

Uso alimentare dei ghiri (Famiglia Myoxidae) nella storia antica e contemporanea

GIUSEPPINA COLONNELLI

Abstract. Lo scopo del presente lavoro è quello di analizzare le relazioni antiche e attuali tra l'uomo e i ghiri o gliridi (intendendo tutti i rappresentanti della famiglia Myoxidae), attraverso un'indagine archeozoologica e storica che prende in considerazione la loro utilizzazione nell'alimentazione umana a partire dall'epoca Romana. I risultati dell'indagine mostrano l'importanza del ghiro nella civiltà umana a partire dalla storia antica fino ai nostri giorni.

Parole chiave. Alimentazione, allevamento, Ghiro, Mioxidi, Storia antica e contemporanea.

Introduzione

Nel passato, tutti i micromammiferi venivano considerati inadatti per l'alimentazione dell'uomo, almeno presso i popoli mediterranei che in genere evitavano di nutrirsi di roditori, insettivori e chiroteri, in quanto reputati dannosi oppure inutili per l'uomo.

Il ghiro (*Myoxus glis*) rappresenta da questo punto di vista un'eccezione, dato che esso ha rappresentato una fonte di cibo molto apprezzata per molti popoli europei e viene mangiato ancora oggi in alcuni paesi.

In Europa sono presenti 5 specie di mioxidi appartenenti ad altrettanti generi¹, ma solo 4 specie sono largamente diffuse nella zona mediterranea e nei paesi dell'Europa meridionale. Esse sono:

Myoxus glis (Linnaeus, 1766);

Muscardinus avellanarius (Linnaeus, 1758);

Eliomys quercinus (Linnaeus, 1766);

Dryomys nitedula (Pallas, 1778).

Fin dalla storia antica i mioxidi hanno rappresentato una risorsa alimentare molto importante per l'uomo.

Al fine di valutare il ruolo che hanno assunto i ghiri nelle tradizioni gastronomiche antiche e moderne, è stato effettuato uno studio molto dettagliato, attraverso l'analisi di fonti storiche e letterarie.

La gran parte di queste proviene da autori di epoca romana: è stato così possibile trarre notizie intorno ai cibi in uso e ai lussuosi banchetti di questo periodo storico.

Nel Medioevo, le fonti letterarie sugli usi alimentari sono prevalentemente rappresentate dalle opere di medicina, oltre che dai repertori di erbe, piante e animali.

Citazioni inerenti l'uso alimentare dei ghiri sono presenti anche nei testi rinascimentali, dove l'arte della cucina in Italia

raggiunge livelli così raffinati e creativi da primeggiare in Europa. In particolare, le cucine veneziana e toscana predominano sulle altre, documentando la nascita di una cucina definita dalla varietà delle caratteristiche regionali.

Ulteriori riferimenti sui mioxidi come cibo per l'uomo si rinvengono negli scritti del Seicento e del Settecento. In questi secoli, nonostante una produzione molto ricca di opere gastronomiche, dal punto di vista della ricercatezza e della creatività, non si osserva nessun cenno di progresso. La cucina francese acquista un'egemonia rispetto a quella italiana, con le sue preparazioni sempre più raffinate nei sistemi di cottura e nella scelta degli ingredienti.

In epoca contemporanea, non mancano testi specialistici riportanti ricette a base di carne di ghiro, in particolare dell'Italia meridionale.

I mioxidi nell'alimentazione degli antichi Romani

Nel corso dell'epoca Romana, il ghiro (*Myoxus glis*) era, fra le diverse specie della famiglia Myoxidae, il rappresentante maggiormente utilizzato nell'ambito dell'alimentazione umana.

Esistono, altresì, documenti attestanti l'utilizzazione del quercino (*Eliomys quercinus*)². A tal proposito, Galeno di Pergamo (129-201 d. C.), il celebre medico dell'imperatore Marco Aurelio, nella sua opera tradotta dal greco al volgare "Della natura et vertu di cibi" (III, 1), riporta che in Italia veniva mangiato un animale che potremmo forse identificare con il quercino: "...un certo altro, il quale è tra i sorci capèstri e i ghiri mezzano: il quale nella medesima parte della Italia [Lucania], e in molti altri luoghi si piglia in cibo..."³.

La presenza attuale di mioxidi nelle piccole isole mediterranee (Salina, Lipari e Capri), dove sembrano non essere autoctoni, oltre che la presenza di ville romane in questi siti, come quelle di proprietà degli imperatori Augusto e Tiberio a Capri, potrebbero confermare l'ipotesi secondo la quale tali roditori fossero stati in qualche modo importati dal continente ai fini di allevamento, caccia ed uso culinario⁴. Altre ville romane costruite in età giulio-claudia (I secolo d. C.) su isole dove potevano essere stati importati mioxidi a scopo alimentare sono quelle di Ventotene, Ponza, Pianosa e l'isola del Gallo Lungo, in prossimità della costa sud-orientale della penisola Sorrentina⁵. Nessuna fonte accenna al consumo alimentare delle altre due specie di mioxidi presenti in Italia, il moscardino (*Muscardinus avellanarius*) e il driomio (*Dryomys nitedula*), probabilmente a causa delle piccole dimensioni del primo e dell'estrema rarità del secondo.

Nell'ambito della gastronomia romana e, in particolar modo, di quella di epoca imperiale, i ghiri furono considerati particolarmente prelibati, come viene confermato dal seguente passo di M. V. Marziale (40-104 d. C.) tratto dagli "Epigrammi" (III, 58). In questo brano il poeta pone a confronto la vita sfarzosa che si svolge nelle ville suburbane nei pressi di Roma con quella semplice delle case di campagna di Baia. Nel corso della descrizione, il poeta si sofferma a narrare l'insolita tradizione dei contadini di offrire ghiri insieme ad altri prodotti della zona rurale in segno di saluto e di rispetto agli abitanti vicini: "*Nec venit inanis rusticus saluator: / fert ille ceris cana cum suis mella / metamque lactis Sassinate de silva; / somniculosos ille porrigit glires, / hic vagientem matris*

hispidae fetum, / alius coactos non amare capones” [Non rende vuoti omaggi il contadino: / Chi porta nella cera bianchi mieli, / Coni di cacio della verde Sàssina, / O ghiri sonnolenti o un lamentoso / Parto di madre barbata, / E capponi, amatori perduti]⁶.

“I ghiri, per i quali i Romani fecero, in un certo periodo, delle vere follie, venivano solitamente farciti con chenelle di porco e con le stesse frattaglie dell’animale tritate. Una volta ricuciti, erano passati al forno sopra una tegola o in un *clibanus* (una specie di forno a campana)”⁷.

Il gastronomo Marco Gavio Apicio (I secolo d. C.) ci ha tramandato una ricetta nella sua opera “*De re coquinaria*” (VIII, 9). In questa ricetta, i ghiri sono serviti con raffinate salse contenenti pesce e spezie (pepe tritato, pinoli e *laserpium*), e ripieni di carne di maiale e di interiora di ghiri: “*Glires: isicio porcino, item pulpis ex omni membro glirium trito, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine farcies glires, et sutos in tegula positos mittes in furnum aut farsos in clibano coques*” [Riempi i ghiri con salsicce di maiale e con altro membro dello stesso ghiri; con pepe, pinoli, laser, salsa. Cucili e mettili in forno in una caseruola o cuocili in un tegame]⁸.

Petronio (20? - 66 d. C.), nel suo romanzo “*Satyricon*” (XXXI, 10), racconta di una cena sontuosa durante la quale i ghiri vengono serviti con miele e semi di papavero: “...*Ponticuli etiam ferruminati sustinebant glires melle ac papavere sparsos...*” [...E vi avevano saldato dei ponticelli, che sostenevano ghiri cosparsi di miele e papavero...]⁹.

