono state quindi superate le perplessità che in passato esistevano sulla reale efficacia dell'Archeobiologia per indagare i periodi storici, perplessità che limitavano il suo apporto sostanziale ai soli siti preistorici<sup>2</sup>. In particolare, le innovazioni nelle tecniche e nell'approccio dell'Archeobotanica<sup>3</sup> sono state il motivo della sua affermazione e considerazione in campo archeologico per ogni tipo di indagine, a partire dalle problematiche legate alla domesticazione delle piante<sup>4</sup> fino alla ricostruzione dell'alimentazione vegetale nei più diversi contesti temporali e sociali<sup>5</sup>. Nel caso di Palazzo Guerrieri Gonzaga sono stati indagati i macroresti botanici rinvenuti nel riempimento di una struttura di scarico utilizzata attivamente tra la metà del XVI e la fine del XVII secolo d.C..

### Materiali e metodi

Il terriccio è stato prelevato sia dal livello di base sia da livelli successivi (entrambi US 1051), seguendo le indica-

zioni dell'archeologa responsabile dello scavo, dott.ssa Lisa Cervigni, mentre non è stato considerato il materiale che chiudeva il riempimento nelle sue fasi più recenti (US 1050).

Analisi carpologiche: sono stati trattati, secondo i metodi abituali in uso a livello internazionale, 120 litri di materiale terroso del riempimento della struttura di scarico. Il terriccio è stato setacciato in acqua su una serie di setacci a maglie decrescenti (10, 0.5 e 0.2 mm) ed il residuo è stato asciugato evitando fonti di calore e di luce dirette. L'osservazione allo stereomicroscopio (con ingrandimenti fino ad 80x) per l'isolamento dei reperti ha riguardato totalmente i residui dei primi due setacci; per quello relativo al setaccio a maglie più piccole (0.2 mm) ne è stata, come di routine, esaminata una parte considerata rappresentativa dell'intero, riportando poi il numero dei reperti al volume totale del residuo stesso (7 litri).

Analisi antracologiche: sono state eseguite su 20 carboni raccolti a vista dagli archeologi. L'osservazione dei carboni è stata eseguita allo stereomicroscopio e all'ESEM.

L'identificazione dei macroreperti vegetali si è basata su chiavi, atlanti e miscellanea sul tema, oltre che sulle collezioni di confronto presenti nel nostro Laboratorio. I risultati delle analisi carpologiche e antracologiche sono esposti in tabella 1.

1. Es. MAJEWSKI - GAIMSTER 2009; ORSER 2002.

2. Es. REFREW 1973.

3. Es. PEARSALL 2008.

4. Es. ZOHARY et al. 2012.

5. Es. BANDINI MAZZANTI ET AL. 2005; BOSI - BANDINI MAZZANTI 2006, 2013, in stampa; BOSI ET AL. 2009a, 2011; RINALDI ET AL. 2013.

## Risultati e discussione

Il riempimento, nonostante l'alto volume di materiale trattato, ha restituito solo 1771 sf (sf = semi/frutti), con concentrazione unitaria quindi molto scarsa (15 sf/11). I reperti mostrano, con poche eccezioni, uno stato di conservazione molto degradato, in particolare quelli mineralizzati, che sono la dominanza rispetto ai pochi carbonizzati. La lista floristica è decisamente modesta (24 taxa). Evidentemente le modalità di deposizione/giacitura non hanno favorito la buona conservazione dei reperti vegetali, che in altre strutture analoghe hanno invece permesso il ritrovamento di ingenti quantità di reperti carpologici molto diversificati (fino a 16000 sf/ 11 e liste fino a 168 taxa per contesto)<sup>6</sup>.

Dei 20 carboni consegnati, solo per 10 è stata possibile l'identificazione (che ha portato a 4 taxa) (tab. 1).

### Analisi carpologiche

Tra i taxa rinvenuti 19 su 24 possono essere collegati a piante alimentari coltivate/coltivabili o da raccolta sullo spontaneo.

La categoria della Frutta è quella più rappresentata, con oltre l'80% dei reperti.

