

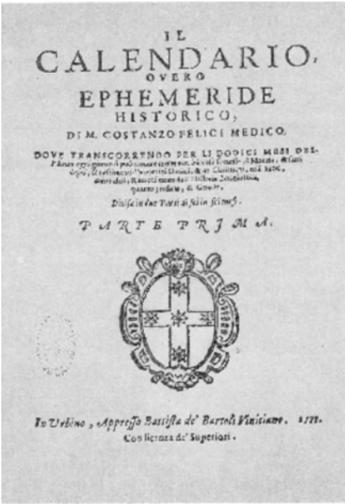


Affresco del 1575 raffigurante una partita di caccia dei conti Brancaleoni. Sullo sfondo il castello ed il giardino dei conti. Castello Brancaleoni, piano nobile.

Autore di una completa e articolata rassegna tra botanica e gastronomia dei vegetali commestibili a lui noti, il Felici presenta le modalità di conservazione e di utilizzo di erbe, frutti, bulbi, radici. Nel trattato sulle *Olive condite* si legge: *“In un moggio d’olive, che è peso di 26 libbre et 8 once si aggiungono 30 once di sale e si stendono in un cesto de vimini ponendo de sopra il sale che cuopra l’oliva e così permettono per 30 giorni che si scoli giù tutta la morchia del sale e dell’olive. Dopo la cavano e nettano dal sale e la repongono in vasi con uva secca e sapa, ponendovi del finocchio secco de sopra che le tenga coperte, facendo suoli l’uno sopra l’altro di sale et olive e lasciando stare nelli cesti per 40 dì sino a che esce quello liquamento”*. Per eliminare il sapore amaro caratteristico del frutto veniva consigliata la calcina viva con l’aggiunta di una porzione di cenere: ne derivava una specie di liscivia che gettata sul frutto *“lo purgava e lo rendeva atto al cibo”*. Le olive possono essere conservate anche *“in salamoia con una parte di sapa e di aceto e della menta tagliata minutamente e poste in un vaso coperte di questo liquore o addirittura appena tolte dalla morchia e tagliate con una canna. Sotto aceto per tre giorni, mentre al quarto si mettono pulite in un orcio con un poco di ruta, del petrosello [appio] e della sapa coperte con rami di lauro per venti giorni”*. Un grato effluvio di funghi mangerecci emana dalla *Lectio nona de fungis*, una rassegna degli esemplari che nascono nel nostro Appennino, che si distinguono per le loro proprietà organolettiche. Tra i funghi primaverili sono annoverati *“gli spignoli o prignoli, che hanno un profumo fragrante molto intenso e perciò la loro presenza è avvertita dai contadini e dai pastor”*. I luoghi dove crescono sono tenuti segreti dai raccoglitori, in quanto si tratta di una qualità molto pregiata e adatta alle *“mense dei signori e dei nobili. Si consumano sia crudi che cotti, alla brace e nei sughi, freschi e secchi e per tutto l’anno si conservano appesi ai fili affinché non imputridiscano”*. Se si vogliono mangiare secchi si bagnano con acqua tiepida: subito tornano come freschi. Si possono mangiare anche crudi come i tartufi. Anche cotti costituiscono dei piatti prelibatissimi sulle mense dei sovrani. Assai familiare alle cucine è la *“bietta”* (di cui esiste una qualità *“dal sapore acre e pungente chiamata bietta caprina o bietta peverina”*), da cui si prevedono ottimi guadagni quando l’autunno è piovoso. *“Di questi funghi le contadine portano a vendere in città una quantità superiore a quella di tutti gli altri messi insieme; li offrono infilzati in giunchi e ginestre. Si consumano arrostiti sulla brace con olio, sale e pepe o in varie specie di sughi con olio, cipolla, aceto, oppure agresto”*.

