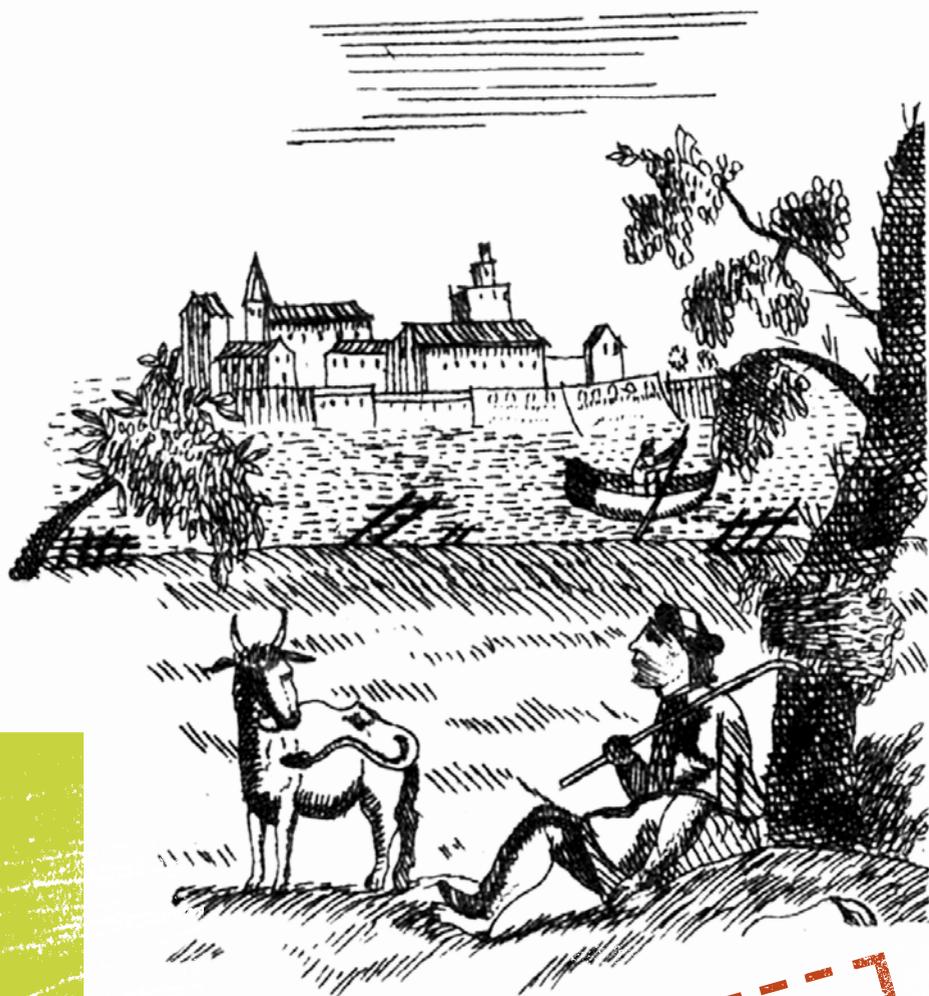


31



NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 8, n° 31 - Vicenza, 15 dicembre 2015

ISSN 2464-8779

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Redazione

Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it

Coordinamento

Attilio Carta

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it

Cecilia Magnabosco

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza



Editoriale

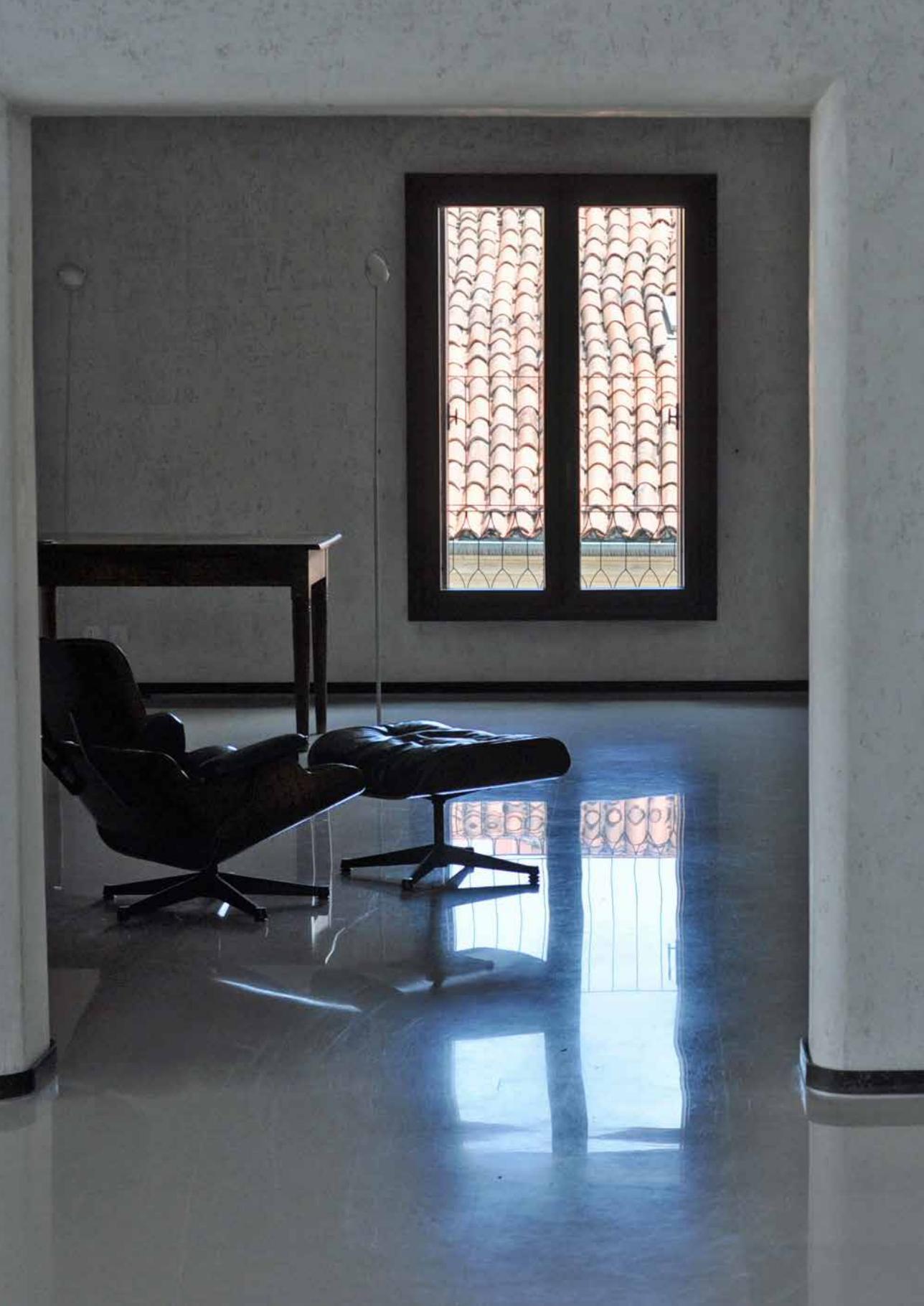
di Alessia Scarparolo

Lo scorso settembre si è svolto a Padova il VII Congresso Internazionale dell'Associazione Italiana di Storia Urbana - AISU - "Food and the city / Il cibo e la città", organizzato in collaborazione con l'Università di Padova, sotto l'abile regia di Giovanni Luigi Fontana (Università di Padova), presidente del Consiglio scientifico de "La Vigna" e responsabile organizzativo del Congresso, e di Paola Lanaro (Università Cà Foscari di Venezia), presidente dell'AISU e membro dello stesso Consiglio scientifico. Grazie a loro, anche la Biblioteca "La Vigna" ha partecipato ai lavori ospitando la sessione "Nutrire Venezia e le città di terraferma tra Medioevo ed età moderna", perfettamente in tema con Expo 2015 e di cui si riportano in questo 31° numero de "La Vigna News" gli interventi dei relatori. Coordinata da altri due membri del Consiglio Scientifico, Edoardo Demo (Università di Verona) e Danilo Gasparini (Università di Padova), la sessione di Vicenza ha focalizzato l'attenzione sulle città e sui metodi di approvvigionamento del cibo, indagati sotto molteplici punti di vista perché la questione del cibo mobilitava tanti aspetti della vita cittadina: economico, sociale, culturale, ma

anche politico, ideologico e finanziario.

"Si pensi - spiega Edoardo Demo - al tema e all'organizzazione della fornitura, della rete di rapporti commerciali... alle strutture agrarie di base che sostengono questo sforzo, per non parlare poi della stoccaggio, della logistica della distribuzione, dei luoghi e dei mestieri, della trasformazione in pratiche alimentari che vanno a costituire delle identità culinarie plurime. La scelta di Venezia come punto di osservazione è importante perché crocevia, a partire già dal Medioevo, di un sistema straordinario di scambi e di traffici: la città lagunare, a lungo priva di un retroterra continentale, era, in età medievale e moderna, tra le città più popolate in Occidente e ha dovuto utilizzare quasi tutti i mercati mondiali conosciuti".

Un ringraziamento particolare va quindi ai relatori della sessione vicentina che hanno contribuito alla redazione di questo numero del bollettino: oltre a Edoardo Demo e Danilo Gasparini, Francesco Bianchi (Istituto per le Ricerche di Storia, Vicenza), Frediano Bof (Università di Udine), Ivan Buonanno e Mattia Viale (Università di Verona).

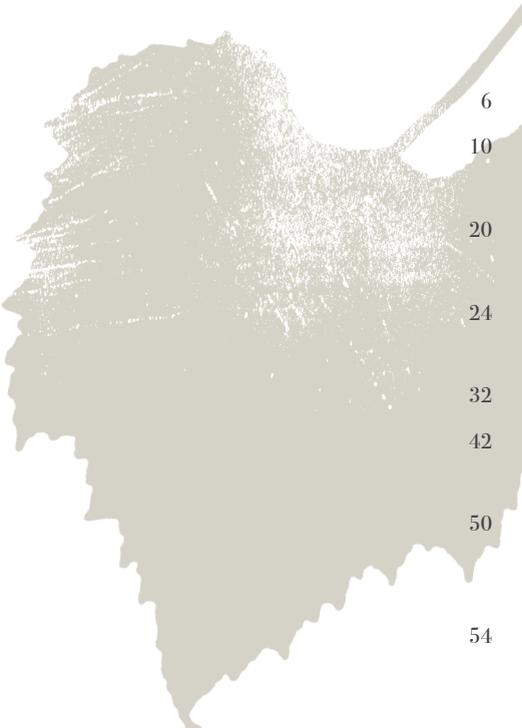


31

Indice

EDITORIALE

Nutrire Venezia e le città di terraferma tra età medievale ed età moderna

- 
- 6 *Il cibo e la città*
- 10 *Le serenissime vacche, ovvero degli appetiti della Dominante tra pane e filetto*
- 20 *Mercanti di cibo. L'approvvigionamento di Vicenza nella prima età moderna*
- 24 *Curare la fame, curare le malattie. Cibo, ospedali e confraternite nel Rinascimento veneto*
- 32 *Alimentazione e regimi vittuari nel Friuli in età moderna*
- 42 *Il vino in laguna: storia della mescita del vino a Venezia dalle malvasie al bar sport*
- 50 *La diffusione di beni coloniali a Venezia tra Sei e Settecento*
- 54
- 71
- 74

ATTIVITÀ

Attività culturali 2015

INIZIATIVE

Amici de "La Vigna"

Progetto "Adotta un libro"

Food and the City

Il cibo e la città

di Giovanni Luigi Fontana

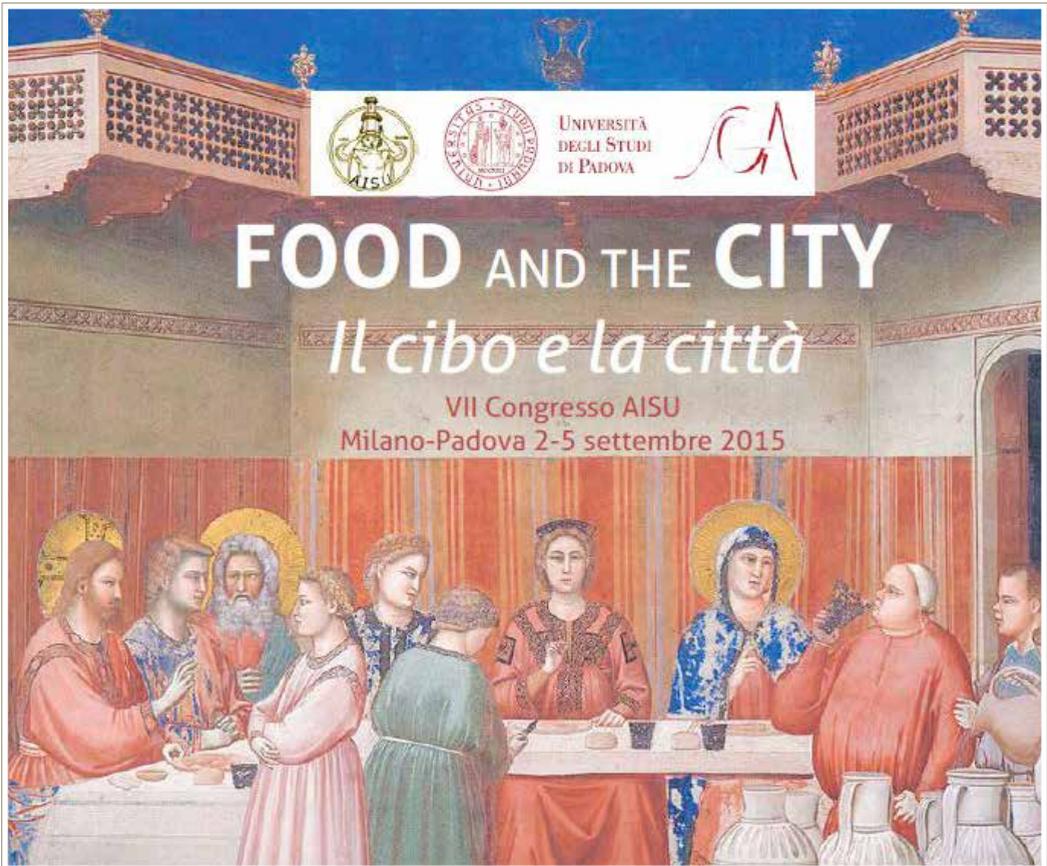
Il 3 settembre u.s. si è aperto all'Università di Padova il settimo Congresso della Associazione Italiana di Storia Urbana - AISU dedicato al tema "Food and the City - Il cibo e la città", organizzato dal Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità - DISSGEA, che ha avuto come altre sedi anche Verona e, per Vicenza, la Biblioteca Internazionale "La Vigna".

Il cibo, nel corso dei secoli, ha sempre giocato un ruolo fondamentale nella storia della città permeando, in un rapporto serrato con il territorio, la sua economia, la strutturazione dei luoghi, l'articolarsi delle funzioni, la conformazione degli spazi costruiti e aperti, lo scorrere della vita quotidiana e le ritualità collettive. Attraverso le scelte alimentari hanno trovato espressione materiale le divisioni e le commistioni tra gruppi, etnie, religioni; si sono manifestati i divari sociali; si è creata l'intimità del desco domestico; si è realizzata la condivisione di eventi straordinari sia in tempo di pace che di guerra.

I legami del cibo con la vita sociale dei luoghi hanno prodotto valori culturali che oggi vengono riconosciuti come parte del patrimonio storico di città e territori, come una componente essenziale di memorie e narrazioni collettive, come fondamento di identità urbane, regionali e nazionali. A partire dall'antichità e fino all'età contemporanea i processi inerenti la produzione, la preparazione, lo scambio, la distribuzione e il consumo del cibo sono stati al centro delle politiche messe in atto da autorità cittadine e statali, terreno di confron-

to e di scontro tra ceti sociali e gruppi di interesse, in una continua dialettica tra produttori e consumatori, tra norme e pratiche, tra regolamentazione e libera iniziativa. L'architettura degli spazi destinati a queste funzioni, gli allestimenti e le rappresentazioni dei conviti e delle cerimonie, i mutamenti dei costumi e delle mode mettono in scena i legami molteplici del cibo con la vita urbana, offrendo spunti per valorizzarne il significato specifico nella storia della città e dei territori.

Il Congresso ha avuto un prologo mercoledì 2 settembre presso il Teatro della Terra del Parco della Biodiversità dell'Expo di Milano, con la presentazione del programma del grande meeting e del numero della rivista "Ricerche storiche" contenente i contributi al convegno internazionale "Esposizioni Universali in Europa. Attori, pubblici, memorie tra metropoli e colonie", convegno che nel novembre 2014 ha inaugurato gli Expo Days dell'Università di Padova, mentre il Congresso AISU li conclude. Ad Expo 2015 sono intervenuti Paola Lanaro (veronese, Presidente AISU), Giovanni Luigi Fontana (Università di Padova. Coordinatore AISU 2015), Anna Pellegrino (Università di Padova), Francesco Mineccia (Università del Salento) Donald Sassoon (Queen Mary University of London), Maurice Aymard (EHESS - MSH Paris), Donatella Calabi (Università Iuav, Venezia) Stefano Musso (Università di Torino), Marco C. Belfanti (Università di Brescia), Carlotta Sorba (Università di Padova), Giorgio Strappazzon (VSassociati), progettista del



Giardino della Biodiversità dell'Università di Padova. Giovedì 3 settembre, dopo la visita al Giardino della biodiversità presso l'Orto Botanico dell'Università di Padova, si è celebrata l'apertura ufficiale del Congresso nell'Aula Magna dell'Ateneo con i saluti delle Autorità accademiche e cittadine e con la lectio magistralis del professor Massimo Montanari (Università di Bologna), uno dei maggiori esperti in materia, sul tema "Una gastronomia cittadina. Cucine e culture d'Italia fra Medioevo ed Età moderna". Sono poi iniziati i lavori su più sessioni parallele che si sono sviluppati presso il Palazzo del Bo', il Liviano, la sede del Dipartimento DiSSGeA, articolandosi in settantadue sessioni raggruppate in tre macro-sessioni: "Cibo, cultura e società", "Cibo, istituzioni e conflitti", "I luoghi e i processi del cibo", con la partecipazione di circa 450 persone

provenienti da tutta Italia e da molti paesi del mondo.

Nella cornice del grande evento è stato anche inserito uno *Smart Agrifood Day*, organizzato da Veneto Innovazione e dal servizio networking dell'Università di Padova, con il titolo "Veneto agrifood: tradizione ed innovazione", che si è tenuto il 3 settembre presso l'aula magna di Palazzo Bo. Dopo i saluti iniziali del Magnifico Rettore e di Antonio Bonaldo (Regione del Veneto), Giovanni Luigi Fontana e Luciano Gamberini (Università di Padova), si è aperta una prima sessione su "Innovazione nell'AgriFood tra produzione sicurezza e valorizzazione" con relazioni di Mario Pezzotti (Università di Verona) su "Ricerca avanzata nel solco della tradizione in viticoltura ed enologia", di Luigi Bubacco (Università di Padova) su "Applicazione delle nanotecnologie nel settore alimentare", di Isabella Procidano

(Università di Venezia “Ca’ Foscari”) su “Qualità dei servizi e soddisfazione del cliente nelle imprese vitivinicole del distretto del Prosecco”, di Viviana Ferrario e Massimo Rossetti (Università Luav, Venezia) su “Paesaggi e architetture del vino: tradizione/innovazione”. È seguita una seconda sessione sul tema “L’importanza di innovare nel settore AgriFood”, aperta da una relazione di Giovanni Taliana, Presidente della sezione alimentari di Confindustria Padova, cui è seguita una interessante tavola-rotonda “Innovation transfer: quali modelli per il Veneto AgriFood”, coordinata da Giovanni Luigi Fontana e Luciano Gamberini, con la partecipazione di Sandro Boscaini (Presidente di Masi Agricola Spa), Dario Loison (Presidente di Loison pasticceri dal 1938), Michele Vecchiato (Amministratore Delegato di Birrificio Antoniano S.r.l. Società agricola) e Cristina Marchetti (Direttore generale di Valbona).

L’evento si è svolto con il sostegno di vari partner, tra cui il Comune e la provincia di Padova, la Camera di Commercio di Padova e la sua azienda speciale Padova Promex, *Come to Padova and discover Expo 2015*, Veneto Innovazione, la Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza, Masi Agricola Spa, Birrificio Antoniano Srl, Loison Pasticceri dal 1938, l’Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale - Aipai. L’organizzazione, che fa capo al DISSGeA, ha mobilitato per l’occasione anche uno stuolo di studenti del Master di Studi Interculturali e del Master sul Patrimonio Industriale, pure afferenti al Dipartimento, oltre a stagisti post-lauream che hanno la possibilità di sperimentare sul campo tutti gli aspetti tecnico-organizzativi inerenti la realizzazione di un grande evento scientifico e culturale.

L’organizzazione scientifica del Congresso è stata curata direttamente dal Consiglio Direttivo dell’Aisu, formato da Salvo Adorno (Università di Catania), Donatella Calabi (Università Luav di Venezia), Giovanni Cristina (Università di Catania), Maria Grazia D’Amelio (Università di Roma Tor Vergata), Gerardo Doti (Università di Camerino), Giovanni Luigi Fontana (Università di Padova), Alberto Guenzi (Università di Parma), Paola Lanaro (Università di Venezia), Francesca Martorano (Università di Reggio Calabria), Luca Mocarelli (Università di Milano Bicocca), Melania Nucifora (Università di Catania), Sergio Onger (Università di Brescia), Heleni

Porfyriou (Cnr), Fulvio Rinaudo (Politecnico di Torino), Massimiliano Savorra (Università del Molise), Giuseppe Stemperini (Università di Roma Tre), Donatella Strangio (Università di Roma “La Sapienza”), Rosa Tamborrino (Politecnico di Torino), Carlo Travaglini (Università di Roma Tre), Guido Zucconi (Università Luav di Venezia) e gestita localmente seguita da un Comitato organizzativo formato da Giovanni Luigi Fontana (responsabile del Congresso), Andrea Caracausi, Elena Svalduz, Francesco Vianello, Stefano Zaggia.