Tra i taxa spicca la vite (*Vitis vinifera*), i cui vinaccioli (783) rappresentano circa il 44% dei reperti totali. La vite era sicuramente coltivata (subsp. *vinifera*) vista la datazione tarda del deposito, anche se la pessima conservazione dei vinaccioli (foto 7b) non ha permesso di rilevare neppure i più semplici caratteri morfologici utili per la distinzione fra forma coltivata e spontanea (solo meno dell'1% dei reperti, pari a 5 vinaccioli, avrebbe potuto essere

sottoposto a misurazioni – foto 7a). Attribuibili a vinaccioli, sono presenti molti frammenti formati probabilmente in fase post-deposizionale e non per manipolazioni antecedenti alla formazione del deposito. I vinaccioli presenti in questo contesto, quindi, potrebbero rappresentare il residuo del consumo di uva da tavola oppure utilizzata in preparazioni gastronomiche, escludendo l'ipotesi di scarti dei processi di vinificazione.

Discretamente rappresentati sono poi gli endocarpi di more di rovo (*Rubus* sp.pl. – quasi il 20%), frutta che deriva di solito da raccolta sullo spontaneo, anche se i rovi sono di possibile mantenimento antropico per la loro funzione di "sieve" atta ad impedire l'accesso di uomini e soprattutto animali in ambienti coltivati, come gli orti<sup>7</sup>.

Gli acheni dei fichi (*Ficus carica* – quasi il 16%) derivano probabilmente dall'utilizzo nella gastronomia del tempo<sup>8</sup> dei siconi freschi, essiccati o caramellati, che le fonti storiche attestano di alto gradimento presso i Gonzaga<sup>9</sup>.

Con valori <1% compaiono reperti di pere/mele (*Malus/Pyrus* - semi tanto deteriorati da non permettere una precisa attribuzione – foto 2), di melograno (*Punica granatum* – semi – foto 3) e di sambuco nero (*Sambucus nigra* - endocarpi). Per i primi due tipi di reperti, si tratta certamente di testimonianze di frutta di pregio. Infatti, dalle fonti scritte mele e pere risultano molto diffuse e consumate presso le corti dei Gonzaga, ma sono soprattutto le pere a godere di grande fortuna, perché decisamente apprezzate (in particolar modo le "bergamotte" e le "carovelle") da Isabella d'Este. I "pomi granati", poi, venivano ritenuti preziose squisitezze, in

6. BANDINI MAZZANTI et al. 2005; BOSI - BANDINI MAZZANTI 2013, in stampa; BOSI et al. 2009a, 2011.

7. BOSI ET AL. 2009b.

8. MESSISBUGO 1557.

9. MALACARNE 2000, 2013.

<b>VOLTA MANTOVANA - reperti carpologici - US 1050</b>				
campione volumetrico (litri)		120	%	% categorie
<i>Ficus carica</i>	achenio	280	15,8	81,0
<i>Malus/Pyrus</i>	seme	14	0,8	
<i>Punica granatum</i>	seme	6	0,3	
<i>Rubus sp.</i>	endocarpo	350	19,8	
<i>Sambucus nigra</i>	endocarpo	2	0,1	
<i>Vitis vinifera</i>	vinacciolo	783	44,2	
<i>Lens/Lupinus</i>	seme	47	2,7	2,9
<i>Vigna unguiculata</i>	seme*	1	0,1	
Legumi indeterminabili	ilo	3	0,2	
<i>Panicum miliaceum</i>	cariosside con lemna/palea	16	0,9	0,9
<i>Triticum aestivum/turgidum</i>	cariosside*	5	0,3	
Cereali indeterminabili	cariosside°	7	0,4	
<i>Cucurbita sp.</i>	seme	2	0,1	5,8
<i>Portulaca oleracea</i>	seme	73	4,1	
<i>Anethum graveolens</i>	mericarpo	1	0,1	
<i>Foeniculum vulgare</i>	mericarpo	10	0,6	
<i>Petroselinum crispum</i>	mericarpo	5	0,3	
<i>Pimpinella anisum</i>	mericarpo	8	0,5	
Apiaceae indeterminabili	mericarpo	4	0,2	
<i>Sambucus ebulus</i>	endocarpo	3	0,2	
<i>Thymelaea passerina</i>	seme	1	0,1	4,2
<i>Setaria sp.</i>	lemna/palea	1	0,1	
Chenopodiaceae indeterminabili	achenio	70	4,0	
<i>Cyperus sp.</i>	achenio	1	0,1	0,1
indeterminati/indeterminabili	\	78	4,4	4,4
<b>TOTALE</b>			<b>1771</b>	
concentrazione/1 litro			15	
* reperti carbonizzati; ° reperti carbonizzati e non carbonizzati				
<b>VOLTA MANTOVANA - reperti antracologici - US 1050</b>				
raccolta a vista				
<i>Alnus glutinosa cf.</i>			1	
<i>Juglans regia</i>			1	
<i>Ostrya carpinifolia cf.</i>			2	
<i>Quercus sp.pl. (caducifoglie)</i>			6	
indeterminabili			10	
<b>TOTALE</b>			<b>20</b>	