Il pane rappresentava *il sostentamento universale, emblema del nutrimento sul piano non solo materiale ma anche spirituale, come del resto rilevava la simbologia eucaristica, cardine ed essenza del Cristianesimo. La centralità dei cereali e della farina nella cultura, non solo agro-alimentare, ereditata dagli antichi romani fu assorbita e perpetuata dal cristianesimo. La mappa cerealicola del Felici elenca una delle specialità tradizionali di queste terre, la “crescia” (o “crostolo”): “Vi è ancora il pane subcinericio, de’ quali alcuni sono chiamati crostoli, altre placente e cresce o piade. La farina si suole ancora compastare con lardo o altro grasso de porco in tutta la massa, ovvero se ne fanno foglie sottile e molte e fra foglia e foglia si amista il grasso detto destrutto ovvero butiro, e se gli fa compagnia l’uva passa o zucchero o altra cosa che non gli noce, ché però sentirete dire crescia o piada grassa ovvero sfogliata ovvero smalzata, e molte volte s’intride la pasta con olio per fare queste medeme piade o cresce. Parimente si vedono spesso spianate condite con olio sopra e rosmarino o altra herba odorata”*.

Testimonianza di una cucina povera a vocazione vegetariana che celebrava il trionfo delle zuppe, dei pastoni, delle focacce, delle torte di ghianda e di polenta, i trattati del Felici si configurano come lo specchio fedele di quella società cristiana di area mediterranea - non a caso definita *“civiltà del pane”* - che predicava la morigeratezza dei costumi, la temperanza, le *“vigilie”*, in un’epoca in cui nei conventi i monaci macinavano i cereali, pregando e cantando i salmi mentre si suddividevano il lavoro per impastare, modellare e intagliare le pagnotte che venivano messe a lievitare in appositi panieri in vimini. Una sobrietà che potrebbe essere largamente accolta anche dalle severe regole della moderna dietetica.



Frontespizio de “Il Calendario ovvero Ephemeride historico” parte I, di Costanzo Felici pubblicato in Urbino nel 1577 con stemma nobiliare dei Felici.



Uno dei fogli illustrati dell’Erbario Felici già in Palazzo Felici a Cagli.

NOTA BIBLIOGRAFICA

Costanzo Felici nacque attorno al 1525 a Urbania, anche se sempre si considerò originario di Piobbico. Compì i suoi studi a Perugia e successivamente si trasferì a Padova, ove conseguì la laurea dottorale *“in artibus et medecina”* nel 1552. Esercì la professione medica a Cagli, Urbania, S. Angelo in Vado e Pesaro, ove morì nel 1585. Nel 1577 era stata data alle stampe l’opera erudita *Il Calendario ovvero Ephemeride historico*. La vocazione per gli studi naturalistici è documentata da alcuni trattati manoscritti conservati nel Fondo Aldrovandi della Biblioteca Universitaria di Bologna, che sono stati pubblicati negli ultimi anni: C. Felici, *Lettere a Ulisse Aldrovandi*, a cura di G. Nonni, Urbino, Quattroventi1982; C. Felici, *De l’insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo al’homo*, a cura di G. Arbizzoni, Urbino Quattroventi 1986;. G. Nonni, *Passatempi e capricci. Le Olive e i Funghi, gli Uccelli e il Lupo nei trattati di Costanzo Felici*, Urbino, Quattroventi 2005.

Costanzo Felici: nel labirinto del sapere botanico.

Di tutte le erbe, radici, tuberi e germogli che si possono consumare nelle insalate.

Graziella Picchi

Da acuto osservatore constatava che la richiesta di conoscenza, espressa dalla gente che voleva sapere, conoscere e comprendere quali erbe si potessero mangiare, in quali modi si potessero condire, perché in un luogo un’erba era perfettamente commestibile e in un altro era evitata perché considerata nociva. Quali effetti potevano avere sulla salute e come comporle, mischiarle, per non avere effetti nocivi e quali erano i tempi giusti per raccoglierle? Egli, da uomo saggio e consapevole, rispondeva che *“Nei limiti delle mie conoscenze cercherò di soddisfare il vostro desiderio di conoscenza, se riuscirò a districarmi in questo labirinto, ma sono certo che non rimarrete soddisfatti delle risposte che potrò darvi perché, vedete, le erbe e le piante sono infinite, e i paesi tanti e gli uomini innumerevoli, e i gusti diversi, e le proprietà individuali molte, che per questo in un luoco piace una cosa che in un altro d’un’altra diversa si costuma per cibo, e parimenti si vede che in un luoco una pianta è reputata per veneno, altrove è presa per cibo, et ancora vedemo che in un luogo nasce un’erba commestibile, et in un altro paese poi un’altra che pur se magna è perfettamente sconosciuta. E poi si vede che a qualcuno un’erba piace molto e la stessa erbe a qualcun altro la proibisce e dannna. I condimenti poi sono tanti [...] e per tutti questi motivi malamente potremo venire in cognitione di una cosa tanto confusa. Ma pure dirò così: che l’insalata è nome de’ Italiani solamente, avendo la denominazione da una parte del suo condimento, cioè dal sale [...] e che l’olio si pone al bene essere, con tutto che pare che proverbialmente si soglia dire ‘L’insalata ben lavata, poco aceto e ben oleata’. Vostro Costanzo Felici”*.