La macro-sessione “Cibo, cultura e società”, coordinata da Carlo Travaglini (Università di Roma Tre), ha approfondito la dimensione culturale e sociale dell’alimentazione in ambito urbano, con particolare riguardo agli elementi di permanenza e di continuità dai processi di cambiamento e di innovazione. Accanto alla rilevanza dell’aspetto della commercializzazione e del consumo si è relazionato anche sulla sfera della produzione e della diffusione delle forme sociali di consumazione, che coinvolgono una molteplicità di attori e di figure professionali. Nella città, luogo per eccellenza di immigrazione e scambio, l’alimentazione costituisce un fattore al tempo stesso di identità, di conoscenza, di mediazione culturale, di differenziazione sociale, di creatività e di eccellenza, alle abitudini, ai comportamenti dei diversi ceti sociali e gruppi professionali, nonché alle tradizioni locali, nazionali, etniche, religiose che si manifestano nella preparazione del cibo, nella sua presentazione e commercializzazione.

La macro-sessione “Cibo, istituzioni e conflitti”, coordinata da Donatella Strangio (Università di Roma La Sapienza), ha privilegiato una prospettiva di analisi di lungo periodo per aree tematiche su un arco cronologico esteso dall’evo antico a quello contemporaneo. Pur mantenendo al centro dell’interesse la città, la macro-sessione si è aperta anche allo studio delle campagne come spazio di proiezione dei centri urbani, le cui reti di relazioni economiche e di comunicazioni vengono ad assumere un’importanza centrale nella riflessione storiografica. Istituzioni e conflitti rimandano a sistemi di norme e di pratiche, ad un ampio ventaglio di politiche pubbliche, all’azione di una pluralità di soggetti pubblici e privati, in uno scenario in cui, anche per il variare delle congiunture, delle dinamiche demografiche, per le calamità naturali e per quelle prodotte dalla guerra,



l'alimentazione costituisce per la città la questione istituzionale per eccellenza.

Le politiche urbane di controllo sull'approvvigionamento, la preparazione, la distribuzione degli alimenti rappresentano nel lungo periodo lo strumento attraverso cui i governanti hanno giustificato il proprio agire ai governati. Sotto questo profilo lo spazio di consumo urbano si configura come un ambiente artificiale in cui il potere politico definisce prezzi e caratteri merceologici degli alimenti che costituiscono la base della dieta popolare.

La macro-sessione "I luoghi e i processi del cibo. Spazi, ambienti, attori, funzioni, strumenti", coordinata da Rosa Tamborrino (Politecnico di Torino) si è focalizzata sui luoghi in cui si svolgono le attività e le funzioni connesse al cibo, come elementi catalizzatori di storie che comprendono spazi aperti e coperti, forme di vita sociale, privata, economica e istituzionale. Luoghi urbani, ma che in alcuni casi sono indissolubilmente legati a spazi extraurbani, in un fitto rapporto di relazioni tra città e campagna che sono state pure tema di analisi e discussione. Il luogo è oggetto delle trasformazioni prodotte nel corso tempo nella città dai processi di produzione, distribuzione e consumo del cibo. Costituisce la cartina tornasole per comprendere come, nel corso della storia, la necessità del nutrimento, in tutte le sue implicazioni, abbia determinato e influito

nella città e nel suo territorio su spazi, ambienti, attori, funzioni, strumenti.

Una sessione dedicata a "Nutrire Venezia e le città di Terraferma tra età medievale ed età moderna" si è svolta presso la Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza.

La chiusura del Congresso nella tarda mattinata di sabato 5 settembre si è tenuta a Palazzo Liviano nella Sala dei Giganti ed è stata seguita da alcune escursioni guidate, legate al tema del Convegno, presso Villa Sarego-Alghieri a Gargagnano di Valpolicella (sede di Masi Agricola) e alla Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza, mentre durante i lavori del Congresso si sono svolte visite guidate per i partecipanti all'evento al Giardino della Biodiversità, alla Cappella degli Scrovegni, al complesso Cornaro, al Palazzo del Bo, alla reggia Carrarese e alla Specola.

Tra le manifestazioni collaterali, infine, va segnalato il concerto "Musica di gusto", programmato in occasione del Congresso "Food and the City" con l'Associazione musicale "I Musicisti Patavini" di Padova, che hanno presentato composizioni originali e arrangiamenti eseguiti dall'ensemble Opera Tango insieme alla Fisaorchestra Armonia di Treviso, concertisti Mara Paci (soprano), Matteo Mignolli (flauto), Mirko Satto (fisarmonica), Claudio Gasparoni (contrabbasso), con direttore Mirko Satto.

Le serenissime vacche, ovvero degli appetiti della Dominante tra pane e filetto

di Danilo Gasparini

S'incomincia con le vacche. Si perché nella prima metà del Cinquecento si gioca una bella partita tra Venezia e le città della Terraferma, proprio attorno ai bovini e al consumo di carne in città.

Alcune premesse prima di raccontare la vicenda.

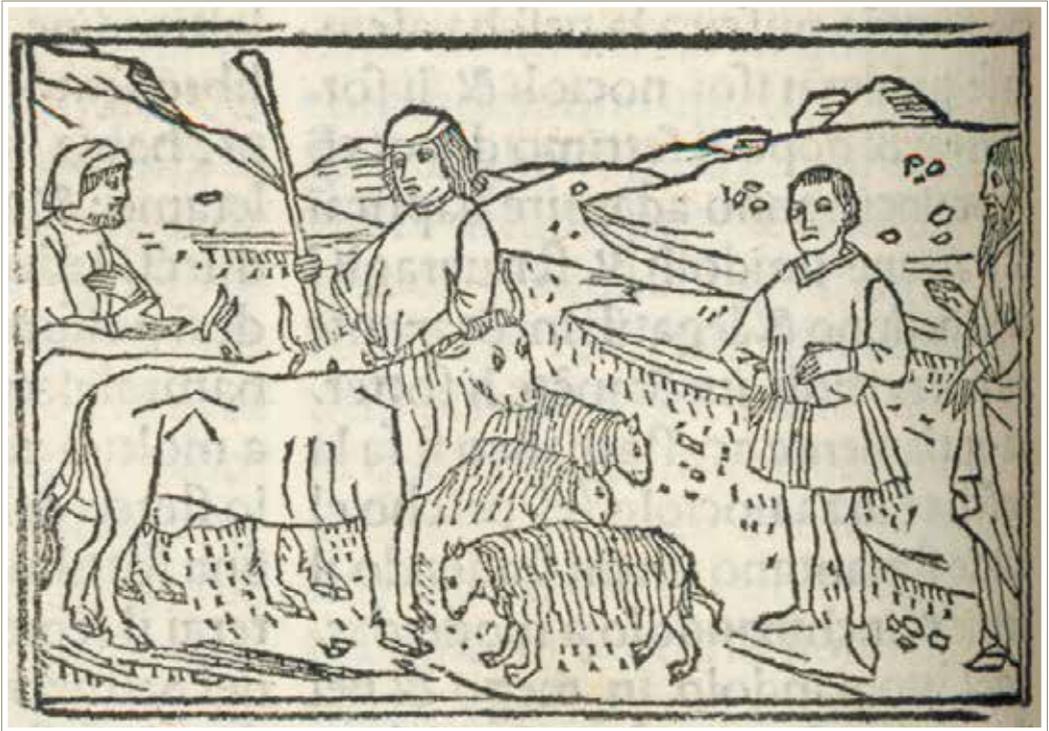
La conquista della Terraferma veneta da parte di Venezia, con il conseguente formarsi di uno stato regionale, è stata un processo lungo e complesso. Iniziato nella prima metà del XIV secolo, si completa nella seconda metà del '400, per assestarsi definitivamente nei decenni successivi alla grave crisi del 1509-1511 (Guerra di Cambrai).

Il processo militare e politico si accompagna e procede di pari passo con un vasto e frenetico processo di investimento fondiario. Il problema della formazione del patrimonio dell'aristocrazia veneziana è stato a lungo oggetto privilegiato di una storiografia che non ha badato a giri di parole per connotare la vicenda: si è parlato e si parla tuttora di penetrazione fondiaria veneziana in Terraferma.

A proposito di questa nouvelle vague, terraiola e villereccia, l'austero Girolamo Priuli scriveva: *"Et nobilhominus li Padri veneti et tuta la citade heranno tanto inclinati et destinati a questa terraferma, che più non se poteva dire, et abbandonava li viaggi maritimi respecto a questa terraferma, et questo procedeva, perché essendo li nobelli et cittadini veneti inrichitti, volevano trionfare et vivere et etendere a darssi a piacere et delectazione et verdure in la terraferma et altri spassi assai, abbandonando le navigazione et viaggi maritimi, quali heranno più fastidiosi et laboriosi, et tamen dal mare procedeva ogni bene"* e, rincarando

la severa censura, richiamando gli antichi splendori e l'origine della ricchezza, aggiungeva preoccupato *"Et de quanto danno sia statta la terrferma, strapagando il dopio di quello volevano, et pagavano ducati 25 in zo el campo de terra, che non rispondeva tre in quatro per cento a l'anno, postea sopra dicte posesione et campi facevanno palazi, chazamenti, che spendevano denari assai, et bisognava postea adornamenti et mobbille de caxa, una charetta et cavali excelenti cum li fornimenti, et tutto montava danari et se expendeva"*. Poi, entrava nel merito dell'insostenibilità del nuovo tenore di vita: *"Et avendo queste caxe fornite et cavali, hera necessario andar a solazo et vivere onoratamente, perché hera necessario menare compagnie cum loro, in tantum che le entrate dele dicte posesione se expenderanno in pasti, solazi et vivere, et anchora non suplivano, che il bisognava agiongere del capitale. Et tamen non era alchuno cittadino et nobelle, over popolare, quali havessero il modo, che non avesse comprato almancho una posesione et caxa in terraferma, et maxime in Padoana et Trivisana, per esser lochi propinqui, per poter andar a solazo et ritornare in uno over duo giorni"*.

In questa sorta di "rilassatezza dei costumi", in questa perdita e primitiva propensione alla mercatura, le prische virtù della vita austera sembrano oramai un ricordo. Il severo giudizio, come si può notare, si sostanzia anche di valutazioni prettamente economiche. Quell'accenno alla rendita la dice lunga sull'orizzonte del Priuli. E se facciamo conto delle gravi congiunture del primo decennio del '500, durante *bello cambraico*, si capisce anche la preoccupata partecipazione del nostro



P. de' Crescenzi, *De agricultura vulgare*, Venezia 1511

ai destini di quei beni che oramai garantivano da decenni alla Dominante sicure e irrinunciabili rendite. Quello che il Priuli non dice, ma che agli occhi della storiografia è oramai accertato, è che l'investimento in Terraferma sembra essere una via obbligata al venir meno, dopo l'apertura delle rotte atlantiche, di prospettive economiche legate al bacino mediterraneo che diventa un mare stretto.

Molte le questioni: i modi e i tempi, le fasi della formazione di questo immenso patrimonio fondiario, i protagonisti, gli effetti sul mercato fondiario, gli investimenti per la messa a coltura (bonifiche e non solo), i modelli culturali cui ispirarsi sotto il segno del recupero, se non altro formale, della classicità, la politica agricola dello stato veneziano, le conseguenze sulla produttività del sistema e sulla redditività dell'investimento stesso. Questioni a cui lo stesso Priuli cerca di rispondere. In settant'anni (1510-1580) la proprietà dei veneziani nella padovana quadruplica sia in termini di valore che di

rendita. Alla fine del '500 la proprietà veneziana copre (Treviso, Padova, Verona, Vicenza) 160.000 ha e l'85% della superficie è coltivato a cereali e vino.

Da più parti si è chiesto se l'emergenza, le prevalenti necessità annonarie della dominante (cereali, carne e vino) e delle città, abbiano avuto il sopravvento su una politica agraria organizzata e coerente. Sì e no. Alcune scelte sono chiare: l'istituzione nel 1556 dei Provveditori sopra Beni Inculti sembra rispondere alla necessità di consolidare, dal punto di vista normativo e istituzionale, il governo di quel vasto processo di bonifica e di messa a coltura di nuove terre che aveva in Alvise Cornaro, *vita sobria*, il paladino e uno dei più lucidi propugnatori del retratto: "*L'agricoltura del retrare è la vera archimia*" affermerà e farà bonificare 500 e oltre campi in quel di Codevigo, secondo i principi della *santa* agricoltura e mettendosi a capo di imprese di bonifica perché Venezia "*non habbia più bisogno d'usar la via del mare*" perché "*la via di mare è la manco sicura et più incerta per lo*

viver di una città". Vale la pena di citarlo in lungo e largo il nostro: *"Onde dico che dalla mia prima gioventù ho avuto sempre una naturale inclinazione all'agricoltura, et, conoscendo la sua arte giusta, santa e nobile, mi messi ad esercitarla, e non me ne pento, perché, per la gratia de Iddio per quest'arte ho messo in casa mia assai honesta facultà, perché, essendo le principal parte dell'utile di quest'arte il ridurre i luoghi inutili a utilità, avendone alcuni inutili, gli ho ritratti a cultura, e, comprendone degli altri ho fatto il medesimo, et, questo vedendo alcuni miei vicini, mi hanno tolto per compagno in una lor gran quantità di paludi, ove in poco tempo ho fatto vedere, contra la commune opinione, che gli stimava luoghi intrazzibili, che sono facili a doversi trarre, perché n'ho ritratti parte et parte messi in termine, che in poco tempo si traranno. Et in verità l'agricoltura del retrare è la vera archimia, perciò si vedde che tutte le grandissime ricchezze di monasteri e di qualche privato cittadino si sono fatte per questa via, e non solamente si vede le private persone, ma le città esser fatte grandi e potenti per questo mezzo. Non era il mantoano palude? Non era il ferrarese il medesimo? Il paese di Ravena e di Cervia? Hor quest'arte ha fatto in me, come fanno la contemplation delle cose, che d'una in l'altra portano l'intelletto tanto alto, che si viene alla cognitiona di Dio"*. Questa l'aria che si respirava.

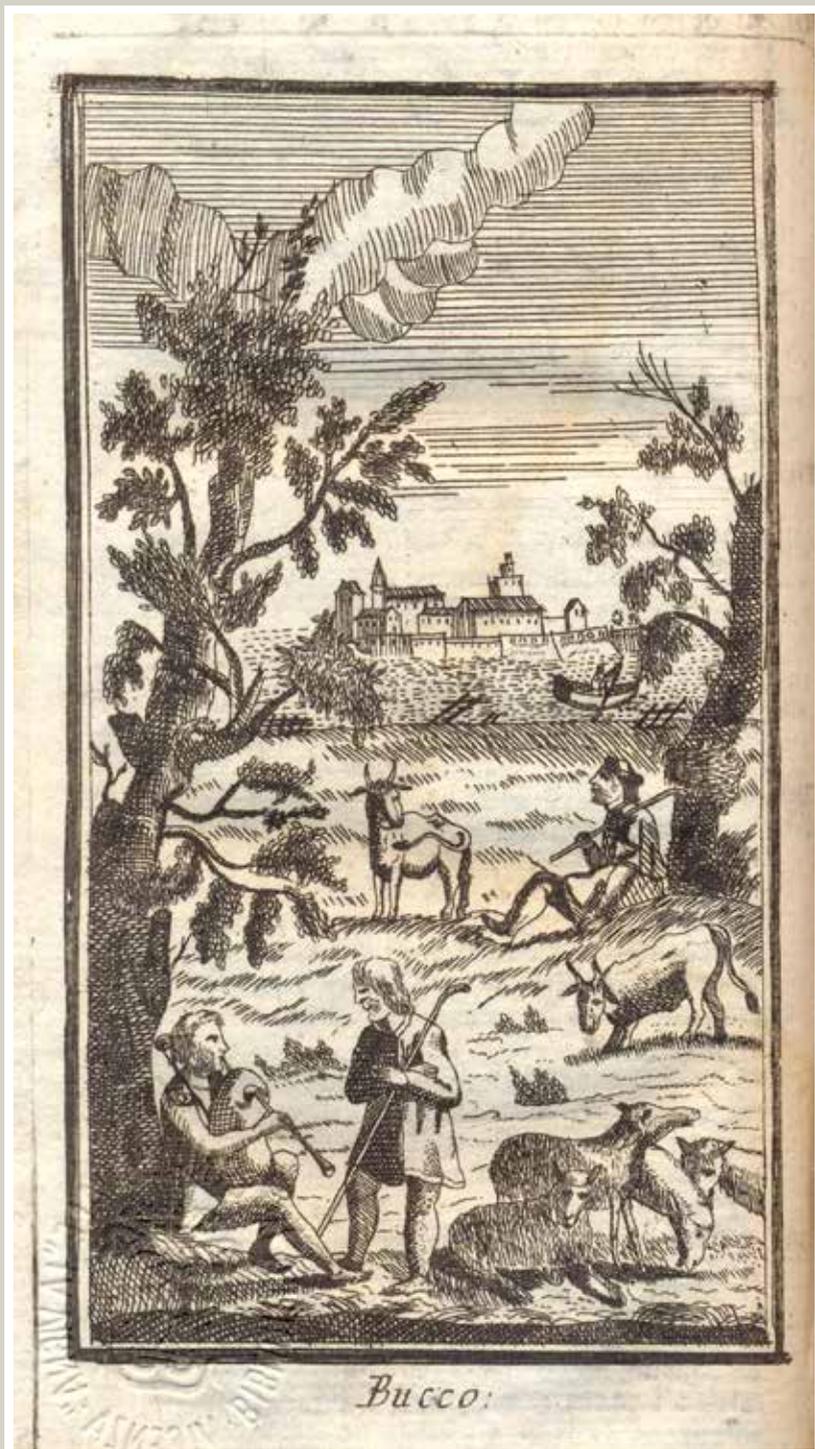
Ma più in generale il controllo di una risorsa importante come l'acqua non poteva non interessare chi sull'acqua era nata. Così sarà anche per altre magistrature: i Provveditori sopra boschi, sopra beni comunali, e Deputati alle Biave. Così a fine secolo circa 150.000 ettari vengono "bonificati" in vaste aree del Veronese, del Padovano, del Polesine. E dove l'acqua non c'è, si porta, si irriga: dalla Piave, in quel di Pederobba, si deriva, a partire dal 1436, una Brentella che conduce l'acqua per seriole in tutta l'alta campagna trevigiana, al di sopra delle risorgive. Più a Ovest si costruisce un complesso sistema di rogge derivate dalla Brenta in quel di Bassano. Ancora qualche numero: tra il 1558 e il 1604 vengono autorizzate 385 nuove investiture d'acqua per un investimento, solo di concessioni, di 55 mila ducati: quando lo Stato capisce che una risorsa è strategica, tranquilli, si fiscalizza alla grande!

A questo si aggiungano motivazioni tutte interne allo stato di Terraferma a partire dal carico demografico.

Treviso, per stare a terra a me cara, passa dai 9.000 abitanti di fine '400 ai 13.000 circa di metà '500. Secondo i dati pubblicati dal Beltrami, nel 1548 si registra una densità media in Terraferma di 48 ab./kmq: 1.200.000 abitanti, con un tasso di urbanizzazione vicino al 21%. Venezia raggiunge negli anni '50 i 160.000 abitanti, una "metropoli" tutta particolare che necessitava giornalmente di tutto: vino, cereali, carne, legna.... Ma non c'è solo Venezia: Verona e Brescia superano i 50.000 abitanti (quanto Londra), Vicenza e Padova i 20.000, Bergamo fra i 15 e i 20.000, Crema, Treviso e Udine fra i 10 e i 15.000; Belluno, Feltre e Rovigo attorno ai 5.000. Sono solo numeri ma che palesano un policentrismo che è caratteristica del Veneto d'oggi.

E sono numeri che impongono, a prescindere, come si direbbe, scelte di politica agricola e alimentare chiare, organizzazione e strutture, come ha recentemente ricostruito Fabien Faurgeron (1). E qui c'entrano le vacche. A conclusione di una dura vertenza di metà '500 che vedeva contrapposti i bisogni delle beccherie veneziane e la riottosità e la resistenza delle città di Terraferma a soddisfarle (l'obbligo di consegnare 14.000 manzi), gli oratori di Rovigo e Treviso certificano: *"...no puol quel paese isteso haver purasai persone et purasai animali perché dove sono assai persone bisogna che siano asai tere arative et poche prative per arsunar il viver et dove sono assai animali come è in Ongaria bisogna che sia como sono purasai pradi et poche tere arative et essendo cose contra dicenti insieme et repugnanti issendo molto de l'uno bisogna che sia mancho de l'altro et quanto che sia meglio che siano più homini et mancho bestie è tanto chiaro che non accade metterlo in controversie"*. Ci pare che il discorso non faccia una grinza: non occorre essere bocconiani.

Ma il passaggio da città mercantile a *"città dalle propaggini campagnole"*, come ebbe a sottolineare F. Braudel, ha ragioni economiche anche nel trend, frutto di congiuntura rialzista, ascendente dei prezzi per cui la terra era "un affare" e "capitalistico" lo spirito di approccio alla gestione dei patrimoni. Nelle stesse "politiche" relazioni dei rettori di terraferma si propongono e si discutono problemi connessi alla necessità di aumentare la produttività del sistema, propugnando soprattutto bonifiche e messa a coltura di nuove terre, con particolare attenzione a non sowertere



Bucco:

un sistema di risorse che aveva nei boschi un punto importante di equilibrio; ma diverse anche le indicazioni che emergono per aumentare la produttività attraverso, ad esempio, abbondanti irrigazioni. Insomma, si guarda alla terra con occhio d'investitore, di imprenditore. Che poi, a bocce ferme, il bilancio si attesti verso la maggiore produzione e non la maggiore produttività, anche questo è vero.

Ragioni economiche, ragioni politiche, ragioni culturali. Quanto alle seconde è stato detto quanto lo strumento della penetrazione fondiaria, dell'insediamento di villa rispondesse, anche se non in modo lucidamente progettuale, a necessità di controllo sociale e politico: la diffusa e capillare espansione dei patrimoni del patriziato della governante garantiva una forma costante e pervasiva di sorveglianza. Sui connotati culturali di tutto il processo si è detto da più parti che il tutto passa attraverso il recupero della santità dell'agricoltura, della valorizzazione della tradizione classica di tutta l'agronomia latina cui si ispira una densa, ricca e diffusa pubblicistica agronomica che, una volta pagato il dazio alle inevitabili pastorellerie, entra nel merito di discussioni molto pratiche e concrete. Lunga la lista: Giovan Battista Tatti, Camillo Tarello, Agostino Gallo, Affrico Clementi, Giovan Battista Bonardo, ma anche Giovan Battista Barpo: dal Bresciano, al Polesine, al Bellunese al Trevigiano più tardi con Giacomo Agostinetti. Nuovi agricoltori. Si aggiungano tutti i libri *oeconomicorum*, Giacomo Lanteri, *Della economia nel quale si dimostrano le qualità, che all'uomo et alla donna separatamente convengono pel governo della casa*, Bartolomeo Taegio con *La Villa*, Paolo Gaggio, per citare alcuni. La villa, ora va di moda la villa-fattoria, condensa in sé: un assetto della proprietà, una organizzazione del territorio e del paesaggio, un modo di organizzare del lavoro o dei rapporti sociali, una diversa attitudine imprenditoriale, una nuova attitudine al lavoro dei campi, una sorta di modello produttivo...

