

LA RAPPRESENTAZIONE DEL POTERE NEL BANCHETTO  
NUZIALE DI BONA SFORZA, REGINA DI POLONIA

*The Representation of Power in the Wedding Banquet of Bona Sforza,  
Queen of Poland*

Valeria PUCCINI

Università di Foggia

Fecha final de recepción: 10 de junio de 2021

Fecha de aceptación definitiva: 6 de septiembre de 2021

RIASSUNTO: Il 6 dicembre 1517 si celebrarono a Napoli le nozze tra Sigismondo I Re di Polonia e Bona Sforza Duchessa di Bari. Nulla fu trascurato nell'organizzazione della sfarzossissima cerimonia, sin dalla scenografica entrata in città della nobile dama e del suo imponente seguito: ma a colpire la fantasia dei presenti fu soprattutto il grandioso banchetto nuziale, sia per la durata inusitata che per la scelta delle pietanze imbandite, che superarono per abbondanza e varietà qualunque altro banchetto dell'epoca.

Parole chiave: Bona Sforza; cibo e potere; cronache storiche; *ars coquinaria*.

ABSTRACT: On 6 December 1517, was celebrated in Naples the wedding between Sigismondo I, King of Poland and Bona Sforza, Duchess of Bari. Nothing was overlooked in the organization of the very sumptuous ceremony, starting from the scenic entry into the city of the noble lady and her imposing entourage: but what struck the imagination of those present was, above all, the grandiose wedding banquet, both for the unusual duration and for the choice of dishes, which surpassed any other banquet of the time in abundance and variety.

Keywords: Bona Sforza; food and power; historical chronicles; *ars coquinaria*.

Nel 1785 Vincenzo Altobelli, *libraro napoletano*, dava alle stampe le *Storie in forma di Giornali* di Giuliano Passero (o Passaro), personaggio storico semiconosciuto vissuto nel XVI secolo: di lui Bartolomeo Capasso afferma che era «qualificato come setajuolo; ma egli però servì nella milizia e, come rilevasi dalle sue stesse parole, nel 1513 trovavasi nell'esercito spagnolo a Ravenna» (Capasso, 1902: 189-191)<sup>1</sup>; riguardo alla sua opera, scriveva:

I Giornali, che comunemente vanno sotto il nome di Giuliano Passaro, sono un'altra compilazione di diversi cronisti; l'ultimo dei quali, fu colui che ne possedeva il Codice nel principio del secolo XVI e continuavalo fino ai tempi suoi. [...] In questi Giornali con uno stile rozzo e nel solito dialetto letterato sono narrati con molta buona fede ed ingenuità i fatti principalmente della città di Napoli [...]. L'autore o piuttosto gli autori di essi si dimostrano apertamente popolari napoletani. L'edizione che se ne fece nel secolo scorso meriterebbe essere riprodotta più correttamente, e sopra antichi e migliori manoscritti (Capasso, 1902: 190).

Si tratta, dunque, di un testo miscelaneo composto da una pluralità di autori, dei quali Passero non fu che l'ultimo in ordine di tempo. L'editore Altobelli afferma di aver voluto dare alle stampe il codice manoscritto per spirito di servizio nei confronti della patria, sottraendo ad un destino di immeritato oblio le *Storie* del Passero, che definisce «storico nostro degnissimo per le rare, e molte notizie, che ci ha conservate, e per la sincerità con cui le ha espresse» (Passero, 1785: 1). Ma se i meriti storici sono inoppugnabili, non altrettanto si può dire della lingua e dello stile del nostro cronista: la scrittura di Giuliano Passero risente probabilmente della limitata erudizione dell'autore che, scevro da costruzioni retoriche e da divagazioni filosofiche e politiche, si limita a riportare gli avvenimenti con grande precisione e meticolosità, utilizzando un volgare semplice ed infarcito di termini dialettali napoletani, come evidenziato già dall'autore della prefazione, Michele Maria Vecchioni, giudice della Gran Corte di Vicaria:

L'autore non adopera nel suo dire figure; non fa riflessioni storiche, per le quali sovente storici nobilissimi si rendono tediosi, e disgustevoli; non fa orazioni; non inserisce nei suoi discorsi dissertazioni, o esami problematici; ma con una semplicità maravigliosissima unicamente di riferir le cose si briga, e di notarne le circostanze, che degne a lui parvero di essere alla posterità tramandate (Passero, 1785: 28).

Indubbiamente il lavoro di Passero, che raccolse e trascrisse quanto scritto prima di lui per poi proseguire l'opera estendendola fino agli avvenimenti dei suoi giorni, ebbe il merito di trasmettere ai posteri una incredibile messe di informazioni su di un arco di tempo di oltre ottant'anni che va, all'incirca, dall'ingresso in Napoli di

<sup>1</sup> In realtà, probabilmente era un sellaio, come attestano i documenti storici: si veda Senatore (2014: 284).

Re Alfonso il Magnanimo nel 1442 fino al 1526. Come afferma lo storico Francesco Senatore,

I traumatici eventi politici tra Quattro e Cinquecento (fine della dominazione aragonese e guerre d'Italia) furono per esponenti del ceto mediano una spinta potente verso la scrittura storica. Nella città di Napoli si sviluppò una tradizione di cronache in volgare [...]. I compilatori, anonimi o quasi (per la scarsità di informazioni biografiche e per l'assenza del proemio programmatico), raccolgono o rimaneggiano testi altrui, collegandoli a parti originali (fondate su testimonianze oculari, orali e documenti) in manoscritti miscelanei o in narrazioni annalistiche, scandite dall'indicazione dell'anno, del mese e del giorno (Senatore, 2014: 280-281).