Lo storico latino Ammiano Marcellino (330 - 400 d. C.), nella sua opera *Rerum gestarum libri XXXI*, ha scritto quanto segue: “*Poscuntur etiam in convivii aliquotiens trutinae, ut appositi pisces et volucres ponderentur, et glires, quorum magnitudo saepius replicata, non sine taedio praesentium, ut antehac inusitata, laudatur assidue, maxime cum haec eadem numerantes, notarii triginta prope assistant, cum thecis et pugillaribus tabulis, ut deesse solus magister ludi litterarii videretur*” [Qualche volta si chiedono durante i banchetti le bilance per pesarvi i pesci, gli uccelli ed i ghiri serviti a tavola, la cui grandezza, ripetuta spesso con grande noia dei presenti, come se non fosse stata mai vista sino allora, è assiduamente lodata specialmente quando sono presenti 30 segretari con gli astucci per le penne e le tavolet-

te, i quali enumerano questi stessi pregi di modo che sembra che manchi solo il maestro di scuola]¹⁰.

In un interessante testo di storia romana, Miquel¹¹ mostra alcune lettere risalenti al I secolo d. C. scritte da un personaggio di alto rango sociale non ben identificato, di nome *Cassius Octavus d'Arretium* (59-125 d. C.), nelle quali si accenna alla ben nota pratica alimentare riguardante i ghiri: “*Ti porterò qualche quaglia che potrai servire a Marco contornata da uva di Smirne, ed anche sei dozzine di ghiri (i miei gliraria ne sono pieni), deliziosi conditi con il miele*”. In un menu serale consigliato dallo stesso autore i ghiri vengono serviti farciti con carne di maiale e piccioni.

Oltre alle fonti storiche e letterarie riguardanti l’uso alimentare dei ghiri in epoca Romana, molte sono anche le testimonianze che provengono dagli studi e dalle ricerche archeozoologiche. A tal proposito, interessante risulta il rinvenimento di 40 frammenti di ossa di *Myoxus glis* nella tenuta della villa romana di Settefinestre, la cui datazione sembra risalire al II-III secolo d. C.¹² Di seguito vengono illustrati i rinvenimenti di ulteriori reperti ossei di ghiri provenienti da diversi siti archeologici. Si citano i seguenti siti risalenti al Neolitico: quelli studiati da Wilkens¹³ nel sito di Santo Stefano, nei pressi di Ortucchio (L’Aquila) e quelli di Ripoli (Teramo) da Cremonesi¹⁴. Risalente al Bronzo finale (XII-X sec. a. C.) è lo studio da parte di Caloi e Palombo¹⁵ di reperti di ghiri in una grotta artificiale nell’abitato di Sorgenti della Nova (Viterbo); mentre è datata intorno all’VIII-VII secolo a. C. l’analisi condotta da De Grossi Mazzorin dei reperti ossei di ghiri rinvenuti in un vaso della necropoli “Le Castagne di Forca Caruso” (Castelvecchio Subequo, L’Aquila). Un reperto osseo di ghiri (femore prossimale) parzialmente combusto fa ipotizzare l’uso culinario di questo roditore nell’età del Ferro, come testimonia lo studio condotto da Manconi¹⁶ in un villaggio del nuraghe S. Imbenia di Alghero (Sassari), sulla costa nord-occidentale della Sardegna. Di particolare rilievo risulta, inoltre, lo studio condotto da Wilkens¹⁷ a Farnese (Viterbo), dove sono stati rinvenute ossa di ghiri in uno dei butti del centro storico (Pozzo Gentili), unica testimonianza archeologica sull’uso alimentare di questo roditore in epoca rinascimentale (XV-XVI secolo).

Un interessante documento d’epoca

Romana attesta il costo e la vendita dei ghiri utilizzati come alimento; si tratta di un editto emanato fra il 20 novembre e il 9 dicembre 301 dagli imperatori Diocleziano, Massimiano, Costanzo e Galerio, chiamato “*Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium*”. In riferimento ai ghiri (4, 38), si legge la seguente citazione: “*Glires-numero (decem)-quadraginta*” [10 ghiri costavano 40 denari]¹⁸. A titolo di confronto, si rileva che nello stesso prezioso un pollo costava circa 30 denari.

I ghiri e le *Leges Sumptuariae*

Nel corso del II-I secolo a. C., periodo nel quale il mondo romano si aprì largamente alle influenze straniere, soprattutto greche ed orientali, furono emanate alcune leggi che avevano lo scopo di arginare l’eccessivo fasto e l’ozio che predominavano nella vita sociale dei patrizi e che si manifestavano nelle spese voluttuarie, nel lusso smodato di banchetti, feste, funerali e nell’abbigliamento femminile. Queste leggi erano state chiamate *Leges Sumptuariae*, perché avevano lo scopo di limitare l’eccesso del *sumptus*, ossia del lusso, impiegato nelle varie manifestazioni della vita privata. Di queste alcune proibivano la dissipazione di cibo e la cucina esageratamente raffinata¹⁹.

Anche Antonini, scrivendo sulle leggi suntuarie in epoca Romana, così scrive: “*E colle leggi antiche de’ Censori, e de’ Consoli era proibita ogni sorta di uccelli ne’ conviti, fuorché una gallina, che non fosse delle ingrassate: erano ancora vietate quelle, che chiamavano con le parole loro latine: Abdomina, glandia, testiculi, vulva, sincipitia verrina, glires [addomi, ghiandole, testicoli, matrici, teste di porco, ghiri], come dice Plinio [“Naturalis historia”, VIII, 209]...*”²⁰.

Lo scopo di tali decreti era di indurre di nuovo il popolo romano verso una regola di vita moderata, dedicata al lavoro, alla famiglia ed alla ragione di Stato. La *lex orchia de coenis* (181 a. C.) è la prima delle deliberazioni relative all’alimentazione ed ai banchetti ed imponeva un numero limitato di convitati; altri decreti successivi obbligavano i patrizi a ridurre il costo dei loro banchetti. Si tratta della *lex fannia cibaria* (161 a. C.) rogata dal console C. Fannio Strabone e delle *leges aemiliae* (115 e 78 a.C.) emanate dal console M. Emilio Scauro. La *lex fannia* poneva un limite non solo al numero dei convitati e alle spese dei conviti ma

anche alla qualità dei cibi²¹. Secondo Plinio il Vecchio (23-79 d. C.) (*"Naturalis Historia"*, VIII, 223; XXXVI, 4) e come riportato in seguito da altri autori²², nel corso del consolato di M. Emilio Scauro, le *leges aemiliae* proibivano una lista di cibi a noi in parte ignoti; in particolare, nella *lex aemilia* del 78 a. C. i ghiri, le ostriche e gli uccelli esotici erano vietati nell'uso alimentare. Così scrive, a tal proposito, Plinio il Vecchio: "*Exstant Censoriae leges glandia in coenis glires et alia dictu minora adponi vetantes...*" [*Restano provvedimenti con i quali i censori vietavano che fossero servite a cena lingue suine, ghiri ed altri cibi ancora più irrilevanti...*]²³; "*Saurices et ipsos hieme condi auctor est Nigidius, sicut glires, quod censoriae leges princepsque M. Scaurus in consolatatu non alio modo cenis ademere quam conchyliam aut ex alio orbe convectas aves*" [*Nigidio afferma che anche i topi d'inverno vanno in letargo, come i ghiri, che le leggi dei censori e per primo Marco Scauro durante il suo consolato hanno proibito fossero consumati nelle nostre cene, non diversamente dalle ostriche e dagli uccelli importati dall'altra parte del mondo*]²⁴.