Tutto qui, in modo confuso. Ed è un modello vincente, rimodellato, ripreso, riadattato fino al Settecento inoltrato quando nuovi soggetti (i Minelli, *casolini* in Rialto, gli Albrizzi, fabbricanti di tele) rimpingueranno le casse dello stato acquistando il titolo di pari grado, destando l'ironico commento: *"El se fa zentilhomo e con stupor dalla stalla alla reggia va in t'un passo"*.

A proposito di vacche...

Il problema della cronica carenza di bestiame da carne della Terraferma e di Venezia in particolare, in età moderna, è noto. Sul piano più generale si prefigurava una sorta di divisione internazionale del mercato agricolo e del lavoro, per cui Venezia e la Terraferma si trovavano, per favorevoli ragioni di scambio, economicamente preparate a provvedersi di carne e cereali sui mercati stranieri, a fronte di un'agricoltura che assumeva in certi casi i caratteri della specializzazione; in realtà dunque non si trattava di una situazione subita e tamponata in qualche modo, ma del conseguente risultato di precise scelte economiche (2).

C'erano poi motivazioni interne, dettate anche dai gusti alimentari, per cui tutto il settore dell'allevamento bovino era indirizzato alla produzione di carne di vitello e di latticini: *"Non solo io son prontissimo à parlarvi - risponde Scaltrito, l'interlocutore dell'opera di Agostino Gallo - [pur che sappia] di quanto mi domandate, ma dimostrarvi ancor quanto errano coloro che non apprezzano le vacche, le quali vi danno sempre vitelle e vitelli, che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfezzione) che non vi è altro animale quadrupede, che sia pari à loro. Et oltre - prosegue - che si accomodano di tanta copia di latte, che mangiamo d'ogni tempo del butiro, formaggio, fiorito e ricotta, caviamo parimenti tanti danari da queste cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli et viviamo honorevolmente da pari nostri"* (3).

Sul mercato cittadino affluivano a metà '500 diversi tipi di carne, tutti calmierati: dal vitello da latte al vitello da *herba*, dal manzo all'agnello, al castrato. Numerose inoltre le varietà di formaggi: *formazi candioti, moriotti, morlachi, pecorini de vacha, freschi e vecchi, cadorini de pecora, misti de pecora, capra e vacha, piacentini, bressani, saladi, saladi nostrani, asin*, degni di comparire nella *Summa lacticiniorum* di Pantaleone de Athis da Confienza di Vercelli, trattato consigliato da Tomaso Garzoni, che giudica i *pecorini arimenesi*... di bontà pari a tutti.

Il problema della dipendenza dai mercati esteri si pone in modo drammatico per Venezia e la Terraferma durante la profonda crisi attorno agli anni trenta del '500. Come soddisfare il bisogno di carne di una popolazione di 120.000 abitanti (dato riferito a Venezia nel 1529) che

necessitava dell'approvvigionamento annuo di 14.000 buoi, 13.000 vitelli e 70.000 animali menudi, cioè suini e ovini? (4).

Ora, a partire dal '400 non solo Venezia, ma anche le altre città di Terraferma si rifornivano per le loro beccherie in terra tedesca e in Ungheria, attivando scambi e accordi per l'importazione di migliaia di capi che percorrevano le notevoli distanze lungo dei tragitti stabiliti, dotati di abbeveratoi e pascoli. Allevati in mandrie con metodi estensivi nella grande pianura ungherese, i buoi raggiungevano Venezia via terra dopo circa un mese di marcia, attraversando il Piave proprio all'altezza di Maserada dove sostavano per recuperare parte del peso; è stato infatti calcolato che un animale adulto perdesse 80 kg per coprire una tratta di 330 km (5). In diversi momenti si provide anche al trasporto via mare, imbarcando i bovini a Zara.

Sulla provenienza esotica e remota di questi animali la gente comune fantasticava; lo stesso Giovan Battista Barpo scriveva nel 1634: *"Gli buoi che vedi giornalmente di passaggio per i nostri confini che d'Ongheria e Vinegia e altrove servono à macelli, fanno sì lontani viaggi, che rende grandissimo stupore, passando ben spesso gli mercanti ongheri à comprarli in Moscovia, e Tartaria, e gli tartari, se bene n'hanno grandissima copia [...] gli traggono alle volte dal Cataio e anco dalla China, tanto può e val l'uso del oro, e l'interesse del guadagno* (6).

Nel 1529, come si accennava, si determinò una grave carestia di carne, preceduta da due anni di pessimi raccolti: *"la causa di tala penuria è stata per no haver possuto trazer bovi di terre aliene per causa della presente guerra"* (7). Venezia *"... acciò non seguisca la penuria di carne come è seguito questi tempi passati de che si ha patito grandemente non ostante dar doni, levar il dacio et i fitti della banca..."* volle cercare la soluzione entro schemi autoritari, propri della Dominante, imponendo alle città suddite, con due parti del Senato (25 novembre 1529 e 1 giugno 1530) un contingente annuo di 14.800 buoi, assegnandone 1.500 a Treviso e al suo territorio, 300 a Feltre e 300 a Civald di Belluno. La ripartizione veniva eseguita in modo meccanico sopra il numero di campi rilevati dagli estimi, senza considerare le reali situazioni locali e il fatto che nessuna delle città era stata in grado di supplire al proprio fabbisogno.

L'imposizione, corretta poi nel 1530 (800 per

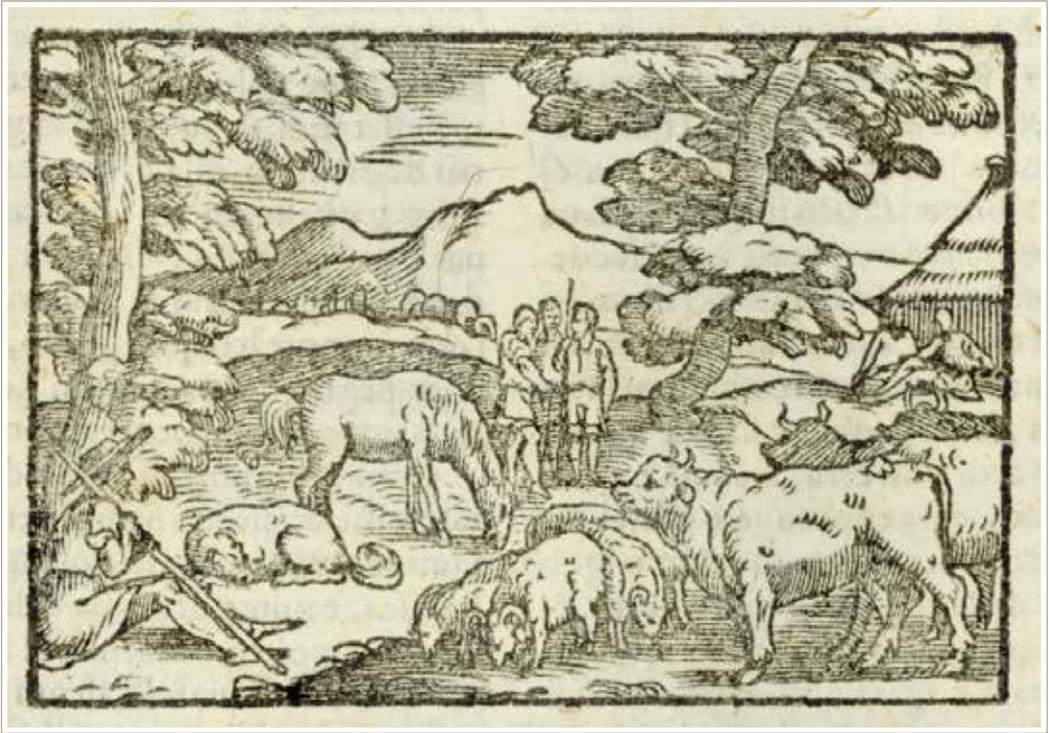
Treviso e 200 per Feltre e per Belluno) incontrò forti resistenze, soprattutto allorché nel 1554 venne rinnovata l'ingiunzione. Ogni città si premurò di presentare delle memorie per giustificare l'impossibilità di adempiere all'obbligo e, pur nel generale tono recriminatorio e querulo, tali documenti contengono significative valutazioni ed argomentazioni di tipo economico-agrario, tenuto conto che l'imposizione avrebbe finito con lo sconvolgere gli assetti culturali e demografici delle campagne.

Secondo le osservazioni che gli oratori di Treviso (e in parte di Rovigo) producono nelle loro memorie, il trevigiano può consumare circa 4.000 buoi all'anno; di questi, si asserisce, 3.000 sono *ongari schiavi et todeschi, il che testimonia come il territorio non è sufficiente a darli carne* (8).

Il grande numero di vitelli che si vendono al mercato di Montebelluna, acquistati principalmente dai mercanti veneziani, *"... dimostra che non vi sono freni a sufficienza che possi arlevarli in buò [...], e comunque v'à sempre le porte aperte del trivisan [...] il che non è così delle altre città lontane"*. La colorita espressione *porte aperte* è più di una suggestiva metafora e attesta una consolidata nonché collaudata rete di traffici e commerci d'impianto trecentesco e via via ampliatisi al momento della conquista. Gian Maria Varanini in un suo studio ha verificato che in un anno, tra 1441 e 1442, sono stati condotti a Venezia dal Trevigiano 5.576 buoi-vitelli e 11.102 castrati. Un mio riscontro ha accertato, tra settembre 1514 e dicembre 1515, in un frangente quindi di crisi e di difficile ripresa dopo la guerra di Cambrai, l'invio a Venezia di 996 buoi, 300 vacche, 446 manzi, 3.234 agnelli, 782 castrati e 193 capretti (9). Forgeron ha calcolato per l'anno 1433-34 l'inoltro a Venezia, solo da Treviso, di 6.000 buoi, 225 vitelli, 133 vacche, 1200 agnelli, 23.000 castrati...

Il territorio, precisano gli oratori, ha pochi scarsi beni comunali, pochi pascoli e prati che risultano pessimi *"... et questa causa arleva tristi bestiami che sono mancho de mezza carne et a far boni tal territorii bisognaria molte acque che li discorresse per adaquare perchè quella che scorre a pena basta per bevare"*.

L'analisi si articola: tale ristrettezza di fieni *"... ha insegnato alli homini a far fogia di arbori delle piantade con non piccol danno di esse piantason, tagliandose gli*



V.M. Publius, *L'opere di Virgilio montoano...*, Venezia 1597

rami a tempi che l'arbore è ancor in amor...", e quel poco di foraggio che si raccoglie costa caro; inoltre il bestiame che se arleva non è molto bon per l'eccessivo pretio del sal. Premesso questo, i manzi che si mandano a macellare sono vecchi "... et non più atti al arar, perché el bestiame bon che se puol arlevar nel paese se arleva per uso della agricultura". Sull'alto prezzo del fieno altre fonti concordano: nel 1537 a Noale era salito già a 12 lire al carro, importo destinato a non scendere se lo stesso Agostino Gallo, nel 1564, lo conferma nella prima edizione delle sue *Dieci giornate*; un valore praticamente raddoppiato in pochi anni (10).

Ma se nonostante tutto, scrivono gli oratori inviati a Venezia, l'imposizione diventasse esecutiva "... bisognaria che se venisse a uno delli infrascritti partiti: el bisognaria mandare a pradi al meno campi 12 millia par far fen el mancho chari 12 millia per pascer et pascolar i buò, qual buò non sariano mancho de 3 millia dovendone haver de più età per mantenere sempre il numero delli

800 et a questo modo se pascheranno i buò et sempre il numero delli 800 et se toorà il viver a persona dodese millia per ché non se perderia mancho de stari 60 millia biava che dariano tal campi e bisognaria far, over che bisognaria provederli per via de Venetia overo che de tempo in tempo fusse disgravato el territorio de persone deducendo qualche colonia come faceva i romani".

Il nocciolo della questione è chiaramente nelle conclusioni: "... non puol quel paese isteso haver purasai persone et purasai animali perché dove sono assai persone bisogna che siano assai tere arative et poche prative per arsunar il viver et dove sono assai animali come è in Ongaria bisogna che sia como sono purasai pradi et poche tere arative et esendo cose contradicenti insieme et repugnanti issendo molto de l'uno bisogna che sia mancho de l'altro et quanto che sia meglio che siano più homini et mancho bestie é tanto chiaro che non accade metterlo in controversie".

Non ci poteva essere denuncia più lucida e

consapevole dell'impossibilità di poter conciliare, in quella fase e in quella congiuntura, con una popolazione ancora in fase di crescita, scelte di politica agraria alternative alla massima diffusione della cerealicoltura. Le motivazioni di questo contrasto tra coltivazione dei cereali e allevamento del bestiame, tema classico del dibattito storiografico, ubbidiscono a precisi e inequivocabili indirizzi economici che vanno verso la specializzazione, e non per la povertà del suolo; in nessun caso, per buona parte dell'età moderna, conveniva allevare animali da carne. E come Treviso e Rovigo, anche Verona si oppone a questa ingiunzione, fondamentalmente per le stesse ragioni, perché li obbligava ad impegnarsi in un tipo di allevamento che corrispondeva ad uno stadio di sviluppo più arretrato (11).

Ma la lunga citazione ci serve per verificare la correttezza di alcuni conteggi riportati: si dice che occorrono 112.000 campi di prato (1 campo trevigiano - mq. 5.204) per sostenere una quota annua di 800 manzi. La quantità di prati utili risulta da questo calcolo, che si rifà ai dati registrati nel memoriale di Rovigo: per avere 800 manzi sempre pronti, al compimento del terzo anno, bisogna averne in allevamento 2.400 ai quali vanno aggiunte circa 2.600 vacche "per madre perchè non tutte se impiono, tutte non vanno a bene et tutte non fanno maschi": ne consegue che per mantenere 5.000 animali grossi, sarebbero necessari, "a doi campi per ogni capo come è ordinario", 10.000 campi.

I due campi ritenuti indispensabili all'accrescimento e al mantenimento di un capo bovino, data la qualità dei prati e dei pascoli presenti, sono il risultato di una valutazione realistica e credibile che assegna ad un campo di prato la produzione di un carro di fieno del peso di 1.500 libbre, pari a quintali 7,74 circa, (q. 15,48 per ha), una resa che si allinea alla produttività del tempo per aree asciutte. A Montaldeo (Alessandria) a fine '600 i prati stabili asciutti dell'azienda Doria fruttano 10,5 q. di fieno per ha, quelli irrigui 32-33 q., un quarto del raccolto attuale (12); ma si potevano ottenere rendimenti anche più alti (13).

Lo stesso Agostino Gallo sostiene che per allevare una vacca fino a 36 mesi circa servono dai sei ai sette carri, cioè due carri abbondanti all'anno del peso di quintali 7,80 ciascuno, vale a dire, tenuto conto dei quattro mesi di pascolo, una disponibilità teorica di 6 kg di fieno al

giorno, ragione che evidentemente andava integrata. Sulla qualità dei fieni e sul loro valore nutritivo influiva molto l'andamento climatico della stagione.

Gli oratori di Rovigo avevano elaborato altri dati: "Et quando ancho per disgracia nostra convenissimo impir il paese nostro di bestie et vivere di carne, caseo et latte, come fano li tartari - scrivono - non potemo fugire un altro manifesto danno, che in allevar un manzo de 3 anni computate tre invernature de ducati 3 almeno all'anno [...] computato il pascolar de ducati due in tre estate, computato l'interesse de quelli che moreno o che si allevano male senza la mercede deli poveri cutodi costa meno di ducati 15 et 16 per manzo et no di meno siano stati sforzati darli a bechari suoi per 8 over 10 al più [...] O quante fraudi, o quanti ingani, o quante manzerie si farano a nostre spese con questa pericolosa et monstuosa occasione.

I lai finali si riferiscono chiaramente alla categoria dei beccai, impegnati a "razziare" le campagne ed innegabilmente poco amati, tanto più che le lamentelle restano lettera morta, visto che Venezia non recede dai suoi propositi.

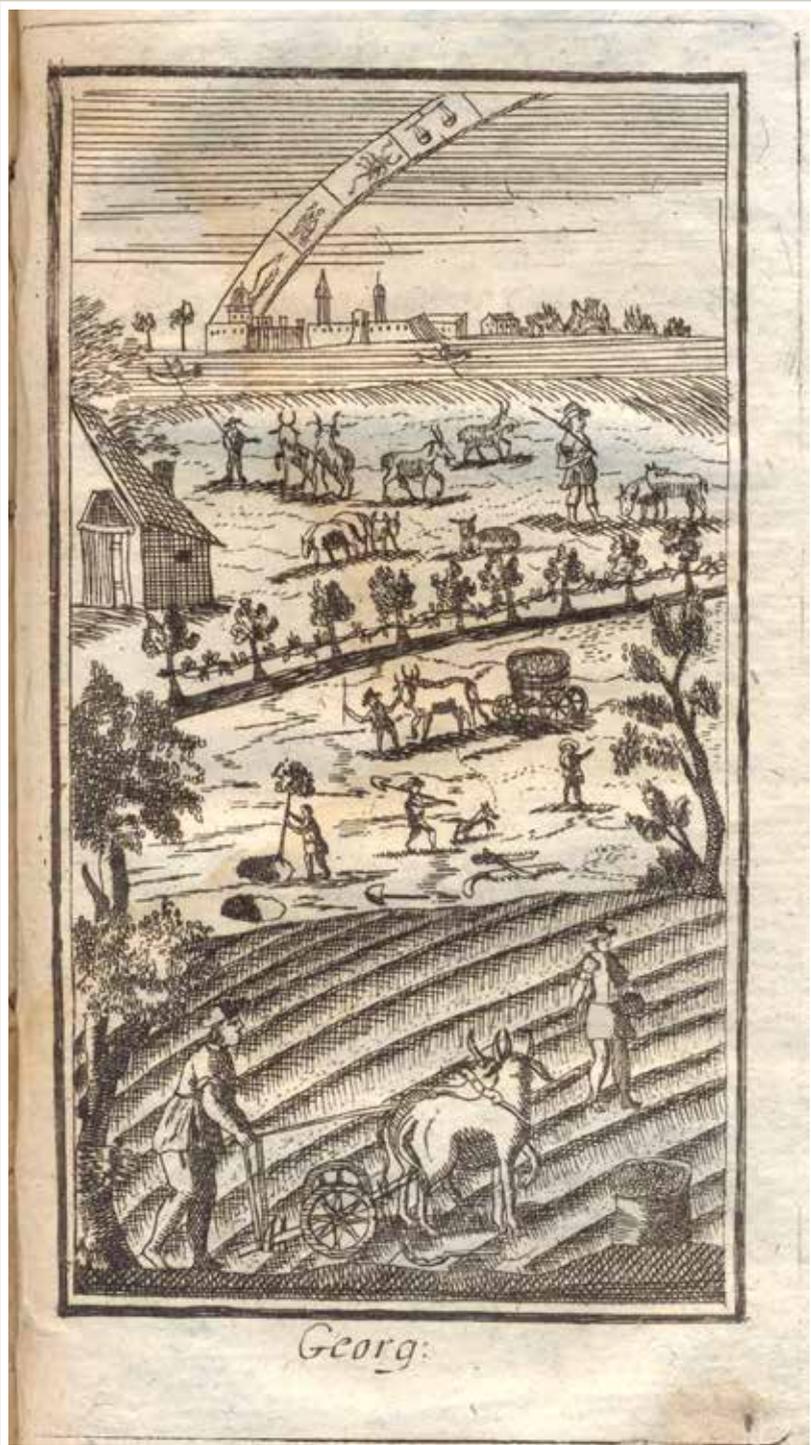
Così si discettava a metà '500... tipo quote latte insomma, a parti invertite.

NOTE

(1) F. Faurgeron, *Nourrir la ville. Ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Vneise dans derniers siècles du Moyen âge*, Rome 2014.

(2) Sull'approvvigionamento di grano per Venezia cfr. M.Aymard, *Venise, Raguse et le commerce du blé pendant la seconde moitié de XVI siècle*, Paris 1966

(3) A.Gallo, *Le venti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venezia 1539, p. 220. Sulle abitudini alimentari europee cfr. F.Braudel, *Civiltà materiale e capitalismo (Secoli XV-XVIII). Le strutture del quotidiano*, Torino 1982, pp. 168-178; cfr. inoltre M. Montanari, moderna *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Bari 1991; per alcuni confronti con altre aree, cfr. A.Wyczanski, *La consommation alimentaire en Pologne aux XVIe et XVIIe siècles*, Paris 1985. Per le osservazioni di T. Garzoni, che si suppone



Georg:

raccolte in Treviso, cfr. T. Garzoni, *La piazza universale di tutte le professioni nel mondo*, Venezia 1589, "De pastori, cioè pegratori, caprari, boari, buffalari, porcari e casiaruoli ò formaggiari" Disc. LIV, pp. 491-495

(4) Il dato è riportato in U.Tucci, *L'Ungheria e gli approvvigionamenti veneziani di bovini nel cinquecento*, in "Studia Humanitatis", n.2, 1975, *Rapporti veneto-ungheresi all'epoca del Rinascimento*, Budapest 1975, pp. 153-171

(5) B.H.Slicher Van Bath, *Storia agraria dell'Europa occidentale (500-1850)*, Torino 1972, p. 390-412.

(6) G.B.Barpo, *Le delitie et i frutti dell'agricoltura e della villa*, Venezia 1634, p. 71.

(7) Si trattava della guerra turco-asburgica che opponeva Ferdinando d'Asburgo, re di Boemia a Giovanni Szapolyai, re d'Ungheria, appoggiato dal sultano turco Solimano II. Per il tragitto seguito e per la dimensione dello scambio cfr. U. Tucci, *L'Ungheria...cit*; cfr. inoltre V.Zimanyi, *Esportazione di bovini ungheresi a Venezia nella seconda metà del secolo XVI*, in *Venezia e Ungheria nel Rinascimento*, a cura di V. Branca, Firenze 1973, pp. 145-156. Per gli anni di carestia cfr. G. Del Torre, *Venezia e la Terraferma dopo la guerra di Cambrai. Fiscalità e amministrazione (1515-1530)*, Milano 1987, pp. 199-216.