Tra l'incredibile messe di notizie contenute nelle *Storie in forma di Giornali*, vi sono le narrazioni dei matrimoni dei principi della casa di Aragona, che «in niuna altra storia con tanta distinzione descrivonsi e nell'ordine, e nella lautezza, e bandimento delle mense, quanto in queste nostre» (Passero, 1785: 22). In particolare, a partire da pagina 241 del testo, Giuliano Passero inizia a narrare la cronaca dell'imponente apparato allestito per celebrare il matrimonio tra Bona Sforza<sup>2</sup>, nipote del re di Napoli Alfonso II, e Sigismondo I Jagellone, Re di Polonia, nozze che furono celebrate *per procuram* il 6 dicembre 1517 nella regale cornice di Castel Capuano a Napoli, possedimento avito della dinastia aragonese. L'unione coronava gli intensi sforzi della madre della sposa, Isabella d'Aragona, per procurare a Bona, ormai unica erede del casato dopo la morte degli altri fratelli, un matrimonio che potesse risarcire le proprie aspirazioni frustrate: Isabella era, infatti, la vedova di Gian Galeazzo Sforza, duca di Milano, morto a soli 25 anni il 21 ottobre del 1494, spodestato nei suoi possedimenti da Ludovico Sforza detto il Moro il quale, secondo i contemporanei, l'avrebbe fatto avvelenare per liberarsi di quell'ingombrante nipote che gli impediva la presa definitiva del potere. Il giovane duca, di salute cagionevole e dal carattere debole e remissivo, era sempre stato totalmente soggiogato dallo zio e aveva preferito allontanarsi da Milano andando a vivere con la sua famiglia nel castello di Pavia, sempre però sotto la stretta sorveglianza delle spie del Moro. Secondo la testimonianza di Paolo Giovio, la giovane Isabella

teneva certo, che per opera di Lodovico nel giorno istesso delle nozze, al marito, et a lei, fossero stati fatti incanti et malie da donne fattucchiere, perché non potessero haver figliuoli, et allhora manifestamente vedeva, che tutti i disegni del zio tendevano a fare ch'eglino, colti con ogni qualità d'inganni et d'artificij, fosser levati del mondo (Giovio, 1555: 15-16).

In realtà, dopo un breve periodo di infertilità iniziale da attribuire probabilmente alle cattive condizioni di salute di Gian Galeazzo, la coppia fu benedetta dall'arrivo

<sup>2</sup> Su Bona Sforza, si vedano almeno: Associazione culturale Regina Bona Sforza (1987), Parisi (2019), Cioffari (2000) e Calò Mariani e Dibenedetto (2000).

dell'erede maschio, Francesco Maria, e poi dalla nascita di tre femmine: Bona, Bianca e Ippolita (queste ultime morte entrambe in tenera età). Tuttavia, la dipartita precocissima del marito e, ancor di più, la prematura scomparsa dell'unico figlio maschio, condotto in Francia dal re Luigi XII nel 1499 per destinarlo forzatamente alla carriera ecclesiastica e morto (molto opportunamente) per una caduta da cavallo nel 1512, avevano gettato Isabella nello sconforto più nero. La sua unica speranza di rientrare in possesso del Ducato di Milano era ora la figlia Bona:

La Duchessa mai serrà quieta fintanto non vede ben locata la Signora Donna Bona. [...] ca non havendo la matre altro occhio in testa che questa figliola, lo pensiero suo è tutto d'una fiata collocarla et bene, per toghirese totalmente da questo affanno (Pepe, 1900: 297).

Nel febbraio del 1500 Isabella si era risolta infine ad abbandonare Milano per sottrarsi alle continue vessazioni del Moro, trasferendosi dapprima a Napoli e poi, a seguito delle vicende storiche che portarono alla caduta degli aragonesi, nel Ducato di Bari, il cui possesso le era stato confermato con un privilegio feudale antedatato dal nuovo re spagnolo Ferdinando il Cattolico. Da allora in poi, Isabella si premurò soltanto di assicurare alla figlia superstite l'educazione che le spettava in qualità di erede di una dinastia reale: suo precettore fu uno dei migliori umanisti dell'epoca, Crisostomo Colonna, allievo di Giovanni Pontano e in fecondi rapporti letterari con Antonio de Ferraris detto il Galateo, che ebbe anch'egli un ruolo di primo piano nell'elaborazione del programma educativo della giovane Bona. La fanciulla si rivelò d'altronde un'ottima allieva, dal momento che lo stesso Colonna qualche anno più tardi scrisse di lei, con legittimo orgoglio, le seguenti parole: «Domina dux Bona Sfortia [...] doctissima est, formosa, sanguineae complexionis, mediocris statura, non macilenta, nec pinguis, mansuetissima, quatuor libros Vergilii, multas Ciceronis epistulas, epigrammata varia, italica multa Petrarchae scit memoriter, doctissime scribit et loquitur» (Valerio, 2019: 26).

Benedetto Croce, commentando il romanzo spagnolo di ispirazione cortese-cavalleresca *Question de amor*, nella cui protagonista Belisena è adombrata la figura storica di Bona Sforza, afferma che il testo «è specialmente interessante perché ci mette innanzi agli occhi la vita e le abitudini di quella società ispano-napoletana che s'era formata a Napoli sui principii del secolo XVI, riattaccandosi alle tradizioni della società spagnuola del tempo dei re aragonesi» (Croce, 1894: 153) e che «nella società del secolo decimo sesto [...] predilette erano, in quei tempi di vivo gusto estetico ed intellettuale, le descrizioni di vestiti e di pompe, [...] com'è noto per molti documenti» (Croce, 1894: 145). Bona Sforza soggiornò effettivamente a Napoli dal 1508 al 1512 per riprendersi da una grave malattia e, mentre la madre non pensava ad altro che a preparare per lei quel futuro brillante che avrebbe riscattato l'intera famiglia dalle ingiustizie patite, la giovane Bona si faceva notare alla corte spagnola per bellezza e vivacità, attirando su di sé le attenzioni galanti di pretendenti senza speranza nonché molti pettegolezzi malevoli che le attribuivano amori improbabili e che, secondo quanto affermato da Giuliano Passero, la perseguiteranno fino al suo arrivo

in Polonia, dove pare che il re Sigismondo, commentando i doni portati in dote dalla sposa italiana, abbia affermato: «Regina Bona attulit nobis tria dona: faciem pictam, dotem fictam, et vulvam non strictam» (Passero, 1785: 258). Ma sembra che in queste dicerie non ci fosse nulla di vero e che Bona fosse altrettanto consapevole quanto la madre dell'importanza di conservare intatta la propria reputazione per assicurarsi quel futuro prestigioso per il quale era stata educata sin dalla culla.

Le lunghe e complicate trattative poste in essere da Isabella per individuare il candidato perfetto alla mano di Bona sono state raccontate con dovizia di particolari da Ludovico Pepe nel suo *Bona Sforza da maritare*: la prima scelta ricadde su Massimiliano Sforza, figlio ed erede di Ludovico il Moro, la cui unione con Bona avrebbe potuto soddisfare in un colpo solo le ambizioni di entrambe le casate; fallito questo tentativo, anche a motivo della caduta definitiva del Moro, Isabella prese in esame diversi altri candidati, sempre senza esito favorevole, finché della questione non si interessò l'imperatore Massimiliano I d'Asburgo, parente di Bona per parte di madre, che individuò come possibile sposo l'ormai attempato e fresco vedovo Sigismondo I Jagellone, re di Polonia; questa unione, infatti, avrebbe favorito le mire espansionistiche nell'Europa centrale del sovrano asburgico, d'altronde famoso per le sue politiche di alleanze matrimoniali che lo portarono ad ingrandire notevolmente i confini del suo impero.