Le tecniche di allevamento dei ghiri in epoca Romana

Il particolare apprezzamento del ghiro nella cucina di epoca Romana è strettamente collegato alle peculiari tecniche per allevarlo nelle ville di campagna. Come descrive Marco Terenzio Varrone (116-27 a. C.), nella sua opera "*De re rustica*" (37 a. C.), i ghiri erano tenuti ed allevati nei cosiddetti *gliraria* (III, 15): "*Glirarium autem dissimili ratione habetur, quod non aqua, sed maceria locus saepitur: tota levi lapide aut tectorio intrinsecus incrustatur, ne ex ea erepere possit; in eo arbusculas esse oportet, quae ferunt glandem. Quae cum fructum non ferunt, intra maceriem iacere oportet glandem et castaneam, unde satiri fiant. Facere iis cavos oportet laxiores, ubi pullos parere possint: aquam esse tenuem, quod ea non utuntur multum et aridum locum quaerunt. Hae saginantur in doliis, quae etiam in villis habent multi, quae figuli faciunt multo aliter atque alia, quod in lateribus eorum semitas faciunt et cavum, ubi cibum constituent. In hoc dolium addunt glandem aut nucas iuglandes aut castaneam. Quibus in tenebris cumularim positum est in*

doleis, fiunt pingues" [*Il luogo per l'allevamento dei ghiri è fatto in maniera diversa, perchè questo non si recinge d'acqua, ma con un muro, fatto tutto di pietra levigata o intonacato all'interno, perchè i ghiri non ne possano strisciare fuori. Nel glirarium debbono esserci degli alberelli che producono ghiande. Nel periodo in cui non fanno frutto si debbono gettare dentro il recinto ghiande e castagne, perché se ne sazino. Bisogna costruire per loro delle nicchie di una certa ampiezza, perchè possano partorirvi i piccoli. Non è necessario che vi sia molta acqua, perchè i ghiri ne fanno poco uso e amano i luoghi asciutti. Vengono ingrassati in giare, che molti posseggono nelle loro ville e che sono molto diverse dalle altre che costruiscono i vasai, poichè nei loro fianchi vi fanno delle scanalature e delle cavità per metterci il cibo. In siffatta giara buttano ghiande o noci o castagne. S'ingrassano al buio, mettendo un coperchio sulle giare*]²⁵.

I ghiri venivano ingrassati in particolari recipienti di terracotta chiamati dagli archeologi "*gliraria*"²⁶. Plinio il Vecchio (*"Naturalis Historia"*, VIII, 211, 224) li ha definiti *vivaria in doliis* ed ha attribuito la loro invenzione a Quinto Fulvio Lippino, un patrizio che nel I secolo a. C. ha anche ideato le riserve di caccia e le tecniche per allevare le lumache commestibili.

La superficie interna di questi *dolia* è caratterizzata dalla presenza di sporgenze parallele e concentriche, dette *semitae*, oppure da un'unica sporgenza continua elicoidale dove gli animali potevano muoversi senza sporcarsi con le loro feci. Sulla superficie dell'intero *glirarium* sono presenti molti fori, presumibilmente per far circolare l'aria all'interno. Inoltre, particolari aperture collegate a dei piccoli recipienti interni erano utili probabilmente per procurare agli animali acqua potabile e/o cibo liquido.

I mioxidi nell'alimentazione europea in epoca medievale e rinascimentale

Testimonianze scritte sull'uso alimentare dei ghiri in epoca medievale risultano scarse, a parte un probabile riferimento di Guerrini²⁷ che riporta un brano di un antico libro di cucina del secolo XIV, probabilmente scritto da Nicolò Salimbeni o dal suo cuoco: "*Se vuoi solcio d'estate. Togli la carne cotta e fredda, metti cipolla maligia tagliata in quartieri, polvere di comino,*

buono aceto e farina fatta la mattina per la sera".

Sempre a proposito del XIV secolo, l'antica usanza di mangiare mioxidi (forse *Myoxus glis*) viene ricordata da Pietro Crescenzi, nella sua "*Opera d'agricoltura...*", scritta intorno al 1305, ma stampata per la prima volta nel 1478. A proposito del frutto del faggio (XLI), egli cita un breve passo di Isidoro, vissuto fra il VI e il VII secolo: "*...Isidoro dice che la ghianda o vero frutto del faggio è molto dolce & nutribile & la sua midolla piace molto a i sorci & ingrassa e ghiri, & cōueneuole a tordi & alli colōbi & li nutrice, & fa la loro carne tenera a cuocere...*"²⁸.

Una testimonianza indiretta sull'uso di mangiare ghiri in Francia in epoca medievale proviene da una ricerca condotta nel dipartimento di Ariège, che ha rivelato la presenza di una cisterna risalente al XVIII secolo nel castello d'Usson e nella quale sono stati rinvenuti resti ossei del XIV secolo, provenienti da animali domestici; tra questi compaiono frammenti di omero e di tibia di *Myoxus glis*. Tale analisi conferma l'uso culinario di questi ed altri micromammiferi, in base agli evidenti tagli e bruciature che caratterizzano tali reperti osteologici²⁹.

Una testimonianza archeologica sull'uso alimentare del ghiro in epoca rinascimentale (XV-XVI secolo) proviene da uno studio condotto a Farnese (Viterbo) e inerente i butti del centro storico. In uno dei pozzi esaminati, Pozzo Gentili, sono stati rinvenuti 3 frammenti di ossa appartenenti a 2 individui di *Myoxus glis*. Secondo l'autrice, la presenza di questo roditore in un sito particolarmente ricco di frammenti ossei di animali domestici quali rifiuti di macellazione e di cucina, rende plausibile l'ipotesi della utilizzazione della sua carne o della sua pelliccia³⁰.

Nei testi letterari risalenti all'epoca rinascimentale sono state rinvenute numerose citazioni relative all'uso alimentare dei ghiri. Ad esempio, Michele Savonarola (1385?-1466), medico di corte del marchese Niccolò III d'Este e in seguito cavaliere gerosolimitano di papa Niccolò V, nel "*Trattato utilissimo di molte regole per conseruare la Sanità...*", elenca le caratteristiche culinarie della carne di ghiro, oltre a curiosità etologiche e fisiologiche del roditore: "*Del Girro che a mi pare sorego saluatico, e da dire che e de complessione somiante al orso, e ha tãta humidita che suffocha il caldo tãto che poco risolve del humido.*

*Il perche sta gran tempo, e piu mesi chel somno conuertisse in manzare, e in quel se ingrassa. Non trouo de lui zouamento ne anche nocumento. Ma il suo manzanne e piu per stracuita de giotonia che per bonta. Si che di lui altro non dico, se nō che e animale molto piasoso chel passe il padre e la madre in la sua uechieza. Ultimo uoglio che sapia tua signoria che nel zudicare de la bonta de la carne cōsiderare se die il locho del pascolo: lo exercitio del animale: di membri suoi, e quanto sono propinqui al parto: e se di bon latte o catiuo son nutriti. Appresso non e cibo piu propinquo alla conuersione del sangue humano, quanto la carne. E il rostire e frizere rende el nutrimento secho. E lo alessò rende humido*³¹.

L'arte culinaria nel Rinascimento raggiunge livelli così elevati, che molte volte gli stessi artisti si ingegnavano nell'approntare mense e banchetti sempre originali e raffinati. Lo stesso Leonardo da Vinci (1452-1519), oltre a pittore, architetto e scienziato, fu anche maestro di banchetti alla corte di Ludovico Sforza, il Moro, per più di 30 anni e, da giovane, capo-cuciniere di una piccola taverna. Tutti i suoi probabili appunti su questo argomento sono stati riportati in una raccolta a cura di Routh e Routh³². Si tratta di appunti sconnessi, frammentari, riflessioni su temi tra loro differenti e che sembrano frutto di molti anni di esperienza. I curatori di questo libro, affermano che tali appunti, per i loro connotati storici e stilistici, presumibilmente provengono da un manoscritto leonardesco, il Codice Romanoff (forse conservato al Museo Ermitage di Pietroburgo), iniziato probabilmente durante il suo soggiorno a Milano, alla corte degli Sforza, come maestro di feste e banchetti. Nel testo curato da Routh e Routh³³ sono riportate due ricette relative ai ghiri, anche se una di queste riguarda soltanto un dolce a forma di ghio. Secondo questi autori, si tratta di ricette non ideate da Leonardo, probabilmente scritte nel periodo compreso tra il 1481 e il 1500 e di sue annotazioni e riflessioni sugli usi e costumi riguardanti la preparazione della mensa. La prima ricetta è la seguente: "*Ghio ripieno. Questo è un procedimento utilizzato sin dai tempi antichi: lo si riempiva con pepe, noci e germogli di cavolo; lo si cuciva, lo si ricopriva con miele e semi di papavero e lo si faceva cuocere. Però ora Salai mi dice che mangiare ghiri non sta bene e al loro posto mi da di nuovo pollo. Come mi infastidisce, e soprattutto il pollo (!)*". La seconda ricetta è la seguen-

te: "*Falsi ghiri. Se ti occorressero ghiri per preparare un piatto e non li trovassi in dispensa, potresti schiacciare e modellare dei fichi secchi a somiglianza di queste piccole creature, tracciando le linee del loro volto con l'aiuto della parte estrema dei cardi e di scaglie di tartufi neri*".