(8) La documentazione si trova in ASTV *Comunale*, b. 278, fasc. n. 9.

(9) I dati in G.Varanini, *Aspetti della produzione e del commercio del vino nel Veneto alla fine de Medioevo*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana Medioevale e Moderna*, Firenze 1988, p. 85; per il periodo medioevale cfr. M. Knapton, *Venezia e Treviso nel trecento: proposte per una ricerca sul primo dominio veneziano a Treviso*, in *Tomaso da Modena e il suo tempo*, Treviso 1980, p. 73 n.89. Per i dati del 1514-1515 cfr. ASTV, *Comunale*, b. 1561.

(10) Devo la notizia ad Anna Bellavitis, che ringrazio.

(11) A questo proposito cfr. il lavoro di M.Lecce, *Le condizioni zootecnico-agricole del territorio veronese nella prima metà del '500*, in M. Lecce *Ricerche di storia economica*, Verona 1975, pp. 83-116 (già edito nel 1958). Per l'allevamento ne Bellunese e nel Feltrino in età moderna cfr. l'importante lavoro di F.Vendramini, *La mezzadria bellunese nel secondo cinquecento*, Belluno 1977, pp. 85-100.

(12) G.Doria, *Uomini e terre di un borgo collinare dal XVI*

al XVII secolo, Milano 1968, p. 21.

(13) Sempre nell'Alessandrino in altre aziende Doria si raggiungono anche i 60 q. Cfr. G. Doria-G.Sivori, *Il declino di un'azienda agraria nella piana alessandrina tra la seconda metà del '500 e la fine del '600*, in *Agricoltura e aziende agrarie nell'Italia centro-settentrionale (Secoli XVI-XIX)* a cura di G.Coppola, Milano 1983, pp. 13-39.

Mercanti di cibo. L'approvvigionamento di Vicenza nella prima età moderna

di Edoardo Demo

Le gravi epidemie susseguites a partire con la metà del Trecento per più di mezzo secolo determinarono anche in Veneto, come in buona parte della penisola italiana e d'Europa, un calo demografico ed un deciso allentamento della pressione soprattutto sulla produzione di cereali. Con la seconda metà del Quattrocento, prima in maniera quasi impercettibile e poi in maniera via via più evidente, la popolazione del Veneto aumenta, dando inizio ad un processo di crescita che non terminerà se non con i primi decenni del Seicento. Le cause di tale fenomeno non sono ancora oggi del tutto chiare. Quel che è certo è che la popolazione cresce, determinando di conseguenza l'aumento progressivo della domanda di derrate alimentari.

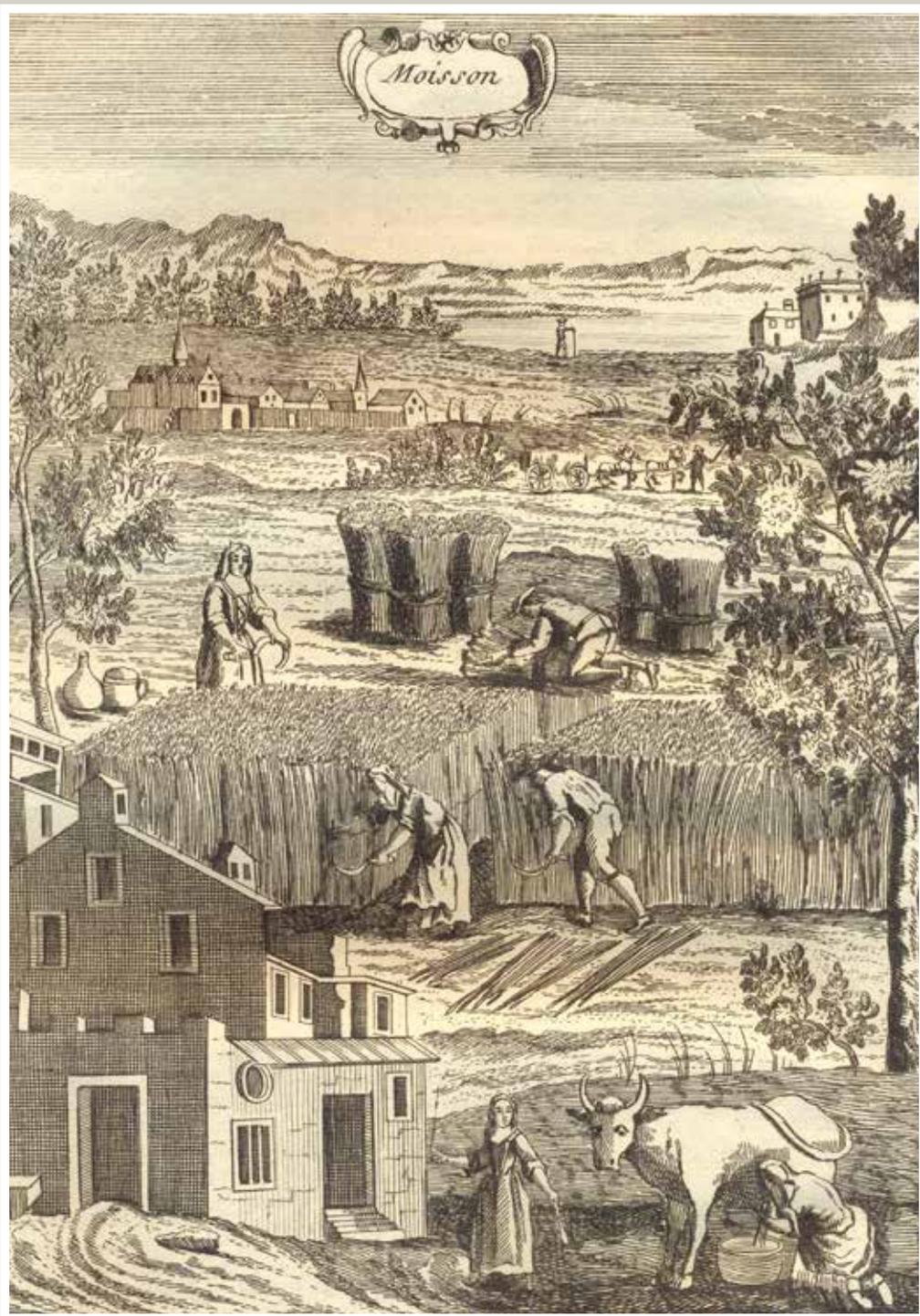
Nella struttura della dieta dell'epoca l'apporto dei cereali è preponderante e lo è ancora di più, più in basso si scende nella scala sociale, visto anche l'alto costo della carne. Per la maggior parte della popolazione veneta del Rinascimento, infatti, la dieta alimentare poggia in maniera preponderante sul consumo di cereali. È quindi evidente che la maggiore domanda di cibo fra secondo Quattrocento e primo Seicento porta necessariamente ad una sensibile espansione delle superfici destinate all'agricoltura, in particolare alla cerealicoltura, anche tramite la messa a coltura di terre marginali, boschive o in precedenza destinate a prato.

Il vasto processo di recupero di aree consistenti all'agricoltura e l'espansione della coltura cerealicola, messe

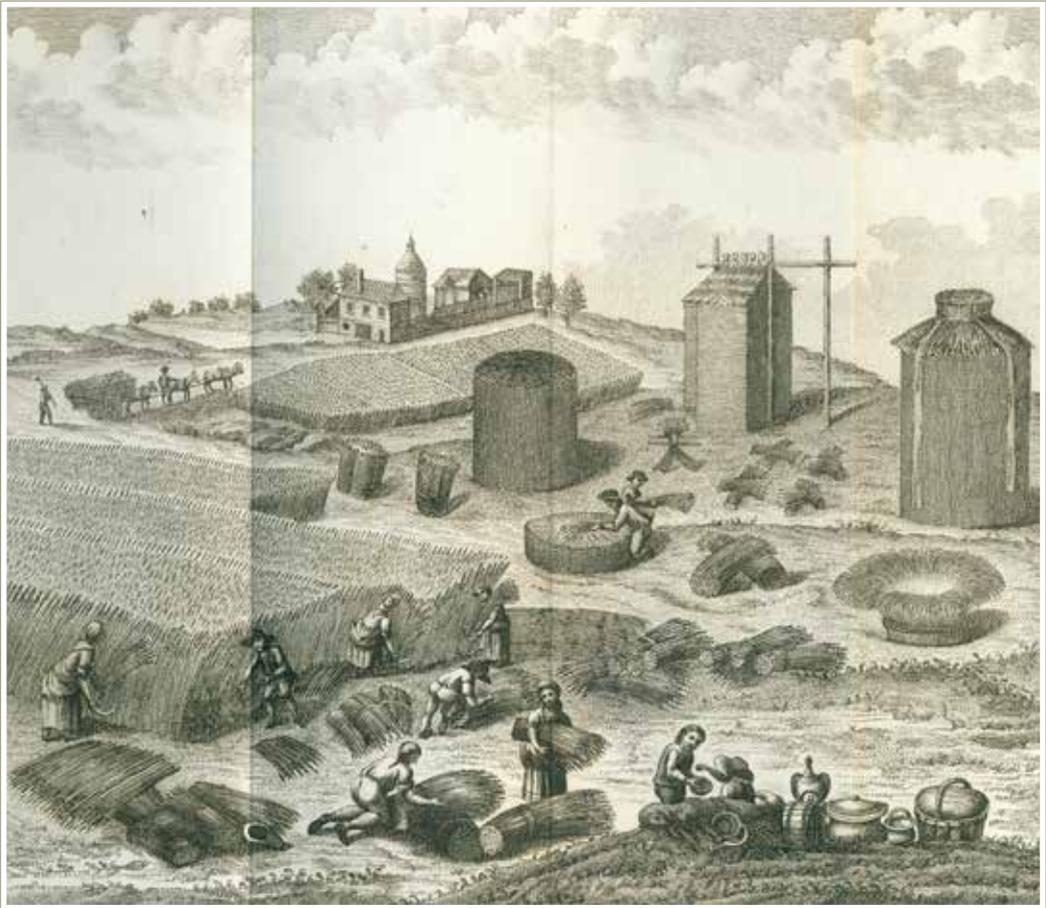
in atto nel corso del Cinquecento, portano a risultati di notevole importanza, come un non indifferente aumento della produzione. Ma bisogna rilevare, altresì, che tali risultati vengono raggiunti quasi esclusivamente attraverso un semplice aumento dei terreni coltivabili. L'agricoltura veneta del periodo, infatti, continua ad essere contrassegnata da bassi, quando non bassissimi, livelli di produttività. Le rese agricole sono pericolosamente limitate, tanto che anche una sola annata particolarmente cattiva può dar vita ad una crisi di sussistenza e sfociare in una carestia, costringendo le diverse città del Veneto ad attivarsi per acquistare anche lontano quanto a loro necessario per dar da mangiare ai propri cittadini.

Quanto sin qui affermato vale anche per Vicenza, una città che a partire con la seconda metà del Quattrocento e per buona parte del secolo successivo conosce una crescita demografica assai rilevante, in concomitanza con una robustissima fase di espansione economica, soprattutto di carattere manifatturiero e commerciale. È del 1483, ad esempio, l'affermazione di Marin Sanudo che sottolinea come "dentro nelli muri" della città berica abitino almeno 19.000 abitanti; un dato destinato a crescere nel corso della prima metà del Cinquecento, tanto che intorno a metà secolo la città sembra raggiungere i 30.000 abitanti.

Vicenza, dunque, cresce e di pari passo con la taglia demografica aumentano anche le necessità alimentari dei suoi cittadini. In annate normali l'approvvigionamen-



L. Liger, *La nouvelle maison rustique*, Paris 1777



Nuovo corso completo d'agricoltura teorica e pratica, Padova 1819

to viene garantito dalle biade liberamente introdotte o portate in città attraverso le cosiddette “condotte”, ovvero il trasporto obbligatorio entro le mura di una parte delle eccedenze cerealicole (in particolare frumentarie) raccolte nel contado. Inizialmente previste solo in caso di annate di scarsità, le “condotte” diventano un obbligo permanente a partire dal 1560.

Capitano, tuttavia, delle annate in cui neppure le suddette misure sono sufficienti a consentire un adeguato approvvigionamento urbano ed il comune si trova costretto a promuovere altre forme di acquisto del necessario, in modo particolare attraverso accordi con singoli mercanti o società mercantili perché reperiscano al di fuori dell'ambito locale (spesso su mercati esteri più o

meno lontani) le derrate alimentari.

La procedura seguita, come ben descritto da Luca Clerici, prevede, innanzitutto, la nomina di tre *Presidenti o Provveditori ai Frumenti o alle Biade*. Ad essi è demandato il cruciale compito di reperire il denaro necessario per finanziare l'operazione ed assicurarne il successo.

Diverse, a seconda delle annate, sono le modalità di finanziamento attuate: dallo sfruttamento delle entrate ordinarie del Comune, ai depositi vincolati presso il Monte di Pietà; dalla vendita (comunque eccezionale) dei beni del Comune medesimo, ai prestiti concessi da privati cittadini e mercanti per lo più attraverso l'uso delle lettere di cambio.

Una volta raccolto il denaro i Provveditori possono procedere direttamente all'acquisto dei cereali fuori dall'am-

bito locale; un'operazione non semplice perché richiede non solo dirette e profonde conoscenze del commercio cerealicolo, ma anche la capacità di saper utilizzare in maniera efficiente ed efficace gli strumenti della pratica d'affari. È per questo che solitamente si preferisce appaltare le operazioni di ricerca, acquisto, trasporto, conservazione e vendita delle biade a singoli mercanti o società di mercanti. Anzi se l'approvvigionamento avviene presso paesi esteri, magari spazialmente assai lontani, diviene assolutamente necessario servirsi di persone di alta professionalità e ben inserite nei traffici internazionali, dotate delle reti di relazioni utili per facilitare un'impresa complessa. Val la pena rilevare, poi, che nello stabilire i contratti con gli appaltatori, i Presidenti alle biade talora concedono in prestito il denaro necessario per effettuare gli acquisti, talaltra si limitano a corrispondere un premio, raramente entrambi.

A proposito della complessità dell'impresa, a cui si è fatto riferimento in precedenza, bisogna sottolineare, infine, che non rari sono i casi in cui anche operatori di provata esperienza mercantile falliscono e non riescono a rifornire la città come richiesto. Il commercio dei grani, infatti, presenta difficoltà non comuni, primo fra tutti un modo di procedere diverso da quello praticato per svolgere altri tipi di traffico. Proprio per evitare i rischi di inadempienza da parte degli appaltatori il Comune richiede frequentemente che i mercanti siano in grado di presentare adeguate garanzie, di solito mediante una fideiussione.

Sin qui si è dato conto della procedura seguita per provvedere all'approvvigionamento urbano attraverso l'operato di mercanti ed uomini d'affari. Ma chi sono questi mercanti? Che conoscenza hanno dei traffici internazionali? Come detto in precedenza, Vicenza conosce una forte crescita demografica a partire con la metà del Quattrocento in corrispondenza con una fase di forte espansione economica, che trasforma progressivamente la città in riva al Retrone in un centro manifatturiero e commerciale di livello internazionale, soprattutto per quanto riguarda la produzione e la vendita sui mercati esteri di manufatti in lana e seta, ma non solo. Vicenza nel Cinquecento può essere a ragione definita, come recitano le fonti, una "città molto traffichevole". Stando a studi recenti condotti da chi scrive, tra gli anni '50 e '90 del '500 sono almeno un'ottantina le casate mercantili

in grado di operare a livello internazionale, a cui si affiancano numerosissimi appartenenti alle più prestigiose famiglie del ceto dirigente cittadino.

La città, quindi, è tutt'altro che sprovvista di uomini d'affari in grado di gestire la compravendita dei cereali. Così tra coloro che per conto del comune si impegnano (quasi sempre con successo, in qualche caso con esiti disastrosi) per l'approvvigionamento urbano di biade si possono annoverare il nobile Stefano Magrè ed il di lui figlio Giacomo (uno dei principali produttori di seterie del periodo con interessi mercantili che spaziano dalla Germania, alle Fiandre; dalla Francia, alla Svizzera); l'altrettanto nobile, nonché prestigioso committente palladiano, Biagio Saraceno (di cui ci sono, tra l'altro, rimaste diverse lettere commerciali relative alla compravendita di sete sul mercato di Lione); importanti mercanti vicentini di casa presso i principali empori commerciali europei (da Iseppo Lodi, a Pietro Pizzoni; da Antonio Zorzi a Girolamo Mazi, a Francesco e Pietro Del Bo); e non mancano neppure appartenenti a note famiglie mercantili fiorentine che prendono dimora in riva al Retrone, come Andrea Gianfigliuzzi, che mette a frutto per il buon esito della sua impresa i forti legami con una rete mercantile ramificata come poche altre in ogni parte d'Europa.

Bibliografia

- L. Clerici, *Sul ruolo dei mercanti nell'approvvigionamento cerealicolo urbano durante gli anni di scarsità. Vicenza, XVI-XVII secolo*, in F. Amatori e A. Colli (a cura di), *Imprenditorialità e sviluppo economico. Il caso italiano (secc. XIII-XX)*, Milano 2009, pp. 1553-1569.
- E. Demo, *Mercanti di Terraferma. Uomini, merci e capitali nell'Europa del Cinquecento*, Milano 2012.
- E. Demo, *Agricoltura e alimentazione*, in G. Beltrami, H. Burns e F. Monicelli (a cura di), *Villa -> Agricoltura*, in corso di stampa.
- F. Vianello, *Mercanti, imprese e commerci nel Cinque e Seicento*, in G. L. Fontana (a cura di), *L'industria vicentina dal Medioevo a oggi*, Padova 2004, pp. 187-229.

Curare la fame, curare le malattie. Cibo, ospedali e confraternite nel Rinascimento veneto

di Francesco Bianchi

La distribuzione caritativa di derrate alimentari e l'uso terapeutico dell'alimentazione sono aspetti complementari dell'assistenza nelle città di epoca pre-industriale. Confraternite, ospedali ed enti elemosinieri svolgevano importanti funzioni nei processi di approvvigionamento annonario, perché potevano disporre di patrimoni fondiari che assicuravano cospicue rendite in natura, da utilizzare per i consumi interni, per la carità alle fasce più disagiate della popolazione o per la vendita sul mercato. Nelle strutture assistenziali allestite dalle città venete nel Rinascimento il cibo costituiva uno dei principali mezzi di redistribuzione della ricchezza, per lo più sotto forma di cereali e vino. Queste elemosine non potevano ovviamente risolvere lo stato di indigenza dei più bisognosi, ma, certe volte, consentivano di rimediare a brevi periodi di povertà "congiunturali" e contribuire così alla stabilità del tessuto sociale urbano.

Non solo, i principali ospedali cittadini erano anche acquirenti di prodotti alimentari, che somministravano a malati e feriti in maniera diversificata, a seconda dei problemi di salute, parimenti alle medicine.

Istituzioni caritative e mercato alimentare

Ormai è appurato che le confraternite più ricche, spesso coinvolte nel governo di ospedali, potevano gestire patrimoni talmente estesi da condizionare profondamente le dinamiche dell'economia locale. È il caso, ad esempio, della confraternita di Santa Maria dei Battuti di Treviso, a capo del più grande ospedale della terraferma veneta, che, grazie alla donazione di frequenti lasciti testamentari, era diventato il principale proprietario terriero dell'inte-

ra Marca trevigiana, al punto da incassare annualmente, verso la metà del Quattrocento, più di 2.000 staia di frumento, in aggiunta ad altri generi alimentari e contanti. Giusto per fornire un ordine di grandezza, cifre simili erano raggiunte, sul finire del XV secolo, solo dai principali enti assistenziali di Padova o di Vicenza messi insieme.

La documentazione contabile dell'ospedale vicentino dei Proti consente di definire in maniera chiara e precisa le modalità di gestione di queste rendite agricole, il cui gettito procurava l'incasso di svariati quantitativi di cereali (frumento, segale, spelta, sorgo, panico e miglio), legumi, vino, legna da ardere, pollame e fieno. A queste entrate corrispondevano varie destinazioni. Nel biennio 1467-1469 l'ospedale incamerò 1516,5 staia di frumento e ne utilizzò 1258,75: 204 staia (16,2%) furono immesse sul mercato per la vendita, 168 (13,4%) servirono a pagare salariati e creditori, 28 (2,2%) furono mutuate a tre contadini per la semina, il resto (858,75 staia: 68,2%) fu dispensato in elemosine. Va da sé che l'incidenza di queste modalità d'uso poteva variare da ente a ente, ma nel complesso tali cifre indicano che le istituzioni caritative potevano agire da protagoniste nel mercato alimentare urbano.

La distribuzione di elemosine alimentari

Come già osservato, una parte delle derrate alimentari che gli ospedali immagazzinavano grazie allo sfruttamento dei patrimoni fondiari era dispensata a favore di persone indigenti. Consideriamo qui il caso significativo della scuola di Santa Maria della Carità, che nel XV secolo si era affermata come il principale ente caritativo di Padova. La maggioranza delle entrate di questa confraternita era



Canaletto, *Rio dei Mendicanti*, 1723-24. Museo del Settecento Veneziano, Ca' Rezzonico, Venezia

destinata alla distribuzione di elemosine, destinate a svariate categorie di bisognosi: nuclei familiari poveri di varia composizione, vedove, orfani, giovani spose in cerca di una dote, donne incinte, infermi, carcerati, pellegrini, ebrei convertiti, religiosi e luoghi pii. Considerando un periodo campione, si è calcolato che tra il 1466 e il 1467 la scuola erogò elemosine 802 volte nell'arco di un anno e mezzo, beneficiando 2.132 persone appartenenti a 639 diverse famiglie. Si tratta di stime difettose, perché non contemplano gruppi o comunità non qualificati numericamente; tuttavia, considerato che i beneficiati risultano risiedere quasi tutti in città o nella fascia suburbana, e che a questa altezza cronologica la popolazione di Padova doveva contare poco meno di 20.000 abitanti, se ne può concludere che la confraternita poteva soccorrere annualmente una quota della popolazione urbana vicina al 10%.

La carità avveniva sotto forma di frumento nel 75%

delle volte e di vino nel 15% delle volte, di solito ceduti in quantità pari rispettivamente a uno stajo e a un mastello. Le statistiche indicano anche una certa preferenza per le donne, destinatarie del 57% delle erogazioni, contro il 43% a favore di uomini, sebbene poi gli aiuti potessero riguardare nuclei familiari di più persone. Nel 39% dei casi i beneficiari erano persone che vivevano da sole, nel 16% di casi si trattava di nuclei di 2-3 persone, nel 34% dei casi di nuclei di 4-6 persone, nel resto dei casi di 7 fino a un massimo di 12 persone.