La Polonia era una pedina importante nella geopolitica dell'Europa dell'est, poteva essere un bastione cristiano contro l'espansionismo ottomano per cui era necessario per gli Asburgo assicurarsene la collaborazione anche per smorzare le pretese che gli Jagelloni nutrivano sul trono ungherese, passato con la morte in battaglia di Luigi II a Carlo V e poi al fratello Ferdinando (Spagnoletti, 2020: 25).

Non era esattamente quello che Isabella aveva sperato per la figlia e per sé stessa, ma avrebbe comunque fatto di Bona una regina, pur se di uno stato periferico rispetto al cuore dell'Europa. Si giunse così alle sospirate nozze: Bona aveva ormai ventitré anni, il suo futuro sposo quasi cinquantuno. Isabella, con l'aiuto del fedele amico Prospero Colonna, volle organizzare un evento in grande stile, destinato ad imprimersi nella memoria sia degli ambasciatori polacchi inviati da Sigismondo per *inguadiare* la futura sposa, sia degli ospiti stranieri tra cui il console veneziano Marin Sanudo, il quale scriverà nei suoi *Diarii*:

Doman, di qui, a Napoli, si farà la festa di la Regina di Polonia con gran pompa, fiola di la Duchessa di Bari, et si farà gran alegrecia et molta spesa. Le done titolate che erano di fora, sono venute per honorar la festa; gran preparativi si son fatti, ché la Duchessa madre di dita regina vol dimostrar la grandezza de li sui progenitori (Pepe, 1900: 138).

Nulla fu trascurato nell'organizzazione della sfarzossissima cerimonia, a partire dall'entrata in città delle due nobili dame accompagnate da un seguito imponente, nella decorazione delle sale del castello, nel lusso sfrenato degli abiti e dei gioielli indossati dalla sposa e dagli invitati, nella scelta delle pietanze imbandite, che

superarono per abbondanza e varietà qualunque altro banchetto dell'epoca, fino alla scenografica uscita di scena della novella regina, che si recava a Manfredonia per imbarcarsi alla volta della Polonia.

Madre e figlia entrarono trionfalmente in Napoli il 21 novembre del 1517 alla testa di un magnifico corteo aperto da sessanta bellissimi puledri bianchi e neri, condotti a mano da altrettanti palafrenieri: «et sopra de detti cavalli erano certe coperte de panno lavorato a spina di pesce bianca, et morata, et anco li huomini che menavano li detti cavalli andavano con calze, et gippone della medesima devisa» (Passero, 1785: 241); seguivano diciotto carri che trasportavano i bauli dorati con il ricchissimo corredo della sposa, altri paggi a cavallo dalle lussuose divise ed, infine, sessanta cavalieri polacchi «vestiti a lo modo Ungarisco de multa strania manera» (Passero, 1785: 242). Subito dopo venivano i rappresentanti delle grandi famiglie napoletane e baresi, l'intero Consiglio reale e, per ultimi, i personaggi più importanti che cavalcavano accanto alla sposa: i quattro ambasciatori polacchi inviati da re Sigismondo, il condottiero Prospero Colonna, scorta fidata di Bona anche nel suo viaggio verso la Polonia, e il Viceré spagnolo Don Raimondo di Cardona, che era andato incontro al corteo per «fare honore alla Signora Duchessa, et a sua figliuola» (Passero, 1785: 242). Tutti questi personaggi e le loro cavalcature erano abbigliati in maniera lussuosissima con vesti di seta, broccato, velluti e damasco ed erano coperti di pellicce, d'oro e di pietre preziose. Dopo essere entrata in città per la Porta del Mercato e prima di giungere a Castel Capuano, la splendida processione si snodò attraverso le strade di Napoli perché potesse essere ammirata dal popolo e mostrare la potenza e la ricchezza della famiglia della sposa, sottolineandone la discendenza reale.

La data degli sponsali era stata scelta appositamente in quanto il 6 dicembre si festeggiava San Nicola, patrono della città di Bari feudo della famiglia della sposa, così come il luogo ove si tennero le nozze, Castel Capuano, simbolo della regalità aragonese, oltre ad essere il palazzo dove Isabella era nata e dove, in seguito, avrebbe scelto di terminare i suoi giorni. Racconta Passero:

Detta festa fo fatta con tanta cerimonia, et ordine quanto mai fosse altra festa fatta; [...] In primis lo detto castiello fo parato delli più belli panni, et intorno della sala erano messi certi scaluni di legnamo li quali tutti foro chini di vaselli di argento de più sorte (Passero, 1785: 243).

Sappiamo dalle fonti coeve che nell'organizzazione dei banchetti si dava molta importanza alla scenografia: ogni residenza di prestigio aveva magnifiche ed ampie sale appositamente destinate a questo scopo che, in occasione delle feste, venivano ulteriormente addobbate con lusso sfrenato, come ci testimoniano anche le opere realizzate dagli artisti dell'epoca. In questo brano Giorgio Vasari sta descrivendo un particolare del bellissimo affresco che ritrae le nozze di Amore e Psiche, dipinto da Giulio Romano nella sala omonima di Palazzo Te a Mantova, teatro delle grandiose feste di Federico II Gonzaga; si tratta della credenza dove era esposto il prezioso servizio da tavola del marchese, sicuramente molto simile per apparato a quella allestita a Castel Capuano per le nozze di Bona:

La qual credenza, che è a mezzo tondo in botte, è ricoperta di festoni di verzure e fiori, e tutta piena di viti cariche di grappoli d'uve e di pampani, sotto i quali sono tre ordini di vasi bizzarri, bacini, boccali, tazze, coppe et altri così fatti, con diverse forme e modi fantastichi e tanto lustranti, che paiono di vero argento e d'oro [...] (Vasari, 1880: 538).



Figura 1. Giulio Romano, *Nozze di Amore e Psiche: particolare* (Palazzo Te, Mantova).