L'opera di Cristoforo da Messisbugo, "Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale", edita per la prima volta nel 1549, è, tra i manuali gastronomici del Cinquecento, il più completo e ricco di fantasia. Probabilmente originario delle Fiandre, scalco presso la corte degli Estensi a Ferrara nei primi decenni del XVI sec., il Messisbugo fu il fondatore della grande tradizione della cucina italiana nel secolo XVI. Nel discorso introduttivo dell'opera precedentemente citata, nel "*memoriale per fare uno apparecchio generale*" per banchetti di ogni qualità, il Messisbugo annota tutti i tipi di vivande e attrezzature che potranno essere utilizzate per approntare questi sontuosi festini; tra le carni prescelte viene citata anche quella di ghio: "*...Carne di manzo, vaccina, vitella di più sorti, porci selvatici e domestici, cervo, daino, capriuolo, agnello, capretto, castrone, porchette, lepri, conigli, ghiri, pavoni, fagiani selvatici e domestici, pernici, coturnici, francolini, tordi, starne, beccazze, nottulani, beccafichi, quaglie, porzane, tortorelle, paperi, grue, oche, tarabusi, aironi, beccaroelli, anadre salvatiche e domestiche, arzavole grosse mezzane e picciole, girioli, pivieri, felizette ed altri uccelli...*"³⁴. Inoltre, nella stessa opera del Messisbugo è possibile trovare un glossario gastronomico nel quale vengono riportate tutte le attrezzature utilizzate in cucina. È interessante citare, in riferimento alle particolarità culinarie del ghio, la "*ghiotta o giotta*", detta anche leccarda, una teglia lunga che si metteva sotto lo spiedo dell'arrosto per raccogliere il sugo e cucinarvi le vivande di contorno.

Lo scrittore Ortensio Lando (1512-1560?), nel suo "Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia...", pubblicato per la prima volta nel 1548, compila una lista con i personaggi storici che per primi hanno mangiato determinati cibi o bevande. E riferisce che "*Petronio galeso: fu il primo huomo che mangiasse mai Ghiri: Sonui però alcuni, che attribuiscono cotesta inuentione a Q. Scauro...*"³⁵. A tal proposito,

Mirabelli³⁶ ipotizza che sarebbero stati i Romani ad aver appreso dai Bruzi l'arte di allevare i ghiri e non il contrario.

Anche il medico e naturalista P. A. Mattioli (1500-1577) nei suoi "Discorsi...", a proposito dei ghiri, dice: "*...uietauano le leggi Romane, che non si douessero mangiare nelle cene i Ghiri. Ma à nostri tempi sono stati posti in uso ne i cibi; parendo à gli huomini, che si facesse torto al palato, e alla gola, à lasciar perdere così grassi animali; non hauendo rispetto, che per la grassezza loro distruggano l'appetito, generino grossi, e frigidì humori, e sieno duri da digerire...*"³⁷.

Appartenente al medesimo ceto degli scalchi rinascimentali famosi è Domenico Romoli, detto il Panunto. Tale soprannome sembra probabilmente derivare dalla maniera di condire il pane mentre cucinava la carne: è stato forse il primo ad utilizzare il pane unto (*panunto*) con grasso d'arrosto mentre questo si cuoce. Solamente dalla prima edizione de "La singolar dottrina" (1560) e da alcuni accenni contenuti nel trattato, si desume che egli visse in pieno secolo XVI e svolse mansioni di scalco, senza che risultino in alcun luogo i nomi dei Signori a cui prestò i suoi servizi. Nel secondo libro dell'opera, che tratta della stagione più opportuna per l'uso delle varie carni, nel cap. XXIX ("*La stagione del Lepre, Coniglio, Porco spinoso, & Ghiri*") osserva a proposito dei ghiri: "*...Gli Schiratti, ouero Ghiri, à chi piacciono, saran buoni nel mangiar freddo dell'anno, maggiormente doue sarà gran quantità di neue, nè d'altra cosa, al mio gusto, saran buoni, che del pane unto, quando sarà messo sotto i loro arrosti*"³⁸.

Altro importante esponente dell'arte culinaria rinascimentale è Bartolomeo Scappi, nato nei primi decenni del secolo XVI e "*cuoco secreto*" al tempo di Pio V. La materia dell'"Opera" tratta delle doti e delle mansioni del cuoco, della maniera di costruire ambienti ad uso di cucina e delle modalità di cucinare ogni sorta di vivanda. Nel secondo libro del testo citato, nel quale si tratta delle diverse vivande a base di carne di mammiferi e uccelli, sia domestici che selvatici, e della maniera di confezionare salse, viene riportata una ricetta che utilizza i ghiri: "*...Volendo arrostarlo nello spedo, pelisi con acqua calda, e cauinostigli l'interiori, e empiasi d'una compositione...fatta di lardo, e presciutto battuto mescolato con la sua coratella, e fegato, che siano*

ben netti, e spetierie communi, prugne, e uisciole secche, cascio grasso che non sia salato, e uoua, e l'estade in loco delle prugne, e uisciole secche pongauiasi uua spina, o agresto intiero e pere moscarole, e altri frutti non troppo maturi... e inspedisi, e facciasi cuocere a lento foco. Si può ancho arrostire uoto, e sottestato al forno... Il ghiro... è animalletto di coda lunga, e pilosa, e ha il mostaccio aguzzo con una dentatura mordace, e tali animalletti si pascono di castagne, e noci, e nascono nelli detti arbori, e la sua stagione comincia dal mese d'Ottobre, e dura per tutto Febraro, percioche in quel tempo son grassi..." 39.

Ulteriore rappresentante del panorama gastronomico rinascimentale è G. Battista Rossetti, scalco presso la corte della duchessa urbinata Lucrezia d'Este. Nella sua opera "Dello scalco..." e precisamente nell'elenco dei cibi adatti a mangiare nel corso del mese di novembre, egli cita il ghiro (chiamandolo "giro")⁴⁰.

Altro personaggio cinquecentesco nella cui opera si sono trovate citazioni di ghiri è Castore Durante (1529-1590), medico presso la corte romana di papa Sisto V e professore universitario. Nel "Tesoro della sanità...", scritto nel 1586, egli elenca una serie di regole igieniche su come lavarsi, come vestirsi, come cibarsi, a seconda della stagione, dell'età e degli stati d'animo. Nella seconda parte dell'opera, dove sono elencati gli alimenti e le loro proprietà, nella categoria delle carni, Durante parla di questo roditore: "Ghiri...QUALITÀ. Son caldi e secchi. SCELTA. Si elegghino i grassi e grossi. GIOVAMENTI. Nutriscono gagliardamente e sono al gusto dilettevoli; appresso i romani furono in gran pregio nelle mense loro; ma appresso i greci non furono in alcuna considerazione. Sono utilissimi ai paralitici e giovano a quei che patiscono la fame canina, per la grassezza loro. NOCUMENTI. Se non son grassi, difficilmente si digeriscono, e generano umor malenconico e frigido e grosso nutrimento; ed essendo troppo grassi distruggono l'appetito, offendendo lo stomaco. RIMEDI. Si mangiano fritti nella padella, o veramente arrostiti con erbe odorate e spezie, o sale e cose aromatiche" 41.