Tabella 1. Spettro carpologico di concentrazione/percentuale e risultati antracologici.

particolare quelli provenienti da Goito e Sirmione<sup>10</sup>.

Tra i Legumi (quasi il 3%) è da segnalare la presenza del fagiolino dall'occhio (*Vigna unguiculata*, specie che raccoglie le forme coltivate di questo legume di origine africana<sup>11</sup> - foto 6), uno dei pochi reperti carbonizzati, e un certo numero di semi attribuiti al tipo lenticchia/lupino (*Lens/Lupinus*). Anche se si tende a propendere per la lenticchia, la taglia insolitamente grande dei reperti e l'impossibilità di osservare l'ilo, estremamente diagnostico e non conservato in alcun reperto, ha consigliato di limitare l'attribuzione a un tipo carpologico.

I Cereali (circa 1%) sono rappresentati da cariossidi di miglio (*Panicum miliaecum* - foto 4) incombuste e con resti di lemna e palea oltre a poche cariossidi carbonizzate di frumenti nudi (*Triticum aestivum/turgidum* - foto 5).

Una certa varietà appare nella categoria delle Ortive/Condimentarie/Aromatiche (quasi il 6%). La porcellana (*Portulaca oleracea* - 4%), utilizzata anche per i semi a scopo condimentario, probabilmente veniva consumata fresca come "verdura da foglia" soprattutto in estate<sup>12</sup>, come riporta anche il modenese Giacomo Castelvetro all'inizio del XVII secolo: "S'usa pur molto la insalata di portulaca, sola e accompagnata con altre erbe per tale vivanda proprie, ma non mai senza la cipolla minutamente tagliata e col pepe, che sono come antidoto contro alla di lei molta freddezza"<sup>13</sup>.

Sono presenti poi quattro Apiaceae (circa 1,5%), delle quali si usano a scopo condimentario i "semi" (botanicamente frutti parziali = mericarpi), senza esclu-

dere l'utilizzo di altre parti delle piante: il finocchio (*Foeniculum vulgare*), il prezzemolo (*Petroselinum crispum* - foto 1), l'aneto (*Anethum graveolens*) e l'anice vero (*Pimpinella anisum*). Le aromatiche trovavano largo impiego nella cucina rinascimentale, ad esempio come base di salse leggere e profumate<sup>14</sup>. Sappiamo, tra l'altro, che Isabella d'Este riceveva dell'ottimo finocchio (talora confetto - probabilmente i "semi" - o salato in albarelli - in questo caso probabilmente l'ortaggio intero) dalla Corte di Ferrara<sup>15</sup>.

Infine è interessante la presenza di semi frammentati di zucche (*Cucurbita* sp.), testimonianze importanti di un genere "ortivo" arrivato dalle Americhe e subito adottato dall'Italia e dalla sua cucina, come testimoniano anche le rappresentazioni di frutti di varie forme colturali di *Cucurbita* già negli affreschi datati all'inizio del XVI sec. d.C. della Loggia di Psiche alla Villa Farnesina in Roma<sup>16</sup>. Le fonti storiche portano diverse testimonianze su scambi di "semi di zucca" tra Venezia, Ferrara e i domini dei Gonzaga<sup>17</sup>. Purtroppo le citazioni non sono abbastanza circostanziate da poter distinguere tra la zucca da vino (*Lagenaria siceraria*), del Vecchio Mondo e già nota ai Romani<sup>18</sup>, e le nuove zucche americane, compatibili con la datazione del deposito.