Si è potuto calcolare anche il numero dei figli per un campione di 332 famiglie, con questi risultati: la media per nucleo familiare è pari a 3,9 figli e di poco superiore alla media di 3,7 già calcolata per il 1487, a conferma che nel secondo Quattrocento Padova stava probabilmente superando la crisi demografica provocata dalle violenti pestilenze della prima metà del secolo. Le fami-

glie con 1-2 figli costituivano il 21% del campione esaminato, quelle con 3-4 figli il 44%, quelle con 5-6 figli il 30%, quelle con più di 6 figli (fino a un massimo di 10) il restante 5%.

Le elemosine distribuite non potevano ovviamente risolvere lo stato di indigenza dei bisognosi che si rivolgevano alla confraternita. La povertà di alcune persone appare insuperabile e il soccorso ricevuto doveva garantire appena la sopravvivenza, per pochi giorni o poche settimane. In questo scenario si collocano molte storie, come quella di una certa Agnese, madre di cinque figli e abbandonata dal marito garzatore, o quella di Battista pescatore «amalado e diventò mato», o ancora quella di «un puto e una puta orfani e ramengi». Le condizioni di povertà e/o infermità sono le più ricorrenti nelle note contabili che giustificano l'attribuzione di elemosine, e contemplano casi diversi: madri rimaste vedove o lasciate dai mariti; famiglie rovinate dai debiti e con un coniuge in prigione; uomini non più capaci di procacciarsi il necessario per vivere a causa di malattie o infortuni; la vecchiaia.

Certe volte, però, la carità confraternale poteva contribuire al superamento di povertà "congiunturali", cioè stati di indigenza temporanei, che colpivano persone solitamente in grado di mantenere sé e la propria famiglia, ma incapaci di farlo quando si trovavano in cattive condizioni di salute. I dati del 1466-1467 hanno consentito di risalire alla professione di manovali, operai, artigiani, militari e piccoli commercianti in 210 casi, per i quali l'elemosina concessa dalla fraglia doveva presentarsi come una specie di sussidio temporaneo di malattia o disoccupazione.

L'assegnazione di elemosine non avveniva casualmente, ma rispettava criteri precisi. La carità era gestita da quattro dispensatori, eletti ogni anno. Ai dispensatori spettava il compito di raccogliere e vagliare le richieste di soccorso, individuando le persone più bisognose e meritevoli, cui erano rilasciati "bollettini" con l'indicazione dell'elemosina assegnata. I beneficiati si sarebbero poi recati presso la sede della scuola per presentare il bollettino e ritirare quanto concesso dal dispensatore. Si trattava di un sistema razionale e ordinato, cui facevano ricorso anche altre istituzioni caritative. In questo modo gli ufficiali della scuola orientavano l'intervento del sodalizio verso direzioni ben definite, verosimilmente individuate

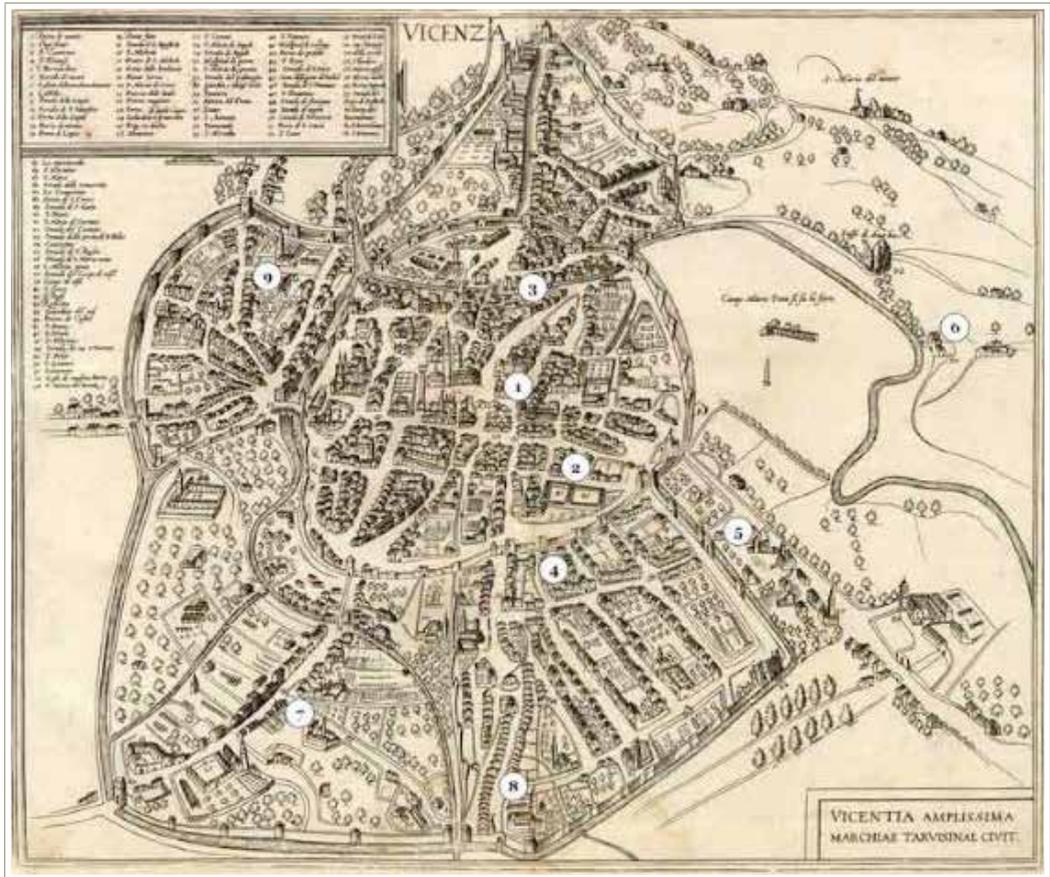
anche con il concorso dei confratelli che frequentavano il consiglio cittadino e le magistrature municipali, cioè di persone capaci di cogliere meglio di altre i bisogni più urgenti della comunità, con un occhio di riguardo per il disagio femminile e quello dei lavoratori colpiti da malattia o infortunio.

Le elemosine così erogate, quindi, si distinguevano dalle tradizionali pratiche caritative del medioevo, rivolte a poveri e bisognosi di passaggio (mendicanti, pellegrini, viandanti) senza troppe distinzioni, perché del gesto caritativo si apprezzava più il valore religioso che l'utilità sociale. Alle soglie dell'età moderna, invece, la carità, pur conservando un solido significato religioso, cominciò a distinguersi anche per la sua funzione assistenziale, basata sull'introduzione di criteri selettivi nella scelta delle persone da aiutare.

Insomma, i dati raccolti hanno consentito di stabilire che la scuola della Carità non offriva soccorso occasionale a gente di passaggio, ma preferiva rivolgersi a persone note e già inserite nella comunità padovana, anche se originarie di altri luoghi. Questa scelta appare esplicita in una delibera confraternale, che nel 1506 aveva stabilito di non assegnare *amore Dei* alloggi della fraglia a «persone forestiere», ma solo a padovani, «come hè giusto che la prima carità debba comenzare dai nostri».

L'alimentazione come cura e per le feste

Diverse testimonianze dell'età medievale indicano che l'alimentazione ospedaliera era differenziata in base alla natura delle malattie e rivestiva un ruolo primario nella cura dei malati. Nel Quattrocento l'ospedale padovano della Ca' di Dio, specializzato nella cura dell'infanzia abbandonata, garantiva assistenza medica ai propri piccoli pazienti soprattutto attraverso la preparazione di una dieta adeguata. Ad alcuni disturbi corrispondevano trattamenti dietetico-terapeutici specifici: ai fanciulli che avevano «mal de verme» venivano date uova; quelli raffreddati ricevevano uova, burro e pollame; i malati di vaiolo mangiavano carne di vitello e di pollo. Altri trovati, genericamente definiti "malati" o "infermi", ricevevano, oltre alla carne, anche latte, zucchero e strutto. Oltre a un'alimentazione ricca di calorie e proteine, ai bambini malati erano somministrate pure medicine. Le prime notizie di spese di medicinali in questo sen-



Ubicazione degli ospedali urbani e suburbani di Vicenza attivi alla fine del XV secolo, sulla base della mappa *Vicentia amplissima* di Georg Braun (1588).
 Legenda: 1. Ospedale di S. Antonio Abate; 2. Ospedale di S. Marcello; 3. Ospedale dei Proti; 4. Ospedale dei SS. Ambrogio e Bellino; 5. Ospedale di S. Bovo; 6. Lazzaretto; 7. Ospedale di S. Maria della Misericordia; 8. Ospedale di S. Croce; 9. Ospedale di S. Pietro

so risalgono al 1385, quando l'ospedale sborsò 2 soldi «per una onza de manuschristi per uno putto che avea malle» (il *manuchristi* era un composto dolce con poteri sedativi, prodotto facendo bollire acqua di rosa, dentro cui si mescolavano zucchero, farina e altro ancora). Inoltre, si preparavano pomate per curare le infezioni della pelle: spesso ci si imbatte in acquisti di burro, trementina e argento vivo «per fare unguento da rognia ai puti». Anche il lardo poteva servire, magari «per unzere el cavo a duy puti che iera roti», o in alternativa il burro «pro unguendo pueros Domus».

Il regime alimentare dell'ospedale vicentino di Sant'Antonio Abate si è rivelato piuttosto vario e ricco: se è vero

che la prima malattia che gli ospizi medievali curavano era la fame, presso questa istituzione i trattamenti alimentari doveva riuscire piuttosto bene. L'ospedale era autosufficiente per l'approvvigionamento di frumento, mentre i capitoli di spesa dei libri contabili segnalano acquisti di vino, legumi (fagioli), verdure (cappucci, verze, spinaci, rape, rapanelli, zucche, insalata), frutta fresca (ciliegie, melograni, pere, mele, uva, pesche, sorbi, arance) e secca (mandorle, noci, pinoli), aglio, uova, latte, formaggio (dolce e salato, ricotta), strutto, carne (pollame, vitello, manzo, castrato, agnello, maiale, volatili), pesce (anguilla, storione), olio, zucchero, sale, spezie (pepe, zafferano). La dieta servita in questo ospedale appare



La sala del capitolo della scuola di Santa Maria della Carità di Padova



piuttosto ricca: la sua cucina poteva sfornare anche piatti elaborati e sembra che fosse specializzata nella preparazione di torte salate e pietanze a base di formaggio. Le fonti contabili lasciano poi intendere che alcune spese erano destinate a soddisfare le specifiche esigenze di alcune persone malate. Frutta secca e grasso animale, prodotti ad alto valore calorico, dovevano servire a rimettere in sesto persone fisicamente debilitate; le pere cotte potevano rimediare a problemi gastrointestinali.

Non se la cavava male nemmeno Marsilio Cavalcabò, proveniente da una ricca famiglia originaria di Cremona, ma caduto in disgrazia e per questo motivo accolto dall'ospedale dei Proti di Vicenza, specializzato proprio nell'assistenza ai nobili decaduti. Marsilio fu mantenuto dall'ospedale dal 1433 fino al 1442 e le spese in suo favore erano decisamente preponderanti rispetto a quelle destinate agli altri assistiti. Il nobile riceveva forniture settimanali di carne (soprattutto carne di vitello, più raramente di castrato, pollame o carne salata), pesce per la vigilia delle feste e la Quaresima (di solito anguille e gamberi, ma anche *tonina*, un salume preparato con il pesce), verdure (insalata, verze, spinaci) e lardo per cucinare minestre, legumi (soprattutto durante la Quaresima), uova, noci, formaggio (di capra, più raramente di vacca), vino, olio, sale e ovviamente frumento macinato con cui il fornaio gli preparava il pane; occasionalmente gli si compravano piselli, ciliegie, fichi, capperi. Un regime alimentare molto vario e nutriente.

Chiudiamo con una breve nota sui banchetti confraternali, che riguardano un altro aspetto sull'uso del cibo presso le istituzioni assistenziali, cioè quello più conviviale e festoso. La scuola padovana di Santa Maria della Carità, giusto per fornire un esempio, era solita convocare i propri iscritti ogni seconda domenica del mese, per ascoltare messa e, dopo la funzione, partecipare insieme al banchetto rituale, il più importante dei quali cadeva l'8 settembre, festa della Natività di Maria. Per questa occasione i preparativi prevedevano la cottura di una quantità considerevole di focaccine, destinate a sfamare non solo i membri del sodalizio. Secondo il registro contabile del 1461, quell'anno furono impiegate 5,5 staia di farina per confezionare «fugazine impeverade», cioè «fugazine pizole 1.466, fugazine mezane 964, fugazine grande per officiali 26, fugazine magne per retori doe, fugaza 1 cum stampa papale per lo vescovo». Ce n'era per tutti. L'ar-

chivio di questo sodalizio ci ha trasmesso anche la ricetta per la preparazione di queste specialità dolci e speziate, a base di farina, pepe, cannella, zafferano, chiodi di garofano e miele. Dovevano essere veramente deliziose.

Bibliografia

- F. Bianchi, *La Ca' di Dio di Padova nel Quattrocento. Riforma e governo di un ospedale per l'infanzia abbandonata*, Venezia 2005.
- F. Bianchi, *L'economia delle confraternite devozionali laiche: percorsi storiografici e questioni di metodo*, in *Studi confraternali: orientamenti, problemi, testimonianze*, a cura di M. Gazzini, Firenze 2009, pp. 239-269.
- F. Bianchi, *L'associazionismo nel medioevo*, in «*Custode di mio fratello*». *Associazionismo e volontariato in Veneto dal medioevo a oggi*, a cura di F. Bianchi, Venezia 2010, pp. 25-131.
- F. Bianchi, *Adottare nella terraferma veneta del Quattrocento: investimenti affettivi, opportunità economiche, benefici spirituali*, in «*Mélanges de l'École française de Rome. Italie et Méditerranée*», 124 (2012), 1, pp. 179-194.
- F. Bianchi, *Il governo della carità. L'ospedale di San Francesco e il patriato di Padova nel XV secolo*, in *Sanità, amministrazione e cura. La ricerca della salute a Padova tra pubblico e privato (sec. XV-XX)*, a cura di C. Maddalena, M. Ripa Bonati, G. Silvano, Milano 2013, pp. 11-43.
- F. Bianchi, E. Demo, *Tra mercanti e mendicanti: amministrare la carità nella terraferma veneta del Rinascimento*, in *Assistenza e solidarietà in Europa, secc. XIII-XVIII / Social Assistance and Solidarity in Europe from the 13th to the 18th Centuries*. Atti della 43^a settimana di studi, Prato, 22-26 aprile 2012, a cura di F. Ammannati, Firenze 2013, pp. 307-316.
- F. Bianchi, *Alle origini della scuola di Santa Maria della Carità*, in *La scuola della Carità a Padova*, a cura di G. Silvano, Milano 2014, pp. 27-43.
- F. Bianchi, *Ospedali e politiche assistenziali a Vicenza nel Quattrocento*, Firenze 2014.
- D. M. D'Andrea, *Civic Christianity in Renaissance Italy: The Hospital of Treviso, 1400-1530*, Rochester 2007.



Tiziano e Francesco Vecellio (attribuzione), *Il priore della confraternita Nicola da Strà distribuisce il pane ai poveri*, sec. XVI, Arciconfraternita di S. Antonio, Padova

Alimentazione e regimi vittuari nel Friuli in età moderna

di Frediano Bof

Meno di trent'anni fa si asserì che la storia dell'alimentazione in Friuli era «capitolo praticamente tutto da scrivere» [Morassi 1989, p. 8]. Da allora, in verità, parecchi passi avanti sono stati compiuti. Risulta tuttavia più agevole documentare le scelte alimentari della nobiltà e della classe borghese, oppure di enti conventuali, istituti educativi e di carità, anziché dei ceti contadini, che pure rappresentarono in quei secoli la stragrande maggioranza della popolazione. Tali fonti rischiano pertanto di falsare il quadro storico, rinviando «ad un ideale di cucina medio-alto, poco rappresentativo delle costumanze popolari» [Rizzolatti 1997, pp. 73-74].

Per il convegno nazionale tenutosi nel 1988 in Basilicata sul tema «Archivi per la storia dell'alimentazione» si mobilitò in Friuli Venezia Giulia un'*équipe* di 18 persone tra archivisti, studiosi e cultori di storia locale, che condusse un'indagine su circa l'80% degli archivi regionali, consentendo di compilare «un ponderoso tabulato contenente dati anche particolareggiati, con l'indicazione del livello della fonte d'informazione». Negli atti in tre tomi pubblicati nel 1995 si leggono, oltre all'introduttivo saggio di Maria Laura Iona sulla tipologia, lo stato e la localizzazione delle fonti archivistiche per la storia dell'alimentazione regionale, alcuni contributi conoscitivi sulla base di singoli fondi d'archivio. Liliana Cargnelutti, ad esempio, ha esaminato le fonti del vitto somministrato nel XVII e XVIII secolo dalla mensa degli educandati femminili udinesi delle Zitelle e delle Dimesse, fondati rispettivamente nel 1595 e 1656 da nobildonne per l'istruzione di ragazze perlopiù di estrazione nobiliare. I due istituti conservano registri di spese giornaliere, di entrate e uscite, di pagamenti a negozi di Udine, note di acquisti presso fornitori vari, a volte riepiloghi mensili delle spese effettuate, da

cui emerge, in definitiva, un'alimentazione tutt'altro che frugale, anzi variegata e sostanziosa, che rispecchiava le consuetudini signorili delle fondatrici.

Inediti dell'archivio di famiglia di Ioannis, presso Palmanova, sono utilizzati nel saggio di Doimo Frangipane, che 'sfrutta' soprattutto «rotoli» e «urbari» compilati annualmente, ossia carte di amministrazione, note di spese, libri di contratti d'affitto, pagamenti in generi da parte di coloni, utili a far conoscere l'alimentazione diffusa in un vasto territorio del Friuli centro-orientale. Certi cibi erano disponibili sia in ambito signorile che contadino: la differenza sostanziale, tuttavia, era non solo quantitativa ma anche qualitativa, nel senso delle modalità di preparazione; la sola selvaggina, essendo il diritto di caccia riservato, era prerogativa esclusiva della mensa signorile.

Un'iniziativa culturale che va segnalata anche per l'apporto fornito alla storia dell'alimentazione friulana degli ultimi secoli è quella relativa ai 10 convegni di studio a carattere interdisciplinare e internazionale tenutisi a Udine dal 1995 al 2004 sotto il comune denominatore tematico «Le cucine della memoria per un contributo alla cultura dell'alimentazione». Essi hanno consentito, con l'apporto congiunto di discipline tecniche e umanistiche, di ricostruire l'evoluzione della cucina regionale, recuperandone le genuine tradizioni gastronomiche e riscoprendo non solo storiche ricette e ricettari, ma anche altri aspetti di una cultura materiale che ha avuto in quel territorio radici e dimensioni di esclusiva e rilevante entità. Tali convegni, che hanno visto coinvolti, più che storici, tecnologici alimentari e studiosi di conservazione dei beni culturali, hanno approfondito temi socioeconomici ma soprattutto letterari, artistici, scientifici; e inoltre aspetti

De platina: de la honesta uoluptate: & ualitudine: ad lo amplissimo & doctissimo signore. B. Rouerella: De sctō Clemente prete Cardinale: libro primo.



Erto grādemente errerāno Amplissimo padre. B. Rouerella quelloro liq̄li q̄sta n̄ra susceptiōe p̄ niente degna: che a tuo nome pensarāno essere ascripta: che dela uoluptate & ualitudine titolo sia anominata. Ma in uero q̄n a mi & a tutti li eruditi sia cōtēplata la forza del tuo ingenio: & la subtilitate di tuoi costumi: & la cōstātia dela honestissima uita. La grandeza dela doctrina & eruditiōe. Piu tosto ho uoluto che tu sei el mio patrone & iudice dele mie uigilie se in essa alcuna cosa pueramente uí fuisse scripta che altro sia quale si uoglia: Insterano acramēte li maliuoli: assai sorche dela uoluptate ad hō optimo & cōtinētissimo non sia stato da scriuere. Ma priogoli che dicano questí stoicidamēte ql̄li liql̄li ricolte le supfluitate dele cose: non dela forza: ma dele uoce del nome tuo solamente diiudicano: che di male in se habia la cōsiderata uoluptate. Eglie de questa come dela ualitudine uocabulo mediatore. Ma dela uoluptate laquale gli imtemperanti: & libidinosi da luxuria & uarietate di cibi: p̄ titulatione dele cose ueneree apprehēdeno: & riceueno: nō uogli idio chel Platina scriua ad uno huomo sanctissimo. Ma io parlaro de quella uoluptate che il uiuere e di continentia: & de quelle cose lequale la humana natura appetisse. Certo io non ho anchora ueduto ueruno si libidinoso & incontinente che non fuisse tocato da qlche uoluptate se q̄n daie cose piu che assai desiderate lhauesse declinato. Vale app̄sso a q̄sti: per quanto io uedo: la auctoritate de Cicerone: ilq̄le certo come Aristotile Platone:



Verdura, legumi e frutta: zimbaldone di sapienza domestica, Milano 1896

medici, salutistici, dietologici, gastronomici, nonché riguardanti la conservazione e il confezionamento dei cibi, come pure legati ai comportamenti alimentari, alle mode, ai rituali, ai simbolismi dello stare a tavola.

L'incontro iniziale del '95 ha inteso prendere le mosse dal primo libro di *ars coquinaria*, edito in Friuli nel 1480, il *De honesta voluptate et valetudine*. L'umanista Bartolomeo Sacchi detto il Platina, che ne fu l'autore, si ispirò a un manoscritto del maestro Martino da Como, cuoco personale del patriarca di Aquileia, aggiungendo, alle ricette in esso contenute, indicazioni e suggerimenti atti a conseguire il benessere e l'equilibrio non solo fisico ma anche spirituale: il tutto nel contesto culturale del tempo, un filone del quale era teso ad armonizzare la filosofia epicurea con la fede cristiana.

Con riferimento al '500, si è scritto che nel capoluogo del Friuli il vitto «semplice e frugale» della «povera gente e suppergiù anche quello della piccola borghesia» era costituito da «minestra di miglio, fava lessata, erbaggi,

latte, ova, formaggio, carni salate, teste e piedi di castrato, trippa e *minutamina* di bestie grosse»; quanto al pane, in aggiunta a quello di grano, si utilizzava anche quello di *tramesta* fatto con poca farina di frumento mescolata con farina di segale o siligine, mentre si beveva «qualche boccia di vino nostrale o di mezzo vino per coloro a cui la domestica economia imponeva la sobrietà» [Battistella 1921, pp. 85-86].

