

LA SOLLECITA,  
ET STUDIOSA  
ACADEMIA DE GOLOSI,

Nella quale s'intendono tutte le loro  
Leccardissime Scienze.

*Con un Compendio di tutti i buon bocconi, & vini,  
che sono compartiti in tutte le Città del mondo.*

Et g'inventori del Cucinare esse Viuande:

*Di Giulio Cesare dalla Croce.*

BIBLIOTECA  
COMUNITATIVA  
DI BOLOGNA



In Bologna, per Vittorio Benacci. 1602.  
*Con licenza de' Superiori.*

Al molto Goloso, e tutto Leccardo  
M. Pan Vnto degli Ingordi  
Bettolante honorando.

**D**ourebbono tutti coloro, iquali dedicano l'ope-  
re loro ad altrui, essere a guisa di periti Me-  
dici, i quali prima bisogna, che conoscano le com-  
plezioni degl'infermi, & poi applicargli il rimedio  
eguale alla natura loro, perche se vogliono dare  
qualche medicina gentile, per bocca a vn villano,  
senza dubbio alcuno gli faranno tirar le calze, vista  
la presente, poiche la natura di quello è assuefatta  
a cibi grossi, & rusticali, iquali solamente appeti-  
scono medicamenti grossi, & ruuidi, secondo la lor  
villanesca natura; Parimente a Gentilhuomini,  
iquali sono soliti a caricar l'orcio con pasti buoni,  
& di gran sostanza, subito che si sentono male, fra  
le diete, e i seruituali, che spesso se gli vengono a fa-  
re, non mettendo nulla di sopra, & cauando sempre  
disotto restano senza nulla nel corpo, onde ben e spes-  
so per debolezza fanno il pane innanzi, che'l For-  
naro comandi. Io dunque, conoscendo la golosissi-  
ma, & leccardissima vostra complessione vi dedico,  
dono, & appresento questa mia vnta, bisunta, &  
leccarda Operetta, essendo sicuro, che V. S. sendo  
dell'Arte Diluuiatoria non sdegnarà questo mio  
grasso, & colante presente, & facendoui brindisi  
con vn buon catino di grasse trippe. Vi bacio la  
mano, & me vobis commendo.

**L**A Scuola de Golosi è la Cucina,  
iui sta il lor sapere, e la lor scienza,  
iui il Gimnasio d'ogni lor dottrina.  
E se fu di valor, e d'eccellenza  
anticamente la Scuola Socratica,  
questa seco camina a concorrenza.  
Ei primamente studian la Grammatica  
nell'accordar col gusto le viuande,  
e le spetie col caso vanno in pratica.  
La Rethorica poi ch'iui si spande,  
con essaltar i grassi, e buon bocconi,  
i quali abondan da tutte le bande.  
E tal che se cinquanta Ciceroni  
tornassero nel mondo vn'altra volta  
sarian presso a costor tanti castroni.  
Qui ancor la Poesia par che s'ascolta,  
& in versi di polli, e di capretti  
si fan vari poemi in rima sciolta.  
L'Arimetica ancor par gli diletti  
co i piatti, e le scodelle annouerare,  
di carne, di mineltra, e di guazzetti.  
Quai su la mensa si vedon portare  
gli antipasti, le frutte, e tutto quello  
in somma, che si porta per mangiare.  
La Geometria con queste in vn drapello  
ne vien mentre, che piglian la misura  
a vna forma di cacio col coltello.  
Son eccellenti ancor nella Pittura,  
e vna pezza d'arosto colorire  
fanno, se ben non ha l'imprimitura.

De la Scoltura non occorre a dire,  
ch'ei fan d'vn'oca, vn pauaro, o vn capone  
reliui tai, che'l mondo fan stupire.

Qui la Musica ancor par che risuone,  
quando lo spiedo canta dolcemente,  
girando al foco con vn buon pauone.

La Logica si studia parimente  
con prouar chi sia meglio vn vitel cotto,  
o vn piatto di polpette sotto'l dente.

Anche in Astrologia cialcuno è dotto,  
e conoscono il tempo, l'hora, e'l punto  
da porre il cibo a le mascelle sotto.

Qui di Filosofia si studia il punto,  
con cercar i secreti de' sapori,  
e'l gusto del boccon, che sia ben vnto.

Di Prospettiuua ancor son professori,  
mentre vanno vnarotta speculando,  
qual cotta sia, del forno tolta fuori.

Ch'attorno se gli vanno accomodando,  
e pigliano del mezo il punto, e in tanto  
le linee col coltello van tirando.