Sono presenti pochi reperti di Piante ruderali s.l. (circa 4%), appartenenti a piante nitrofile (ebbio - *Sambucus ebulus* - foto 8 - e Chenopodiaceae) o commensali delle colture (timelea annuale - *Thymelaea passerina* - foto 9 - e panico spontaneo - *Setaria* sp.).

10. Vedi nota 8.

11. VAN WYK 2005.

12. BOSI ET AL. 2009C.

13. CASTELVETRO 1614.

14. SABBAN - SERVENTI 1996.

15. Vedi nota 8.

16. CANEVA 1998.

17. Vedi nota 8.

18. DALBY, 2003.

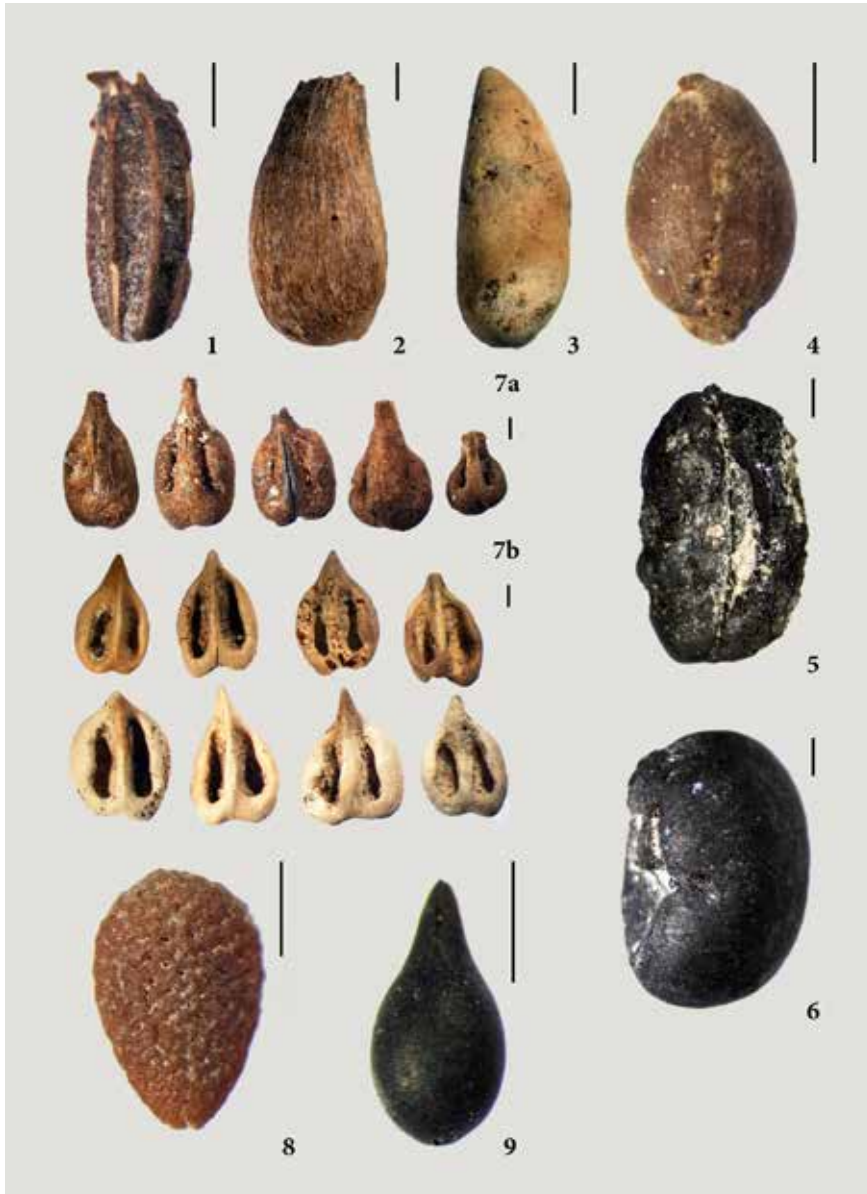


Foto 1-9. Alcuni reperti carpologici rinvenuti nel butto: 1) *Petroselinum crispum* (mericarpo); 2) *Malus/Pyrus* (seme); 3) *Punica granatum* (seme); 4) *Panicum miliaceum* (cariosside); 5) *Triticum aestivum/turgidum* (cariosside carbonizzata); 6) *Vigna unguiculata* (seme carbonizzato); 7a - 7b) *Vitis vinifera* (vinaccioli); 8) *Sambucus ebulus* (endocarpo); 9) *Thymelaea passerina* (seme) (scala = 1mm - foto: R. Rinaldi & G. Bosi).

Per le Piante di ambiente umido abbiamo l'isolata testimonianza di un achenio di cipero (*Cyperus* sp.), genere a cui appartengono specie comuni in ambienti ripariali, sul margine di paludi, stagni o semplicemente canali e fossati<sup>19</sup>.

#### *Analisi antracologiche*

Sono stati determinati quattro taxa, riferibili a piante che potevano vegetare nell'area circostante il Palazzo. I più numerosi sono quelli di querce caducifoglie (*Quercus* sp.pl.), essenze dei querceti di alta pianura/collina che dovevano essere non lontani dal sito e nei quali possiamo inserire il carpino nero (*Ostrya carpiniifolia*), più comune nei querceti collinari, mentre il carpino bianco è più frequente in quelli planiziali. L'ontano nero (*Alnus glutinosa*) è invece una legnosa igrofila che poteva vegetare in aree ripariali, anche presso canali/fossati (già suggeriti da *Cyperus*).