I mioxidi nell'alimentazione europea del Seicento

Nella trattatistica gastronomica romana del XVII secolo compare Cesare Evitascandalo, nato nel XVI secolo e

morto poco dopo il 1620. Nella sua opera "Libro dello scalco..." descrive ogni sorta di banchetto fatto di grasso e di magro, oltre ad elencare le proprietà gastronomiche di ogni tipo di vivanda; in riferimento al ghiro scrive: "Il Ghiro hà la sua stagione quando le neuì sono in terra. E caldo in primo grado, & humido nel secondo: non da buon nutrimento, nè genera buon sangue: & tardi si digerisce: & tanto più se saranno magri: non ne mangi li vecchi: s'accomodarà come di sotto. Arrosto, con crostata fatta di pan grattato, zuccaro, e sale, coperto, & scoperto. Arrosto, fatto il panonto con esso, seruito con esso pane. Stufato con castagne secche, pignoli, e spetie" 42.

Altro rappresentante della cucina del Seicento è il lucchese Antonio Frugoli, il cui voluminoso trattato "Pratica e scalcarla" non vanta meriti particolari di originalità e anzi può dirsi ricalcato dalle pagine dei trattatisti del secolo XVI, specie del Panunto, dello Scappi, del Cervio e del Rossetti⁴³. Il trattato del Frugoli si occupa delle qualità ed attitudini proprie di uno scalco; sulle qualità dei cibi; sugli inventori delle vivande dell'antichità e dei tempi moderni. Il secondo libro dell'opera riguarda le carni di mammiferi e uccelli, sia domestici che selvatici, e le stagioni in cui vengono consumate. Nel cap. LXIV, dal titolo "Ghiro, et sue qualità, e Cucina", osserva: "Il Ghiro si farà arosto allo spedo doppo che sarà pelato, e netto, senza riempitura, e ripieno, con piccadiglio di carne, con fegatetti, e testicoletti di polli, e uentresca, ò barbaglia di porco salata in fette, con mela, e pera in pezzetti dentro, con herbe buone tagliate minute, e spetie a bastanza, & agresta in grani, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potrà fare sottestato ancora, con la sopradetta riempitura, e si seruirà caldo come sopra. E si potrà detto Ghiro friggere in destrutto, doppo che sarà pelato, e netto, e poi perlessato, ouero rifatto sù la graticola, con herbe buone battute minute, con spigoletti d'agli ammaccati dentro, ouero con cipollette tagliate minute, e si seruirà caldo con sale, pepe, e sugo di melangole sopra. E si potrà fare in diuersi altri pottaggietti ancora doppo che sarà netto come sopra; ma per la loro grassezza tali animalletti saranno migliori arosto, ouero sottestati, ò fritti, che in altra maniera accomodati, e saranno più utili per la sanità ancora" 44.

Infine, nell'opera edita nel 1658 "Il perfetto maestro di casa" del romano Francesco Liberati, in servizio presso le

famiglie Orsini e Bichi di Roma, vengono illustrate le caratteristiche e i compiti di ogni servitore presente in una casa aristocratica; nell'elenco delle carni di animali domestici e selvatici da mangiare nel corso dell'anno si legge: "Ghiro Novembre per tutto Gennaro" 45.

I mioxidi nell'alimentazione europea del Settecento

Unica ricetta sui ghiri pervenuta e datata 1773 è quella firmata da Vincenzo Corrado Oritano nella sua opera "Il cuoco pitagorico e galante": "Ghiri al limone. Si riducono in quarti i ghiri, si addobbano con sugo di limone e spezie e si servono fritti" 46.

I mioxidi nell'alimentazione europea contemporanea

Negli ultimi due secoli e ancora fino alla prima metà del secolo scorso, il ghiro era largamente cacciato e consumato da molte popolazioni europee. "L'appetito per i ghiri non è passato durante il Medio Evo (Gesner) né durante l'Evo Moderno. Infatti ancora oggi si mangia nella Stiria, nella Carinzia e nella Carniola secondo Hacquet"⁴⁷. Anche Guenaux riferisce la ben nota attività venatoria del ghiro in alcune località della Carniola⁴⁸.

Inoltre, la carne di ghiro è particolarmente apprezzata in Spagna (Alava, Navarra ed altre località della Spagna settentrionale, in prossimità del massiccio dei Pirenei). La carne di ghiro non è sottoposta a vendita, bensì consumata solamente in ambito familiare. Le ricette tradizionali per il consumo alimentare del ghiro sono simili a quelle provenienti dalla Corsica e dalla Calabria: l'animale viene dapprima posto sulla fiamma per bruciare il pelo, poi eviscerato ed infine privato del suo olio, sottoponendolo al calore della fiamma e con questo poi cucinato. Da un singolo esemplare si ricavano di solito 80-125 g di olio, il quale presenta caratteristiche chimiche molto simili all'olio della faggiola, principale frutto di cui si nutre il roditore. L'olio di ghiro è fisicamente un liquido giallo chiaro, di odore particolare e poco pronunciato e di sapore insipido. Caratteristica fisica particolare dell'olio di ghiro è il suo punto di congelamento, molto basso, prossimo a -18°C⁴⁹.

Una ricetta tradizionale della Navarra viene descritta da Sarobe Pueyo⁵⁰: i ghiri vengono fiammeggiati per eliminare i peli, poi eviscerati e tagliati in quar-

ti. Normalmente la testa non viene utilizzata nella preparazione gastronomica, anche se alcuni la preferiscono per il particolare sapore del cervello. Quindi vengono posti in una padella contenente olio ed aglio. Una volta cotti, i ghiri vengono tolti dalla padella e il grasso degli animali avanzato viene utilizzato per cuocere delle patate tagliate in piccoli pezzi. A cottura ultimata, viene aggiunta la carne alle patate, si sala e si serve. Un'altra ricetta spagnola che utilizza i ghiri consiste nel cuocerli completamente interi, aromatizzandoli all'interno con aglio e spezie particolari. Sembra che ad Artajona vengono stufati con pepe e patate, oppure conditi nella salsa di pernice.

Anche nei paesi dell'Europa orientale il ghiro è stato largamente consumato fin da tempi antichi. Secondo Vietinghoff-Riesch (citato da Piechocki⁵¹), all'inizio del XIX secolo, il popolo ucraino utilizzava il grasso di *Myoxus glis* nella propria cucina. Lo stesso autore ha anche scritto che questo roditore era ancora molto apprezzato come cibo in Francia e da altri "popoli dell'Europa sud-orientale" i quali mangiavano i ghiri arrostiti dopo averli sbollentati. L'utilizzazione dei ghiri nell'alimentazione umana viene anche ricordata da Krystufek⁵² per la Slovenia.

L'utilizzazione di questo roditore nell'alimentazione in Corsica è stata ben descritta da Salotti⁵³. Gli animali sono eviscerati e cotti ma non scuoiati, allo scopo di proteggere lo strato di grasso fra la pelle ed i muscoli. Quindi vengono arrostiti sulla griglia per bruciarne il pelo e il grasso che gocciola viene raccolto su fette di pane (come l'antica usanza documentata per l'Italia del Rinascimento). In passato, i ghiri in eccesso venivano anche essiccati con il sale e conservati. Nella prima metà del XIX secolo, il ghiro veniva mangiato presso nobili casati del Lazio, come testimonia l'archeologo tedesco J. J. Winckelmann: "...si mangia tuttora, ma soltanto nelle tavole dei grandi: poichè non è comune, ed io so che la casa Colonna ne manda in regalo" ⁵⁴. Una ricetta tradizionale consisteva nel riempirli di miele e dei loro stessi visceri trituriati e conditi, come venne descritto da Apicio in epoca romana.

Le informazioni relative all'alimentazione dei ghiri nell'Italia meridionale sono talvolta rese confuse in quanto vengono genericamente riferite al "mezzodi" o al "Regno di Napoli", senza specificare la provincia o almeno la regione attuale.

Tuttavia, in queste regioni permangono le più vistose tracce delle usanze tradizionali, sia a livello delle tecniche di caccia e di allevamento che per quanto riguarda le ricette gastronomiche. Sia le une che le altre conservano caratteristiche arcaiche e chiari parallelismi con le usanze degli antichi Romani.