La Ciuil Legge quiui ha il primo vanto,  
per formar vn digesto di lasagne,  
che facci al Chitarron tirare il canto.

La Medicina ancor par s'accompagne  
con esse, col purgarfi, o torre in gola  
pillole, od altro perche più si magne.

La Scrimia anche risplende in questa scola,  
e man dritti, rouersi, e stramazzone  
tirano a tutto quel che vien in tola.

Sati

San caualcar, se ben non han speroni,  
e caualcano i scagni, e le banzole,  
quando a tauola vanno a i buon bocconi.

Qui de la Caccia essercitar si suole  
l'arte, e per prati, e boschi van cacciando  
con veltri, e bracchi, reti, e canagliuole.

E grotte, e ripostigli van cercando,  
doue son animai di più maniere,  
co' quali i ventri lor vengon satiando.

L'Agricoltura qui si può vedere,  
perche fanno ferragli da conigli,  
da lepri, e capri doue n'han le schiere.

Qui di Militia l'arte par si pigli,  
& i pollai la notte assaltar vanno  
con grosse squadre, e con feroci artigli.

E ben e spesso prigionieri fanno  
quelli di Cappadotia, e di Galitia,  
hor a Pollachi scaccomatto danno.

Qui de l'Architettura la peritia  
si troua, e fanno machine stupende  
de' piatti a mensa, quando n'han douitia.

L'Alchimia quiui ancor s'apre, & estende,  
che col cacio, e la bieta insieme infusa,  
cauano torte, ond'a squazzar s'attende.

Del Lambicar qui l'arte ancora s'usa,  
e distillano il vin fuor de' boccali,  
e sempre mai le bozze hanno a la musa.

Son vaghi molto a far le Pallorali,  
e maneggiare il cacio, e le ricotte,  
e le Tragedie attorno gli animali.

a 3 Nel

Nel far Teatri han si lor menti dotte,  
che fanno vn apparato da Signore  
in tauola, quand'han le robbe cotte.  
Ne l'arte del Telaro han molto humore,  
quãdo auolgono il cascio al subbio intorno  
che fila al foco, e rende grato odore.  
Ne cosi ben fasciare attorno attorno  
fanno le balie i piccioli Citelli  
nel mutargli la notte, o pur il giorno.  
Com'essi con le reti i fegatelli  
fanno fasciar, e in vn batter di ciglia,  
cuocergli, e trargli giù ne' lor budelli.  
Giocano a scacco bene a merauiglia,  
quando di torta s'appresenta vn piatto,  
che l'vno a l'altro tosto il pezzo piglia.  
E talhora per darsi scaccomatto  
vn leua tutti i pezzi, onde ne resta  
polito il tauolier a fatto a fatto.  
Giostran per eccellenza, e sempre in resta  
han la forchetta, e dan talmente dritto,  
che tristo il piatto doue ella s'arresta.  
Nel Trucco qui si fa molto profitto,  
che di leua nel piatto vengon spesso  
a dar, anzi v'han sempre il maglio fitto.  
L'Ortografia con questi viene appresso,  
col congegger i cuoco, o la massara,  
c'habbi arrostito quel ch'andaua alesto.  
D'esser ancot Cosmografo s'impara,  
con saper i paesi oue si magna  
meglio, e doue la robba sia più rara.

San

San quanti vin si beuon ne Lamagna,  
e quanti buon boccons v'fano in Francia;  
e i politi mangiar, che fanno in Spagna.  
Con Tiberio star ponno a la bilancia  
nel bere, o con Tracongio, e Cinciglione,  
che tenean le cantine entro la pancia.  
Vorrian costor quand'han beuande buone,  
ch'vn miglio, o più se gli stongasse il collo,  
ouer cangiarsi in grue come Antigone.  
Di tutti i cibi han fatto vn proto collo,  
e ne tengon memoria a merauiglia  
per far di quelli il corpo lor fatollo.  
Sanno, che ne la ricca, e gran Sicilia  
si fa quei memorabil macheroni,  
che fan leccar le dita a chi ne piglia.  
San che gli cuocon con gralsi capponi,  
con cacio fresco, e con buttir, e latte,  
come volete voi, che non sian buoni.  
San, ch'a Taranto si fan certe tratte  
di pesci, quai con herbe ben conditi  
fanno restar le genti rupefatte.  
San, ch'in Napoli i pan sono esquisiti,  
massime quei di puccia, fatti in forma  
di diadema, soau, e saporiti.  
San, che di susamelli iui è la norma,  
e castagne di zucaroi, e schiacciate  
di mandole, ù la pancia ben s'informa.  
San le patte reali, e le rosate,  
conferue, e i mangiar bianchi, & i soprani  
pesci, e mill'altre cose delicate.