Il noce comune (*Juglans regia*) poteva essere stato impiantato anche in prossimità della residenza, per la raccolta del frutto e a scopo ornamentale. L'assenza nel riempimento di resti del duro endocarpo del frutto non contrasta con questa ipotesi: era abitudine comune gettare i "gusci" della frutta secca nel fuoco, per favorirne la rapida accensione, come documenta la parziale carbonizzazione di alcuni frammenti di noci ritrovati in butti ferraresi<sup>20</sup>.

#### **Considerazioni conclusive**

Nonostante i limitati reperti rinvenuti, questi ci possono fornire alcune informazioni utili.

Relativamente alla tafonomia del deposito, i reperti dei semi/frutti appaiono

arrivati principalmente sotto forma di residui di pasto, escludendo apporti di altro tipo (es. da latrine). Per i carboni e per le cariossidi carbonizzate si può pensare a scarti domestici, collegati al focolare e alla preparazione dei cibi.

Questo aspetto "domestico" è sottolineato dal ritrovamento di diversi frammenti di tessuto (misura max circa 5x5 mm – foto 10), completamente mineralizzati, a trama larga, probabilmente derivati da tele e strofinacci utilizzati in cucina.

Per quanto riguarda la dieta, abbiamo la prevalenza di testimonianze della frutta coltivata, un prodotto spesso "nobile" e ricercato<sup>21</sup> e che aveva un utilizzo gastronomico molto ampio e diversificato<sup>22</sup>. Ad esempio, l'uva (passa, secca e fresca) è utilizzata come ingrediente in oltre il 40% delle 323 ricette di Cristoforo da Messisbugo, in cui comunque compare oltre una trentina di frutta diversa<sup>23</sup>. Da notare la presenza di reperti di zucca, ancora oggi ingrediente fondamentale per piatti della tradizione gastronomica mantovana<sup>24</sup>. A lato di questi risvolti etnobotanici, va rimarcato che depositi strettamente antropici di questo tipo possono dare anche informazioni sulla passata biodiversità: un esempio è il ritrovamento nello scarico di Palazzo Guerrieri Gonzaga di tracce della timolea annuale, che da lungo non è segnalata nella regione<sup>25</sup>, una commensale delle colture fra le tante scomparse o rarefatte per le moderne pratiche agricole.