Un abitante di Altavilla Irpina (provincia di Avellino) ha descritto una ricetta con *Myoxus glis* (ghiro al vino cotto): il ghiro, dopo essere tagliato a pezzi, lo si fa soffriggere in una padella contenente olio e cipolla. A cottura ultimata si aggiunge del vino cotto (mosto lasciato cuocere a fuoco molto moderato fino a raggiungere un aspetto piuttosto denso e liquoroso) e si lascia ancora per qualche minuto. Presso tale località *Myoxus glis* rappresentava il tradizionale piatto nel corso della festività di S. Pellegrino (24-25 agosto). Attualmente solo poche persone consumano ancora la sua carne.

L'uso ancora vigente di mangiare ghiri in Campania viene confermata dagli autori di un recente trattato di gastronomia locale⁵⁵ che riporta una ricetta tradizionale del paese di S. Martino Valle Caudina (provincia di Avellino): "Ghiri alla pizzaiola. Incidete i ghiri nel senso della lunghezza, scuoiateli, eliminate rapidamente la vescica senza romperla e lasciateli in acqua corrente per qualche ora. Risciacquateli e scottateli in acqua bollente per un paio di minuti. Tritate il lardo e la pancetta con la mezzaluna e mettete il trito nel ventre dei ghiri. Sistemateli in un capace tegame, versate l'olio e copriteli con i pomodori a pezzetti, il prezzemolo e l'aglio tritati, l'origano e il sale. Fate cuocere a calore moderato, tenendo il tegame ben chiuso con il coperchio".

Lucifero scrive che in Calabria *Myoxus glis* era venduto sul mercato ad un prezzo elevato e che il suo sapore non è gradevole nel periodo estivo e autunnale⁵⁶. Ancora prima di Lucifero, troviamo citazioni sull'uso alimentare dei ghiri nelle opere di antichi zoologi del secolo XIX. Scrive Costa: "Mangiasi dovunque nel regno, tenendosi la sua carne per ottima, come la fu per antichissimi tempi; ed in Sicilia è ricercato più che pernice per far gli onori della mensa in speciale convito, pagandosi perciò a caro prezzo... Dicesi la sua carne essere amaretta e disgustosa se magra, delicatissima e grata a misura che si rende più pingue. Spogliato della cute, e tolto il capo ed i visceri si sala, per mangiarsi nella stagione in cui veglia, e quando è difficil cosa dargli la

caccia" ⁵⁷. Verosimilmente leggiamo in Cornalia: "In Sicilia e nel mezzodi d'Italia ove abbonda si mangia nel verno quando è grasso, e c'è chi lo trova eccellente, continuando così le abitudini degliotti Romani che allo scopo facevano le così dette ghiraje" ⁵⁸.

Ricette simili a quelle degli antichi Romani, tramandateci da Apicio, sono state riportate da Turano per la cucina tradizionale calabrese: "Sembra che, in Calabria, Solano di Bagnara, una frazione nella provincia di Reggio, tenga il primato nel modo di cucinare i ghiri... I buongustai del luogo preferiscono catturare, anzichè cacciare, questi animalletti, e tenerli almeno un mese in una botte col solo nutrimento di foglie di pero, perchè ingrassino abbondantemente e perchè la carne acquisti un più gradevole sapore. Solo dopo questo periodo di forzata nutrizione, i ghiri sono pronti per essere cucinati. Scuoiati, sono privati delle interiora e farciti con mollica di pane case-reccio raffermo, pepe nero e aglio. È necessario, nel prepararli, portare quanto più è possibile all'esterno il grasso del ventre, in modo che, sciogliendosi, possa irrorare le carni. La cottura è laboriosa e richiede diverse ore, nel corso delle quali si gira e rigira l'animale sulla griglia a fuoco moderato" ⁵⁹.

Due ricette sono state citate anche da Ferretti e Serra nel loro manuale di gastronomia calabrese. Gli animali, scuoiati ed eviscerati, vengono messi in acqua corrente per circa 48 ore, poi in aceto per un'ora. Pezzi di ghiri e tordi sono cucinati insieme per approntare una salsa di pomodoro da servire con i "mac-caruni" ⁶⁰.

Una specie indeterminata denominata "nitela" (*Eliomys quercinus*, *Dryomys nitedula* oppure *Muscardinus avellanarius*?) viene citata come cibo dal medico greco Galeno (129-201 d. C.); secondo questo autore, una specie, probabilmente il quercino (*Eliomys quercinus*) "tra i sorci capèstri e i ghiri mezzano", veniva mangiata in Lucania e "in molti altri luoghi". L'utilizzazione culinaria del quercino viene menzionata anche da Costa in riferimento alle regioni dell'Italia meridionale, che all'epoca formavano il Regno di Napoli: "Mangiasi in più luoghi del pari che il Ghiro verace: che anzi pretendesi esser la sua carne più dolce, e mancante di quel senso di acretto, di cui si risente quella del Ghiro"⁶¹. Anche Cornalia ha scritto che *Eliomys quercinus* è commestibile, "si mangia come il ghiro", anche se, nella sua opera sui

Mammiferi d'Italia, non specifica a quale regione si riferisca questa usanza⁶². In seguito, Lucifero scrisse che il quercino era molto apprezzato dai buongustai in Calabria e considerato di sapore più raffinato dello stesso *Myoxus glis*⁶³. Al contrario, Guenau ha dichiarato che la carne di *Eliomys quercinus* non è commestibile a causa del suo cattivo odore⁶⁴.

Muscardinus avellanarius è il più piccolo rappresentante europeo della famiglia dei mioxidi. Non viene mai mangiato per le sue piccole dimensioni ma, secondo Lucifero, anche per il cattivo odore e il disgustoso sapore della carne⁶⁵. Tuttavia, sia Costa che Pugliese hanno scritto che anche questa specie veniva comunemente mangiata nella Calabria centrale e meridionale, dove i buongustai consideravano la sua carne più delicata di quella di *Myoxus glis*⁶⁶. “Nella ulteriore Calabria si mangia, tenendosi assai più delicato e squisito del Ghiro, e pareggiandosi alla Ficedola”⁶⁷.

Inoltre, è interessante citare una ricetta dolciaria appartenente alla tradizione gastronomica siciliana dall'insolito nome “*Moscardini*”, dove vengono utilizzati i seguenti ingredienti: farina, zucchero, mandorle e chiodi di garofano⁶⁸. È probabile che il nome di tale ricetta derivi dalla sua peculiare aromaticità ricollegabile al caratteristico odore dell'animale in questione.

Note

- HOLDEN 1993
- O'CONNOR 1986 210: 620-622
- GALENO 1572, 69
- GODENA et all. 1978, 42, 3: 382-384; CRISTALDI & AMORI 1988, 19, 2-3: 171-176; BARBERA & CIMMINO 1990, 2: 1-10
- MIELSCH 1990, 134-139
- MARZIALE 1979, 204-205
- DOSI & SCHNELL 1984, 243
- APICIO 1994, 86-87
- PETRONIO 1967, 112-115
- AMMIANO MARCELLINO 1965, 886-887
- MIQUEL 1978, 66-68
- KING et all. 1985
- RADI & WILKENS 1989, 8: 97-117
- CREMONESI 1965, XX, 1: 144-155
- CALOI & PALOMBO 1981
- MANCONI 2000
- WILKENS 1991
- GIACCHERO 1974, 142-273
- SAVIO 1940, XIV, 1, 174-194
- ANTONINI 1607, 195
- LONGO 1963, 629-630
- DOSI & SCHNELL 1984, 293; DOSI & SCHNELL 1992