Non si trattava, in realtà, di pura e semplice ostentazione di ricchezza ma di un preciso dovere morale dell'uomo di potere: nel capitolo vi del *De liberalitate* Giovanni Pontano, trattando delle «fondamentali virtù che devono presiedere all'uso del denaro e che necessariamente deve possedere l'uomo di rango, per conservare onestamente la sua condizione privilegiata e per contribuire efficacemente a rafforzare il vincolo che lo lega alla società» (Pontano, 1965: xvi), ricorda l'affermazione di

Orazio secondo cui «nullum argento colorem esse terris abdito, nisi usu illud temperatore splendeat» (Pontano, 1965: 8)<sup>3</sup>.

Come ci racconta Giuliano Passero, nella sala dove doveva svolgersi il banchetto veniva solitamente costruito un palco sopraelevato per gli ospiti d'onore, nel nostro caso la sola sposa, visto che il matrimonio avveniva *per procuram*; quello dove Bona troneggiò per tutta la durata della cerimonia, circondata dagli omaggi delle altre dame presenti, era alto due palmi da terra e rivestito di un panno azzurro trapunto di stelle d'oro ad imitazione del cielo, con al centro le armi del re di Polonia e della nuova regina:

Intorno la detta sala erano di diverse inventioni d'arme tutte d'oro et anco nel mezzo di detta sala erano l'arme del Re Nostro Signore et a suo costato da una banna justitia, et dal altra temperantia, et non restava cosa di detta sala [...] che non fosse parata (Passero, 1785: 243).

Ugualmente addobbate erano le sale contigue, dove prendevano posto gli ospiti meno importanti.

Sembra, comunque, che i napoletani fossero famosi per la pompa delle feste e dei banchetti, come ci attesta Benedetto Di Falco il quale, nel 1549, racconta come «non molti anni adietro li Principi e Baroni del Regno costumavano mangiare ne' vasi d'argento e bere in oro» e che, entrando nelle sale dei magnifici palazzi nobiliari, si potevano ammirare «tavole piene di [...] vasi di ricco cristallo con diversi smalti [...] e nel mezzo una comoda mensa torneata di politi e galanti servitori» ricoperta di «bianchissimi manti [...] di sottilissima tela d'Olanda», mentre odorosi fiori di gelsomino e fronde di cedri «di color d'oro» piovevano vezzosamente sugli invitati, spandendo intorno nell'aria il loro profumo (Di Falco, 1549: 90-91). Di Falco cita anche i «palichi [...] per purgare li denti» ovvero gli stuzzicadenti che, realizzati anche in metalli pregiati, erano allora uno dei doni più graditi dalla nobiltà, anche se Monsignor Giovanni Della Casa nel suo *Galateo* ne criticherà l'uso ostentato: «E chi porta legato al collo lo stuzzicadenti erra senza fallo, ché [...] quello è uno strano arnese a veder trar di seno a un gentilhuomo» (Della Casa, 1578: 52v).

Cristoforo di Mesisbugo, scalco ducale ed economo alla corte estense di Ferrara che fu il primo a codificare l'organizzazione dei grandi banchetti di corte, nel suo *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale* ci racconta l'estrema complessità dell'allestimento di questi eventi, che richiedeva il coinvolgimento di un numero spropositato di uomini addetti ai servizi più vari nelle cucine, nelle sale, nell'accudimento degli ospiti, ognuno con la propria specializzazione: cuochi, sguafteri, camerieri, scalchi, trincianti, cantinieri, pasticciere; e poi teatranti, ballerini, giocolieri, musici e cantanti per allietare i convitati tra una portata e l'altra dei lunghissimi pranzi. La preparazione degli elaborati manicaretti che sarebbero stati offerti agli ospiti comportava, naturalmente, l'acquisto di ingenti quantità di cibo tra cui carni

<sup>3</sup> «Non ha lucentezza l'argento, se nascosto sotterra, se non risplende levigato dall'uso».



ritenute molto pregiate come quelle del pavone, dell'airone e della gru; cacciagione, bovini, volatili e gallinacci; pesci in abbondanza tra cui lo storione, molto apprezzato, molluschi ed ostriche che arrivavano dalla laguna di Venezia; ed altre costose vivande che, nella vita quotidiana, non comparivano mai sulle tavole del popolo e molto raramente su quelle delle famiglie borghesi.

Le mense dovevano essere apparecchiate con tovaglioli artisticamente ripiegati e due o più tovaglie (secondo il meticoloso elenco del Passero nel ricco corredo di Bona Sforza ce n'erano sessantaquattro, di tela d'Olanda e di seta, ricamate in oro), in modo da poter togliere quelle già sporche via via che il banchetto andava avanti; grande importanza era data all'igiene delle mani, ancora utilizzate per prendere il cibo, e la servitù, tra una portata e l'altra, porgeva agli illustri commensali bacinelle con acqua profumata di rose; l'uso della forchetta, che alla fine del xv secolo era considerato ancora una stravaganza ed era, peraltro, aspramente condannato dalla Chiesa come riprovevole ostentazione di lusso, si diffonderà ampiamente soltanto a partire dalla metà del Cinquecento e l'elenco dell'argenteria della sposa menziona infatti soltanto *cocchiari* d'argento. Tuttavia, sappiamo che nella Firenze quattrocentesca la potente e ricchissima famiglia Medici possedeva un servizio di ben 56 forchette a due denti utilizzate nei grandi banchetti, come si può evincere dal quarto pannello del dipinto *La novella di Nastagio degli Onesti*, opera di Sandro Botticelli e Bartolomeo Di Giovanni del 1483<sup>4</sup>, dove si vedono alcuni dei nobili signori seduti a tavola impugnare questo strumento. Anche in quest'opera, al centro della sala che ospita il banchetto nuziale troneggia una credenza su cui fa bella mostra di sé un prezioso servizio da tavola in argento e oro. Secondo Passero, nel corredo di Bona Sforza era compreso un servizio da dodici di piatti d'argento *grandi e mezzani*, oltre a «24 scutelle fatte alla francese» (Passero, 1785: 256). Sulla sua tavola, e a lei soltanto riservata, era stata allestita anche una insolita «fontana de adure», ossia una fontanella da cui sgorgava magicamente acqua profumata ai fiori d'arancio.

