

Il paesaggio certosino tra "desertum", eremo e orti monastici

Original

Il paesaggio certosino tra "desertum", eremo e orti monastici / Beltramo, Silvia - In: Città e cibo dall'antichità a oggi. Cities and food from Past to Present / Luca Mocarrelli. - ELETTRONICO. - Torino : AISU International, 2023. - ISBN 978-88-31277-05-1. - pp. 966-980

Availability:

This version is available at: 11583/2984861 since: 2024-01-05T11:36:11Z

Publisher:

AISU International

Published

DOI:

Terms of use:

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

Common Ground Research Network postprint versione editoriale/Version of Record, con licenza CC by nc

(Article begins on next page)

A

**Aisu International
Associazione Italiana
di Storia Urbana**

SU

**CITTÀ E CIBO
DALL'ANTICHITÀ A OGGI
CITIES AND FOOD
FROM PAST TO PRESENT**

INSIGHTS
3

**CITTÀ E CIBO
DALL'ANTICHITÀ A OGGI**

**CITIES AND FOOD
FROM PAST TO PRESENT**

a cura di
Luca Mocrelli

COLLANA EDITORIALE / EDITORIAL SERIES
Insights

DIREZIONE / DIRECTION
Rosa Tamborrino
Luca Mocarrelli

COMITATO SCIENTIFICO DEL VOLUME / SCIENTIFIC BOARD OF THE VOLUME
Alfredo Buccaro, Donatella Calabi, Giovanni Cristina, Gerardo Doti, Marco Folin, Giovanni Luigi Fontana, Paola Lanaro, Francesca Martorano, Fabio Mangone, Luca Mocarrelli, Sergio Onger, Heleni Porfyriou, Marco Pretelli, Massimiliano Savorra, Donatella Strangio, Elena Svalduz, Rosa Tamborrino, Guido Zucconi

Città e cibo dall'antichità a oggi. Cities and food from Past to Present
a cura di /edited by Luca Mocarrelli

CONTRIBUTO ALLA CURATELA / EDITORIAL ASSISTANT
Giulia Becevello

COLLABORAZIONE REDAZIONALE / COPY EDITING
José Gregorio Castillo Zacarias, Laura La Rosa, Francesca Padovano, Alessandro Spadaro, Eleonora Veneziano

PROGETTO GRAFICO / GRAPHIC DESIGN
Luisa Montobbio

IMPAGINAZIONE TESTI / LAYOUT
Luisa Montobbio

AISU International 2023

DIRETTORE EDITORIALE / EDITORIAL DIRECTOR
Rosa Tamborrino



Quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> o spedisci una lettera a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Citare con link a: <https://aisuinternational.org/collana-insights/>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Please quote link: <https://aisuinternational.org/en/collana-insights/>

Prima edizione / First edition: Torino 2023

ISBN 978-88-31277-05-1

AISU international
c/o DIST (Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio / Interuniversity Department of Regional and Urban Studies and Planning)
Politecnico di Torino, Viale Pier Andrea Mattioli n. 39, 10125 Torino
<https://aisuinternational.org/>

INTRODUZIONE

LUCA MOCARELLI

Il cibo e la città, i due termini intorno a cui è costruito questo volume, sono strettamente legati da migliaia di anni perché la nascita dei centri urbani è la conseguenza più rilevante della prima grande rivoluzione economica della storia, quella che circa diecimila anni fa ha portato all'avvio dell'agricoltura e dell'allevamento, consentendo di superare la condizione di cacciatore-raccoglitore in cui l'umanità aveva vissuto per centinaia di migliaia di anni.

Le città, infatti, che si affermano sin dall'antichità come centri della stratificazione sociale (sovrani, sacerdoti, guerrieri, mercanti, artigiani, schiavi) e della diversificazione economica (manifatture e commerci da una parte e campi dall'altra), sono concentrazioni, via via sempre più consistenti, di persone che nella loro grandissima maggioranza non coltivano la terra ma che devono però essere nutrite e sostenute.

La relazione tra cibo e città, proprio per la sua complessità e la sua notevolissima stratificazione temporale, richiede di necessità un approccio pluridisciplinare che emerge chiaramente anche da questo volume dove troviamo contributi di archeologi, storici economici e della città, storici contemporanei e dell'alimentazione, antropologi, architetti, urbanisti ecc. Pur nella numerosità, oltre cento, e nella grande varietà dei contributi qui presentati, è comunque possibile individuare almeno tre grandi aree tematiche che rappresentano la trama sottostante il volume.

Un primo versante di grande rilievo è senza dubbio quello istituzionale perché la necessità di nutrire i centri urbani rinvia alle relazioni, spesso di dominio, nei confronti delle campagne più o meno circostanti e al quadro normativo e organizzativo che le sorreggeva e che poteva essere anche molto complesso e articolato, ma non per questo privo di efficacia ed efficienza. Basti pensare al caso della Roma imperiale quando le straordinarie capacità organizzative e istituzionali dei romani hanno consentito di nutrire una città che aveva un milione di abitanti, una soglia che in Europa sarebbe poi stata nuovamente raggiunta soltanto dalla Londra del XIX secolo. Ovviamente le relazioni che si ponevano in essere, non solo tra città e campagna ma anche all'interno delle stesse mura urbane, potevano anche essere di natura conflittuale in relazione, da un lato all'importanza strategica che rivestiva, ai fini della pace sociale, l'approvvigionamento delle città, e dall'altro alla volontà di ritagliarsi delle posizioni più o meno monopolistiche all'interno del tessuto produttivo cittadino.

Queste dinamiche ci portano al secondo grande tema che attraversa il volume, quello delle ricchissime e mutevoli vicende legate alla vendita dei prodotti, a cominciare dagli onnipresenti e indispensabili cereali, alla loro trasformazione e all'utilizzo del cibo così ottenuto che viene indagato con approfondimenti che spaziano dall'età antica ai giorni nostri. In un caleidoscopio di luoghi e contesti diversi nel tempo e nello spazio

incontriamo così piazze, fondachi, orti, magazzini generali, mulini, discariche, cucine, ristoranti, alberghi e i protagonisti che li animavano e le reti di relazioni che costruivano per sostenere la loro attività. Emergono così numerosi spunti di interesse che aprono squarci su realtà molto diversificate e anche lontane nel tempo e nello spazio in una logica realmente comparativa.