a 4 Sanno,

Sanno, che Siena fa buon Marzapani,  
foai, e saporiti rauaggiuoli,  
e i buon bulbar di Mancoa, e i bozzolani.  
San, ch'a Foligno fin a i Merzaiuoli  
mangiano seme di popon confetto,  
e piccicata, e grasi raiuoli.  
San, ch'a Firenze Marzolin perfetti  
si fanno, e berlingozzi, e pan pepato,  
e tribian, che par dir, che fa? ch'aspetti?  
San, ch'a Pisa è vn biscotto delicato,  
& in Agnani le miglior ricotte,  
che si possan mangiare in altro lato.  
Sanno che Lucca fa buone pagnotte,  
e quei marzapanetti al gusto grati,  
e le falciccie grasse, buona notte.  
San, ch'in Bologna si son sempre vfati  
i miglior Salciccion, ch'in tutto'l mondo  
si faccino, e da ognun son celebrati.  
San, che Ferrara, e'l sito suo giocondo,  
produce buone chieppe, e buratelli,  
e de' salami il nome vola attondo.  
San, ch'a Modona singli arrigianelli  
beuono buon tribian, e delicata  
salciccia, anzi pur tutti i pouerelli.  
San, che Correggio fa buona, e pregiata  
mostarda, & anche gli Mirandolesi,  
& in Bologna buona cotognata.  
San, che le mortatelle Cremonesi  
di bontà passan l'altre, & d'eccellenza,  
quanto di ceruellati i Milanefi.

Sanno

Sanno i buon gnocchi, che fanno in Piacenza  
fatti con l'aglio, e'l tanto nominato  
cascio, col qual fa Parma a concorrenza.  
San, ch'a Lodi le carni di castrato,  
di vitella, e di manzo, ottime sono,  
e ve n'è in abbondanza, e buon mercato.  
San di Binasco il pesce quanto è buono,  
di Moncia la luganiga sottile,  
di gusto grato più ch'io non ragiono.  
San le trutte di Massa, e la gentile  
vernaccia di Cassano, e l'offellette.  
c'hoggi nomate son dal Batro a Thile.  
Sanno i faggian, che vengon da le strette  
de Grifoni, e i maron si grati al vitto,  
che portan Chiauenaschi in le sacchette.  
Sanno l'anguille de la Val del Bitto,  
e le trutte di Como, e di Malengo,  
il cascio di cui tanti n'han già scritto.  
San, ch'in Padoua falsi vn pan fratengo,  
e buon vin berzamino, e luzzatelli,  
e buone rane senza andar ramengo.  
Sanno, ch'a Chioggia nascon grossi, e belli  
poponi, ostriche, orate, e cappe sante,  
ceffali grasi, granci, e gambarelli.  
San, che di Garda il Lago adduce tante  
coppie di carpioni, e di Tretiso  
le buone trippe acconcie in foggie tante.  
Sanno i fiadon di Brescia al tatto, al viso  
morbidi, e belli, e di si grato odore,  
che chi gli gusta par da le diuiso.

San,

San, che Brianza, e Bergamo il migliore  
moscatel tiene, e le vernaccie ancora  
di Verona, e Vicenza il lor sapore.  
San, che Genoua in far la Gattafora  
non ha parraggio, e de la presenzola,  
e que' buon fichi, che son freschi ogn' hora.  
San, che di far schiacciate iui è la Scuola,  
di pesche, e dicotogni, e'l moscatello  
di Tagia, ch' a tant' altri il pregio inuola.  
Sanno i Corsi, i Racefi, e nel canello  
bramano hauergli, e come vi di si anche,  
il collo hauer vorrian com' ha vn camello.  
San, ch' in Venetia mai non vengon mauche  
l' vccellette di Cipri, e i Cai da latte,  
maluagie dolci, e garbe, nere, e bianche.  
Chi trouò la cucina, e come fatte  
fur tante sorti di viuande in rima,  
e in prosa, l' han sù i libri lor ritratte.  
E san, ch' Hirtia d' Egitto fu la prima,  
che cucinasse tinche, e vna Lombarda  
d' aglio l' empie per porle in maggior sùma  
San, ch' vn Pugliese trouò la mostarda,  
e che Labissa cucinò le chieppe,  
qual era Cuciniera assai leccarda.  
San, che Gneo Curion qual tanto seppe,  
il primo fu, che'l pesce marinasse,  
dicendo, vo' che la mia pancia creppe.  
Lemention fu il primo, che mangiasse  
lasche, e bottrici, e vn Macedon fu quello,  
che lo schenale in tauola portasse.