Giovanni Passero fornisce una lunga e scrupolosa descrizione anche degli abiti indossati dagli invitati, appartenenti al fior fiore della nobiltà locale ovvero, tra le altre, le famiglie Carafa, Caracciolo, Del Balzo, Sanseverino, d'Avalos, Spinelli, Piscicelli. Particolarmente sontuosi gli abbigliamenti del Viceré Don Raimondo di Cardona, con un abito di tela d'oro impreziosito da pelliccia di martora, e di sua moglie, che indossava un vestito la cui gonna, per metà di tela d'oro e per metà d'argento, era tempestata di conchiglie d'oro, simbolo di San Giacomo. Naturalmente, nulla superava per sfarzo e splendore l'abito nuziale della sposa, di raso veneziano color turchino tutto trapunto di api d'oro, del valore di 7000 ducati, una cifra incredibile per l'epoca. Anche per la veste di Bona nulla era stato lasciato al caso: il colore dell'abito richiamava quello del cielo a simboleggiare la gloria della regalità, mentre le api

<sup>4</sup> Il quadro, composto da quattro pannelli lignei, fu commissionato da Lorenzo de' Medici per le nozze di Giovanni Pucci con Lucrezia Bini; i primi tre pannelli si trovano al Museo del Prado, il quarto è a Firenze in una collezione privata.

nel Rinascimento erano ritenute simbolo di «ordinata organizzazione sociale sotto la guida di quello che fino al Seicento si credeva fosse un re» (Nicoli Aldini, 2016: 92). D'altronde, tutte le dame presenti e i loro accompagnatori sfoggiavano *toilette* lussuosissime secondo un gusto forse un po' troppo fastoso per la nostra sensibilità moderna, ma che adempivano alla perfezione al loro compito, ovvero esaltare la potenza e la ricchezza di coloro che le indossavano.

Dopo l'arrivo degli invitati, finalmente alle ore 10:30 si svolse *lo ingaudiare*, ovvero il rito nuziale, officiato dal vescovo polacco inviato da Sigismondo con l'assistenza di altri sei vescovi italiani. Al termine della cerimonia, per il resto della mattinata furono serviti vari tipi di dolci come *colazione*, mentre il banchetto nuziale vero e proprio iniziò alle 14:00 e si protrasse per ben nove ore fino alle 23:00, usanza ancora oggi tipica dei matrimoni nel Meridione d'Italia. La moda delle *colazioni* a base di sculture di zucchero, vere e proprie opere d'arte che lasciavano stupefatti gli invitati, si era diffusa probabilmente a partire dalla scoperta dell'America e dalla nascita delle grandi piantagioni di canna da zucchero. I più abili nell'arte di realizzare queste figure erano i pasticceri veneziani: si aggiungeva allo zucchero gomma adragante, acqua di rose e chiara d'uovo, ottenendo un impasto morbido che veniva poi lavorato a mano oppure versato in forme di legno e lasciato essiccare. Una prima testimonianza scritta di quest'arte culinaria così particolare è in una lettera che Beatrice d'Este scrisse al marito Ludovico il Moro, narrandogli il ricevimento offerto in suo onore nel 1493 dalla Serenissima:

Comparsa la collatione cum sono de trombeti accompagnata da infinite torce. Prima comparsa sopra d'uno asse lo Papa, el Principe, et lo Duca di Milano cum le arme loro, et quelle de la signoria vostra, poi Santo Marco deinde la Bissa e lo diamante et tante altre representatione de diverse cose tute lavorate de zucharo dorate che facevano el numaro de 300 cum infiniti piatti de confectione, et cope da bere in mezzo, li quali tuti se destenderono per la salla che fu uno bellissimo spectaculo<sup>5</sup>.

Nel Rinascimento lo zucchero, definito *sale dolce* e ritenuto un valido rimedio anche contro la peste e le febbri, era molto costoso al pari di spezie esotiche come la noce moscata e la cannella: l'utilizzo di simili quantità costituiva quindi un grandioso sfoggio di ricchezza e potere che pochissimi potevano permettersi. Passero non si sofferma su ciò che venne servito per la *colazione*, ma ci dice che verso la fine del banchetto alla tavola di Bona Sforza venne portata una scacchiera con castagne fatte di zucchero, che sostituivano le comuni pedine per il gioco.

Parlando di sfarzo e ostentazione, il pranzo nuziale di Bona Sforza non fu secondo a nessuno dei matrimoni regali dell'epoca. Il menù comprendeva ben ventinove portate (per un totale di oltre 1400 piatti), elencate scrupolosamente dal nostro cronista secondo «l'ordine del convito», un vero e proprio *tour de force* gastronomico che avrà certo messo alla prova anche gli stomaci più allenati anche se, naturalmente,

<sup>5</sup> Le tre lettere inviate da Beatrice d'Este al marito sono riportate in Molmenti (1880: 696-697).

nessuno presumeva che gli ospiti potessero ingurgitare tutto quel ben di Dio: la maggior parte del cibo tornava in cucina intatto e veniva ridistribuito tra la numerosissima servitù alloggiata nei palazzi o ad istituzioni benefiche e conventi, contribuendo ulteriormente a diffondere l'immagine della magnificenza del padrone di casa.

Luigi Sada, che nel suo *Ars coquinaria barensis* ha analizzato portata per portata questo banchetto nuziale nel tentativo di dimostrare che furono serviti per la maggior parte piatti tipici baresi in omaggio alla provenienza della sposa, ha basato la sua indagine su di un manoscritto inedito, *Il libro della cucina* di Cristiano Efrem<sup>6</sup>, un ricettario di cucina barese in volgare del 1504. Ma al di là della questione, che potrebbe apparire puramente campanilistica, Sada ha avuto il merito di spiegare nel dettaglio in cosa consistevano questi piatti, alcuni dei quali appaiono decisamente lontani dai nostri gusti moderni.

Il banchetto nuziale di Bona Sforza comprendeva i cosiddetti *servizi di credenza*, ovvero piatti freddi che si potevano preparare in anticipo e i *servizi di cucina*, piatti caldi preparati al momento e serviti in maniera scenografica dal trinciante con l'accompagnamento della musica, che ne sottolineava le abili mosse. Contrariamente a quanto avviene sulle tavole moderne, in cui la separazione fra i sapori dolce e salato è piuttosto netta e la successione delle pietanze segue un iter diverso, il pranzo iniziò con una pietanza dolce, la *pignolata con natte*, ovvero croccanti di pinoli e mandorle con panna, e proseguì con un'*insalata d'erbe*, probabilmente per preparare il palato all'arrivo delle ricche portate successive, quasi tutte a base di carne preparata in vari modi: il lessò e il cosiddetto *biancomangiare* (a base di petti di pollo o di cappone con mandorle, latte e lardo) serviti con la mostarda; piccioni stufati; vari tipi di arrostiti in agrodolce o conditi con una salsa detta *mirrausto* a base di mandorle, pane, brodo, cannella e zucchero, secondo la ricetta riportata nel *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina* di Ruperto da Nola, cuoco al servizio del re Ferrante I d'Aragona a Napoli<sup>7</sup>; selvaggina arrostito servita insieme agli *strangola preiti*, sorta di gnocchi a base di formaggio cotti nel brodo di pollo come prescrive la ricetta di un cuoco napoletano all'epoca altrettanto famoso, Anton Camuria<sup>8</sup>; polpettoni al sugo e polpette in umido; i pavoni, che venivano portati in tavola artisticamente adornati del loro stesso coloratissimo piumaggio; fagiani, capponi e conigli. In verità, la maggior parte di queste elaborate ricette prevedeva una frollatura ed una cottura molto prolungate delle carni nonché un uso indiscriminato di diverse spezie, dell'acqua