Il terzo ambito che è possibile cogliere chiaramente è quello della dimensione culturale e sociale del cibo, un aspetto che è diventato sempre più rilevante ricevendo una crescente attenzione man mano che il cibo diventava uno dei tratti costitutivi e maggiormente identitari del made in Italy. Ma anche in questo caso è possibile rendersi conto che molte di queste dinamiche affondano le loro radici nel passato come mostrano chiaramente i contributi dedicati a Folengo, ai letterati, ai ricettari di cucina, che affiancano quelli volti a evidenziare le enormi valenze simboliche che ha assunto il cibo nei contesti e nei tempi più svariati.

Il volume che si offre ai lettori, con le sue oltre mille pagine, rappresenta quindi un vasto mare che, proprio per la sua dimensione e varietà, consente a ciascuno non solo di costruire il percorso e la rotta che preferisce in base ai suoi interessi e alle sue inclinazioni, ma anche di individuarne di nuovi e inaspettati che testimoniano la ricchezza di spunti e di prospettive offerti dall'incontro tra cibo e città.

IL PAESAGGIO CERTOSINO TRA DESERTUM, EREMO E ORTI MONASTICI

SILVIA BELTRAMO

Abstract

Food plays a role in the monks' lives linked to material subsistence and, like the rest of daily life, is established according to very precise rules. The spaces in the monastery where the Carthusians have their meals are the cell, which accommodates them throughout the day, and the refectory for festivities. The paper analyses the spaces where food is consumed, but also where it is produced: from the garden in the cell for the monk's personal use to the monastic gardens, up to the territorial scale with the study of agricultural properties and the granges of the Carthusian monastery of Casotto in Piedmont.

Keywords

Carthusian landscape, monastic and vegetable gardens, refectories

Introduzione

L'Italia nord occidentale è stata una dei primi territori di espansione dei certosini provenienti dalla casa madre di Grenoble che privilegiarono le vicine aree alpine per i loro insediamenti. Entro la fine del XII secolo sono attestate tre certose sulle montagne del Piemonte che formavano il nucleo più consistente dell'ordine monastico testimoniato in Italia, favorito dalla prossimità geografica con i più antichi insediamenti certosini esistenti sul versante francese delle Alpi [Comba 1997; Id. 2011; Guglielmotti 1999; Ead. 2000; All'ombra dei signori di Morozzo 2003; Certosini e cistercensi 2000]. La certosa di Casotto, documentata a partire dal 1172 (ma solo dal 1199 appartenente all'ordine) [Amedeo 1970; Un cantiere didattico 1993; Chiaberto 1995; Beltramo 2011a; Ead. 2010; Quaderni dei cantieri storici 2010-2012], e quella di Pesio nel 1173 [Beltrutti 1978; Id., Hogg 1979; Moccagatta 1992; Tosco 2012], sono fondate nelle valli del monregalese nel sud della regione mentre, pochi anni più tardi, nel 1189, compare nelle fonti la comunità di Santa Maria di Losa (poi Montebenedetto) in valle di Susa [Guida alla Certosa di Monte Benedetto 1995; Certose di montagna 2002; Beltramo 2017]. A queste si aggiunsero gli insediamenti monastici di Buonluogo (1234-45) nel torinese e solo nel XIV secolo quello di Mombracco nei pressi del Monviso [Il fascino dell'eremo 2010; Beltramo 2010] (Figg. 1-2-3).

In un breve periodo quindi, compreso entro la fine del XII secolo, in Piemonte sono fondate tre certose che costituiscono i primi insediamenti italiani aderenti alle osservanze



1: Certosa di Casotto nel sud del Piemonte tra valli Tanaro e Pesio (foto di Silvia Beltramo).



2: Certosa di San Benedetto in Val di Susa (foto di Silvia Beltramo).



3: Certosa di Montebracco nella Valle Po (foto di Silvia Beltramo).

dell'ordine e istituzionalmente congiunte con la Grande-Chartreuse di Grenoble, la casa madre francese [Monasticon cartusiense 2011]. Frutto di una specifica politica di espansione attuata dall'ordine, limitata negli esiti rispetto a quella coeva attuata dai monaci cistercensi, la scelta di radicarsi nelle aree montane presuppone una forma di coordinamento da parte della casa madre, favorita dalla vicinanza geografica e dalla mobilità di uomini e di idee [Tosco 2000; Beltramo 2018a].

Gli edifici delle fondazioni piemontesi costituiscono, di conseguenza, esempi rilevanti per comprendere l'architettura originaria della riforma monastica. Le strutture ancora conservate si prestano a ricostruire gli aspetti salienti della vita della comunità certosina improntata su ideali ascetici che volgono alla contemplazione, alla preghiera e alla celebrazione della liturgia sulla base di norme statutarie che regolano il quotidiano svolgersi della vita comunitaria. Nelle *Consuetudines Domus Cartusiae*, redatte dal priore della Grande Chartreuse, Guigo I nel 1125 circa, non vengono fornite prescrizioni sulle forme architettoniche dei monasteri, ma è descritta nel dettaglio la quotidianità dei monaci nelle numerose attività previste [Guiges I^{er} 1984; Hogg 1989; Una parola nel silenzio 1997].

Alla base dell'organizzazione delle certose si colloca la distinzione tra i monaci, che risiedono nella "casa alta" (*domus superior*), la certosa dove si trova la chiesa principale e gli spazi monastici, e i conversi, i fratelli laici che vivono invece nella "casa bassa" (*domus inferior*), la correria, posta ad una quota altimetrica inferiore verso valle rispetto alla certosa, a monte.

1. L'*hortus* nell'eremo del monaco

La vita dei monaci certosini si svolge in un quadro di solitudine eremitica, temperata parzialmente dal cenobitismo; i religiosi mantengono una sostanziale libertà nella loro vita spirituale e un certo individualismo derivato dalla loro scelta radicale. La giornata del monaco è scandita da numerosi momenti di preghiera che si alternano alle ore dedicate al lavoro all'interno della cella (eremo), nel laboratorio, per la lavorazione del legno o più raramente della terracotta e nel giardino interno alla cella [Picasso 2000].