Cleope

Cleope Re d' Egitto molto snello  
fu nel pescar, e'l primo, che grancelle  
mangiasse, e'l pesce porco, e'l buratello.  
Menchio fu il primo, che mangiò sardelle,  
il cefalo, e'l castriccio, e la conchiglia,  
Menade il congro, anquille, & acquatelle.  
Menandro nato nella Terra d' Iglia,  
fu il primo, che portasse a la cucina  
il coraccino pesce, e la cordiglia.  
Mascronico da Torfi la dottrina  
trouò di cucinar il coruo pesce,  
il qual si pasce sol d' algamarina.  
Nello Brentio fu il primo, che ponesse  
gambari in vso, e Mutio di mangiare  
insegnò l' pestro, e'l primo, che l' cocesse.  
Caridemo fu il primo, ch' assaggiare  
il ciprin pesce volse, e Carimeno  
il pesce canna, preso in l' onde amare.  
Belluzzo il cantar, Tiridate Armeno  
il Ceto, che sta la nel mar d' Atlante,  
lungo piedi trecento, o poco meno.  
Telefan trouò il barbo, da l' errante  
volgo chiamato mulo, vn da Corone  
il pesce bocca, che nasce in Leuante.  
Vatnio il primo fu, che'l carpione  
mangiasse, Armonio il pesce citaredo,  
Colonio l' acipensaro, e'l sardone.  
Stafirate Roman, si com' io credo,  
trouò l' aloso, o crissa, che si sia,  
e appresentollo a Galantin Cnedo.

Feredo

Feredo da Sefara trouò pria  
l'atilo pesce, il qual ne la pigritia  
s'ingrassa, onde n'ha morte acerba, e ria.  
Perillo il primo, che con gran peritia  
prese l'orata, e ne' viuai l'ascese,  
qual dal color de l'oro il nome initia.  
Nicearco l'anguilla in mensa pose,  
Basiglio Corcirese la mustella  
fu il primo a cucinar fra l'altre cose.  
Meleagen l'arenga quai'e quella  
di cui fe Martial quel gran Scrittore  
memoria, e parimente Columella.  
Arcefilao de l'affia fu inuettore,  
il qual si cuoce quando sente il foco,  
Demetrio de le mene hebbe l'honore,  
Damone Ateniese il primo loco  
tien per hauer il pesce gobbio cotto,  
& esserne stat'esso il primo cubco.  
Le testuggin mangiar vn Cipriotto  
fu l'inuector, e del Garo fe preda,  
Zenon da Smirna de la gola ghiotto.  
Sinesio Cirenense la lampreda  
mangiò prima di tutti, e'l pesce suola  
Orio Normanno, vuol che si comeda.  
La spongia pesce da Corfin da Pola  
trouata fu, lo Strombo vn'Argonanto,  
e'l temalo, e la squilla Hermo da Nola.  
La laccia, o triffa, qual a suon di flauto,  
o di cornetto, venia tratta al laccio  
di Quirin Capouan fu pasto lauto.

Siriso

isifo fabro il primo fu che spaccio  
al tonno diede, e Theseo Bisantino  
trouò la sarda, e Lesbio il pauaraccio.  
Tito vaggio di Roma cittadino  
fu il primo, che mangiasse il pesce tordo,  
il calamar, l'aguglia, e'l zangherino.  
Emilio Lepi, se ben mi ricordo  
fu il primo a mangiar boggie, e cauedoni,  
l'agole, e le gobbette Asmondo ingordo.  
La rondine, il dental, lo sturione,  
i primi, che da Persio Dalmatino  
mangiati fur, chi dice vn da Modone.  
Formion African ladro assassino  
fu il primo a mangiar Oche, anitre, e starne,  
e porui dentro taluia, & osmarino.  
Iabino Galla i pasticci di carne  
fu il primo a far, e di cotogne, e pera,  
acciò più ghiotto ognun fusse a mangiarne.  
Clemente da Chiauari la maniera  
trouò del far migliacci, & la polente  
trouata fu d'Arrigo da Voghera.  
Menippo Sessa legnaiuolo valente  
fu il primo a mangiar trippe di capretto,  
di manzo, e di vitella similmente.  
Iauio Montelli leccardo perfetto  
ritrouò le polpette, e i fegatelli,  
gl'intingoli, e i pizzone fatti a guazzetto.  
Melantio Soriano i caponcelli  
al foco prima pose, & il Narbona  
fu il primo a mangiar lodole, e stornelli.