Riguardo all'alimentazione contadina, è assodato che essa, quantomeno sotto il profilo qualitativo, s'impoverì ulteriormente nel '700 nella misura in cui si andò accentuando, nel segno della crescente pressione demografica, il monofagismo maidico, il quale, se da un lato attenuò l'impatto delle carestie preservando pure dalle frequenti pestilenze, dall'altro contrasse fortemente l'apporto di grassi e proteine. A un qualche tentativo di miglioramento produttivo si opponevano però i caratteri fisico-morfologici della regione; ostacolarono inoltre il



P. Decoppet, *L'orto di famiglia, ossia la coltivazione pratica degli ortaggi e legumi, col calendario delle semine mensili*, Milano 1899

progresso tecnico-produttivo l'eccessiva dispersione e frammentazione dei fondi e la troppo estesa diffusione del diritto di pascolo sui terreni coltivati.

Sulle tappe della progressiva affermazione del mais nell'alimentazione della popolazione rurale friulana e delle altre province venete tra la seconda metà del XVII secolo e i primi decenni del XVIII, giova ancora tener presenti i classici studi di Luigi Messedaglia. In effetti il granturco conseguì via via una consistenza agronomicamente non trascurabile e fece la sua comparsa nei mercati e nel fontico delle biade, cominciando altresì a figurare tra le rendite percepite dai molitori in pagamento dei grani macinati e affermandosi come fonte di sussistenza a buon mercato, ancorché non esclusiva, dei ceti più poveri.

Nondimeno, prima di trionfare, il sorgoturco subì «una lunga persecuzione», venendo a lungo avversato, anche perché i contadini rimanevano attaccatissimi ai tradizionali cereali minori che ancora, letteralmente, tenevano il

campo in maniera egregia, come orzo, grano saraceno, sorgorosso, miglio, segala, spelta, panico. Non ultimo, tra i vantaggi del mais, era quello di garantire alte rese unitarie, adattandosi anche a terreni semiaridi e maturando fino a medie altitudini. Sull'ingresso in Friuli del mais e le sue fasi di diffusione ha avuto luogo un vivace dibattito, al quale parteciparono, tra gli altri, fin dal '700, Valentino Antivari e Antonio Zanon, agronomo, economista e imprenditore serico, ad avviso del quale il «lungo impedimento frapposto alla coltivazione del sorgoturco» era imputabile al «mal fondato sospetto» che la sua introduzione «potesse diminuire il consumo ed avvilire il prezzo del frumento» [Zanon 1830, VII, p. 313]. Con ogni probabilità nell'avversione dei contadini influì pure l'aggravarsi del loro carico di lavoro rispetto ai sistemi agrari tradizionali.

Non esiste una cucina friulana *stricto sensu*, non potendo essa contare su un ricettario proprio: molto è stato recepito dalla vicina cucina veneta, ma non mancano

mutuazioni dalle tradizioni gastronomiche slave e tedesche. Una particolare segnalazione merita lo studio di gastronomia storica friulana pubblicato in prima edizione nel 1963 da Giuseppina Perusini Antonini, giovatasi di ricettari di famiglie nobili friulane. La documentazione più interessante, riguardante larga parte del '700, è costituita dalle note di spesa della contessa Silvia Rabatta, proveniente da una illustre famiglia goriziana legata alla corte imperiale austriaca e andata in sposa a un Colloredo: si tratta di registri dove sono annotate spese ordinarie e straordinarie effettuate a scopo di approvvigionamento alimentare, nonché di fatture e ricevute di fornitori, riguardanti provviste fatte non di rado a Venezia, Gorizia, Udine, le quali attestano l'abbondanza e la varietà della cucina, e quindi l'opulento tenore di vita e i gusti raffinati, di una delle più prestigiose famiglie friulane. L'autrice, che però non fornisce alcun puntuale riscontro archivistico inducendomi a effettuare un sondaggio diretto sul fondo *Gaetano Perusini, Carte Colloredo*, conservato presso l'Archivio di Stato di Udine, sostiene che *la cucina friulana, anche quella delle classi abbienti, si mantenne paesana, semplice nella preparazione, misurata nei condimenti e nell'uso delle droghe, delle salse, di quegli intingoli che danno altro sapore a carni e verdure; mirò a far apprezzare il cibo nel suo originario sapore [...] e portò a noi, attraverso i secoli, quel gusto locale fatto di semplicità e forse di rustichezza che ricerca il buono più dell'appariscente, del fastoso* [Perusini Antonini 1963, pp. 14-15].

Occorre puntualizzare inoltre che, malgrado il suo antico isolamento, l'area friulana conobbe nei secoli incursioni e transiti da parte dei barbari scesi in Italia, i quali lasciarono traccia anche negli usi alimentari *con un rimaneggiamento dei sistemi alimentari e di cottura noti all'antichità romana e sintomatici di una cucina barbarica, gotica o longobarda, piuttosto "veloce", che puntava sulla carne arrostita (rustf), scottata (sbrovà), sulla consumazione della carne bollita e dei brodi, delle minestre di grani e delle farinate (soppe, jozze 'zûf), su di una panificazione approssimativa con pani che abortivano in schiacciate (pette, pinze) per difetto di lievitazione* [Rizzolatti 1997, p. 69].

Non è sottovalutabile, inoltre, il ruolo dei cosiddetti

cràmars, che emigravano stagionalmente nei Paesi d'oltralpe dedicandosi a svariate attività commerciali tra cui la vendita di spezie, ingredienti base dei *cjalzòns*, sorta di agnolotti con ripieno. È documentato che questi merciaioi ambulanti della Carnia influirono sull'evoluzione delle ricette di tale tradizionale piatto carnico diffusosi poi anche in pianura; essi per giunta importarono in Carnia abitudini alimentari acquisite oltre confine nel corso degli intensi scambi economici e culturali di cui furono protagonisti per secoli. I tratti distintivi della cucina friulana, già riscontrabili in epoca medievale, possono sintetizzarsi nella predilezione per le zuppe, specie quelle di legumi e cereali, per le farinate e la polenta: tradizioni gastronomiche rimaste pressoché immutate dal Medioevo alla prima metà del '900, in cui si mescolavano gusti dolci e salati, nonché sapori forti e delicati: contrasto, questo, mutuato dalle abitudini alimentari di popolazioni straniere, soprattutto austro-germaniche e slave. Tali peculiarità culinarie sarebbero state poi parzialmente ingentilite dalle influenze della cucina veneta durante la dominazione della Serenissima. Da registrare pure il notevole favore incontrato dalla rapa, dalla verza e dal cavolo cappuccio, e il costante impiego di spezie spesso associate alle erbe officinali spontanee od orticole.

Tutt'altro che numerosi sono gli studi di storia locale che si occupano di alimentazione quotidiana. Di notevole interesse sono le ricerche condotte sulle abitudini alimentari attinenti a microcosmi della montagna carnica e a comunità alghette del Friuli, come quelle sulle tradizioni culinarie di Sauris, piccolo comune dell'alta Val Lumiei a 1.200-1.400 metri di altitudine e isola linguistica con idioma tedesco. L'alimentazione locale è esaminata in rapporto all'ambiente economico-produttivo, a sua volta fortemente condizionato dal clima e dalle condizioni fisico-morfologiche del suolo, dai difficili ma indispensabili scambi, ma anche in connessione con la sfera culturale (religiosità, realtà di ferialità e festività, ricorrenze, ritualismi). Si sono accuratamente ricostruite le tecniche culturali, di raccolta e conservazione dei prodotti, le abitudini culinarie, le forme di convivialità, il tutto in relazione con l'universo simbolico e identitario della comunità saurana. Alcuni alimenti-base si producevano localmente, come fave, orzo, miscela di segala, cereali minori, ortaggi, nonché latticini, benché quelli pregiati fossero venduti a valle;

XI. Saphoisch Krausköhl.
Brassica Sabauda crispa.



analogamente la carne di manzo e di vitello era destinata al mercato. Si è osservato come le popolazioni di montagna cedessero proteine complete dal punto di vista nutrizionale, in cambio di una proteina, la zeina del mais, incompleta, priva di due amminoacidi, triptofano e lisina, essenziali per il mantenimento e la crescita.

Grande importanza ebbe in territorio carnico fino ai primi decenni dell'800 la fava, assai resistente al freddo. Tale leguminosa, di per sé ricca di azoto, ben si prestava all'avvicendamento con orzo, segale, patate: usata come addensante nelle minestre, al posto della farina, veniva anche lessata e condita con burro; macinata per farne farina, unitamente a quella di altri cereali era pure panificabile. Nei secoli passati la fava era largamente utilizzata anche in pianura. Si tramanda, in proposito, che fu chiamata *ciampane de fave* la campana che a mezzogiorno, fino al 1848, suonava a Udine a un lato della guglia di Mercato nuovo, all'ora cioè in cui il popolo prendeva il pasto. Invero la fava, per le sue limitate capacità nutrizionali, era reputata cibo da poveracci, tant'è che dall'800 la borghesia cittadina andò sostituendo la minestra di fave, cibo obbligato nel giorno dei defunti, con certi dolcetti detti in friulano *favetis dai muarts*.

Molti autori menzionano, tra le specialità alimentari non solo della Carnia ma dell'intero Friuli, la *brovade*, uno dei più antichi piatti regionali, cibo popolare comunissimo, una cui ricetta è rinvenibile già nel *De re coquinaria* di Apicio, vissuto ai tempi dell'imperatore Tiberio: si tratterebbe quindi di una pietanza di origine romana, fatta di rape che, pulite levando radici e foglie, venivano conservate in un tino con vinacce già esposte per qualche giorno all'aria per avviarne la fermentazione; si versava dell'acqua, sommergendo rape e vinacce in tale liquido acetoso. La *brovade* veniva utilizzata anche per fare la *jota*, cui comunicava un gradevole sapore acidulo, tipica minestra carnica invernale e alimento molto povero e spregiato.

Tra le fonti d'archivio utili per ricerche di storia dei modelli di consumo vanno annoverati i cosiddetti «catapani», manoscritti che raccolgono informazioni, a volte le più disparate, dalla cronaca locale all'andamento delle stagioni, dall'entità dei raccolti ai prezzi di cereali e di altri prodotti sui mercati locali. In un suo contributo sull'antica Pieve d'Asio, territorio delle Prealpi carniche, Sergio Zannier, giovandosi di alcuni catapani conservati presso

l'Archivio della Curia vescovile di Pordenone, ha desunto, in sintesi, che «il cibo della quotidianità» di quella popolazione, dedita perlopiù alla pastorizia, era quasi esclusivamente vegetariano (mais e fagioli i cibi-base), integrato con latte e suoi derivati, uova, qualche pezzetto di carne suina, frutta.

Tra le fasi storiche più ampiamente documentate in relazione ai regimi alimentari della società preindustriale, la qual cosa vale anche per il Friuli, figurano quelle inerenti alle carestie, che fortunatamente, in qualche caso, diedero impulso a innovazioni di tipo culturale o più semplicemente gastronomico. Certo il rinvenimento preminente, se non esclusivo, di fonti qualitative riferite a eventi catastrofici rischia di dare un'immagine distorta o comunque riduttiva delle condizioni alimentari delle classi più povere. Copiose, in particolare, sono per il Friuli le informazioni reperibili sulla carestia del 1816-17, sulla quale non mancano agghiaccianti testimonianze, come quella che la gente veniva trovata stecchita nei campi con in bocca erba o radici in un estremo tentativo di sopravvivenza. Ci si ridusse a nutrirsi di mais immaturo macinato con i tutoli delle pannocchie e di pane confezionato addirittura con fieno ridotto in polvere.

Nel tentativo di arginare tale gravissima emergenza alimentare furono istituite le cosiddette «officine di zuppe economiche». Alla commissione centrale di beneficenza insediata a Udine fu affidato il compito di coordinare l'opera delle commissioni distrettuali. L'espedito più interessante fu la preparazione e la distribuzione della cosiddetta «zuppa alla Rumford», che prese il nome da Benjamin Thompson, divenuto conte di Rumford, un americano vissuto in Inghilterra, Baviera e Francia, al quale è attribuita per l'appunto la ricetta di una particolare minestra economica, composta da ingredienti-base (orzo, piselli, patate, fette di pane, aceto, sale ed acqua) che andavano utilizzati in una determinata proporzione e perfezionabile con l'aggiunta di carne salata, bollita e tagliata a piccoli pezzi. Della sua zuppa, elaborata circa vent'anni prima per sfamare i bavaresi, il Rumford fornì dettagliate ricette sulla base di alcuni ben definiti principi. Una zuppa che a quella si ispirava, del peso di circa 570 grammi, cominciò a essere distribuita a Udine dal 2 aprile 1815 a 6 centesimi la porzione (e a 3 per la mezza porzione). Si calcolava che il costo effettivo per

ogni razione fosse di 7 centesimi, comprese le spese per generi, di cucina e di servizio: la commissione interveniva dunque con la differenza di 1 centesimo, ma a chi fosse stato totalmente privo di mezzi di sostentamento si sarebbe somministrata la zuppa gratuitamente. Alle cucine pubbliche attivate furono impartite precise norme sulla preparazione e gli ingredienti da usare. I giudizi su tale zuppa furono tutt'altro che concordi: ad Attimis essa fu ammennata come miscela di lenticchie, frumento brillato o paste, il tutto condito con sale e ossa di suino, raramente con lardo, rappresentando un piccolo sollievo per un crescente numero di affamati. Al contrario, il medico Gio. Batta Lupieri, in un suo studio sulla Carnia, espresse un giudizio assai critico, denunciando un'applicazione estemporanea e spesso errata dei principi alimentari elaborati dal Rumford.

Bibliografia

- Battigelli F. [2001], *Cibo, cultura, paesaggio*, in *Il cibo della memoria in Friuli*, a cura di Italia nostra-Sezione di Udine, San Vito, Ellerani, pp. 7-11.
- Battistella A. [1921], *Udine nel secolo XVI. Condizioni e provisioni annonarie*, «Memorie storiche forogiuliesi», XVIII, pp. 83-102.
- Capitano E. [2011], *Tra sorgo, lenticchie e trabacchia. Le campagne dell'alta pianura friulana sul finire del Cinquecento in un documento inedito*, «Tiere Furlane», III, 2, pp. 98-104.
- Cargnelutti L. [1995], *Il vitto in Friuli attraverso la mensa degli educandati femminili (secoli XVII-XVIII)*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione: atti del Convegno, Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988*, a cura dell'Ufficio centrale per i beni archivistici, Roma, Ministero per i beni culturali e ambientali, pp. 1330-1342.
- Castagnaviz M. [1984], *Il mais nel Friuli-Venezia Giulia*, Udine, La Nuova Base.
- Coordinamento circoli culturali della Carnia (a cura del) [1996], *Pan e gaban. Pane e panifici in Carnia*, Udine, Aura.
- Costantini E. [2008], *C'era una volta la biodiversità in Friuli. Un excursus storico sulle piante erbacee utilizzate a fini alimentari*, in *La biodiversità coltivata. Storie di persone, piante e agricoltura tradizionale tra Friuli e Carinzia*, a cura di F. Miceli, E. Costantini, Udine, Forum, pp. 9-47.
- Costantini G. [1941], *Litùn o lidùn: erbuccie primaverili mangerecce nella tradizione popolare friulana*, «Lares», XIX, pp. 210-215.
- Corradini C. [2013], *'Cucine della memoria' e gastronomie alloglotte*, in *La cucina delle Comunità alloglotte in Friuli*, a cura di N. Innocente, Udine, Forum, pp. 23-31.
- Cozzi D., Isabella D. [1997], *«Pilàn palàn, gambo di fava». Sistema alimentare e repertorio simbolico a Zahre/Sauris*, «Ce fastu?», LXXIII, 2, pp. 253-270.
- Dal Cer C. [1972], *Tradizioni alimentari in alcuni paesi dell'arco alpino orientale*, Udine, Arti grafiche friulane.
- Fadelli A. [1999²], *Mangiare e bere nella pedemontana dell'Alto Livenza. Qualche cenno storico*, in *La cucina nella pedemontana dal Livenza al Cavallo*, Polcenigo, Comunità pedemontana del Livenza.
- Fontana A.I. [1997], *De honesta voluptate di Bartolomeo Platina: l'incunabolo di Cividale*, in *Il Friuli e le cucine della memoria fra Quattro e Cinquecento: per un contributo alla cultura dell'alimentazione*, Udine, Forum, pp. 205-210.
- Foramitti P. [1999], *Una soluzione austriaca alla «Gran de Fame» nel Friuli: la zuppa alla Rumford*, in *Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla cultura dell'alimentazione. Recupero e valorizzazione delle tradizioni alimentari con la Restaurazione, 1815-1848*, Udine, Forum, pp. 75-99.
- Fornasin A. [1999], *Diffusione del mais e alimentazione nelle campagne friulane del Seicento*, in *Vivere in Friuli. Saggi di demografia storica (secc. XVI-XIX)*, a cura di M. Breschi, Udine, Forum, pp. 21-42.
- Fornasin A. [2001], *Lontano dal mercato. Prezzi, costi di trasporto e consumi dei cereali nella montagna friulana, in Montagna e pianura. Scambi e interazione nell'area padana in età moderna*, a cura di A. Gardi, M. Knapton, F. Rurale, Udine, Forum, pp. 49-68.
- Fornasin A., Breschi M., Manfredini M. [2015], *Prime esplorazioni sugli aspetti meteorologici, economici e demografici del 1817 in Friuli*, in «Moia la carestia». *La scarsità alimentare in età preindustriale*, a cura di M.L. Ferrari, M. Vaquero Piñeiro, Bologna, il Mulino,

- pp. 215-235.
- Frangipane D. [1995], *Dalle colline alle basse: cenni sull'alimentazione in Friuli da inediti dell'archivio Frangipane*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, cit., pp. 1543-1552.
 - Gasparini D. [2002], *Polenta e formenton nelle campagne venete tra XVI e XX secolo*, Verona, Cierre.
 - Iona M.L. [1995], *Friuli-Venezia Giulia: aree, tipologia, stato delle fonti archivistiche per la storia dell'alimentazione*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, cit., pp. 608-636.
 - Isabella D. [1993], *L'alimentazione saurana*, «Metodi e ricerche», n.s., XII, 2, pp. 111-173.
 - Isabella D., Proto L., Petris D. [2005], *Mitertokh, proat in soch... Essn unt lebn in der Zahre. La cultura alimentare a Sauris ieri e oggi*, presentazione di G.P. Gri, Udine, Forum.
 - Manachini P.L., Isolani B. [1999], *Broade... microbi e lumi*, in *Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla storia dell'alimentazione. Dal tempo del Tiepolo all'età Teresiana*, Udine, Forum, pp. 31-48.
 - Martino da Como [1994], *Libro de arte coquinaria*, premessa e commenti di P. Micoli, Udine, Società filologica friulana.
 - Messedaglia L. [1935], *Per la storia delle nostre piante alimentari. Il mais o granoturco*, «Rivista di storia delle scienze mediche e naturali», XXVI, 3-4, pp. 57-84.
 - Morassi L. [1989], *Premessa*, in *Ospitalità sanitaria in Udine. Dalle origini all'ospedale della città: secoli XIV-XVIII*, a cura di Ead., Udine, Casamassima, pp. 7-11.
 - Pellegrini R. [2003], *Una dissertazione accademica di Valentino Antivari*, «Metodi e ricerche», n. s., XXII, 1, pp. 97-114.
 - Perusini Antonini G. [1963], *Mangiar friulano*, prefazione di G. Comisso, Venezia, Neri Pozza.
 - Pittia P. [2003], *Il contributo dei 'cramars' alla cultura ed alle tradizioni alimentari in Friuli*, in *Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla cultura dell'alimentazione. Migrazioni ed immigrazioni gastronomiche*, Udine, Forum, pp. 75-82.
 - Platina B. [1994], *Il piacere onesto e la buona salute. De onesta voluptate et valetudine*, Udine, Società filologica friulana-Arti grafiche friulane.
 - Rizzolatti P. [1997], *Alimentazione e cucina nella lingua e nella letteratura friulana dal secolo XIV al secolo XVII*, in *Il Friuli e le cucine della memoria fra Quattro e Cinquecento*, cit., pp. 65-82.
 - Rozzo U. [2001], *La cucina di Maestro Martino e l'"onesto piacere" di Bartolomeo Platina*, in *Il cibo della memoria in Friuli*, cit., pp. 27-37.
 - Stroili A. [2012], *Non solo polenta, ma anche pane*, in *La cucina friulana dopo l'Unità d'Italia*, a cura di N. Innocente, Udine, Forum, pp. 41-51.
 - Zannier S. [1992], *Il cibo della quotidianità*, in *ÂS Int e Cjere. Il territorio dell'antica Pieve d'Asio*, a cura di M. Michelutti, Udine, Società filologica friulana, pp. 595-612.
 - Zanon A. [1828-30], *Edizione completa degli scritti di agricoltura, arti e commercio*, Udine, Fratelli Mattiuzzi.
 - Zucchiatti V. [1990], *Ancora sulla cucina povera: le «Minestre dei morti» ovvero della jota*, «Sot la Nape», XLII, 4, pp. 55-62.
 - Zucchiatti V. [1991], *Cibo e memoria. Sguardi sull'antica cucina del Friuli*, Fagagna (Udine), Litostil.

R A P A.



Il vino in laguna: storia della mescita del vino a Venezia dalle malvasie al bar sport

di Ivan Buonanno

Il mercato veneziano della mescita rispondeva ad una diversificazione delle attività in base alla zona di provenienza del vino. Questa difformità rispecchiava perfettamente la doppia natura dello stato veneziano, riconoscibile nel proprio simbolo il *Leone di San Marco*: nella maggioranza delle rappresentazioni pittoriche il leone alato poggia le zampe posteriori sul mare e le zampe anteriori sulla terraferma (o viceversa), questa ambivalenza trovava origine nel sistema amministrativo della repubblica con la divisione complementare dello stato tra *Stato da terra* e *Stato da mar*; distinzione che, nel mondo della vendita del vino in città, aveva portato ad una doppia polarità delle attività tra di loro in complementare concorrenza:

- Le *Malvasie*

- I *Magazèni, Bastioni, Bandueruole* o *Samarcheti*

Uno dei principali luoghi d'incontro della vita veneziana era la *Malvasia*, dove si potevano sorseggiare i vini liquorosi levantini, chiamati anche *vini navigati*¹. Il nome *Malvasia* nasceva lungo le coste dell'Egeo: Monemvasia era, ed è, una brulla penisola collegata da una sottile striscia di terra al Peloponneso. Il piccolo abitato era perfettamente al centro di due rotte commerciali che portavano i vini liquorosi di Morea e delle isole greche a Costantinopoli. A seguito della IV crociata, Venezia si impose come nuovo scalo delle rotte enologiche che in passato facevano base a Costantinopoli, introducendo in Occidente i vini liquorosi greci e imponendogli il nome di *Malvasia*².