La cella è il luogo dove il monaco per la maggior parte della sua vita rimane in intima connessione con Dio: è la terra santa «e il luogo dove il Signore e il suo servo conversano spesso insieme [...] l'anima fedele viene unita al Verbo di Dio, le cose celesti si uniscono a quelle terrene, le divine alle umane»¹. L'essenzialità dello spazio, che tanto aveva colpito Le Corbusier giunto a dichiarare che avrebbe voluto vivere in una cella certosina, in quanto "soluzione della casa tipo unico" e manifestazione del Paradiso Terrestre (Le Corbusier. Il viaggio, 1987), si articola su due piani con quattro stanze:

¹ Statuti dell'Ordine certosino, 4.1. Nell'anno 1271 il Capitolo Generale, riunendo in un unico testo tutto il materiale desunto dalle Consuetudini di Guigo, dalle ordinanze dei Capitoli Generali e dagli usi di Certosa, promulgò gli Antichi Statuti. A questi, nel 1368, si unirono altri documenti, detti Nuovi Statuti.

al piano inferiore vi è un piccolo magazzino dove riporre la legna da ardere e un laboratorio con il tavolo di lavoro. La prima delle due stanze attigue del piano superiore è adibite a piccola cucina, visto che in origine i monaci predisponavano in autonomia i pasti; questa usanza viene abolita nel XIII secolo passando ad una preparazione comune e una distribuzione attraverso un passavivande aperto verso il chiostro. Questo ambiente diviene in seguito luogo di preghiera ed è chiamato Ave Maria e ogni qual volta il monaco passa da questa stanza, s'inginocchia e prega presso l'effigie della Madonna. L'ultima stanza del piano superiore costituisce il *cubiculum*, l'ambiente dove il certosino vive, prega, studia, mangia e dorme, arredato da un mobile in legno che rappresenta una sorta di alcova, nel quale si dispone un oratorio con inginocchiatoio, il letto e un armadio. Un tavolo posto sotto la finestra permette al monaco di pranzare guardando fuori il giardino dell'eremo.

Nella realtà la vita certosina lascia un margine abbastanza ampio di libertà al monaco nell'organizzare la propria giornata, sia per compiere quelli che Dionigi il certosino descrive nella metà del XV secolo come gli esercizi che ogni religioso deve praticare, obbligatori e comuni a tutti, e quelli che invece sono spontanei e personali e dipendono dalle possibilità e dai gusti personali di ognuno [Peeters 2011, 139].

Le attività manuali, previste dalle *Consuetudines* di Guigo I, sono praticate anche nel piccolo giardino-orto a disposizione di ogni confratello nel perimetro della minuta casa isolata che costituiva la cella monastica. Il capitolo LXIII della raccolta è dedicato all'orto monastico (de horto): «Hortus et quae ad eum pertinent uni deputatur e fratribus, qui de omnibus ad procuratorem recurrit, eis que de cunctis rationem reddit» [Guiges I^{er} 1984, cap. LXIII, 743-744]. Bisogna sottolineare come, soprattutto nei primi secoli di vita dei certosini, l'austerità degli Statuti osservata dai monaci, era tale per cui il giardino dava al monaco una possibilità di svago e di affrontare meglio la solitudine dell'eremo [Hennebo 1987, 10-11; Bligny 1962; Leclercq 1969; Hogg 2005].

Sebbene gli Statuti non prescrivessero modalità precise su come organizzare o coltivare il giardino, affidandolo alla libera scelta del monaco, ogni *hortus* accoglieva piante e fiori che, al di là dell'utilità pratica o estetica, possedevano un preciso significato morale o teologico. Così, il giglio bianco viene tradizionalmente attribuito alla castità della Madonna, alla quale è legata anche la rosa quale simbolo di carità; il mandorlo allude alla duplice natura di Cristo e, insieme al noce, alla Passione, l'ulivo è simbolo di pace, la viola di umiltà e così via. L'*hortus conclusus* del certosino, con i suoi profumi e i suoi colori, è dunque specchio di quell'intimo colloquio con Dio che il monaco conduce quotidianamente. Attraverso di esso, egli manifesta il suo senso estetico e la sua creatività, creando uno spazio in continuo divenire, uno spazio che lo rappresenta e nel quale il rapporto con la natura è in armonico equilibrio [Bond 2004; Cloister gardens 2015].

Ad integrare la coltura di essenze alimentari, il monaco poteva anche accostare la produzione delle erbe curative e officinali, come la menta, la piantaggine e la malva usate per le proprietà terapeutiche: la conoscenza inerente la preparazione di medicinali e rimedi per la cura delle più comuni malattie è, infatti, patrimonio comune e specifico di molti monasteri appartenenti a differenti ordini monastici che ancora oggi la

praticano [Production alimentaire et lieux 2006]. Un orto monastico era presente in ogni certosa e un unico fratello ne era responsabile, garantendo la produzione delle verdure per la mensa quotidiana dei pasti dei monaci.

All'interno del monastero il chiostro grande, intorno al quale si dispongono le celle dei monaci di sovente è lasciato completamente libero, al massimo coltivato a semplice prato, visto che secondo Ugo di San Vittore il verde è il colore più bello perché esprime la rinascita della vita e la gioia della primavera, mentre secondo altri autori favorisce la concentrazione e la meditazione, e allietta la vista e la contemplazione² [Tosco 2018]. Nel chiostro *dell'anima*, quello più piccolo della certosa intorno al quale si disponevano la chiesa, la sala capitolate e il refettorio, lo spazio suddiviso in quattro parti prevedeva spesso una fonte posta al centro con relativi canali di scolo, in richiamo dei quattro fiumi dell'Eden [I giardini dei monaci 1991; Cardini, Miglio 2015]. Il chiostro non era uno spazio vissuto dai monaci, ma un semplice passaggio che permetteva quotidianamente di giungere alla cella dalla chiesa e viceversa.

All'interno dei monasteri sono presenti anche altri spazi verdi funzionali alle esigenze della produzione alimentare e terapeutica; la cultura monastica fin dall'origine si è dimostrata attenta alle scienze botaniche e agronomiche applicate alla cura degli orti e alla gestione delle proprietà fondiarie. La produzione e la raccolta delle erbe, così come la successiva essiccazione, necessitava oltre che di luoghi per la coltivazione anche di ambienti al chiuso per la lavorazione e la conservazione: ancora oggi nella Grande Chartreuse di Grenoble, l'antica *sala delle piante* è utilizzata per la lavorazione delle erbe destinate alla produzione dell'elisir certosino, liquore digestivo fatto sulla base della ricetta del 1605 contenente 130 specie differenti di erbe officinali.