A.D.S.I.
Associazione Dimore Storiche Italiane -
Sezione Marche
Ente Morale Riconosciuto DPR 26/11/90

in occasione della

V EDIZIONE GIORNATE NAZIONALI A.D.S.I
CAGLI, 24 MAGGIO 2015

Patrocinio
Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo

In collaborazione con:

Cantina Mochi - Azienda Ca’ Le Suore
Ristorante Antico Furlo

Testi:
Alberto Mazzacchera
Giorgio Nonni
Graziella Picchi

Si ringraziano:
per l’ospitalità a Palazzo, N.D. Agnese Sauve Mochi; per la gentile concessione della porzione di Palazzo di propria spettanza, Piquadro Srl; e inoltre Domenico e Salvatore Conti, Alberto Melagrana, Giorgio Nonni, Tersicore Paioncini, Raffaele Papi, Graziella Picchi, Giancarlo e Davide Soverchia.

Stampa:
Tipografia Battistelli - Cagli
II edizione, 24 maggio 2015



ADSI

Associazione Dimore Storiche Italiane

Ente Morale Riconosciuto DPR 26/11/90

PALAZZO FELICI IN CAGLI E

“DELL’INSALATA E PIANTE CHE IN QUALUNQUE MODO VENGONO PER CIBO DELL’ HOMO”

A.D.S.I.
Sezione Marche

Palazzo Felici nella città di Cagli

Alberto Mazzacchera

I Felici, che discendono dai Bandini originari di Lucca, si erano stanziati in Piobbico con Corrado intorno al 1330.

A fare tale affermazione è lo scienziato enciclopedico, medico, botanico, naturalista, antiquario e storiografo Costanzo Felici (1525 - 1585), che chiudeva i suoi giorni in Pesaro senza lasciare alcuna discendenza maschile nel castello di Piobbico. Delle figlie sposate, nate dal matrimonio con Virginia Brancorsi di Rimini, Emilia si era unita al medico Fabrizio Simoncelli di Cagli e Sveva, sorella maggiore di Costanzo, era divenuta nel 1543 la moglie del cagliese Roberto Pierfranceschi. Tali presenze portavano Costanzo a soggiornare anche lungamente nella città di Cagli dove si faceva recapitare in varie occasioni anche la corrispondenza intrattenuta con vari studiosi del tempo, come egli stesso riporta nelle sue lettere al celebre Ulisse Aldrovandi (1522 - 1605) di Bologna.

La famiglia Felici, rammenta il Bischi, era molto facoltosa annoverando fra i suoi membri letterati, matematici, giureconsulti, militari e prelati. Occorre certo annotare come taluni uffici legati al dottorato in legge, l’esercizio della medicina, il cingolo militare ed ovviamente la carriera ecclesiastica erano qualifiche nobilitanti che consentivano, in una società rigidamente divisa per classi, l’ascesa sociale.

I Felici in Piobbico avevano quattro abitazioni come si desume dalla nota che il conte Antonio Brancaleoni indirizzava al duca d’Urbino per poter acquisire, come poi avvenne nel 1627, la quota del vasto castello di Piobbico confiscata ai fratelli Francesco e Tomasso Brancaleoni che nell'anno 1600 avevano ucciso con un’archibugiata il consanguineo conte Torquato. Seppure detta nota risente dello spirito del compratore portato a deprezzare l’oggetto della trattativa è decisamente interessante quanto vi si legge: “Delle tante case del passato, dodici se ne sono alamate da pochi anni in qua, e diciotto restano chiuse senza eredi e nisuno, fra le quali le quattro delli Felici coi quattordici uomini in esse tra i quali un medico, un dottore, et un cavaliere, questi v’erano quando il Conte Tiberio vendette, che solo queste famiglie valevano più di tutti quelli che ci sono adesso” (Bischi, 1977, p. 22-3).