A Venezia il nome del vino più venduto fu utilizzato per indicare in generale tutte le mescite specializzate nella vendita dei vini liquorosi.

I veneziani distinguevano tre principali tipologie di *Malvasia*: *Dolce*, la quale piaceva poco alla popolazione veneziana che preferiva smerciarla ai *foresti, Tonda* che, al contrario del nome, rappresentava una variante con

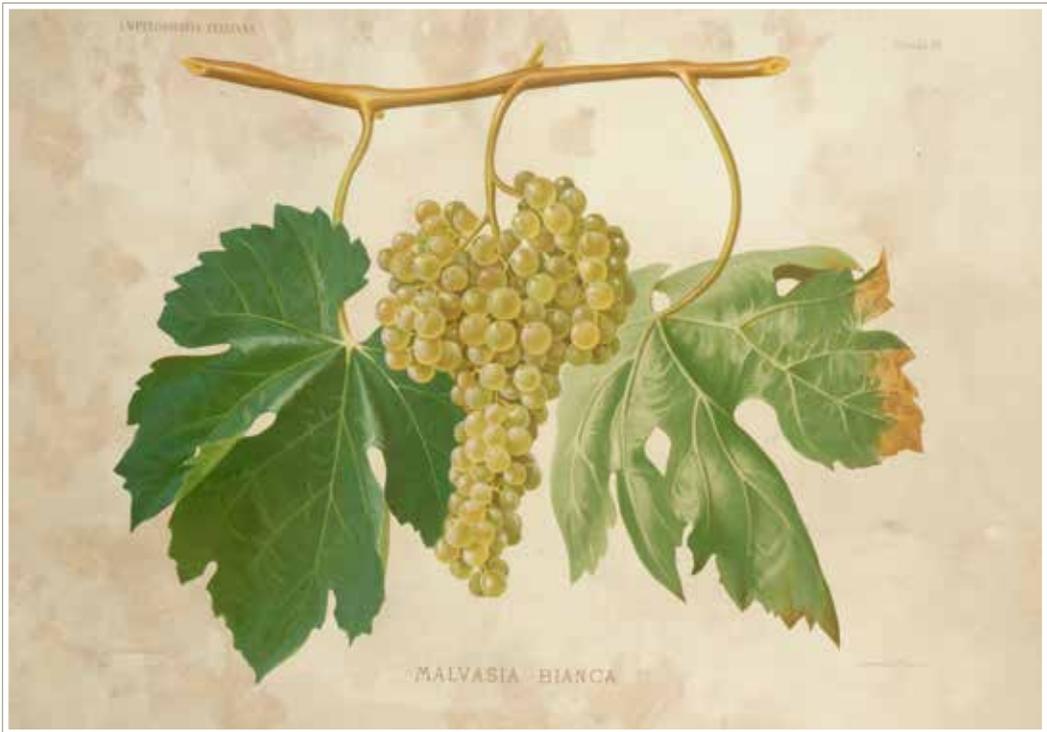
poco gusto e *Garba* dal gusto acidulo e dal sapore forte e persistente, quest'ultima preferita dai veneziani. La *Garba* trovava una forte diffusione anche per un altro motivo di natura medicinale, era considerata un toccasana per le malattie dello stomaco³. La conferma della presunta salubrità della *Garba* si ritrova nella toponomastica cittadina, vero specchio della storia veneziana: nelle vicinanze di Santa Maria Formosa, una calle prende il nome di Calle del Rimedio, dalla presenza, in passato, di una malvasia molto frequentata dai veneziani, il cui primo proprietario si chiamava Lorenzo di Remedio; lo scorrere dei secoli e la vicinanza del nome del proprietario alla parola "rimedio" infuse particolari proprietà alla *garba* che lì si vendeva che, per il popolino, divenne una medicina adatta a guarire tutti i mali⁴. Assieme a Palazzo Ducale, la *Malvasia del Rimedio* era sede di uno dei principali riti di passaggio della società veneziana:

*"Quando un giovane patrizio poco distava dagli anni venti di età, si faceva vedere in una prefissa giornata, colla vesta a strascico, nella corte del Palazzo ducale, ove gli amici gli toccavano la mano, e l'abbracciavano. Ciò succedeva anche più tardi a Rialto dopo essersi rassegnato al doge. Finite tali cerimonie, colle quali intendevansi di spingere il giovane nell'arringo politico, egli, unitamente agli amici, si recava alla malvasia in Calle del Rimedio, ove, fra i bicchieri, gli venivano augurati felici sponsali e pronti avanzamenti"*⁵.

Le principali malvasie di Venezia prendevano il nome del proprietario e gestore, come abbiamo già visto nel caso del signor Remedio, altre malvasie famose erano: *dai Raffai* e *dai Lazzaroni, Leporini, Carrara*. Questi locali dovevano la propria fama al gran numero di botti che riuscivano a stipare nei loro depositi, dove si trovavano vini di svariate qualità e origini: *Malvasia, Cipro, Malaga, Scopulo, Samos*.



Conversazione lenea



Ampelografia italiana, Torino 1879-1890

L'altra metà del mercato enologico veneziano era composto dai *Magazèni, Bastioni e Bandueruole* o *Samarcheti/Samarchè*, dove si potevano assaporare i vini prodotti nell'entroterra, queste attività si distinguevano principalmente in due tipologie: *"Vi erano propriamente i magazèni che prendevano anche la nomenclatura di bastioni, quei che si dicevansi - San Marco o sobbalterni- perché soggetti ai primi. A cagion di esempio, in certo luogo si trovava un magazzino o bastione: come poco distante ne sorgeva un altro, questo prendeva il nome di San Marco, o di subalterno, e dal principale dipendeva"*⁷. Per la legge veneziana ogni locale aveva un unico gestore, il quale doveva dimorare presso lo stesso fabbricato⁸.

I *Magazèni, Bastioni e Bandueruole* o *Samarchi*, erano sottoposti al controllo della *Magistratura dei Sette Savi* che ne limitava il numero, l'attività poteva essere ceduta solo ad un membro della famiglia e l'eventuale vendita al di fuori della cerchia familiare doveva avvenire tramite asta pubblica. I *Magazèni* erano luoghi d'incontro delle clas-

si popolari, punti di aggregazione e di chiacchiere: *"Due bicchieri di vino, un pane ed un qualunque da mangiare, sono generatori di una ebbrezza espansiva e scherzosa. E per vero dire, non è egli spettacolo anche oggidi meraviglioso come nell'entrare in uno de' nostri magazèni tu vedi numerosissimi crocchi di persone là raccolte per un solo progetto, per quello cioè di darsi buon tempo"*⁹.

Pur sottoposto ad una maggiore concorrenza dovuta all'ampliamento dell'offerta nel mondo delle "bevande sociali", il sistema veneziano di distinzione commerciale delle mescite in base alla zona di provenienza del vino si mantenne inalterato per tutta l'età austriaca: solo con l'entrata del Veneto nel Regno d'Italia si registrò il definitivo cambiamento nel sistema, mutamento originato dalla definitiva perdita del restante territorio levantino e dalla nascita di una barriera doganale e fiscale con i paesi produttori del Mediterraneo orientale, continuità degli scambi che durante l'occupazione austriaca si era mantenuta attiva grazie alle agevolazioni fiscali garantite dagli Asburgo al



C. Favero (a cura di), *Il vino nella storia di Venezia*, Cittadella 2014

commercio delle linee marittime dei Lloyd¹⁰. Lo sordimento cittadino fu di breve durata, nel 1869 aprì in città la prima rivendita di Pantaleo Fabiani, produttore pugliese di Trani. Il luogo scelto da Fabiani era un omaggio alla storia enologica cittadina, la rivendita fu inaugurata dietro Rialto, in *calle Dogana di Terra*, vicino all'antica *Fondamenta del Vin* dove, in passato, si trovava il principale deposito di vino in laguna. Il successo immediato delle attività commerciali di Fabiani richiamò in città altri produttori pugliesi che si fronteggiarono per il primato nel mercato cittadino¹¹.

La fine delle antiche rotte commerciali si legava al cambiamento e alla semplificazione dell'etimologia collegata alla miscita del vino, le varie differenze tipologiche legate alla provenienza del vino erano superate da un nuovo nome che, ovviamente, aveva un'origine leggendaria e contraddittoria: una sera entrarono nella rivendita di *calle Dogana di terra* un gruppo di vecchi gondolieri (chi altro poteva dare validità storica ad una leggenda veneziana?), tra i quali vi era una leggenda del remo che stanziava con

la sua gondola nei pressi di S. Silvestro. Il vecchio ordinò e contemplò con piglio interdetto un bicchiere della delizia di Trani, dopo averne assaporato un sorso, approvò la bevanda con la frase del secolo: *"Bon! Bon! Questo xe proprio un vin... un vin de bàcaro!"*. La parola troverebbe origine da Bàcara che in veneziano significa "compagnia che fa strepito"¹². Ogni leggenda a Venezia porta con sé una "contro leggenda", secondo questa voce il nome *bàcaro* deriverebbe dalle barche che trasportavano il vino lungo le coste dell'Adriatico, attraccando nell'area dell'*abbazia di San Gregorio*, nuovo deposito del vino in città. Il nome del *Trabaccolo Buon Padre* entrava quindi nel linguaggio cittadino come sinonimo di vino pugliese, il correre degli anni ed il bisogno di semplificare nella parlata sciolta di tutti i giorni trasformò *trabaccolo* nell'attuale *Bàcaro*¹³.

Dalla seconda metà dell'Ottocento a inizio Novecento la città visse una costante crescita del turismo legata al *Grand Tour* che comportò per molti versi la ristruttura-



zione e idealizzazione di ampie aree del centro storico¹⁴. Oltre le frontiere della città da cartolina vi era una Venezia operaia e sovrappopolata¹⁵. In queste aree l'endemico sviluppo della pratica del subaffitto, unita all'infima natura delle case, costringeva la popolazione a vivere negli spazi comuni e nelle strade: con la bella stagione ogni calle era un via vai di schiamazzi e grida, uno stretto passaggio tra le sedie dove le vecchie signore filavano e sparlavano della vicina assente, il poco spazio rimanente era conteso tra i rivenditori ambulanti e i giochi dei più piccoli. Al centro di queste realtà rionali vi era il *bàcaro*, punto d'incontro del mondo maschile. Lungo le calli l'eccessivo consumo alcolico portava al diffondersi dello scontro fisico e verbale, nel tentativo di contenere queste baruffe si diffuse in laguna una pratica del mondo operaio e portuale inglese, cioè quella della "ricreazione a tempo": il sabato, giorno di paga, gli uomini si ritrovavano al *bàcaro* per bagnare lo stipendio, dopo alcune ore apparivano alla porta le mogli o i figli per riportare a casa i malcapitati tra urla e rimproveri¹⁶.

Nella realtà dei sestieri popolari il *bàcaro* non era solo il centro ricreativo ma anche macchina di diffusione di

idee, punto di formazione politica e di conoscenza del mondo¹⁷. I giornali venivano letti ad alta voce e le notizie discusse tra gli astanti, un po' come facevano gli *snob* al *Caffè* ma sicuramente con meno alterigia.

Il *bàcaro* era anche un punto importante di sostegno economico delle classi popolari con lo sviluppo della *cassa peota*¹⁸, evoluzione della vecchia tradizione dell'oste creditore, attiva in età moderna¹⁹. La *cassa peota* rifletteva a pieno la filosofia urbanistica dei sestieri, come le case dai vari piani si sostenevano l'un l'altra, allo stesso modo la *cassa peota* rappresentava una forma di sostentamento rionale: una cooperativa del risparmio gestita da un gruppo che si autoregolava decidendo di versare settimanalmente una quota fissa, la quale dava diritto ad ottenere prestiti con tassi d'interesse bassi e, alla fine dell'anno, ripartiva gli utili tra i consorziati. Il sistema di "finanziamento rionale cooperativo" riguardava anche la piccola borghesia, che utilizzava la *cassa peota* per diversificare gli investimenti, in tal caso la cassa acquistava il nome di *peota-banca*²⁰. L'ultima versione, la più memorabile e pantagruelica delle casse, era la *peotina*, un tesoretto comunitario finalizzato alla realizzazione di un magnifico sogno, che spesso nel



Porta della città di Conegliano dove è raffigurato il Leone di S. Marco con le zampe posteriori *in moja* nella laguna e le zampe anteriori sull'entroterra. C. Favero (a cura di), *Il vino nella storia di Venezia*, Cittadella 2014

mondo affamato dei sestieri popolari riguardava una gigantesca mangiata “fuori porta”, in molti casi l'unica occasione in una vita per vedere il mondo di terraferma²¹.

I *bàcari* furono una voce ma non l'unica dell'Ottocento veneziano, altri locali famosi erano le osterie accentrate attorno ad un personaggio letterario leggendario, come l'*Osteria di Nardo* in Calle della Fava, fondata da due ex soldati della milizia di Manin nei pressi del campo San Lio. Presso l'*Osteria di Nardo* presenziava ogni giorno la leggenda cittadina Giacinto Gallina, trovando nella varia umanità di passaggio ispirazione per le sue commedie²².

La variante moderna e internazionale dell'osteria letteraria era *Harry's bar*, luogo di ritrovo della Venezia cosmopolita²³. Il bar inaugurato negli anni Trenta da Giuseppe Cipriani, divenne il centro di una clientela internazionale ed elegante, tra cui il giramondo Hemingway.

La crisi delle realtà popolari e letterarie in città vide prima il diffondersi del ventennio fascista con le sue manie futuristiche ed il suo ruralismo rabberciato e, successivamente, della “nostrana America” dai tavoloni in alluminio e le grandi vetrate dei bar, i quali diedero il colpo di grazia alla divisione tra *bàcaro* e caffè, trasformando tutto in “Bar sport”.

NOTE

1) G. Tassini, *Curiosità Veneziane, ovvero origini delle denominazioni stradali di Venezia*, vol. I, Venezia, Filippi 2009, Pag. 390.

2) M. Dal Borgo, D. Riponti, *Malvasia un vino tra legislazione, commercio e diffusione nella Repubblica di Venezia (secoli XIII-XVIII)*, in C. Favero (a cura di), *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei Dogi XIII secolo e XXI secolo*, Cittadella, Biblos 2014; U. Tucci, *Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna*, in “Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura”, Firenze 1989, pp. 185-202.

3) P. G. Morolin, *Venezia; ovvero quadro storico della sua origine dei suoi progressi e di tutte le sue costumanze*, Venezia 1842, Pag. 143.

4) Ibidem, Pag. 143.

5) G. Tassini, *Curiosità Veneziane, ovvero origini delle denominazioni stradali di Venezia*, vol. II, Venezia, Filippi

2009, pag. 597.

6) E. Zorzi, *Osterie veneziane, la gastronomia veneziana nei secoli*, Venezia, Filippi 2009.

7) P. G. Morolin, *Venezia; ovvero quadro storico della sua origine dei suoi progressi e di tutte le sue costumanze*, Venezia 1842, pag. 144.

8) V. Gottardo, *Osti e tavernieri: il vino nella Venezia medievale*, Venezia, Supernova 1996, pp.41-43.

9) P. G. Morolin, *Venezia; ovvero quadro storico della sua origine dei suoi progressi e di tutte le sue costumanze*, Venezia 1842, pp. 145-146.

10) M. Isnenghi (a cura di), *I luoghi della memoria, strutture ed eventi dell'Italia unita*, Roma-Bari, Laterza 2010, pag. 61.

11) E. Zorzi, *Osterie veneziane, la gastronomia veneziana nei secoli*, Venezia, Filippi 2009, pag. 76.

12) G. Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia 1856.

13) L. Bellina, M. Gottardi *Osterie. Il Venezia*, Padova, Il Poligrafo 2006, pag. 13.

14) S. Woolf, M. Isnenghi (a cura di), *Storia di Venezia, L'Ottocento e il Novecento*, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana 2002.

15) A. Casellato, *I Sestieri popolari*, in S. Woolf, M. Isnenghi (a cura di), *Storia di Venezia, L'Ottocento e il Novecento*, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana 2002.

16) E. J. Hobsbawm, *Gente che lavora, storia di operai e contadini*, Milano, Rizzoli 2001.

17) T. Merlin, *Il ruolo sociale e politico dell'osteria nel Veneto meridionale*, in “Movimento operaio e socialista”, numero I, 1985, pp.23-40.

18) A. Casellato, *I Sestieri popolari*, in S. Woolf, M. Isnenghi (a cura di), *Storia di Venezia, L'Ottocento e il Novecento*, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana 2002.

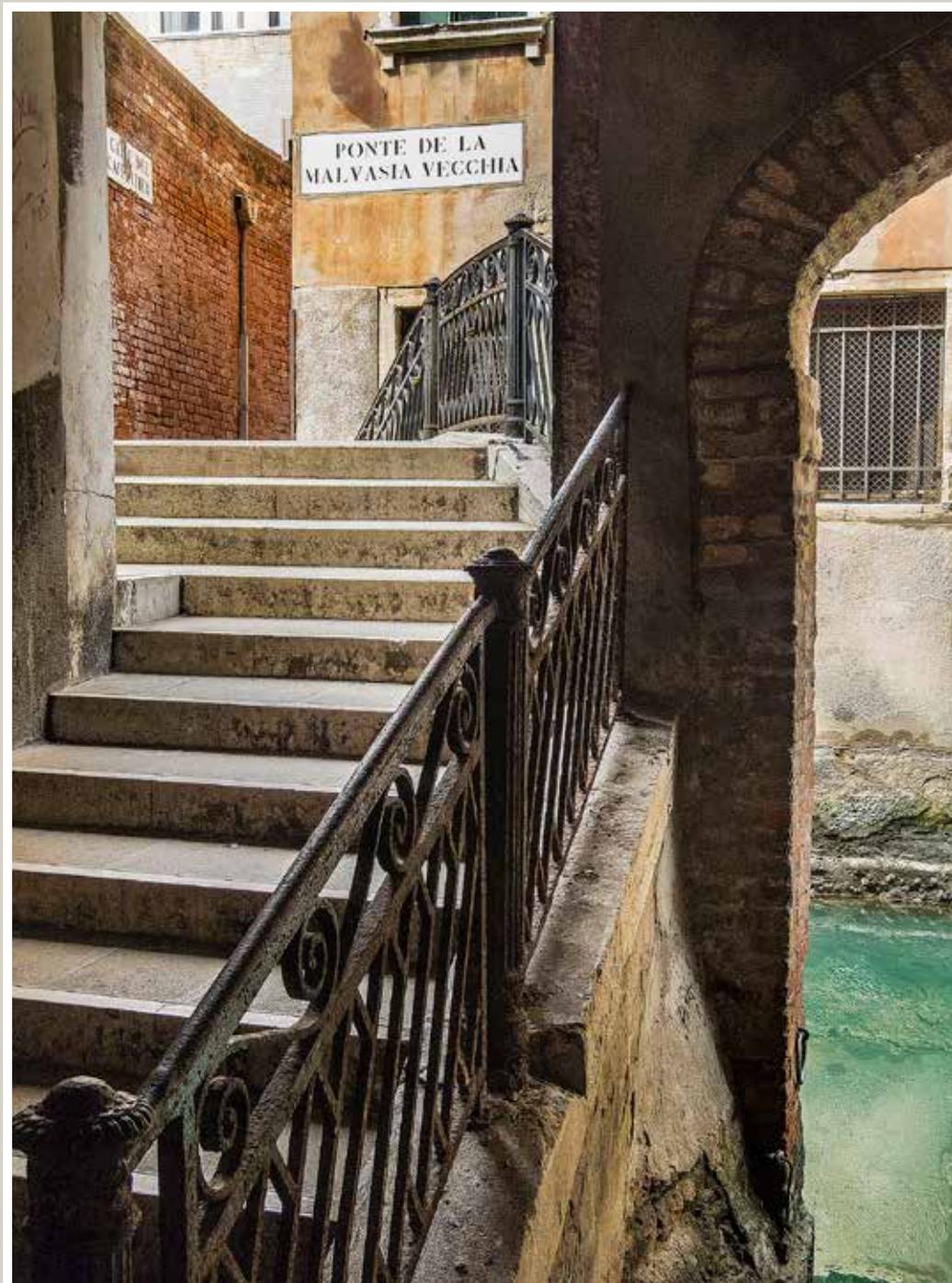
19) G. Rorato, *Civiltà della vite e del vino nel Trevigiano e nel Veneziano*, Treviso, Morganti Editore 1995.

20) A. Casellato, *I Sestieri popolari*, in S. Woolf, M. Isnenghi (a cura di), *Storia di Venezia, L'Ottocento e il Novecento*, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana 2002.

21) Ibidem, pag. 1595.

22) L. Bellina, M. Gottardi *Osterie. Il Venezia*, Padova, Il Poligrafo 2006, pag. 14.

23) M. Isnenghi (a cura di), *I luoghi della memoria, strutture ed eventi dell'Italia unita*, Roma-Bari, Laterza 2010, pag.64.



C. Favero (a cura di), Il vino nella storia di Venezia, Cittadella 2014

La diffusione di beni coloniali a Venezia tra Sei e Settecento

di Mattia Viale

RIDOLFO. *Eppure bisogna levarsi presto. Bisogna servir tutti. A buon'ora vengono quelli che hanno da far viaggio, i lavoranti, i barcaruoli, i marinai, tutta gente, che si alza di buon mattino.*

TRAPPOLA. *È veramente una cosa che fa crepar di ridere, veder anche i facchini venir a bere il loro caffè.*

RIDOLFO. *Tutti cercan di fare quello che fanno gli altri. Una volta correva l'acquavite, adesso è in voga il caffè.*

Così si apre *La bottega del caffè* di Carlo Goldoni, una delle opere più famose del drammaturgo veneziano, messa in scena per la prima volta a Mantova nella primavera del 1750. Da questo breve scambio di battute tra Ridolfo, il proprietario del caffè davanti al quale avrà luogo l'intera commedia, e Trappola, il suo garzone tuttofare, si intuisce come nella Venezia di metà Settecento il consumo di caffè fosse una pratica ormai estremamente diffusa e di moda anche tra i membri delle classi più modeste della società, e che non fosse dunque più limitata alle sole élites. Il fatto che nel corso del XVIII secolo nella città lagunare fossero attivi ben 206 caffè dà poi un'idea della portata assunta da questo fenomeno, che tra i contemporanei non mancò di suscitare un certo scalpore.