Solo a partire dalla grande stagione di rinnovamento delle certose, alla fine del XV secolo, quando i complessi monastici si ampliarono in modo considerevole, si documenta questa variazione nell'utilizzo del chiostro principale come area a giardino. Accanto alla coltivazione personale che ogni monaco dedica al proprio giardino, si affianca quindi quella dello spazio comune del chiostro, dove avviene quell'evoluzione da giardino-orto in giardino-ornamentale, cioè dall'idea monastica alla concezione moderna del giardino, inteso, *in primis*, come luogo di giovamento spirituale-estetico: «Nel chiostro nasce l'ornato e si rinnoverà la tecnica e l'arte di disporre i giardini, grazie – oltre alla gentile tradizione antica – alle nuove esperienze e riflessioni sulle virtù delle singole piante, erbe, fiori, che vengono documentati e catalogati in appositi scritti» [Venturi Ferriolo 1988, 76]. Il monastero certosino diventa quindi luogo nel quale «la dimensione religiosa si affianca o, meglio, si integra con l'applicazione allo studio della natura condotta con metodo e rigore scientifico» [Besso-Marcheis 2014, 45].

È difficile ritrovare celle con i relativi giardini ancora conservate nei monasteri medievali [Batistini 2012; Jennings 2004]; le certose che ne mantengono l'esistenza le hanno fortemente trasformate nel corso dei secoli, ma anche in questo caso, come per le

² Ugo di San Vittore, *De tribus diebus*, cap. XII, in J.P. Migne, *Patrologia Latina*, vol. 176, col 821, e Ugo di Fouillois, *De claustro animae*, cap. XXXIV, Ivi, col. 1172D.

chiese, i cambiamenti sono legati a singoli elementi architettonici, mentre l'impianto e la suddivisione interna rimangono inalterati. Possono esserci variazioni nella disposizione degli spazi a seconda delle condizioni climatiche e morfologiche del luogo, ma l'autonomia della singola unità abitativa, il suo isolamento e gli spazi necessari sono quelli dettati dalle consuetudini dei certosini.

Recenti scavi archeologici documentano lo stato di alcune certose inglesi [Coppack, Aston 2002], ma anche quelli svolti nella parte più antica della certosa di Casotto hanno messo in luce una cella monastica con il suo giardino; le tracce di una scala interna ne confermano una dislocazione degli ambienti su due piani con un modulo abitativo singolo che si sviluppava intorno alla superficie inclusa nel chiostro maggiore. Sono state rintracciate a livello di fondazione alcune partizioni murarie nella piccola area dedicata al giardino, con primitive suddivisioni delle aiuole per le diverse colture. Non sono emersi elementi datanti ma si può ipotizzare una cronologia riferita al tardo medioevo, prima età moderna, in ogni caso antecedente alla fase di allontanamento dei monaci nella prima metà del XVI secolo e alla successiva ristrutturazione dell'intero complesso conclusa nei primi anni del XVII secolo [Beltramo 2011b; Preacco, Uggè, Beltramo 2011].

2. Il cibo del monaco tra cella e refettorio

I religiosi consumavano insieme il pranzo della domenica e quello dei giorni di festa [Ceci, Duriez 2020]. La struttura dei refettori nelle prime certose piemontesi, ancora conservata a Casotto, mentre per Montebenedetto, Pesio e Asti ricostruibile da fonti documentarie, è principalmente costituita da un unico ambiente coperto da una volta a botte o suddiviso in due navate da pilastri centrali, come sembrava essere a Pesio e a Montebenedetto (Fig. 4). A Hinton in Somersetshire la certosa conserva l'importante testimonianza di un refettorio a due navate, coperto da volte a crociera con costoloni. L'impianto a sala mononave risulta essere quello maggiormente ricorrente, non solo nei monasteri più antichi, ma anche in quelli del Trecento e Quattrocento; sono infatti presenti nel XIII secolo a Valbonne (dip. Gard), a Firenze con impianto del XIV secolo e copertura voltata di età moderna [Leoncini 1990], a Trisulti con interventi di ricomposizione delle coperture e dell'arredo ascrivibili agli anni centrali del XVII secolo [Savorra 2018], e nel XV a Villefranche-de-Rouergue [Righetti Tosti-Croce 1993]. Nel monastero certosino di Villeneuve-lès-Avignon, sorto sul sedime del preesistente palazzo cardinalizio di Étienne Aubert, ingrandito dallo stesso, divenuto papa Innocenzo VI a partire dal 1352, il refettorio dei monaci è mutuato dalla grande sala di ricevimento, conclusa all'estremità settentrionale dalla cappella di San Giovanni Battista, decorata da Matteo Giovannetti. Nata per essere utilizzata quale sede dei concistori, la grande sala, trenta metri per undici, è costruita tra il 1352 e il 1355; diviene refettorio dei monaci dal 1353 quando Innocenzo dona il terreno intorno al suo palazzo e la sua residenza all'ordine religioso [Aniel 1982; Dufoix 1983; Girard 1986a; Id. 1986b; Id. 1991; Amargier, Bertrand, Girard, Le Blévec 1988; La Thurroye 1999; Sournia, Vayssettes 2005; Iid. 2006].



4: I certosini a pranzo nel refettorio. Londra, British Library, Add MS 25042, *Religious and other tracts in Flemish*, viz.1, f. 22v.

All'interno del refettorio dove, durante il pranzo comune, non era ammesso il dialogo, si svolgevano alcune cerimonie indicate negli Statuti del 1271; un monaco leggeva dal pulpito brani della Sacra Scrittura riprendendo quanto sospeso nell'ufficio di notte avvenuto in chiesa o in alternativa gli Statuti o le letture relative alla festa del giorno utili alla vita spirituale. Nel refettorio della certosa digionese di Champmol, la cattedra del lettore, di fine bellezza e esecuzione, è stata commissionata a Jean de Marville nella seconda metà del XIV secolo [Mérindol 1989]. Gli edifici per la produzione e la somministrazione dei pochi pasti in comune si dispongono intorno al piccolo chiostro, in analogia a ciò che veniva realizzato nella contemporanea architettura degli altri ordini monastici [Beltramo 2018b].