- PLINIO SECONDO 1988, 518-519
- PLINIO SECONDO 1983, 284-285
- VARRONE 1979, 854-855
- DAREMBERG & SAGLIO 1969; BRUCKNER 1976; GRAHAM 1978, 73: 100
- GUERRINI 1887, 25
- CRESCENZI 1887, 25
- LIGNEREUUX et all. 1995, 146, 2: 103-128
- WILKENS 1991
- SAVONAROLA 1554, 49
- ROUTH & ROUTH 1993
- ROUTH & ROUTH 1993, 198
- MESSISBUGO 1960, 267
- SLANDO 1569, 56
- MIRABELLI 1989, 80
- MATTIOLI 1559, 236
- ROMOLI 1598, 28
- SCAPPI 1981, 38-45
- ROSSETTI 1584, 534
- DURANTE 1982, 144
- EVITASCANDALO 1609, 37-38
- FACCIOLI ed. 1966, II, 153
- FRUGOLI 1638, 96
- LIBERATI 1974, 184
- BERTI 1971, 113
- KROLL & WITTE 1923, 2241
- GUENAU 1905, 60
- PUENTE Y AMESTOY 1927, 41-42, 44-45
- SAROBÉ PUEYO 1995, 581-582
- PIECHOCKI 1974, 447
- KRYSTUFEK 1991
- SALOTTI 1993, 663: 95-109
- WINCKELMANN 1831, 192
- SERRA & SERRA 1993, 288
- LUCIFERO 1907, 27, (5-6): 47
- COSTA 1839, 3
- CORNALIA 1872, 40
- TURANO 1980, 3, (1-3): 37-38
- FERRETTI & SERRA 1993
- COSTA 1839, 4
- CORNALIA 1872, 41
- LUCIFERO 1907, 27, (5-6): 48
- GUENAU 1905, 62
- LUCIFERO 1907, 27, (5-6): 50
- COSTA 1839, 5; PUGLIESE 1849
- COSTA 1839, 5
- RANDAZZO 1995, 173

Bibliografia

- Ammiano M. *Rerum gestarum libri XXXI*. Ed. italiana 1965. *Le storie*. A cura di A. Selem. UTET, Torino, 1156 pp.
- Antonini F. 1769 (I edizione: 1607). *Delle antichità di Sarsina e del trionfo e trionfo dei Romani. Discorso di Filippo Antonini sarsinate ristampato, ed accresciuto di rilevanti notizie spettanti alla Storia, e Privilegi della Chiesa di detta città*. Presso Gioseffantonio Archi, Faenza, 312 pp.
- Apicio M. G. *De Re Coquinaria*. Ed italiana 1994. *La cucina dell'antica Roma* A cura di C. Vesco. Tascabili Economici Newton, Roma, 98 pp.

- Barbera C. & Cimmino M. G. 1990. Resti di Insettivori e Roditori di età recente raccolti in una grotta dell'Isola di Capri (Italia). *Hystrix* (n. s.), 2: 1-10.
- Berti A. 1971. *La cucina dei Gonzaga*. A cura di F. Berti. Franco Angeli Editore, Milano, 167 pp.
- Bruckner A. 1976. *Glirarium oder vivarium in dolio?* Festschrift für Waldemar Haberey, Mainz: 19-21.
- Caloi L. & Palombo M. R. 1981. *Analisi dei resti ossei*. In: “Sorgenti della Nova. Una comunità protostorica e il suo territorio nell'Etruria meridionale”. Roma, pp. 269-277.
- Carpaneto G. M. & Cristaldi M. 1995. Dormice and man: a review of past and present relations. *Hystrix* 6 (1-2) (1994): 303-330.
- Cornalia E. 1872. *Fauna d'Italia. Catalogo descrittivo dei mammiferi osservati fino ad ora in Italia*. Parte Prima. Ed. Vallardi, Milano, 107 pp.
- Costa O. G. 1839. *Quadro delle specie indigene ed acclimatizzate della classe de' mammiferi*. In: “Fauna del Regno di Napoli ossia Enumerazione di tutti gli animali che abitano le diverse regioni di questo regno e le acque che le bagnano contenente la descrizione de' nuovi o poco esattamente conosciuti con figure ricavate da originali viventi e dipinte al naturale”. Vol. I. Dalla Stamperia di Azzolino & C., Napoli, 23 pp.
- Cremonesi G. 1965. Il villaggio di Ripoli alla luce dei recenti scavi. *Rivista di Scienze preistoriche* XX, 1: 144-155.
- Crescenzi P. 1538 (I edizione: 1478). *Opera d'agricoltura. Nel la ql si cõtiene a che modi si debbe coltiuar la terra: semiare, iserire li alberi, gouernar gli giardini e li horti: la proprieta de tutti i frutti, & herbe: la natura de tutti gli aioli: & uccelli, cõe amplemète ne la tauola p ordie posta si potra uedere. Cõposta p leccellëtissimo dottor nele arte pietro Crescëtio cittadino di Bologna. Nouamète cõ grädissima fatica alla sua pristina forma restituita: e con diligenza stampata*. Ed. Bernardino de Viano, Venezia, 558 pp.
- Cristaldi M. & Amori G. 1988. Perspectives pour une interprétation historique des populations éoliennes de rongeurs. *Bulletin d'écologie*, t. 19, f. 2-3: 171-176.
- Daremberg M. M. C. & Saggio E. 1969. *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines*. Vol. VI. Akademische Druck und Verlagsanstalt, Graz.
- Dosi A. & Schnell F. 1984. *A tavola con i Romani Antichi*. Ed. Quasar, Roma, 349 pp.
- Dosi A. & Schnell F. 1992. *Le abitudini alimentari dei Romani*. Vol. I. Ed Quasar, Roma, 128 pp.
- Durante C. 1982 (I edizione: 1586). *Il tesoro della sanità di Castor Durante da Gualdo*. A cura di E. Camillo. Serra e Riva Editori, Milano, 220 pp.
- Evitascandalo C. 1609. *Libro dello scalco di Cesare Evitascandalo. Quale insegna quest'honorato seruitio*. Appresso Carlo Uullietti, Roma, 144 pp.
- Faccioli E. (A cura di). 1966. *L'arte della cucina. (Dal XIV al XIX secolo)*. Vols. I-II. Ed. Polifilo, Milano, 393 pp. (vol. I)/444 pp. (vol. II).
- Ferretti L. & Serra P. 1993. *La Calabria a tavola*. Ed. Il Libro in Piazza, Napoli.
- Frugoli A. 1638 (I edizione: 1631). *Pratica e scalcaria d'Antonio Frugoli lucchese, intitolata Pianta di Delicati Frutti Da seruirsì a qualsiuoglia Mensa di Prencipi, e gran Signori, & à*