Dal castello di Piobbico alcuni membri del casato Felici presero ad abitare a Cagli che nel XVI sec. era una città molto florida. Stando gli studi cinquecenteschi dell’economista Silvestro Gozzolini dedicati al ducato di Urbino, le entrate di Cagli (4.198 ducati) erano quasi il doppio di quelle di Fossombrone (2.232 ducati) e più del doppio di quelle di Urbania (Casteldurante) inclusa la Provincia di Massa (1.765 ducati), e risultavano essere quasi dieci volte quelle di Sant’Angelo in Vado (441 ducati). Una città, quella di Cagli, le cui entrate erano all’incirca i 2/3 di quelle di Urbino (6.974 ducati), capitale del Ducato.

Risultava perciò in quel tempo naturale che un ramo dei Felici si trasferisse in Cagli lungo la consolare Flaminia. All’anno 1588 risale una concessione di cittadinanza, da parte del Comune di Cagli, ai Felici , che quasi sicuramente fa però seguito a precedenti concessioni.

Accanto alle varie unioni matrimoniali che vi erano state fin dal XV secolo tra i Felici e nobili cagliesi, il primo ramo che prende residenza stabile in Cagli è quello di Fabrizio II Felici figlio di Tomasso (o anche Maso o Magio, uomo d’arme al soldo dei Montefeltro).

Dovevano avere raggiunto una significativa ricchezza i Felici a Cagli visto che nel 1642 avevano comperato il vasto Palazzo dei Tiranni posto in vendita dalla Santa Casa di Loreto, che lo aveva acquisito per lascito ereditario. Il prezioso Palazzo, con gli stucchi del Brandani, sarebbe poi passato nel 1646 ai conti Castracane che lo abitarono fino al 1959 .

Del prestigio della famiglia Felici, composta di giuristi e uomini d’arme di spicco, se ne ha una attestazione con una delibera comunale del 6 giugno 1640, nella quale è dato leggere “che le famiglie de Signori Felici e Berardi di questa Città sono antichissime, e nobilissime per le quali qualità hanno sempre goduti tutti gli honori, et essercitate quelle cariche solite à darsi à maggiori, in riguardo delle loro nascite” (A.C.C., Lib. Cons., 1638-1642, f. 153). Una sorta di certificazione congiunta che si direbbe connessa alle unioni matrimoniali tra i Felici ed i Berardi.

Il celebre giureconsulto Ettore (m. 1623), nato in Cagli dall’unione del citato Fabrizio II di Tomasso e Tolomea di Orciano, stringeva il contratto matrimoniale con il casato cagliese dei Peruzzi, sposando nel 1587 Eleonora figlia di messer Giulio, abitante allora in Mondolfo, e sorella di mons. Marsilio che fu arcivescovo di Chieti (1618-1631).

Va detto che Antonio figlio di Bernardino di Antonio (altro ramo dei Felici), aveva sposato la nobildonna Isabella Berardi da cui era nato in particolare Mario che nel 1620, a seguito del matrimonio con Barbara Tebaldi de’ Brancaleoni, otteneva la cittadinanza in Cagli.

Giulio uno dei figli del menzionato Ettore Felici aveva anch’egli sposato nel Seicento una Berardi dal nome Anna.

Mentre il giurista Angelo, altro figlio di Ettore, dal matrimonio con Claudia Marcelli ebbe nel Seicento un figlio di nome Fabrizio (anch’egli dottore in legge) che prese in moglie Virginia Bizzarri da Sant’Angelo in Vado da cui nacque Angelo Maria (Confaloniere di Cagli nel 1668) .

Con Pietro, che chiudeva i suoi giorni in Roma il 23 marzo 1805, il Capitolo della Cattedrale, il 26 marzo di quell’anno, prendeva atto che si era “estinta ogni discendenza della buona memoria di Angiolo Felici bisavolo di detto Avv. Pietro ora defonto” (A.Cap., Lib. Adun.ze Cap., 1795-1818).