La dieta del monaco certosino è principalmente vegetariana e prevede un digiuno alla settimana (il venerdì, con pane e acqua), oltre al "digiuno d'Ordine" costituito da un solo pasto al giorno limitato ad alcuni periodi dell'anno; queste indicazioni vengono seguite ancora oggi anche se per alcune parti con minor rigidità. Il cibo viene introdotto nella cella grazie al passavivande, uno sportello posto a fianco dell'ingresso. La cena, spesso molto frugale, è costituita da un pezzo di pane e un bicchiere di acqua e vino, solo una volta al giorno, mentre il pasto principale è il pranzo. Secondo l'osservanza

introdotta dai primi padri, i religiosi escludono ogni uso della carne, 'sia sotto forma di cibo che di bevanda'. Guglielmo di Saint-Thierry, nella *Lettera d'oro* scritta ai monaci di Mont-Dieu a proposito della loro alimentazione, sottolineava come «Pane di crusca e acqua semplice, verdure e semplici legumi non sono mai cose piacevoli, ma nell'amore di Cristo e nel desiderio del piacere interiore diventa davvero piacevole poter soddisfare e gratificare con queste cose uno stomaco ben abituato» (Fratelli nel deserto, 2000, 153) Questa consuetudine certosina ha incontrato severe critiche da parte di coloro che vedevano un pericolo per la salute o lo ritenevano un diretto rimprovero per altre riforme monastiche dagli usi meno rigidi. Guglielmo di Ivrea in accordo con il priore della Grande Chartreuse, Dom Boson, scrisse verso il 1310 un trattato *De origine et veritate de perfectae religionis*, nel quale egli respingeva le accuse mosse all'ordine e argomentava in maniera dettagliata la rinuncia all'uso della carne nell'alimentazione monastica. In realtà spesso i monaci si cibano di pesce, preferibilmente di acqua dolce, non disdegnando quello di mare dove è possibile [Guiges I^{er} 1984], 33.5, 38.3, 41.5). È frequente l'uso delle uova e il latte, di capra, di pecora o di mucca e i formaggi (vietati durante i periodi di Avvento e Quaresima). Il pane, la pasta, il vino e l'olio sono solitamente prodotti nella certosa, così come i legumi, gli ortaggi e la frutta, forniti dalle coltivazioni dei monaci o su più larga scala dai conversi. Nei giorni di festa, nel refettorio in occasione del pasto comune, i monaci possono consumare anche il dolce, spesso autoprodotta secondo ricette tradizionali tramandate nei secoli come il buccellato, la schiacciata di Pasqua (che si ritrova ancora oggi a Livorno e a Pisa), la bocca di Dama, le offelle di Carnevale, le paste di mandorla e il Certosino o Panspeziale, che costituiscono tipicità gastronomiche delle certose del centro Italia.

3. Oltre al *desertum*. Il paesaggio rurale e la produzione agricola nelle corriere e grange

Nel caso delle certose piemontesi la produzione proveniente dai vasti territori che rappresentavano l'iniziale *desertum* della fondazione monastica, non costituiva la totalità di quanto era poi consumato dai monaci. Gli alimenti mancanti venivano integrati acquistando in pianura oppure dai mercanti provenienti dal mare, come avveniva per i certosini di Casotto [Quaderni dei cantieri storici 2010-2012]. Nei primi anni vicini alla fondazione le terre possedute si attestarono sui rilievi che circondano la valle Casotto sino alla certosa. Non ritenendo più sufficiente la sussistenza predicata dal fondatore fornita da un'economia di alta montagna basata sulla pastorizia e su scarse colture, in un secondo tempo, i monaci iniziarono a espandersi cercando di affacciarsi lungo i corsi d'acqua e le vie verso il mare e la pianura. Già alla fine del XII secolo i confini, indicati nella bolla di Innocenzo III del 1199, andavano dal ponte di Pamparato fino al piano di Garessio, includendo tutto il monte Mindino, l'alto corso del Casotto e quattro grange, di cui due ancora esistenti, Capello e Mindino [Vicario 2003]. Rapidamente raggiunsero il basso corso del Casotto verso Torre, il rio Luvia verso Garessio, l'alto Tanaro in territorio di Albenga. Strategia economica era ottenere terreni confinanti con quelli già acquisiti, anche di poche giornate per volta, con la permuta di proprietà

Albenga, ma anche verso Noli e Genova. Questa espansione, attuata tra il 1202 e il 1227, permise di acquisire beni a Ormea, Ceva, Bagnasco e Toirano, ma anche di avvicinarsi ai principali luoghi del commercio lungo le vie di transito dei mercanti, scambiando i prodotti delle proprie coltivazioni con l'olio della Liguria e il sale [Vicario 2003]. Lungo le strade che conducevano al mare necessarie per vendere quanto prodotto, sia Pesio sia Casotto collocano magazzini e ricoveri dove conservare le proprie merci, in particolare i prodotti della pastorizia, quelli del bosco, ma anche la canapa che veniva coltivata e tessuta per fare le grandi tele per le imbarcazioni che prendevano il mare dalle coste del Mediterraneo.

Il polo della pianura per i monaci di Casotto si costituisce intorno alla proprietà di Consovero, donata dal vescovo di Asti nel 1227. A metà del secolo seguente la vasta tenuta raggiunse la sua massima estensione grazie agli acquisti di terreni nei comuni di Sant'Albano, Morozzo, Montanera e Rocca de' Baldi. La tenuta era formata dalla sede amministrativa, la grangia di Consovero, e da quindici cascine al suo intorno. È un territorio che mantiene ancora oggi numerose testimonianze della presenza dei monaci tra cappelle e cascine con interessanti soluzioni architettoniche ancora conservate. Nel corso del XVI secolo Consovero ha, seppur per breve tempo, i monaci di Casotto, che allontanatisi dalla certosa seriamente danneggiata, scelsero la casa in pianura come insediamento maggiormente sicuro. Un contratto per un adeguamento dell'edificio viene stipulato nel 1569 con l'architetto milanese Francesco Cuchis, ma i certosini presero presto la via del ritorno nella valle di Casotto [Tromby 1779, vol. 10]. I religiosi si lamentavano molto della scarsa qualità di queste terre piuttosto paludose e attuarono significative opere di bonifica e idrauliche, molte delle quali in collaborazione con i certosini di Pesio, come i due canali che da Tetti Pesio arrivavano fino a Consovero.

Il possesso di proprietà così estese portava alla necessità di una puntuale organizzazione per la gestione, individuando distinte unità amministrative che avevano nelle grange lo strumento migliore per il controllo del territorio. Il paesaggio dei certosini, tutt'altro che naturale, viene trasformato nel tentativo di renderlo maggiormente produttivo per incentivare l'autosufficienza necessaria per il sostentamento nella piena autonomia della certosa. Le attività testimoniate nei documenti prevedono grandi lavori per dissodare, bonificare, potenziare e impiantare boschi di castagno, per la creazione di pascoli, campi, strade di accesso e canali di irrigazione. La diversificazione delle colture è indispensabile per ottenere una azienda agricola pastorale efficiente gestita da un *grangiarius* che coordina i conversi e, probabilmente, della manodopera salariata (anche se non prevista dagli Statuti).