- Persone ordinarie ancora: Con molti avvertimenti circa all'onorato Ufficio di Scalco, Con le liste di tutti i mesi dell'anno, compartite nelle quattro Stagioni. Con un Trattato dell'Inventori delle uivande, e beuande, così antiche, come moderne, nouamente ritrouato, e tradotto di lingua Armenia in Italiana. Con le qualità, e stagioni di tutti li Cibi da grasso, e da magro, e lor cucina di uivande diuerse, Ristampato di nuouo con la giunta del Discorso del Trinciante, opera molto utile, e curiosa. Diuisa in otto libri.* Appresso Francesco Caualli, Roma, 98 pp.
- Galeno C. Traduzione dal greco per Hieronimo Satchetto Medico Bresciano 1572. *Della natura et vertu di cibi.* Per Giouanni Bariletto, Venezia, 96 pp.
- Giacchero M. (A cura di). 1974. *Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium in integrum fere restitutum e Latinis Graecisque fragmentis (I Edictum).* Pubblicazioni dell'Istituto di Storia antica e Scienze ausiliarie dell'Università di Genova (VIII). Istituto di Storia antica e Scienze ausiliarie, Genova, 313 pp.
- Godena G.; D'Alonzo F. & Cristaldi M. 1978. *Corrélations entre caryotypes et biotypes chez le Lérot (Eliomys quercinus) et les autres rongeurs de l'île Lipari.* *Mammalia*, t. 42, n. 3: 382-384.
- Graham A. J. 1978. The Vari House – an addendum. *Annals British School Athens*, 73: 99-101.
- Guenaux G. 1905. *Zoologie agricole.* Encyclopedie Agricole, Librairie J.-B. Baillière et Fils, Paris.
- Guerrini O. 1887. *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV edito nel di delle Nozze Carducci-Guaccarini.* Nicola Zanichelli, Bologna, 45 pp.
- Holden M. L. 1993. *Family Myoxidae.* In: "Mammals Species of the World (2nd ed.)". D. E. Wilson & D. M. Reeder, eds. Smithsonian Inst. Press, Washington, pp. 763-770.
- King A. C.; Rhodes P. A.; Rielley K. & Thomas K. D. 1985. *I resti animali.* In: "Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria romana. La villa e i suoi reperti". A cura di A. Ricci. III, Panini, Modena, pp. 278-306.
- Kroll W. & Witte K. 1923. *Paulys Real-Encyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft.* Vol. II (Reihe), 2. J. B. Metzlersche Verlagsbuchhandlung, Stuttgart, 2566 pp.
- Krystufek B. 1991. *Sesalci Slovenije.* Prirodoslovni muzej Slovenije. Ljubljana, 294 pp.
- Lando O. 1569 (I edizione: 1548). *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia, & altri luoghi: di lingua Aramea in Italiana tradotto. Con un breve catalogo, de gli inventori delle cose che si mangiano e beuono, nouamente ritrouato.* Appresso Giouanni Bariletto, Venetia, 71 pp.
- Liberati F. 1974 (Facsimile dell'edizione del 1668). *Il perfetto maestro di casa.* A. Forni Editore (Per il Bernabò), Sala Bolognese (Roma), 269 pp.
- Lignereux Y.; Peters J. & Tillet P. 1995. *La consommation carnée au château d'Usson (XIV^e siècle)* (Rouze, Canton de Quérigut, Ariège). *Revue Méd. Vét.* 146, 2: 103-128.
- Longo G. 1963. *Leges sumptuariae/Lex Aemilia Sumptuaria.* In: "Novissimo Digesto Italiano". A cura di A. Azara e E. Eula. Vol. IX. Unione Tipografico-Editrice Torinese, Torino, 1124 pp.
- Lucifero A. 1907. *Mammalia Calabria. Elenco dei Mammiferi calabresi.* *Riv. Ital. Sci. Natur.* 27 (5-6): 46-50.
- Manconi F. 2000. *La fauna dell'Età del Ferro degli scavi 1988 e 1990 del nuraghe S. Imbenia di Alghero (Sassari).* In: "Atti del II Convegno Nazionale di Archeozoologia", Asti, 14-16 novembre 1997, Abaco Edizioni, Forlì, pp. 267-277.
- Marziale M. V. *Epigrammata.* Ed. italiana 1979. *Epigrammi.* A cura di G. Ceronetti. Einaudi, Torino, 991 pp.
- Mattioli P. A. 1559. *I Discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli Sanese, medico del Sereniss. Principe Ferdinando Archiduca d'Austria & c. nei sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo Della Materia Medicinale.* Tip. Vincenzo Valgrisi, Venezia, 802 pp.
- Messisbugo C. 1960 (I edizione: 1549). *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale.* A cura di F. Bandini. N. Pozza Editore (Tip. G. Stocchiero), Venezia, 258 pp.
- Mielsch H. Ed. italiana 1990. *La villa romana.* Giunti, Firenze, 208 pp.
- Miquel P. 1978. *La Vie privée des Hommes. "Au temps des Romains..."*. *Les Animaux en ce temps-là.* Hachette, Paris, 68 pp.
- Mirabelli P. 1989. *Guida naturalistica della Calabria.* Parte prima. 209 pp.
- O'Connor T. P. 1986. *The Garden Dormouse Eliomys quercinus from Roman York.* *J. Zool. London, (A)* 210: 620-622.
- Petronio A. *Satyricon.* Ed. italiana 1967. *La cena di Trimalcione* A cura di V. Ciaffii. UTET, Torino, 401 pp.
- Piechocki R. 1974. *Gliroidei e Dipodoidei.* In: "Vita degli Animali". A cura di B. Grzimek. Vol. 11. Ediz. ital., Bramante Editrice, Milano, 615 pp.
- Plinio Secondo G. *Naturalis historia.* Ed. italiana 1983. *Storia naturale.* Vol. II. A cura di A. Borghini, E. Giannarelli, A. Marcone & G. Ranucci. Giulio Einaudi Editore, Torino, 705 pp.
- Plinio Secondo G. *Naturalis historia.* Ed. italiana 1988. *Storia naturale.* Vol. V. A cura di A. Corso, R. Mugellesi & G. Rosati. Giulio Einaudi Editore, Torino, 966 pp.
- Puente y Amestoy F. 1927. *El micharro y su aceite.* Memoria presentada para aspirar al Grado de Doctor en Farmacia. Imp. de Viuda e Hijos de Sar, Vitoria, 63 pp.
- Pugliese G. F. 1983 (I edizione: 1849). *Descrizione ed istorica narrazione dell'origine e vicende politico-economiche di Cirò.* Vol. 1. Edizioni Brenner, Cosenza (Stamperia del Fibreno, Napoli), 364 pp.
- Radi G. & Wilkens B. 1989. *Il sito a ceramica impressa di Santo Stefano (Ortucchio,*
- L'Aquila). *Rassegna di Archeologia*, 8: 97-117.
- Randazzo G. 1995. *La cucina siciliana.* Editrice Reprint, Palermo, 190 pp.
- Romoli D. 1598 (I edizione: 1560). *La singolar dottrina di M. Domenico Romoli soprannominato Panonto, dell'ufficio dello scalco. Dei condimenti di tutte le uivande, Le stagioni che si conuengono a tutti gli animali, uccelli & Pesci, Banchetti di ogni tempo, mangiare da apparecchiarsi di di' in di' per tutto l'anno a' Prencipi. Con la dichiarazione delle qualità delle carni di tutti gli animali, di pesci et di tutte le uivande circa la sanità.* Presso Daniel Zanetti, Venezia, 368 pp.
- Rossetti G. B. 1584. *Dello scalco del sig. Gio. Battista Rossetti, scalco della Serenissima Madama Lucrezia d'Este Duchessa d'Urbino.* Appresso Domenico Mammarello, Ferrara, 547 pp.
- Routh S. & Routh J. 1993. *Notas de cocina de Leonardo da Vinci.* A cura di M. Heras. Ed. Temas de hoy, Madrid, 215 pp.
- Salotti M. 1993. *La chasse au loir.* *Bull. Soc. Sci. Hist. Nat. Corse* 663: 95-109.
- Sarobe Pueyo V. M. 1995. *La cocina popular Navarra.* Caja de Ahorros de Navarra, Pamplona.
- Savio E. 1940. *Intorno alle leggi suntuarie romane. "Aevum" - Rassegna di scienze storiche linguistiche e filologiche.* Anno XIV, Fasc. 1, Gennaio-Marzo. Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano, pp. 174-194 (Estratto).
- Savonarola M. 1554 (I edizione: 1553). *Trattato utilissimo di molte regole per conseruare la Sanità, dichiarando qual cose siano utili da mangiare, e quali triste: e medesimamente di quelle che si beuono per Italia.* Tipogr. Haeredes Iacobi Paduani, Venetiis, 84 pp.
- Scappi B. 1981 (I edizione: 1570). *Opera. (Dell'arte del cucinare).* A cura di G. Roversi. A. Forni Editore, Sala Bolognese, 436 pp. + 27 tavv.
- Serra A. & Serra P. 1993. *La cucina della Campania.* Edizioni Le Muse di Partenope, Napoli.
- Turano C. 1980. *Il ghiro nella cucina calabrese.* *Calabria sconosciuta* 3 (1-3): 37-38.
- Varrone M. T. *De re rustica.* Ed. italiana 1979. *Il fondo rustico.* A cura di A. Traglia. UTET, Torino, 908 pp.
- Wilkens B. 1989. *La fauna del villaggio neolitico di S. Stefano (Ortucchio).* In: "Il sito a ceramica impressa di Santo Stefano (Ortucchio, L'Aquila). Notizia preliminare". A cura di Radi, G. & Wilkens B. *Rassegna di archeologia* 8: 97-117 (Estratto).
- Wilkens B. 1991. *I resti faunistici.* In: "Farnese. Testimonianze archeologiche di vita quotidiana dai butti del centro storico". Firenze, pp. 113-126.
- Winckelmann J. J. 1831. *Lettera sulle scoperte di Ercolano al sig. Conte Enrico di Brühl.* In: "Opere". Tomo VII. Per i Fr. Giachetti, Prato, 546 pp.