Nel rispetto delle volontà di Angelo Maria, vennero istituite quattro mansionerie corali nella Cattedrale, per le quali scrive il Rossi nell’Ottocento, Pietro Felici ebbe a lasciare “il diritto di nomina all’altra Famiglia tutt’ora esistente”. Ciò spiega perché, nel 1807 il Capitolo avrebbe infine raggiunto un accordo con Camillo Felici concernente le mansionerie.

Le proprietà che passarono al Capitolo a detta del Buroni, consistevano in due poderi in vocabolo Calpicchione in Pietrafitta e Castiglione, ed in una casa in Cagli sita in via Felici, oggi denominata via Don Giuseppe Celli (Gucci, IV, p. 274-5, VI, p. 280, 381-2; Rossi, II, p. 267-71; III, p. 39-43; Bertini Frassoni, p. 310-7; Buroni, 1943, p. 636; Rossi, 1945, p. 136; Bischi, 1977, p. 9-25). Ed infatti sui fogli catastali aggiornati nel 1833 sotto la voce Mansioneria Felici è annotata in via Felici una casa di complessivi 6 vani su tre piani (A.S.P., Cagli, Catastino Primitivo Urbano, Tomo II, 86/b)

Nei medesimi fogli catastali del 1833, in via Giuoco del Formaggio (oggi via Purgotti) e Via Felici si rileva un palazzo che per complessivi 26 vani su tre piani spettava a Felici Carlo, Federico e Luigi di Camillo ed Ovidi Clementina curatrice di Federico e Luigi. Una porzione di tale palazzo di complessivi 5 vani spettava invece a Felici Nicola abbate Giunchi (A.S.P., Cagli, Catastino Primitivo Urbano, Tomo II, 86/b).

Tuttavia l’intero palazzo, posto nell’antica via Felici (oggi Via Don Giuseppe Celli ai nn. 25-33) stando alla

Mappa della Città di Cagli del 1858, era oramai passato in proprietà ai Romiti.

Solo in seguito parte di tale edificio divenne proprietà dei Balloni, il cui avo di nome Giuseppe originario di Macerata, nel 1853 aveva depositato un’istanza al Comune di Cagli al fine di ottenere un prestito per rilevare la tipografia del proprio principale Filippo Rossi. A garanzia del prestito che gli veniva accordato, Giuseppe produceva la fidejussione del fratello Domenico Giambattista Balloni “maestro di canto in Recanati (A.C.C, Lib. Cons., 1852-1855, f. 28, 64). Ai Balloni sono seguiti per successione ereditaria i Soravia, ai quali subentra la società ITA S.r.l. di Domenico e Salvatore Conti con compravendita del 2003. L’altra metà del palazzo venne comperata dal nobiluomo Lorenzo Mochi figlio di Onesto di Sante, con atto rogato dal notaio Marini il 13.11.1926. A Lorenzo subentrava per successione ereditaria aperta il 3 marzo 1929 il figlio Massimo e la moglie di Lorenzo, Maria Brunori figlia di Mariano (A.S.P., Catasto Fabbricati del Circondario di Cagli, 1875-1961, Part. n° 5267). La famiglia di Massimo Mochi e di Agnese Sauve, legata ai Felici per il tramite del matrimonio di Adelaide Felici con Antonio Brancuti, ha mantenuto la propria residenza nel Palazzo.

L’edificio gentilizio si presenta imponente con un ampio giardino cinto da mura posizionato nella parte retrostante. L’attuale assetto ho motivo di credere che non sia distante da quel 1642, ossia la data di acquisizione di Palazzo Tiranni. Nella quarta decade del Seicento probabilmente il casato discendente da Fabrizio Felici, in forte ascesa sociale, metteva mano alla propria residenza che come si conveniva doveva svolgere anche funzioni di rappresentanza.

Nel timpano di uno dei più elaborati portali della città, caratterizzato da ampie profilature, mensole, volute e lacunari, è lo stemma dei Felici (una croce con cinque stelle), affiancato da due ghirlande e sormontato da una corona marchionale. L’antico portone con cornici e bugne mistilinee e con la cosiddetta porta gattaia, è sormontato da un’elegante inferriata che occupa l’intera lunetta.