I documenti ritrovati per le certose di Casotto e Pesio utilizzano variamente i termini di grangia e di cascina, ma sembra possibile attribuire alle prime una diretta derivazione dalla certosa, come luogo di residenza e di lavoro per i conversi e con funzione amministrativa [Cartario 1957; Beltramo 2011a]. Le grange dei conversi replicavano, al loro interno, il modello della certosa con gli edifici disposti intorno ad una corte e chiusi verso l'esterno, ma con uno sviluppo maggiore degli ambienti produttivi e agricoli. Si ritrovano le celle, la cappella o la chiesa, il refettorio e gli altri annessi monastici. Fanno eccezione le grange poste in territorio montano, come quella di San Michele sopra la

certosa di Pesio, che è a manica semplice, viste le condizioni morfologiche del sito che non permettevano una disposizione differente. Il termine cascina sembra invece identificare una struttura in mano ai laici controllata dal *grangiarius* saltuariamente.

La Correria di Casotto è stato il primo centro economico della certosa, adibito a grangia per accogliere attività produttive e artigianali. Alla fine del XIII secolo i documenti la ricordano circondata da mura e composta da vaste stalle, fienili, magazzini, locali per la lavorazione del latte, dei formaggi, delle pelli, ma anche con la propria cappella (ancora conservata) e, lungo il torrente, battitori per la lana e macchine da tornio. All'interno c'erano il mulino e la segheria, così come ancora si conserva nei pressi della certosa di Chiusa Pesio. Il complesso della correria divenuto cascina in età moderna viene ulteriormente trasformato con la creazione di nuovi annessi rustici e nella metà del XIX, divenuta proprietà sabauda, è ingrandita con le nuove stalle progettate da Carlo Sada all'interno dell'antico perimetro [Beltramo 2010; Ead. 2012; Ead. in c.d.s). La cascina la Grangia appena sopra la certosa di Casotto, a circa 1000 metri di altitudine, si erge solitaria in mezzo a pascoli in una condizione di desolante abbandono. Gli imponenti ambienti ancora conservati presentano murature con tracce di tessitura a spina pesce, sia nel fienile sia nella stalla. Da un portale ad arco ribassato in mattoni, simile a quello della Correria, sostenuto da massicci conci di pietra squadri, si entra in una complessa struttura a corte: di fronte si trova la parte più antica che ospita, al piano terreno, imponenti stalle con volte in mattoni, parte a vela, parte a crociera, sostenute da grossi pilastri in blocchi di pietra. Vi si accede dalla corte mediante un portale a tutto sesto in un unico blocco di pietra.

Conclusioni

Lo studio dei complessi monastici riveste spesso alcune difficoltà legate allo stato conservativo nel quale versano gli spazi abitativi dei religiosi, mentre l'edificio di culto, ad eccezione di puntuali interventi di adeguamento e di restauro, in molti casi è ancora leggibile. I cenobi, soprattutto in età moderna e contemporanea, dismessi o oggetto di trasferimento di proprietà, radicalmente ripensati per usi differenti, a volte impropri, o abbandonati, raramente permettono uno studio puntuale delle fasi costruttive. Nel caso delle certose poi una certa continuità d'uso degli ambienti del monastero negli insediamenti ancora abitati da una comunità e anche il numero maggiormente contenuto di questi rispetto ad altre riforme coeve, come quella dei cistercensi, permette di analizzare la topografia degli ambienti rispetto all'edificato e ritrovare l'applicazione delle regole adottate dall'ordine. Di contro la continua manutenzione e in parte adeguamento degli stessi non consente una lettura dello stato più antico.

La continuità delle consuetudini adottate dai certosini nelle loro comunità ancora oggi, ha permesso in alcuni casi la ripresa degli spazi, quali refettori e celle monastiche, legati alla produzione e alla somministrazione del cibo. Anche nelle nuove fondazioni si è sempre cercato di mantenere lo stesso modello monastico che riproducesse la solitudine e il silenzio delle origini, si pensi, a titolo di esempio, alle certose di Parkminster e di Hain (1869). Quando le condizioni non permettono di replicare l'isolamento del

cenobio, la comunità può decidere di spostarsi in un ambiente maggiormente consono, come è avvenuto per i monaci di Hain che hanno costruito la nuova certosa di Marienau nel centro della foresta della Svevia negli anni sessanta del XX secolo.

In alcuni monasteri sono state recuperate le celle per permettere l'insediamento di una comunità di religiosi, mentre in altri casi sono state trasformate per facilitare la comprensione della vita condotta dal monaco con una finalità didattica rivolta ai visitatori. Esempi si conservano nella certosa di Pavia, in quella spagnola di Escaladei, e in quella francese di La Verne (Thir, Boyer 1985). Per la certosa di Casotto un progetto multimediale di accompagnamento alla visita che ricostruisce la vita quotidiana all'interno del monastero era stato predisposto in occasione degli ultimi interventi di restauro. Attraverso materiali eterogenei esplicativi si proponeva una lettura dei 'tre cerchi concentrici della solitudine e del silenzio': il territorio del deserto, il complesso del monastero costruito nel suo recinto e l'eremo del monaco.

La valorizzazione del bene acquisisce significato anche dando voce a chi non abita più questi spazi ma che ne ha definito la struttura, il territorio e il paesaggio nella storia, comunicando gli aspetti della spiritualità e della quotidianità di una delle riforme dell'ordine benedettino più suggestive e peculiari.

Bibliografia

All'ombra dei signori di Morozzo: esperienze monastiche riformate ai piedi delle marittime (XI-XV secolo) (2003), a cura di R. Comba, G. G. Merlo, Cuneo, Società Studi Storici Artistici Archeologici Provincia di Cuneo.

ANIEL, J.-P. (1982). *La chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon*, Rennes, Éditions L'Entretemps.

BATISTINI, A. (2012). *Il giardino nel Medioevo fra sacro e profano*, Firenze, Pontecorboli.

BELTRAMO, S. (2010a). Sopravvivenze medievali del complesso monastico del Montebracco, in *Il fascino dell'eremo*, pp. 153-165.

EAD. (2010b). Gli appartamenti storici del castello di Casotto: spazi e funzioni della Reale Villeggiatura nella metà del XIX secolo, in «Studi Piemontesi», n. 39, II, pp. 399-413.

EAD. (2011a). Fonti documentarie per lo studio storico, architettonico e artistico della certosa di Casotto, in M. C. Preacco, S. Uggè, S. Beltramo, Garessio. *Castello reale e Certosa di Casotto*, in «Quaderni della Soprintendenza Archeologica del Piemonte», n. 26, pp. 227-231.