<sup>6</sup> Luigi Sada afferma che tale manoscritto si troverebbe in una non meglio specificata *biblioteca europea* e che egli ne stava approntando l'edizione critica: tuttavia, ad oggi, non ho trovato traccia né del manoscritto né del suo testo.

<sup>7</sup> Il libro di Ruperto da Nola, pubblicato in spagnolo a Toledo nel 1525 dopo una serie di fortunate edizioni in catalano nella seconda metà del xv secolo, ebbe ampia diffusione anche in Italia, dove viveva il suo autore.

<sup>8</sup> Il testo originale si conserva in un'unica copia manoscritta nella Biblioteca Nazionale di Napoli «Vittorio Emanuele III» (Ms. XX.E.19) e dal *colophon* si ricava che fu pubblicato a Nerola il 3 agosto 1524; pare che il suo autore fosse un famoso cuoco al servizio della famiglia Carafa in Basilicata.

di rose, dello zucchero e dell'aceto, ingredienti molto costosi e ricercati che talvolta finivano col coprire del tutto i sapori originali delle pietanze, ma in compenso parlavano delle ricchezze degli illustri e potenti anfitrioni, che potevano permettersi tanta lussuosa ostentazione.

La gelatina di carne o di pesce, considerata un piatto raffinato e quindi onnipresente sulle tavole rinascimentali, veniva modellata in forme artistiche e servita in raffinati calici di cristallo o altri contenitori di pregio. Nel *Libro de arte coquinaria* composto tra il 1450 e il 1467, considerato oggi un testo fondamentale della letteratura gastronomica italiana in volgare, il famosissimo cuoco Maestro Martino elenca varie ricette di gelatine di carne e di pesce, spiegando anche come presentarle a tavola in modo elegante e come colorarle artificialmente facendo uso di zafferano, carote, erbe ed altre sostanze naturali<sup>9</sup>.

Per l'*almongiavare* (dall'arabo *al-mugiabbana*) ci soccorre ancora il *Libro de cocina* di Ruperto da Nola: si tratta di pallottole grandi più o meno quanto un'arancia a base di formaggio, ricotta, farina e uova, fritte e cosparse di cannella, zucchero o miele. Altre portate elencate da Passero sono le *pizze fiorentine*, *bianche* e *pagonazze*, in realtà degli impasti dolci o salati, fritti e variamente conditi; mentre le *pizze sfogliate*, che secondo Sada erano delle lasagne allo zafferano, nel testo di Cristoforo di Messisbugo sono invece un impasto dolce fatto con mollica di pane, farina, tuorli d'uovo, burro, zucchero e acqua di rose, tagliato poi a piccoli pezzi, fritto e cosperso con lo zucchero. Nel menù è citata anche una *zuppa nauma*, che Sada ritiene una ricetta dell'Europa del nord inserita nel menù in onore degli ospiti polacchi; tuttavia, in uno gliommero dialettale di Jacopo Sannazaro si trova menzionata una «suppa 'naurea» (Sannazaro, 1999: 63), ossia dorata, una minestra di origine medievale con fette di pane passate nell'uovo e fritte, che con molta probabilità è quella riportata (con un errore di trascrizione) nel nostro menù.

Abbondanti i dessert, serviti lungo tutto il pranzo secondo la consuetudine dell'epoca e anch'essi considerati un vero e proprio *status symbol*: i *guanti*, un dolce ancora oggi tipico della Campania fatto di soffice pasta lievitata a forma di coroncina, fritta e cosparsa di zucchero; i *pasticci de cotogne*, marzapane, torte di tutti i tipi; gli immancabili confetti, di origine antichissima e citati anche da Boccaccio nella novella di Andreuccio da Perugia (Boccaccio, 1927: 102), che nel Rinascimento erano largamente apprezzati da regnanti e nobili; e, per finire, un dolce tipico delle

<sup>9</sup> «Gelatina in un canestro. Habi la decottione bella et bene apparecchiata et habi un canestro o cistello novo et conciali dentro ordinatamente o polli o altra carne che vi vogli mettere in gelatina como faresti in un piattello, et habi un altro vaso ben netto, capace, dove possa intrare il ditto canestro, et mettelo dentro votandoli di sopra la prefata decottione, remettendolo in loco fresco a prendere et gelare. Et quando è ben gelata habi un coltello et scaldalo un poco, menalo attorno al ditto canestro per cavarlo fora più facilmente de quello vaso, nettando politamente con qualche panno bianco o in altro modo il canestro tutto attorno, et così potrai portare la gelatina in questo canestro dove ti piace [...] Et in tempo quatragesimale la potrai fare a questo medesimo modo, mettendogli dentro il pesce integro et sano che parerà vivo et serà bello a vedere» (Maestro Martino, 1966: 83-84).

tavole natalizie pugliesi ovvero le *nevole & procassa*, le cartellate condite con ippocraso (vino zuccherato ed aromatizzato con varie spezie), che nel dialetto di alcuni paesi della Daunia sono chiamate ancora oggi con questo termine di origine medievale.

Bona Sforza porterà con sé in Polonia l'amore per la cucina della sua terra, importando nella nuova patria il cavolfiore, la cicoria, i lampascioni, i pomodori ed altre verdure che nel polacco moderno hanno mantenuto i termini di origine italiana: *kalafior, cykoria, vampaşoly e pomidory*; un mazzetto di carote, porri, prezzemolo e sedano nella odierna cucina polacca è ancora associato all'Italia nel termine *włoszczyzna*, letteralmente *verdure italiane*, che indica gli ortaggi necessari per fare il brodo; oltre, ovviamente, ai suoi cuochi italiani, che le consentiranno di continuare a seguire quella che oggi è universalmente nota ed apprezzata come dieta mediterranea.