19. PIGNATTI 1982.

20. BANDINI MAZZANTI - BOSI 2007.

21. CORTONESI 2012.

22. NASO 2012.

23. Vedi nota 8

24. ERAMO 2002.

25. CONTI ET AL. 2005.



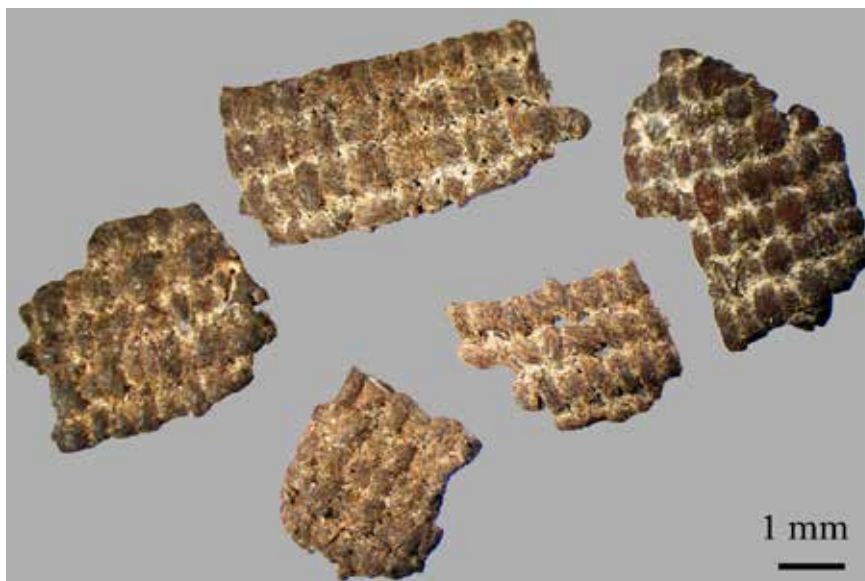


Foto 10. Frammenti di tessuto rinvenuti nel butto (foto: R. Rinaldi).

## Bibliografia

- BANDINI MAZZANTI M. - BOSI G. - MERCURI A.M. - ACCORSI C.A. - GUARNIERI C. 2005, *Plant use in a city in Northern Italy during the Late Medieval and Renaissance periods: results of the Archaeobotanical Investigation of 'The Mirror Pit' (14<sup>th</sup> - 15<sup>th</sup> century A.D.) in Ferrara*, *Vegetation History and Archaeobotany* 14 (4): 442-452.
- BOSI G. - BANDINI MAZZANTI M. 2007, *La frutta sulle tavole medievali/rinascimentali emiliane: testimonianze carpologiche nei siti archeologici*, *Informatore Botanico*, 38 (suppl. 1): 25-32.
- BOSI G. - BANDINI MAZZANTI M. 2006, *Lo spettro carpologico del vano sotterraneo di scarico USM5 del monastero di S. Antonio in Polesine: qualche notizia botanica sulla dieta bassomedievale e sull'assetto degli spazi interni*. In GUARNIERI C. (a cura di), *S. Antonio in Polesine: archeologia e storia di un monastero estense*, Edizioni All'Insegna del Giglio, Firenze, pp. 189-192.
- BOSI G. - BANDINI MAZZANTI M. 2013, *Informazioni etnobotaniche dai reperti carpologici del pozzo: risultati di un saggio preliminare*. In ROVINA D. - FIORI M. (a cura di), *Sassari. Archeologia urbana*, Felici Editore, Pisa, pp. 86-92.
- BOSI G. - BANDINI MAZZANTI M. c.d.s., *I reperti carpologici della Vasca US 1050 (metà XV sec.): testimonianze vegetali dalla tavola ducale estense*, in GUARNIERI C. (a cura di) *Ferrara al tempo di Ercole I d'Este. Scavi archeologici, restauri e riqualificazione urbana nel centro storico della città*, Edizioni All'Insegna del Giglio, Firenze.
- BOSI G. - MERCURI A.M. - GUARNIERI C. - BANDINI MAZZANTI M. 2009 a, *Luxury food and ornamental plants at the 15th century A.D. Renaissance court of the Este family (Ferrara, Northern Italy)*, *Vegetation History and Archaeobotany*, 18 (5): 389-402.