EAD. (2011b). Le celle monastiche. Iconografia, in *Quaderni dei cantieri storici della certosa-castello di Casotto*, a cura di Ead., F. Grana, Torino, manoscritto, vol. 15.

EAD. (2012). Il cantiere di Carlo Sada alla certosa di Casotto. La trasformazione in Regia Tenuta di Caccia (1847-1856), in *Il cantiere storico. Organizzazione, mestieri, tecniche costruttive*, a cura di M. Volpiano, Savigliano, L'Artistica Editrice, pp. 305-316.

EAD. (2017). L'architettura delle certose in Piemonte tra XII-XIV secolo: le chiese delle corriere di Casotto e di Chiusa Pesio, in *Borghi nuovi, castelli e chiese nel Piemonte medievale. Studi in onore di Angelo Marzi*, a cura di S. Caldano, A. A. Settia, Torino, Trauben, pp. 337-354.

EAD. (2018a). L'architettura medievale delle certose tra XII e XIV secolo: studi e temi di ricerca, in *La Certosa di Trisulti*, pp. 11-18.

- EAD. (2018b). Nutrire il corpo e lo spirito: i refettori nei monasteri cistercensi, in «Studi e Ricerche di Storia dell'Architettura Rivista dell'Associazione Italiana Storici dell'Architettura», anno II, n. 3, pp. 38-51.
- EAD. (in c.d.s), Il cerimoniale della “piccola” corte dei principi sabaudi nella tenuta di Casotto: pranzi e gite in montagna. Atti del convegno AISU “Il cibo e la città - Food and the city” (Padova, 2-5 settembre 2015).
- BELTRUTTI, G. (1978). La Certosa di Pesio. Vicende storiche della Grande Certosa e del Piemonte narrate dalla *Chronica Cartusiae Vallis Pisij*, Cuneo, L'Arciere.
- ID., HOGG, J. (1979). La Certosa di Pesio, Salzburg, Universität Salzburg (*Analecta Cartusiana*, 73).
- BESSO-MARCHEIS, A. (2014). Recupero prudente e sostenibilità. Il caso della Certosa Reale di Collegno, Milano, Franco Angeli.
- BLIGNY, B. (1965). L'éremitisme et les Chartreux, in *L'eremitismo in Occidente nei secoli XI e XII*, Milano, Società editrice Vita e pensiero, pp. 248-263.
- BOND, J. (2004). *Monastic Landscapes*, Stroud, Tempus.
- CARANTI, B. (1900). La Certosa di Pesio, Torino, Tipografia Bertolero, voll. I-II.
- CARDINI, F., MIGLIO, M. (2015). Nostalgia del paradiso: il giardino medievale, Roma-Bari, Laterza.
- Cartario della Certosa di Casotto (1172-1326) (1957), a cura di G. Barelli, Torino, Biblioteca della Società Storica Subalpina, p. 179.
- CECI, L., DURIEZ, M. (2020). De l'arate à l'assiette. Indices sur les pratiques quotidiennes des religieuses et des religieux cartusiens de Mélan, in *La chartreuse de Mélan (Re) faire le mur*, a cura di Ch. Guffond, Cinisello Balsamo, Silvana Editoriale, pp. 23-29.
- Certose di montagna certose di pianura. Contesti territoriali e sviluppo monastico (2002), a cura di S. Chiaberto, Borgone di Susa, Melli.
- Certose e certosini in Europa (1990), Atti del convegno (San Lorenzo a Padula 1988), Napoli, Sergio Civita Editore.
- Certosini e cistercensi in Italia (secoli XII-XV) (2000), a cura di R. Comba, G. G. Merlo, Cuneo, Società Studi Storici Artistici Archeologici Provincia di Cuneo.
- CHIABERTO, S. (1995). La certosa di Casotto: le fasi medievali, Salzburg, Universität Salzburg (*Analecta Cartusiana*, 60, 4), voll. I-II.
- Cloister gardens, courtyards and monastic enclosures (2015), a cura di A. Duarte Rodrigues, Centro de História da Arte e Investigação Artística da Universidade de Évora, Evora.
- COMBA, R. (1997). La prima irradiazione certosina in Italia (fine XI secolo – inizi XIV), in «Annali di Storia pavese», n. 25, pp. 17-36.
- ID. (2011). Eremi ed eremiti di montagna. Spazi e luoghi certosini nell'Italia medievale, Cuneo, Società Studi Storici Artistici Archeologici Provincia di Cuneo.
- COPPACK, G., ASTON, M. (2002). *Christ's Poor Men. The Carthusians in England*, Stroud, Tempus.
- HENNEBO, D., HOFFMANN, A. (1962). *Gärten des Mittelalters*, München-Zürich, Artemis Verlag.
- DUFOIX, J.-P. (1983). Quel avenir pour les chartreuses de Vallonne et Villeneuve-les-Avignon, in «Monuments historiques», n. 127, pp. 70-74.
- Fratelli nel deserto, a cura di C. Falchini, Edizioni Qiqajon, comunità di Bose, Magnano, 2000.