Fir-

Firmiano Aleffandrin come ri-suona  
la fama, il primo fu, che le galline  
mangiassè, e le pernici vn da Cortona.  
Le quaglie, e i tordi con le palombine,  
fur da Nouello Cresta pria mangiate,  
e da vn'Inglese le bestie porcine.  
Il pauon da le carni delicate  
prima andò inanzi ad Hortensio Romano,  
e l'anitre nel forno stuficate.  
Il primo, che mangiassè del faggiano  
vccel da tutti celebrato tanto,  
fu Agamontin Eunuco Persiano.  
Le tortore, che tranno il primo vanto  
appresso le pernici, fur la mensa  
di Quirin Frigio sopra il fiume Xanto.  
Le coturnici fur con gioia immensa  
da Gauro Greco cotte, e vn Leuantino  
d'vn Re de Parthi le portò in dispensa.  
Vn'Abrucese detto Scalabrino  
fu il primo, che frigessè pan nel grasso,  
qual pur là s'v'la ancor sera, e mattino.  
Di cuocer le porchette Ennio Balasso  
trouò l'invention con l'aglio, e'l lardo,  
ne punto hebbe coltui del babuasso.  
Labertio Egitio cacciator gagliardo  
fu il primo, che la carne saporita  
del cengiale assaggiassè al monte fardo.  
In somma questa Scuola più fiorita  
hoggi di tutte l'altre si ritroua  
la più nobil, più degna, e più compita.

Ne

Ne per andare alcuno il piede muoua  
a Pisa, a Siena, a Padoua, e Bologna,  
per far ne' studi lor di scienza proua.  
Ma in questa Scuola sol venir bisogna  
chi vuol andar co' più famosi al paro,  
ch'iuì si studia, e non si dorme, o sogna.  
Son lor Bidelli il cuoco, e'l caneuaro,  
lor cathedre i barili, e le bigoncia,  
doue il Greco, e'l Latin si mostra chiaro.  
Iui per disputar ognun s'acconcia,  
iui ciascun s'aduna al primo segno,  
e non si preterisce di mezz'oncia.  
E fra gli altri Lettor quello è il più degno,  
che sa discorrer sui boccon ben vnti,  
con ragion viuè, e con sottile ingegno.  
Da questo corron tutti a torre i punti  
gli Scolari, e a voltar le Ruole, e i Testi,  
a lui fan coda, e seco stan congiunti.  
Qui si dichiara i Codici, e i Digesti,  
e quante legne van sotto vn pauolo  
pien di capponi, acciò bollir non resti.  
Sostentasi se meglio è vn capriolo,  
che non è vna scodella di fanetta,  
o vn mazzo di scalogne, o vn rauagiuolo.  
Si disputa se meglio è a la mezzetta  
bere, ouer co' bicchiere, o la scodella,  
e s'è più sano vn'aglio, o vna polpetta.  
Chi tien l'opinion del Botticella,  
chi vuol quella di Portio, chi a Boetio  
s'accosta, chi al Brasauola s'appella.

Chi



Chi il Farinaccio allega, e chi Panetio,  
chi i versi vuol cantar del Sadoletto,  
chi Panunto sol studia, e tiene in pretio.  
In conclusion colui, che l'intelletto  
più s'ueglia in trouar vari condimenti,  
per Rettor de lo studio vien eletto.  
Sotto esso tutti stan lieti i studenti,  
e quando senton de la squilla il suono,  
cioè de' pignattoni i mouimenti.  
Corrono tutti in men ch'io non ragiono,  
a la lettura, & aprono il Boccaccio,  
che l'han per vn' Autor perfetto, e buono.  
E se v'è qualche rima, che dia impaccio,  
tosto vanno la tanola a trouare,  
e adoprano il Manutio, & il Brancaccio.  
Così si vengon poi ad abboccare  
con l'Anguillara, e'l Cieffalo, e le terse  
rime del Dolce ancor voglion gustare.  
E trouan voci poi varie, e diuerse,  
quando con i Boccai si son chiariti,  
e che di Bacco han le benande asperse.  
Qui dunque si fan gli huomini periti  
sopra i piatti di peltro, e di maiolica,  
qui dan si i Maccaronici quesiti,  
e vi si studia sempre la Buccolica.

**JL FINE.**

