

IX, 2026/2

Jean-Claude Maire Vigueur
A tavola con i signori

Review by: Claudio Ferlan



Authors: Jean-Claude Maire Vigueur

Title: A tavola con i signori. Cibo, lusso e potere nelle corti rinascimentali

Place: Bologna

Publisher: Il Mulino

Year: 2025

Pages: 370

ISBN: 9788815394095

URL: [link to the title](https://aro-isig.fbk.eu/issues/2026/2/a-tavola-con-i-signori-claudio-ferlan/)

REVIEWER Claudio Ferlan - FBK-ISIG

Citation

C. Ferlan, review of Jean-Claude Maire Vigueur, *A tavola con i signori. Cibo, lusso e potere nelle corti rinascimentali*, Bologna, Il Mulino, 2025, in: ARO, IX, 2026, 2, URL <https://aro-isig.fbk.eu/issues/2026/2/a-tavola-con-i-signori-claudio-ferlan/>

Nel libro *A tavola con i signori. Cibo, lusso e potere nelle corti rinascimentali* (il Mulino, 2025), Jean-Claude Maire Vigueur affronta un tema di vivo interesse storiografico: il banchetto come spazio privilegiato di rappresentazione del potere. Storico tra i più autorevoli dell'Italia comunale e signorile, l'autore concentra qui l'attenzione su un oggetto apparentemente circoscritto, il convito di corte tra XV e XVI secolo. La tavola dei signori viene assunta come punto di osservazione di una più ampia trasformazione degli stili di vita aristocratici.

La tesi, formulata con chiarezza fin dalle prime pagine, è convincente: il banchetto rinascimentale non può essere ridotto alla sua dimensione gastronomica, ma va inteso come «evento culturale globale» (p. 15). Si tratta di un dispositivo complesso, nel quale al cibo e alle bevande si intrecciano lusso materiale, gerarchie sociali, competenze tecniche, spettacolo e comunicazione politica. A partire dagli ultimi decenni del XV secolo, nel quadro di una crescita economica e sotto l'egemonia culturale dell'umanesimo, le corti italiane elaborano una forma nuova di convito, radicalmente diversa dal banchetto cavalleresco tardomedievale. Non è più la sola abbondanza della carne a segnalare la virtù guerriera del signore; ciò che conta è la magnificenza dell'apparato, la coreografia del servizio, la varietà dei cibi, la raffinatezza degli intermezzi teatrali e musicali. Il simposio è fatto per stupire non solo gli invitati, ma anche un pubblico chiamato ad assistere senza mangiare (o accontentandosi degli avanzi, consumati in un secondo momento).

Il volume segue con coerenza questa traiettoria. Dopo aver ricostruito il modello cavalleresco (con esempi tratti soprattutto dall'Italia

centrale) l'autore individua negli anni Settanta del XV secolo, tra Roma e Pesaro, le prime manifestazioni compiute del nuovo modello che definisce umanistico. Da qui prende avvio un'analisi ampia e articolata che attraversa il trionfo del banchetto principesco, l'organizzazione degli spazi (all'aperto o al chiuso), il lusso della tavola (argenterie, maioliche, vetri, piegature di tovaglioli, sculture di zucchero), la coreografia del servizio, i menu, la cucina, fino agli intermezzi teatrali e musicali. Ne emerge un affresco ricchissimo, nel quale il convito appare come un vero e proprio spettacolo totale, capace di mobilitare una pluralità di professionalità – scalchi, trincianti, coppieri, cuochi – e di coinvolgere attori in numero spesso superiore agli spettatori.

Uno dei meriti maggiori del libro risiede proprio in questa attenzione alla dimensione materiale e organizzativa. Le pagine dedicate ai compiti del personale di tavola, alla logistica delle cucine, agli approvvigionamenti e ai costi restituiscono con vividezza il funzionamento concreto della macchina conviviale. Particolarmente efficace è la messa in luce della libertà creativa di scalchi e cuochi nella composizione dei menu, così come l'analisi delle gerarchie implicite nella distribuzione degli spazi e nella gestione degli avanzi. Il banchetto non è soltanto rappresentazione simbolica del potere: è anche organizzazione del lavoro, competenza tecnica, coordinamento di risorse.

L'autore sceglie di mantenere un rapporto molto ravvicinato con le fonti e con la letteratura, spesso riportate direttamente nel corpo del testo. La presenza insistita delle voci documentarie, se da un lato restituisce la ricchezza del materiale e testimonia una notevole trasparenza filologica, dall'altro può interrompere la continuità del discorso. La lettura richiede una certa familiarità con il tema e una disponibilità a seguire un'argomentazione volutamente densa, che in alcune parti privilegia la completezza documentaria rispetto alla scorrevolezza narrativa.

Anche la dimostrazione procede prevalentemente per accumulo. La reiterazione di esempi e casi di studio contribuisce a consolidare la tesi dell'autore – il passaggio da un banchetto a forte connotazione politico-militare a un convito sempre più centrato sull'intrattenimento e sull'edonismo cortigiano – ma produce talvolta un'impressione di circolarità. Alcuni nuclei interpretativi ritornano più volte nel corso del volume, quasi a scandire le diverse sezioni, rafforzando la coerenza interna dell'impianto ma rallentandone la progressione.

È soprattutto nella gestione del dettaglio che si avverte la cifra specifica del libro. La ricostruzione minuta degli apparati e delle pratiche costituisce indubbiamente uno dei suoi punti di forza: la descrizione delle stoviglie, delle credenze, delle piegature dei tovaglioli o delle sculture di zucchero rende tangibile la cultura materiale delle corti rinascimentali. Tuttavia, questa stessa ricchezza descrittiva rischia occasionalmente di prevalere sulla messa a fuoco delle dinamiche di lungo periodo. Chi legge potrebbe avere talvolta l'impressione che l'abbondanza dei particolari ecceda la necessità dimostrativa, spostando l'attenzione dalla sintesi interpretativa alla densità dell'inventario.

Un nodo interpretativo particolarmente interessante riguarda la trasformazione del simposio da evento eminentemente politico a momento culminante della vita di corte, in cui la dimensione ludica ed estetica tende progressivamente a prevalere. Lo stesso autore riconosce la difficoltà di individuare una cesura netta e propone gli anni centrali del XVI secolo come probabile momento di sorpasso del secondo modello sul primo. Proprio questa gradualità, ammessa con onestà metodologica, invita forse a problematizzare ulteriormente la distinzione tra le due tipologie, che appaiono a tratti meno alternative di quanto la costruzione argomentativa lasci intendere.

L'impressione complessiva è quella di un volume di straordinaria erudizione, costruito per accumulo di materiali e osservazioni puntuali: una scelta che restituisce con grande vividezza la complessità del banchetto rinascimentale, ma che richiede al lettore un notevole investimento di attenzione. *A tavola con i signori* si offre così soprattutto come un repertorio analitico di grande ampiezza, capace di fornire strumenti e suggestioni preziose a chi si occupa anzitutto di storia dell'alimentazione, ma anche di storia delle corti, dei rituali del potere e, più in generale, di cultura materiale. Meno come sintesi agile o come narrazione distesa, più come denso laboratorio di fonti e di casi, il libro conferma comunque la centralità del convito nella costruzione simbolica della signoria rinascimentale e contribuisce in modo significativo a una storia del potere attenta ai suoi linguaggi materiali e performativi.