- GIRARD, A. (1986a). Chartreuses des pays d'Avignon, Valbonne, Bonpas, Villeneuve-lès-Avignon, Salzburg, Universität Salzburg (Analecta Cartusiana, 122).
- ID. (1986b). Implantation cartusienne et architecture gothique autour d'Avignon aux XIIIème et XIVème siècles, in *La naissance des chartreuses*, Grenoble, Éd. des Cahiers de l'Alpe, pp. 37-45.
- ID. (1991). La chartreuse de Villeneuve lez Avignon, Colmar, SAEP.
- ID., LE BLEVEC, D., REGIS, B., AMARGIER, P. (1988). Chartreuses de Provence, Aix-en-Provence, Edisud.
- GUGLIELMOTTI, P. (1999). Certosini in Piemonte: una innovazione circoscritta, in *Il monachesimo italiano nell'età comunale (1088-1250)*, a cura di F. G. B. Trolese, Cesena, Centro Storico Benedettino Italiano, pp. 139-161.
- EAD. (2000). Le origini delle certose di Pesio, Casotto e Losa-Monte Benedetto, in *Certosini e cistercensi in Italia*, pp. 157-183.
- Guida alla Certosa di Monte Benedetto e al Parco dell'Orsiera-Rocciavré (1995), Torino, Centro Documentazione Alpina.
- Guida alla Certosa di Pesio e al Parco dell'Alta Valle Pesio (1991), Torino, Centro Documentazione Alpina.
- Guiges Ier. Coutumes de Chartreuse (1984), Paris, Edition du Cerf (Sources Chrétiennes, 313).
- HOGG J. (1978). The Statuta Jancelini (1222) and the Reformation of Prior Bernard (1248), Salzburg, Universität Salzburg (Analecta Cartusiana, 65).
- ID. (1989). The Evolution of the Carthusian Statutes from the Consuetudines Guigonis to the Tertia Compilatio. Documents, Salzburg, Universität Salzburg (Analecta Cartusiana 99/1 e 2).
- ID. (2005). Carthusian spirituality, in *Monasticon Cartusiense*, a cura di J. Hogg, G. Schlegel, Salzburg, Universität Salzburg. 1-89 (Analecta Cartusiana, 185.III).
- I giardini dei monaci (1991), a cura di M. A. Giusti, Lucca, Maria Pacini Fazzi.
- Il fascino dell'eremo. Asceti, certosini e trappisti sul Mombracco nei secoli XIII-XVIII (2010), a cura di R. Comba, Cuneo, Società Studi Storici Artistici Archeologici Provincia di Cuneo.
- JENNINGS, A. (2004), *Medieval Gardens*, London, Swindon.
- La certosa di Trisulti, a cura di G. Fabbroncino, M. Savorra, Cinisello Balsamo, Silvana Editoriale.
- LECLERCQ, J. (1969). La spiritualità nel Medioevo. Da san Gregorio a san Bernardo (sec. VI-XII), Bologna, Libreria Editrice Beltruardo (*Storia della spiritualità cristiana*, 3/1), pp. 255-271.
- Le Courbusier. Il viaggio in Toscana (1907), catalogo della mostra, Firenze 1987, Venezia, Marsilio 1987.
- LEONCINI, G. (1990), La certosa di Firenze: considerazioni sulla genesi e sulla struttura del primo impianto architettonico, in *Certose e certosini in Europa*, pp. 247-259
- MÉRINDOL, C. de. (1989). Art, spiritualité et politique: Philippe le Hardi et la chartreuse de Champmol, nouvel aperçu, in *Les Chartreux et l'art, XIVe-XVIIIe siècles*, a cura di D. Le Blévec, A. Girard, Paris, Edition du Cerf, pp. 93-115.
- MOCCAGATTA, V. (1992). La Certosa di Pesio, Torino, Centro Studi Piemontesi.
- Monasticon cartusiense Band IV, Pars III: Lombardia propinquior (2011), a cura di S. Chiaberto, Salzburg, Universität Salzburg (Analecta Cartusiana, 185).
- PEETERS, T. (2011). Quando il silenzio parla. La Vita dei certosini, Milano, Paoline.
- PICASSO, G. (2000). Certosini e Cistercensi: i ritmi della preghiera e del lavoro nella vita quotidiana, in *Certosini e cistercensi in Italia*, pp. 295-306.

- Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque Moderne (2006), a cura di B. Clavel, *Histoire Médiévale*, n°19, Compiègne
- Quaderni dei cantieri storici della certosa-castello di Casotto (2010-2012), a cura di S. Beltramo, F. Grana, Torino, manoscritto, 21 voll.
- PREACCO, M. C., UGGÈ, S., BELTRAMO, S. (2011). Garessio. Castello reale e Certosa di Casotto, in «Quaderni della Soprintendenza Archeologica del Piemonte», n. 26, pp. 225-231.
- RENZO, A. (1970). Vicende edilizie intorno alla "Fabbrica della Certosa di Casotto" dalle origini al 1698, in «Bollettino Società Studi Storici Artistici Archeologici Provincia di Cuneo», n. 63, pp. 93-104.
- RIGHETTI TOSTI-CROCE, M. (1993). Ad vocem Certosini, in *Enciclopedia dell'arte medievale*, Roma, Treccani, IV vol.
- SAVORRA, M. (2018). La storia, la costruzione, i committenti, in *La Certosa di Trisulti*, pp. 31-45.
- SOURNIA, B., VAYSSETTES, J.-L. (2005). Le Sacré Collège en villégiature: le palais d'un cardinal autemps de la papauté avignonnaise, in «Situ», n. 6, <https://journals.openedition.org/in-situ/9265>. www.journalsopenedition.org/in-situ/9265/ (aprile 2021).
- IID. (2006). Villeneuve-lès-Avignon: histoire artistique et monumentale d'une villégiature pontificale, Paris, Éditions du Patrimoine.
- THIR K., BOYER R. (1985). Les chartreuses de Montrieux et de La Verne, Salzburg, Institut für Anglistik und Amerikanistik, Universität Salzburg.
- TOSCO, C. (2000). Dai Cistercensi ai Certosini: le arti a confronto, in *Certosini e cistercensi in Italia*, pp. 115-140.
- ID. (2012). La certosa di Santa Maria di Pesio, Savigliano, L'Artistica.
- ID. (2018). Storia dei giardini. Dalla Bibbia al giardino all'italiana, Bologna, Il Mulino.
- ID. (2021). Paesaggi cistercensi: armonie e conflitti, in *Domus sapienter staurata. Scritti di storia dell'arte per Marina Righetti*, a cura di A. M. D'Achille, A. Iacobini, P. F. Pistilli, Cinisello Balsamo, Silvana Editoriale, pp. 329-337.
- TROMBY, B. (1773-79). Storia critico-cronologica-diplomatica del Patriarca San Brunone e del suo Ordine certosino, Napoli, Vincenzo Orsino [rist. anast. Salzburg 1981-83 (Analecta Cartusiana, 84)].
- Un cantiere didattico alla Certosa di Casotto 1985-1990 (1993), a cura di M. G. Cerri, M. P. Dal Bianco, Torino, Celid.
- Una parola nel silenzio, a cura di C. Falchini, Edizioni Qiqajon, comunità di Bose, Magnano, 1997.
- VENTURI FERRIOLO, M. (1990). Simbologia dei giardini nella tradizione monastica. Note per una lettura veterotestamentaria, in *Certose e certosini in Europa*, vol. I, pp. 75-81.
- VICARIO, R. (1999). Grange e cascine. I possedimenti e le strutture agricole della certosa di Casotto, in *Le risorse culturali delle valli monregalesi e la loro storia*, a cura di G. Galante Garrone et alii, Savigliano, L'Artistica, pp. 241-264.
- EAD. (2003). Fra le Marittime e i dintorni di Morozzo: grange e cascine delle Certose di Pesio e Casotto dal Medioevo all'età Moderna, in *All'ombra dei signori di Morozzo*, pp. 317-330.