Nell’ampio vestibolo voltato l’inizio del contenuto scalone è accentuato da una breve rampa impreziosita da due balaustrate lapidee a cui segue ad angolo la rampa unica voltata che conduce al piano nobile. Le stanze del piano nobile presentano volte a padiglione di cui una recante lo stemma inquartato dei Felici. Nel luminoso salone galleria ritmato da lesene e contrassegnato da un robusto cornicione, sono in particolare due grandi stemmi che testimoniano l’unione matrimoniale di un Felici con una nobildonna di casa Berardi. Dal salone, il cui pavimento in cotto presenta una pregevole riquadratura, si può accedere direttamente al giardino grazie alla presenza di un terrazzo e di una scala esterna.

La cappella gentilizia ornata di stucchi era in antico collocata nell’altra metà del palazzo ora di proprietà dei Mochi. A tale porzione di palazzo, con ancora le preziose caminiere lapidee marmoree sormontate da stucchi, si accede attraverso un portale bugnato nei cui conci della linea d’imposta dell’arco, è incisa la scritta “FABRITIO FELICI”. Qui le sale del piano nobile che si susseguono sono sormontate da ampie volte a padiglione decorate. In una di queste è nel riquadro centrale raffigurata la “Fama” con gli stemmi dei Mochi e dei Brunori mentre in altra sala al centro della volta la “Geometria” recante in mano il progetto di un arco trionfale potrebbe essere, secondo alcuni, opera del pittore Giovan Francesco (1701 - 1775) della genia dei Ferri attiva a Cagli in particolare per le dorature .

<div></div> <div>BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE</div>
<div></div> <div>Elenco Abbreviazioni</div>
<div></div> <div>Archivio Capitolare di Cagli (A.Cap)</div>
<div></div> <div>Archivio di Stato di Pesaro (A.S.P.)</div>
<div></div> <div>Archivio Storico del Comune di Cagli (A.C.C.)</div>

<div></div> <div>Fonti Inedite</div>
<div></div> <div>A. Gucci, <i>Memorie della Città di Cagli e de’ Prencipi suoi dominanti, raccolte e descritte in compendio da Antonio Gucci suo Cittadino</i>, ms. del XVII sec. Bibl. Com. Cagli.</div>
<div></div> <div>L. Rossi, <i>Storia di Cagli</i>, ms. del XIX sec. Bibl. Com. Cagli.</div>
<div></div> <div>Fonti Edite</div>
<div></div> <div>A. Celli, Di Silvestro Gozzolini da Osimo economista e finanziere del secolo XVI. Due trattati inediti, Torino 1892.</div>
<div></div> <div>C. Bertini Frassoni, <i>La nobiltà nello Stato Pontificio. (Documenti dell'archivio segreto della Santa Sede e del Sovrano Militare Ordine di Malta)</i>, Roma s.d..</div>
<div></div> <div>D. Bischi, “Note sulla vita e la ‘fortuna’ di Costanzo Felici”. In: <i>Costanzo Felici da Piobbico. Lettera sulle insalate. Lectio nona de fungis</i>, Urbino 1977.</div>
<div></div> <div>G. Buroni, <i>La diocesi di Cagli. (Marche)</i>, Urbania 1943.</div>
<div></div> <div>A. Mazzacchera, <i>Cagli in Palazzi e dimore storiche del Catria e Nerone</i>, Bari 1998, pp. 18-81</div>
<div></div> <div>E. Rossi, <i>Memorie civili di Casteldurante - Urbania, Urbania 1945</i>, rist. anast. Urbania 1988.</div>
<div></div> <div>A. Tarducci, <i>Dizionarioetto biografico cagliese. Cenni storici su circa 360 cittadini cagliesi</i>, Cagli 1909.</div>

L’Horto dei Semplici di Costanzo Felici

Giorgio Nonni

Testimone di saperi dimenticati e di culture scomparse, ancorato a pregiudizi e a rituali del passato, ma provvisto di intuizioni di sconcertante modernità in un’epoca in cui si avvertivano i primi fremiti della “scienza” che si paleserà appieno con la rivoluzione galileiana, Costanzo Felici è riuscito a contrapporre alla dottrina medica un approccio empirico che lo conduceva a privilegiare la sapienza popolare. Sta qui la singolarità di un personaggio che ha saputo far ricorso alle fonti libresche senza mai inchinarsi alle *auctoritates*, disposto com’era ad abbandonarle quando “*l’esperientia confirmava il contrario*”. Era accaduto a proposito dei funghi, a cui riconosceva la natura di vegetali, attribuendone la nascita a un seme o a un equivalente di esso e non a una materia putrescente, anticipando così i risultati degli scienziati settecenteschi.