Francesco Tateo ci ricorda che «l'interesse per la descrizione delle feste e dei pranzi, come elementi tipici della magnificenza della nuova età, era stato sancito nell'opera di un maestro dell'Umanesimo aragonese quale Giovanni Pontano» (Tateo, 2019: 16), in particolare nel *De Magnificentia* dove, come afferma Amedeo Quondam, «particolare attenzione è riservata alle cerimonie nuziali e ai trionfi, che nel secondo Quattrocento sono diventati veri e propri spettacoli ordinati secondo un programma di fortissimo impatto simbolico, oltre che teatrale» (Quondam, 2004: 23). Nel capitolo xvi, intitolato *De nuptiis*, Pontano esordisce affermando la necessità politica e morale delle manifestazioni di sfarzo in occasione delle cerimonie nuziali dei potenti, pur avendo in precedenza ricordato la necessità di una giusta misura anche nell'applicazione della virtù della magnificenza:

Si qua in re homines rationem secuti sunt, ut a bestiis plurimum different, imprimis mihi videntur in quaerenda prolis socia eam secuti; [...] Iure igitur nuptiae et a principibus et a privatis hominibus tam antiquis quam nostris temporibus magno in honore sunt habitae, iure in illis celebrandis singularis quidam splendor et magnificentia adhibenda (Pontano, 1965: 112-113)<sup>10</sup>.

Egli descrive in particolare le feste approntate nel 1452 per le nozze dell'imperatore tedesco Federico III con Eleonora, nipote di Alfonso il Magnanimo, e quelle di Alfonso Duca di Calabria con Ippolita Maria Sforza nel 1465: «Ludi pluribus diebus editi, orchestris ac gradibus ad spectandum magnis sumptibus dispositis, iisque partim purpura ac serico, partim variato panno intectis, equestres concursiones magno apparatu hominum atque equorum factae, epulae lautissimae ac largissimae praebitae» (Pontano, 1965: 257)<sup>11</sup>.

<sup>10</sup> «Se mai gli uomini hanno seguito la ragione, per distinguersi dalle bestie il più possibile, ritengo che l'abbiano fatto soprattutto quando hanno cercato una compagna per la prole. [...] Giustamente dunque dai principi e dagli uomini privati, antichi e moderni, le nozze sono state tenute in gran conto, giustamente nel celebrarle si ritiene di dover usare uno splendore particolare, una particolare magnificenza».

<sup>11</sup> «Per più giorni si celebrarono feste: erano state disposte orchestre e gradinate per gli spettatori, con ingenti spese; le gradinate erano state rivestite parte di porpora e di seta, parte di stoffa ricamata;

Il magnifico apparato allestito per le nozze di Bona Sforza rientrava dunque pienamente in una tradizione tipica della regalità aragonese, che pur essendo ormai tramontata, o forse proprio per questo, voleva ancor più celebrare la propria antica grandezza e potenza, ottenendo il plauso e l'ammirazione dei nobili convitati e della cittadinanza. D'altronde, anche il matrimonio tra i genitori di Bona, Gian Galeazzo e Isabella, celebrato nel Duomo di Milano nel 1489, era stato reso memorabile da quella che è passata alla storia come la Festa del Paradiso, affidata da Ludovico il Moro alla regia artistica di Leonardo da Vinci e all'estro lirico del poeta di corte Bernardo Bellincioni, che realizzò i dialoghi dell'incredibile spettacolo allestito dal grande genio del Rinascimento:

Festa ossia Rappresentazione chiamata Paradiso che fece fare il signore Ludovico in laude della Duchessa di Milano, e così chiamasi, perché vi era fabbricato con il grande ingegno ed arte di Maestro Lionardo Vinci fiorentino il Paradiso con tutti li sette pianeti che giravano, e li pianeti erano rappresentati da uomini nella forma ed abiti che si descrivono dai poeti, e tutti parlano in lode della prefata Duchessa Isabella (Fanfani, 1878: 208).

Anche questa splendida cerimonia abbagliò letteralmente tutti i convitati tra i quali vi era l'ambasciatore estense a Milano, Iacopo Trotti, che ne lasciò una descrizione entusiasta e particolareggiata<sup>12</sup>. Ludovico il Moro, all'epoca soltanto reggente del ducato per conto del nipote ma di fatto sovrano assoluto, con questo grandioso ricevimento intese in realtà affermare il proprio potere, legittimando il suo governo e dando prestigio alla sua corte. Le nozze tra i due giovani servirono anche a rinforzare l'alleanza tra la corte aragonese e il Ducato di Milano, i cui rapporti non erano sempre stati dei migliori, ma non portarono fortuna agli sposi: come abbiamo visto, Gian Galeazzo non ricoprirà mai il ruolo che gli sarebbe spettato per diritto di nascita e Isabella, educata sin da bambina con l'aspettativa di divenire un giorno Duchessa, resasi conto del marito incapace che le era toccato in sorte, si definirà «la peggio maritata dona del mondo» (Dina, 1921: 259).

Tuttavia, sarà proprio grazie alle nozze della figlia che Isabella riuscirà ad ottenere quel riscatto sociale da lei tanto agognato perché, in virtù dell'unione con Sigismondo I, non solo Bona siederà sul trono di Polonia, ma i suoi figli diverranno a loro volta re e regine: la primogenita Isabella sposerà Giovanni Zápolya, re di Ungheria; il figlio Sigismondo II succederà al padre; Sofia sposerà il principe Enrico V di Brunswick-Lüneburg, Anna diventerà la moglie di Stefano I Bathory, che salirà a sua volta sul trono di Polonia nel 1574 e Caterina impalmerà Giovanni III re di Svezia. L'usurpatore del ducato di Milano e la sua discendenza non avranno altrettanta

si fecero corse di cavalli e l'abbigliamento dei cavalieri e dei cavalli era lussuoso; si offrirono lautissimi e sontuosi banchetti».

<sup>12</sup> Il testo, che si conserva manoscritto nella Biblioteca Estense di Modena (Ms. Ital. 521, =alfa.J.4.21) è stato trascritto da Elisabetta Solmi (1904: 75-89).

fortuna e Ludovico terminerà i suoi giorni prigioniero in Francia, come ricorda Niccolò Machiavelli nei *Decennali*:

Onde che 'l Moro d'ogni aiuto privo,  
venne a Mortara co' Galli alle mani,  
e ginne in Francia misero e cattivo.

#### RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- ASSOCIAZIONE culturale Regina Bona Sforza (a cura di) (1987). *La regina Bona Sforza tra Puglia e Polonia*. Atti del Convegno. Bari, Castello Svevo, 27 aprile 1980. Accademia polacca delle Scienze. Breslava: Ossolineum.
- BOCCACCIO, G. (1927). *Decameron*. A. F. Massera (a cura di). Bari: Laterza.
- CALÒ MARIANI, M. S. e DIBENEDETTO, G. (a cura di) (2000). *Bona Sforza regina di Polonia e duchessa di Bari*. Roma: Nuova Comunicazione.
- CAMURIA, A. (2012). *Apparecchi diversi da mangiare et rimedii*. L. Mancusi Sorrentino (a cura di). Roma: Ricciardi e Associati.
- CAPASSO, B. (1902). «Le fonti della storia delle province napoletane dal 568 al 1500». *Archivio storico per le province napoletane*, vol. XIX, n. 1. Napoli: R. Marghieri.
- CIOFFARI, G. (a cura di) (2000). *Bona Sforza, donna del Rinascimento tra Italia e Polonia*. Bari: Levante.
- CRISTOFORO DI MESSISBUGO (1549). *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale*. Ferrara: Per Giovanni De Bughat et Antonio Hucher Compagni.
- CROCE, B. (1894). «Di un antico romanzo spagnuolo relativo alla storia di Napoli». *Archivio storico per le province napoletane*, vol. I (1876), vol. II (1877). Napoli: Reale Tipografia F. Giannini e Figli.
- DELLA CASA, G. (1578). *Il galateo di Messer Giovanni Della Casa, ovvero Trattato de' costumi, e Modi che si debbono tenere, o schifare nella comune conversatione*. Venezia: Appresso I Giunti.
- DI FALCO, B. (1549). *Descrittione dei luoghi antichi di Napoli e del suo amenissimo distreto per Benedetto di Falco napolitano*. Napoli: G. F. Suganappo.
- DINA, A. (1921). «Isabella d'Aragona, Duchessa di Milano e di Bari». *Archivio Storico Lombardo*, vol. XLVIII, n. III-IV, pp. 269-457.
- FANFANI, P. (1878). *Le rime di Bernardo Bellincioni riscontrate sui manoscritti emendate e annotate da Pietro Fanfani*. Bologna: Presso G. Romagnoli.
- GIOVIO, P. (1555). *La prima parte delle Historie del suo tempo di Mons. Paolo Giovio Vescovo di Nocera Tradotte per Messer Lodovico Domenichi*. Venezia: D. de' Farri.
- MACHIARELLI, N. (s.d.). *Decennali*. Recuperato il 22 marzo 2021, in <http://www.bibliotecaitaliana.it/testo/bibit001186#>.
- MAESTRO MARTINO (1966). «Libro de arte coquinaria». In E. Faccioli (a cura di), *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo*, vol. I (pp. 117-204). Milano: Il Polifilo.
- MOLMENTI, P. (1880). *La storia di Venezia nella vita privata dalle origini alla caduta della repubblica*. Torino: Roux e Favale.

- NICOLI ALDINI, R. (2016). «Simbolo, metafora, allegoria: l'ape nelle monete e nelle medaglie, tra mito e realtà, nella storia e nella cultura». M. Faccoli, L. Mazzon e E. Petrucco-Toffolo (a cura di), *Atti del XXV Congresso Nazionale Italiano di Entomologia*. Padova.
- NOLA, R. DA (2007). *Libro de guisados. Edizione 1529*. A. Laudisi (a cura di). Nola: Il Laboratorio/le edizioni.
- PARISI, V. (2019). *Per il quinto centenario dell'arrivo in Polonia di Bona Sforza d'Aragona*. Roma: Accademia Polacca delle Scienze.
- PASSERO, G. (1785). *Giuliano Passero cittadino napoletano o sia prima pubblicazione in istampa, che delle Storie in forma di Giornali, le quali sotto nome di questo Autore finora erano andate manoscritte, ora si fa a sue proprie spese da Vincenzo Maria Altobelli libraro napoletano con quelle medesime poche giunte, le quali collo stesso volume manoscritto procedevano*. Napoli: V. Orfino.
- PEPE, L. (1895). *Bona Sforza da maritare*. Trani: V. Vecchi.
- (1900). *Storia della successione degli Sforzeschi negli stati di Puglia e Calabria e documenti*. Trani: V. Vecchi.
- PONTANO, G. (1965). *I trattati delle virtù sociali*. F. Tateo (a cura di). Roma: Edizioni dell'Ateneo.
- QUONDAM, A. (2004). «Pontano e le moderne virtù del dispendio onorato». *Quaderni storici*, vol. 29, pp. 11-43.
- SADA, L. (1975). *Ars coquinaria barensis. Al banchetto nuziale di Bona Sforza nel 1517*. Bari/Santo Spirito: Edizioni del Centro Librario.
- SENATORE, F. (2014). «Fonti documentarie e costruzione della notizia nelle cronache cittadine dell'Italia meridionale (secoli XV-XVI)». *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo*, vol. 116, pp. 279-333. Roma: Nella sede dell'Istituto Palazzo Borromini.
- SOLMI, E. (1904). «La festa del Paradiso di Leonardo da Vinci e Bernardo Bellincione (13 gennaio 1490)». *Archivio Storico Lombardo*, IV, I, XXXI, pp. 75-89.
- SPAGNOLETTI, A. (2020). «Bona Sforza, tra Polonia, Napoli e Bari. Nel gioco delle grandi potenze europee del Cinquecento». *Fabrica Litterarum Polono-Italica*, n. 1.
- TATEO, F. (2019). «Segni di classicismo nel ducato barese di Bona Sforza». In V. Parisi (a cura di), *Per il quinto centenario dell'arrivo in Polonia di Bona Sforza d'Aragona* (pp. 7-16). Roma: Accademia Polacca delle Scienze.
- VALERIO, S. (2019). «L'educazione di una regina: Bona Sforza e la pedagogia umanistica». In V. Parisi (a cura di), *Per il quinto centenario dell'arrivo in Polonia di Bona Sforza d'Aragona* (pp. 17-30). Roma: Accademia Polacca delle Scienze.
- VASARI, G. (1880). *Le vite de' più eccellenti pittori, scultori, e architettori*, vol. v. Firenze: Sansoni.