- BOSI G. - MERCURI A.M. - BANDINI MAZZANTI M. 2009 b, *Plants and Man in urban environment: the history of the city of Ferrara (10th - 16th cent. A.D.) through its archaeobotanical records*, Bocconea, 23: 285-300.
- BOSI G. - GUARRERA P.M. - RINALDI R. - BANDINI MAZZANTI M. 2009 c, *Ethnobotany of purslane (Portulaca oleracea L.) in Italy and morfo-biometric analyses of seeds from archaeological sites of Emilia Romagna (Northern Italy)*. In MOREL J.P. - MERCURI A.M. (Eds.), *Plants and Culture: seeds of the cultural heritage of Europe*, EdiPuglia, Bari, pp. 129-139
- BOSI G. - BANDINI MAZZANTI M. - FLORENZANO A. - MASSAMBA N'SIALA I. - PEDERZOLI A. - RINALDI R. - TORRI P. - MERCURI A.M. 2011, *Seeds/fruits, pollen and parasite remains as evidence of site function: Piazza Garibaldi – Parma (N Italy) in Roman and Mediaeval times*. *Journal of Archaeological Science*, 38: 1621-1633.
- CANEVA G. 1998, *Il Mondo di Cerere nella Loggia di Psiche*. Fratelli Palombi Editori, Roma.
- CASTELVETRO G. 1988, *Brieve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, Gianluigi Arcari Editore, Mantova (ed. or. 1614).
- CONTI F. - ABBATE G. - ALESSANDRINI A. - BLASI C. (eds.) 2005, *An Annotated Checklist of the Italian Vascular Flora*, Palombi Editore, Roma.
- CORTONESI A. 2012, *Produzioni e paesaggi dell'arboricoltura italiana medievale*. In NASO I. (a cura di), *Le parole delle frutta. Storia, saperi, immagini tra Medioevo ed Età Contemporanea*, Silvio Zamorani Editore, Torino, pp. 15-27.
- DALBY A. 2003, *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, London.
- ERAMO C. 2002, *Cucina Mantovana*, Franco Muzzio Editore, Padova.
- MAJEWSKI T. - GAIMSTER D. (eds.) 2009, *International Handbook of Historical Archaeology*, Springer, New York.
- MALACARNE G. 2000, *Sulla mensa del Principe. Alimentazione e banchetti alla Corte dei Gonzaga*. Il Bulino Edizioni d'Arte, Modena.
- MALACARNE G. 2013, *Il trionfo del gusto*, Distretto Culturale Le Regge dei Gonzaga, Mantova.
- MESSISBUGO C. 2001, *Libro novo nel quale s'insegna a' far d'ogni sorta di vivanda*, Arnaldo Forni Editore, Sala Bolognese (ristampa anastatica - ed. or. 1557).
- NASO I. 2012, *Frutta e gastronomia. Libri di cucina tra Italia e Francia nel Tardo Medioevo*, in NASO I. (a cura di), *Le parole delle frutta. Storia, saperi, immagini tra Medioevo ed Età Contemporanea*, Silvio Zamorani Editore, Torino, pp. 109-138.
- ORSEN C.E. (ed.) 2002, *Encyclopedia of Historical Archaeology*, Routledge, London.
- PEARSALL D.M. 2008, *Paleoethnobotany: A Handbook of Procedures (2<sup>nd</sup> Ed.)*, Emerald, Bingley.
- PIGNATTI S. 1982, *Flora d'Italia. I-II-III*, Edagricole, Bologna.
- RENFREW J.M. 1973, *Palaethnobotany*, Methuen & Co. Ltd, London.
- RINALDI R. - BANDINI MAZZANTI M. - BOSI G. 2013, *Archaeobotany in Urban Sites: the case of Mutina*, *Annali di Botanica*, 3: 217-230.
- SABBAN F. - SERVENTI S. 1996, *A tavola nel Rinascimento*, Editori Laterza, Roma-Bari.
- VAN WYK B.E. 2005, *Food Plants of the World*, Timber Press, Portland.
- ZOHARY D. - HOPF M. - WEISS E. 2012, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford University Press, Oxford.