Il provocatorio grido del dottor Faust, protagonista dell’omonimo dramma di Christopher Marlowe, che si scaglia contro le discipline codificate quali la filosofia, la teologia, la giurisprudenza e, *dulcis in fundo*, la medicina, è dettato dalla brama smodata, ritenuta dunque sacrilega, di ‘conoscere’ oltre i limiti già fissati, fidando sull’ausilio di potenze taumaturgiche e di dottrine occulte: “*E’ la magia, la magia che mi ha rapito!*”. Eppure coltivare pratiche di misticismo e nel contempo perseguire interessi propriamente scientifici aveva costituito un’aporia solo apparente nel Cinquecento, un’epoca in cui il vecchio e il nuovo coesistevano compenetrandosi a vicenda. E di queste contraddizioni

vive e si nutre lo scienziato del XVI secolo, che da un lato rivolge lo sguardo alla tradizione e dall’altro mostra insofferenza per il dato a priori. Non a caso rivolgiamo la nostra attenzione a un’età che presenta i caratteri di una vera e propria rivoluzione in vari campi della scienza: si pensi alla novità rappresentata dalla iatrochimica e dall’alchimia, “*filosofia overo arte trasmutatoria*”, che pure diedero forte impulso alla costruzione di una moderna dottrina farmacologica. Anche lo studio esoterico delle forze della natura, pur esercitando fascino su non pochi spiriti, aveva rappresentato un misto di sperimentalismo e di misticismo che contribuì a creare la figura del medico a metà tra il saggio e il terapeuta ‘miracoloso’, perennemente alla ricerca di un farmaco universale che sanasse ogni tipo di infermità. Un’immagine a lungo sopravvissuta e favorita dal mistero che circondava le sperimentazioni.

Nella seconda metà del XVI secolo qualcosa va cambiando. In maniera incerta e confusa la ricerca individuale lascia il passo a una nuova scienza che si fonda sulla cooperazione e sullo scambio di informazioni attraverso lo strumento dell’epistola, quasi una *mise en demeure* di quel bagaglio di orpelli eruditi e dottrinari che aveva caratterizzato le aride catalogazioni medievali. In virtù del fitto scambio epistolare che intercorre tra naturalisti, medici, cerusici, anatomisti, semplicisti, speziali di ogni parte d’Europa, si dipana la trama profonda, in gran parte sconosciuta, della scienza naturalistica che riesce a convivere con una cultura contadina e montanara che trapela dalle piccole curiosità popolari disseminate qua e là nelle lettere. L’indagine si sposta da una dimensione individuale ad un approccio collettivo favorito da una messe di informazioni che si rincorrono in una ideale rete ‘postale’, costituita da migliaia di lettere prese in consegna da occasionali “*aportatori*”: “*Hora per questi de questa città [Cagli] che portano gli falconi in Francia, passando per Bologna, gli ho voluto dare aviso che mi accapitò l’altro dì un pesce per le mane, quale mi fu mandato da Pesaro secco, quale havevo in animo di mandarlo a voi; ma perché questi tali non possono portare simili fastidii, dubitando de non il guastare, gli n’ho mandato una pittura fatta per ogni lato, quale è cavata dal pesce secco*”. Queste corrispondenze costituiscono un’autentica *forgerie* in cui si crea e si consolida un patrimonio documentario di grande rilevanza, utile a ricostruire il reticolo di idee che alimenterà i progressi del pensiero scientifico moderno.

Da una specola periferica quale è Piobbico, “*paese molto remoto dalli viaggi ordinari*”, Costanzo Felici si inserisce appieno nel dibattito ‘scientifico’ dell’epoca, partecipando alle diatribe e alle tenzoni che vivacizzavano l’ambiente naturalistico. Nel 1557 lo speciale riminese Giulio Moderato aveva deciso di “*componere la theriacca*”, un farmaco considerato un efficace antidoto per ogni forma di malattia, sulla cui preparazione era sviluppata all’epoca una violenta polemica. E allora Felici si rivolge all’autorità dell’Aldrovandi, auspicando una forma di cooperazione: “*Bisognerà poi che a quel tempo li soi amici gli aiutano*”. Subito dopo si informa “*se voialtri signori medici di Bologna usate a dare la salsa periglia; se l’usate, a che sorte di malatia, se ad altro che al mal francese, e se più in una spetie di mal francese che in un’altra fa più frutto, se in decoctione o infusione*”. Alcuni naturalisti avevano attribuito l’origine di questo flagello rinascimentale ai cattivi cibi *‘malenconici’* o ad influenze celesti, in particolare alla congiunzione di Saturno con Marte: l’atteggiamento ‘positivistico’ del Felici mira invece a sfatare l’armamentario di pregiudizi sedimentati nei secoli, eredità di una “*medecina magica*”.

I rapporti tra il Felici e l’Aldrovandi sono improntati ad affettuosa consuetudine: “*Vi dico adunqua che la vostra comare vi partorì una figliozza al principio d’aprile; la fece tenere a batesmo a vostro nome, gli pose nome Florinda per essere nata d’un mese fiorito*”. Nel 1563 Ulisse sposa la giovanissima Paola Macchiavelli, ma Costanzo lo esorta benevolmente a non abbandonare la propria attività di ricerca “*per attendere al studio della sposa, benché al primo anno a questo vi bisognerà attendere caldamente, acciò la sposa habbia in parte la rata sua*”. In un’altra epistola Felici chiede lumi sull’*ostiocollon*, un’erba dalle miracolose proprietà terapeutiche: “*Qui a Rimini ne predicano di quest’herba molte persone Haria caro d’intendere se là è in alcuno uso, perché io trovo di essa una cosa veramente miracolosa, che a portarla fresca al collo libera la persona dal fastidio del’hemorhoide. E credo haverla sperimentata doi cento volte che non credo sia falato doi volte che non habbia fatto l’effetto, e fa presto*”. Subito dopo, però, si rende conto di aver oltrepassato “*gli termini de la medecina*” sconfinando nella credenza.

Il Felici trova spesso difficoltà a reperire a Piobbico artisti in grado di ritrarre in maniera adeguata i prodotti della natura, come aveva richiesto l’Aldrovandi: “*Se ritornasse a stare questa estate là su [Piobbico], vedrò se vi havesse un depintore comodo: vi daria molte figure, ma non so como me l’havere su quelli mont*”. Il naturalista bolognese voleva infatti costituire un *Theatrum naturae*, una sorta di enciclopedia visiva che spaziasse dalla raffigurazione degli esemplari noti nella classicità, sino ai prodotti del Nuovo Mondo. Le figure di piante, animali e minerali, eseguite *‘dal vivo’* gli consentivano infatti di approdare alla classificazione pre-linneiana della flora delle più lontane province europee, orientali e delle nuove terre. Da Piobbico, ove aveva costituito un minuscolo *hortus vivus* alle falde del Castello Brancaleoni, il Felici inviava esemplari di piante, erbe, fiori e radici, anche se tutto il Monte Nerone, ricco di minerali e fossili, si configurava come un vero “*horto dei semplici*: “*Pochi giorni passati io scrissi all’Eccellenza Vostra un’altra mia, con mandarli doi semi e certe lumache di pietra, quatro radici di pan cascio con una amandola monstruosa, qual credo che l’habbi haute, ché le mandai per un muradore che passava per Bologna*”.

Un esemplare di *hortus siccus*, proveniente da Casa Felici, rappresenta la prova della vivacità degli interessi naturalistici del tardo Cinquecento. I botanici, insoddisfatti del ricorso alle fonti antiche, maturarono l’idea di scambiarsi i prodotti *‘vivi’* del mondo della natura, per studiarne da vicino le proprietà. La facilità di decomposizione delle piante, sottoposte a lunghi viaggi, suggerì la possibilità di pressare ed essiccare gli esemplari, che conservavano così il colore delle foglie e dei petali. L’Erbario del Felici rappresenta un *exemplum unicum*, che testimonia il contributo fornito alla ‘scienza’ moderna da quel mondo di provincia pullulante di personaggi cosiddetti secondari, ma utili a misurare la reale estensione degli interessi naturalistici nel secondo Cinquecento.