*Referenze fotografiche per i singoli contributi*

MENOTTI (pp. 9-13): Archivio Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia.

CERVIGNI (pp. 17-36): L. Cervigni (*passim*); Horizon.it (p. 17).

PALVARINI GOBIO CASALI (pp. 57-97): F. Caillaud, L. Cervigni, Horizon.it.

178

GUARNIERI (pp. 99-133): F. Caillaud, L. Cervigni.

BOSI - BULDRINI - RINALDI (pp. 145-152): G. Bosi, R. Rinaldi.

CAILLAUD - TONI (pp. 155-163): F. Caillaud, L. Cervigni, Horizon.it, M. Toni.

CERVIGNI (pp. 167-171): L. Pelizzaro, A. Cigognetti (Gruppo Fotografico "Il Carpino", Volta Mantovana).

SIGNORINI (pp. 173-177): L. Cervigni.

**Mostra “Rinascimento Quotidiano. Scorci di vita  
dalle cucine di Palazzo Gonzaga tra XVI e XVII secolo”**

Volta Mantovana, Palazzo Gonzaga  
1 maggio 2014 - 9 maggio 2015

*Direzione scientifica:* Elena Maria Menotti, Soprintendenza per i Beni Archeologici  
della Lombardia

*Progetto e coordinamento:* Lisa Cervigni

179

---

*Gruppo di ricerca per la sezione archeologica:*

*Ricerche storiche:* Cesarino Mezzadrelli

*Scavo archeologico:* Lisa Cervigni, Alessandro Morandini

*Lavaggio e catalogazione dei materiali:* Lisa Cervigni, Raffaella Tremolada

*Studio dei materiali:* Chiara Guarnieri, Mariarosa Palvarini Gobio Casali

*Analisi carpologiche e paleobotaniche:* Laboratorio di Palinologia e Paleobotanica,  
Università di Modena e Reggio Emilia

*Studio paleontologico:* Fabio Bona

*Restauro dei reperti archeologici:* Florence Caillaud, Maria Toni

*Riproduzione ceramiche graffite:* Afra Salami Ferrari

*Pannelli:*

*Grafica e fotografie:* Horizon.it

*Stampa:* PSR, Pozzolengo

*Video:* Zefirofilm di Mario Piavoli

**Mostra permanente sulla Convivialità e sul Vino nel Rinascimento  
Ala Nord di Palazzo Gonzaga**

*Allestimento coordinato da:* Lisa Cervigni

*A cura di:* Giuseppe Basso, Alessandro Bazzoffia, Giancarlo Malacarne, Cornelio  
Marini, Lisa Cervigni

*Pannelli:*

*Grafica:* Horizon.it

*Fotografie:* Camillo Balossini, Mario Piavoli (Zefirofilm), Marco Scocchi

*Stampa:* PSR, Pozzolengo

*Video:* Zefiro di Mario Piavoli

*Ceramiche graffite:* Afra Salami Ferrari, Mo Alberto Bassi, Enrica Placchi, Rosetta Bernardelli

*Copie in maiolica istoriata:* Ester Mantovani

*Oggettistica in peltro:* Dedalo snc, Goito

*Tovaglie:* Mara Bertoli

*Candele in cera d'api:* Marco Bontempi

*Scultura:* Mario Bonamini (Maestro del ferro)

180

---

La mostra è stata possibile grazie a collezioni e strumenti prestati da cittadini e aziende voltesi. Si ringraziano: Azienda Reale, Fondazione Nido Federico Traverso, Renoir srl, Giuseppe Basso, Gianfranco Bertelli, Giovanni Daeder, Dario Darra, Romana Franzini, Mariarosa Palvarini Gobio Casali, Mario Sandro, Renato Tempesta. Si ringrazia inoltre il Sig. Dario Darra, Vecchio Mulino Antichi Mestieri, Cavriana.