Tutto questo non si limitava tuttavia alla sola città di Venezia. L'introduzione e la diffusione del caffè, così come del tè, della cioccolata o dello zucchero, influenzò e spesso stravolse le abitudini sociali, la dieta e l'economia dell'intero continente europeo. In appena qualche decennio, i caffè sostituirono le taverne diventando un importante luogo di aggregazione sociale e culturale; nel

le città sorsero vie e quartieri commerciali in cui fiorivano i negozi destinati alla vendita dei nuovi prodotti coloniali; nelle abitazioni private divenne usuale trovare tazze da caffè, cioccolatiere e teiere che spesso facevano bella mostra di sé nella sala da pranzo, che assunse il ruolo di stanza principale della casa e divenne il fulcro di una nuova forma di socialità conviviale; medici e scienziati si prodigarono nel dimostrare la salubrità delle nuove droghe, mentre il commercio di questi prodotti divenne tra i più lucrosi dell'epoca.

Il consumo generalizzato di queste bevande, addolcite dallo zucchero per renderle più adatte al palato europeo, non era tuttavia spinto da necessità nutrizionali, ma dalla volontà di soddisfare le nuove voluttuarie esigenze del gusto e della socializzazione. I prodotti coloniali possono dunque essere considerati tra i prodotti più rappresentativi del passaggio verso il modello di consumo moderno, caratterizzato da una domanda crescente (sia nella quantità che nella varietà) di beni di mercato, generata a sua volta dalle nuove aspirazioni e dai nuovi desideri dei consumatori.

Questo significativo mutamento nelle dinamiche del consumo privato, avvenuto tra Sei e Settecento, che per alcuni studiosi fu una vera e propria *rivoluzione dei consumi*, è stato ampiamente documentato per le ricche ed avanzate economie nord-atlantiche, con una particolare attenzione verso le grandi città come Londra, Parigi, Amsterdam. Minore attenzione è stata invece posta nello studio dei modelli di consumo di quelle aree del continente europeo che non conobbero lo stesso sviluppo economico.

Seguendo la diffusione di caffè, tè, cioccolata e zucchero nelle abitazioni private di Venezia, si cercherà dunque di capire se anche la città lagunare, uno dei più importanti e

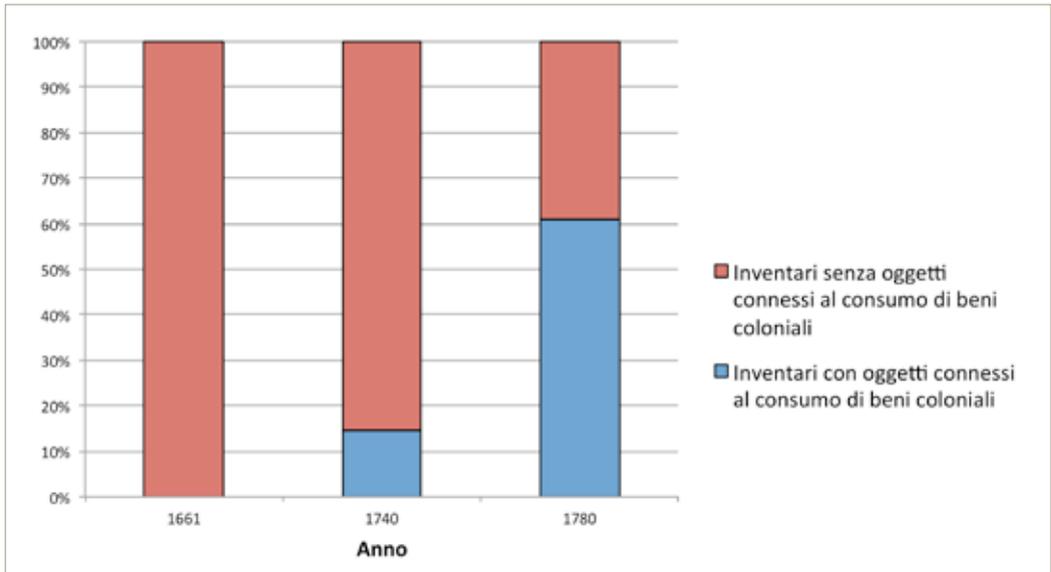


Figura 1 - Percentuale di inventari che riscontrano la presenza di oggetti connessi al consumo di prodotti coloniali nel 1661, 1740 e 1780.

popolosi centri dell'Europa mediterranea, fu caratterizzata, tra diciassettesimo e diciottesimo secolo, dagli stessi mutamenti nella cultura materiale riscontrati nel nord Europa.

Così come molti altri studi sui consumi in età moderna, ci si baserà sull'analisi di una ricca serie di inventari *post-mortem*. Si tratta di documenti che venivano prodotti alla morte del capofamiglia e che presentano una descrizione dei beni mobiliari di proprietà del nucleo familiare. Questi atti potevano essere utilizzati in diversi procedimenti, come restituzioni di dote, divisioni di eredità, oppure per tutelare il patrimonio destinato al sostentamento degli orfani. Gli inventari sono documenti straordinari che consentono di entrare negli edifici dell'epoca per poterne studiare e analizzare da vicino gli interni. Nella maggior parte dei casi i vari oggetti vengono addirittura elencati stanza per stanza e quasi si assiste ad una visita guidata dell'abitazione: punto di partenza è spesso il portico, l'ambiente principale e più grande della casa, oppure la camera del *paron*, quasi gli stimatori volessero rendergli un ultimo rispettoso omaggio.

Gli inventari qui utilizzati sono stati redatti dalla magistratura veneziana dei *Giudici del Proprio* e si tratta di documenti riguardanti restituzioni di dote. Il campione oggetto di analisi è costituito dall'universo degli inventari

prodotti negli anni 1661, 1740 e 1780, relativi ad abitazioni private situate nella città di Venezia. Si parla di 199 inventari oggi conservati presso l'Archivio di Stato di Venezia e appartenenti alle serie *Inventari e Stime* e *Mobili* del fondo dei *Giudici del Proprio*.

Si è deciso di proporre un'analisi sia qualitativa che quantitativa degli inventari, con la convinzione che questi due approcci siano mutualmente indispensabili per ottenere una migliore comprensione dell'evoluzione della cultura materiale in età moderna. Particolare attenzione è stata posta nel valutare il numero e il valore monetario degli inventari contenenti oggetti connessi al consumo di beni coloniali, nonché la destinazione d'uso degli oggetti rilevati.

Esaminando i dati ottenuti, è possibile osservare come nessun inventario relativo al 1661 registri oggetti connessi al consumo di beni coloniali (*figura 1*). Può non stupire per quanto riguarda tè e cioccolata: il primo si diffuse principalmente nel nord Europa, mentre la seconda restò a lungo amata soprattutto dalle élites sociali e religiose spagnole.

Il tè sbarcò per la prima volta in Europa intorno al 1610 nel porto di Amsterdam. Tra gli olandesi divenne una bevanda estremamente popolare e dopo qualche decen-

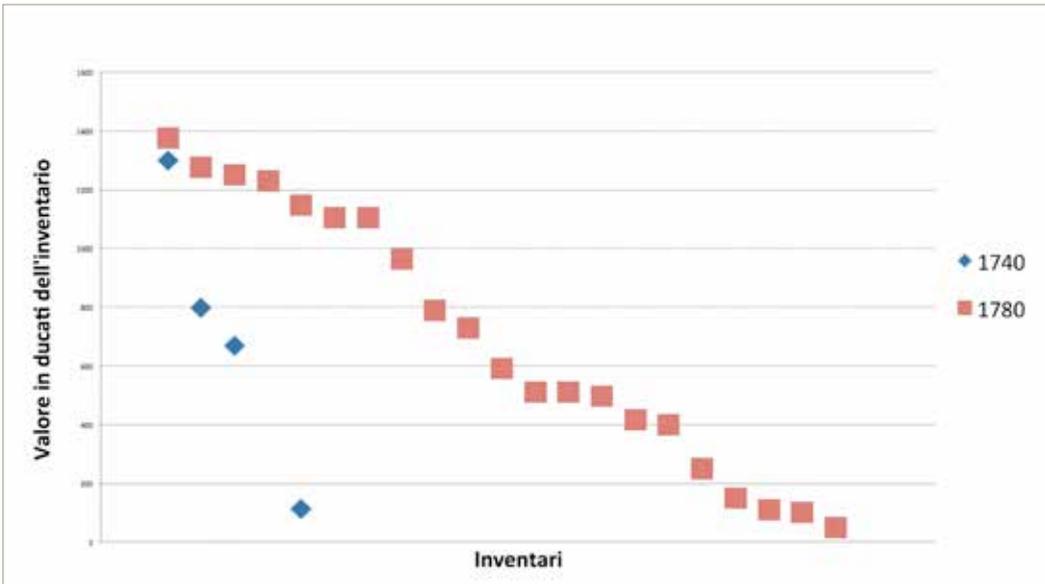


Figura 2 - Valore in ducati degli inventari che presentano oggetti connessi al consumo di prodotti coloniali. Nel grafico non compaiono gli inventari di Pietro Loredan e Francesco Bernardo, rispettivamente di 4620 e 10331 ducati, il primo del 1740 e il secondo del 1780.

nio la loro passione per il tè fu esportata oltre la Manica, dove trovò fertile terreno grazie agli interessi commerciali dell'*East India Company* e alle mode lanciate dalla regina Caterina di Braganza.

Preparata con i semi della pianta di cacao, la cioccolata si diffuse invece specialmente in Spagna. Notevole l'opera di propaganda fatta dai gesuiti che ne consigliavano l'uso nei periodi "di magro" e di digiuno per tenersi su. A differenza che nelle sue zone di origine in America centrale, dove serviva come base per la preparazione di zuppe, in Europa la cioccolata veniva considerata una bevanda a tutti gli effetti e questo ne permetteva il libero consumo durante i periodi di digiuno in cui l'assunzione di cibi solidi al di fuori dei pasti era vietata. Consumata soprattutto tra gli aristocratici, interessati forse più alle presunte proprietà afrodisiache che a quelle quaresimali, la cioccolata divenne il simbolo della mollezza e dell'oziosità in cui versavano le classi dirigenti dell'Europa mediterranea.

La mancanza di riferimenti a caffè e zucchero è invece interessante, ma non è certamente imputabile all'assenza di questi prodotti sulla piazza veneziana. Originario dell'Etiopia, il caffè fu importato dapprima in Arabia, per

poi diffondersi nell'Impero Ottomano. Da qui, soprattutto grazie all'interesse dei mercanti veneziani, nella seconda metà del XVI secolo il caffè sbarcò in Europa. In pochi decenni il caffè divenne una bevanda piuttosto popolare in tutto il Vecchio Continente, soprattutto grazie alla sua capacità di «far star sveglia la gente», e sembra che proprio a Venezia, intorno al 1645, abbia aperto le porte al pubblico il primo caffè d'Europa.

Dopo essere stato utilizzato a lungo in farmacia, a partire dal Quattrocento lo zucchero iniziò a diffondersi anche in gastronomia, sostituendo il miele come dolcificante alimentare, e divenne ben presto molto utilizzato nella cucina europea. Le importazioni di zucchero, sia raffinato che grezzo, aumentarono sensibilmente e ancora una volta Venezia e i suoi mercanti ebbero in questi traffici un ruolo di primissimo piano.

La mancanza di oggetti connessi al caffè negli inventari del 1661 è forse imputabile ad un consumo ancora fortemente legato alla frequentazione delle botteghe del caffè. Mancando ancora un consumo domestico delle nuove bevande esotiche, lo zucchero restava dunque legato esclusivamente alle preparazioni della cucina tradizionale. Di conseguenza gli oggetti utilizzati per la sua conser-

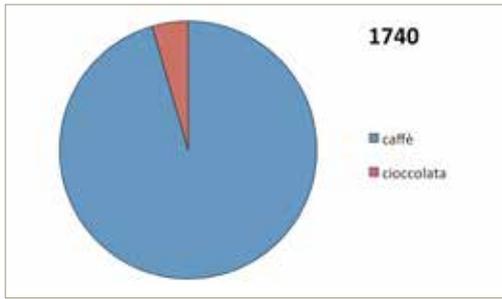


Figura 3 - Destinazione d'uso degli oggetti connessi al consumo di prodotti coloniali rintracciati negli inventari del 1740.

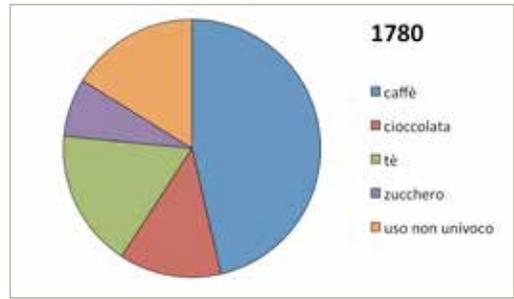


Figura 4 - Destinazione d'uso degli oggetti connessi al consumo di prodotti coloniali rintracciati negli inventari del 1780.

vazione erano visti come normali oggetti di uso comune, per i quali gli stimatori che realizzavano l'inventario non sentivano la necessità di fornire una descrizione più precisa (specificando, dunque, che si trattasse di oggetti legati allo zucchero e non di banali contenitori da cucina). Nel corso del Settecento le case veneziane conobbero un'esplosiva diffusione di oggetti connessi al consumo di prodotti coloniali: questi beni passano dall'essere presenti nel 15% degli inventari del 1740 al 60% dei documenti del 1780. Ad aumentare è inoltre il numero di pezzi a disposizione di un singolo nucleo familiare: se in media nel 1740 ogni famiglia ne possedeva 4, questo valore nel 1780 raddoppia.

La diffusione del consumo dei nuovi prodotti, che sembra coinvolgere i più diversi livelli patrimoniali (figura 2), è accompagnata da una forte differenziazione della destinazione d'uso degli oggetti rintracciati. Nel 1740 (figura 3), ben 21 su 22 sono legati al consumo di caffè: nove caffettiere, undici cucchiaini, un macinino. Nel 1780 (figura 4) la maggior parte degli oggetti resta ancora legata al caffè (e nelle case fanno anche ingresso diverse tazze e un *brustolon*, strumento utilizzato per tostare i chicchi), ma troviamo anche tazze per la cioccolata e per il tè, teiere, cucchiaini da zucchero, una zuccheriera. Abbiamo poi un buon numero di *cogome*, piccoli bricchi di rame o di ferro stagnato, che non hanno un utilizzo univoco e che vengono indicate come «cogome da caffè e cioccolata».

Nel corso del Settecento, la cultura materiale veneziana sembra dunque essere spinta dalla stessa dinamicità e dagli stessi fermenti consumistici presenti, nello stesso secolo, in altre città europee: il consumo domestico di caffè, tè, cioccolata e zucchero si diffuse sensibilmente

tra la popolazione della città lagunare, come testimonia il notevole aumento, nel numero e nella varietà, di oggetti legati al consumo delle nuove sostanze. Tuttavia, è altrettanto vero che questi importanti primi passi verso il modello di consumo moderno sembrano avverarsi con almeno mezzo secolo di ritardo rispetto alle città dell'Europa nord-atlantica, come Londra, Amsterdam e Anversa.

Bibliografia

- M. Carmagnani, *Le isole del lusso. Prodotti esotici, nuovi consumi e cultura economica europea, 1650-1800*, Torino, Utet, 2010.
- C. M. Cipolla, *Storia economica dell'Europa pre-industriale*, Bologna, Il Mulino, 2002.
- A. Clemente, «Consumi e domanda tra XVIII e XX secolo. Acquisizioni e tendenze della storiografia economica italiana», *Storia Economica*, 2-3, 2003, pp. 555-580.
- C. Goldoni, *La bottega del caffè*, a cura di R. Turchi, Venezia, Marsilio, 1994.
- K. F. Kiple e K. C. Ornelas (a cura di), *The Cambridge world history of food*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000.
- P. G. Molmenti, *La storia di Venezia nella vita privata*, Torino, 1880.
- M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1997.
- M. Montanari (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma-Bari, Laterza, 2006.
- R. Sarti, *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Roma-Bari, Laterza, 2003.

Attività culturali 2015

Gennaio

IL FERRO BATTUTO RACCONTA. SCORCI DI STORIA DI MONTICELLO CONTE OTTO E DINTORNI.

Presentazione del libro di Danilo Pellegrin e Galliano Rosset

Mercoledì 14 gennaio alla Biblioteca “La Vigna” si è tenuta la presentazione del libro “Il ferro battuto racconta. Scorci di storia di Monticello Conte Otto e dintorni” (Editrice Veneta), un originalissimo lavoro, risultato della sinergia e della collaborazione tra Danilo Pellegrin, grande appassionato di fotografia e l'artista vicentino, noto in tutta Italia, Galliano Rosset. I due autori hanno percorso e scrutato con grande attenzione e sensibilità il territorio di Monticello Conte Otto e dei comuni circostanti, Vicenza compresa, con l'obiettivo di fissare, nelle foto e nelle tavole disegnate, la grande mole di manufatti in ferro battuto, presenti nelle ville ed antiche dimore disseminate nei nostri paesi.

Il ferro battuto spesso considerato, con una valutazione molto superficiale e ben lontana dalla realtà, un lavoro artigianale minore, povero, mentre dovrebbe essere letto come espressione di fantasia, sensibilità e abilità tanto da poterlo paragonare a pieno titolo all'arte. L'occhio attento e capace di cogliere i minimi particolari di Pellegrin attraverso l'obiettivo della macchina fotografica unito alla straordinaria efficacia dei disegni di Galliano Rosset hanno consentito di mettere nella giusta evidenza le capacità degli artigiani, ma meglio sarebbe dire artisti, del ferro.

Febbraio

IL BENE PREZIOSO DELL'ACQUA.

Conferenza del prof. Giuliano Mosca

Mercoledì 4 febbraio la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la conferenza “Il bene prezioso dell'acqua”: relatore il prof. Giuliano Mosca, docente di Agronomia e coltivazioni erbacee all'Università di Padova e Accademico ordinario dell'Accademia dei Georgofili di Firenze. La trattazione è stata suddivisa in tre parti: l'acqua nel mondo, l'acqua in Italia, l'acqua e le variazioni climatiche. Il tema dell'acqua è ben documentato anche nelle raccolte librerie de “La Vigna”, soprattutto per quanto riguarda l'utilizzo dell'acqua a scopo agricolo e



zootecnico, con edizioni stampate in particolar modo tra Ottocento e Novecento e con molti testi anche recenti. Hanno introdotto la conferenza il presidente della Biblioteca Mario Bagnara e il prof. Raffaele Cavalli, vicepresidente del Consiglio Scientifico de “La Vigna”.

IL GRANO. LA NASCITA DI UNA COMMODITY E DI UN MERCATO GLOBALE TRA OTTO E NOVECENTO.

Conferenza del prof. Carlo Fumian

Nell'ambito degli incontri culturali legati alle tematiche dell'EXPO 2015 “Nutrire il pianeta. Nutrire le città”, la Biblioteca Internazionale “La Vigna”, mercoledì 11 febbraio, ha proposto la conferenza “Il grano. La nascita di una commodity e di un mercato globale tra Otto e Novecento”: relatore Carlo Fumian, professore ordinario di Storia contemporanea all'Università di Padova e direttore del Centro di Ateneo per la Storia della Resistenza e dell'età contemporanea. Tutti gli studenti d'ogni ordine e grado di tutto il mondo, ancorché nel più approssimativo dei modi, si sono dovuti confrontare con la storia della

“Rivoluzione industriale”, vettore di immani trasformazioni economiche, tecnologiche, sociali e politiche ancor oggi in azione.

A ridosso di questa sfolgorante svolta rivoluzionaria un'altra “Rivoluzione”, non meno vasta, importante e ingegnosa, ha avuto luogo nel XIX secolo, continuando fino a noi: è la “Rivoluzione commerciale”. Ovvero, la creazione di un inedito mercato planetario delle derrate alimentari, la rottura dei vincoli millenari della stagionalità, la trasformazione di cibi scarsi, deperibili e di complicato smercio in commodities che a milioni di tonnellate viaggiano agevolmente per il mondo; l'invenzione di strumenti finanziari e organizzativi destinati a sovvertire e condizionare le contrattazioni su scala globale negli anni a venire; la grandinata di innovazioni tecnologiche sul versante dei trasporti e dei porti, della conservazione, del packaging, della pubblicità; infine, lo strappo di consuetudini alimentari plurisecolari...

Vi è un comparto che meglio di tutti illustra l'insieme di questi epocali trapassi: è quello del grano.

Come e dove è successo tutto ciò? Come e perché arriva sulle nostre tavole (ahimè non ancora su tutte) il “pane quotidiano”?

I RACCONTI DELLA TAVOLA.

Presentazione del libro di Massimo Montanari

Giovedì 19 febbraio, nell'ambito degli eventi culturali legati alle tematiche dell'Expo 2015 “Nutrire il pianeta. Nutrire le città”, lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari ha parlato del suo ultimo libro “I racconti della tavola” (Laterza 2014). Il volume di Montanari è un intreccio di racconti, perché, come scrive lui stesso nel prologo, “i racconti sulla tavola hanno tanto da dire

perché è la tavola stessa a raccontare. Racconta la fame e i modi in cui l'uomo ha cercato di trasformarla in occasione di piacere. Racconta l'economia, la politica, i rapporti sociali. Racconta i paradigmi intellettuali, filosofici, religiosi di una società. La tavola racconta il mondo”. Ha introdotto la serata il prof. Danilo Gasparini del Consiglio Scientifico della Biblioteca “La Vigna”.

Marzo

A TAVOLA CON LE VENEZIE 2015. VIAGGIO TRA LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DEL NORDEST.

Presentazione del libro di Luigi Costa

Nell'ambito degli eventi culturali legati alle tematiche dell'Expo 2015 “Nutrire il pianeta. Nutrire le città”, mercoledì 4 marzo la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la presentazione del libro di Luigi Costa “A tavola con le Venezie 2015. Viaggio tra le eccellenze enogastronomiche del Nordest”.

Dove sta andando la cucina delle Venezie? Come sta andando la ristorazione delle Venezie? Sono queste le domande alla base di “A tavola con le Venezie 2015” la guida di Luigi Costa racconta il territorio attraverso la lente di ingrandimento della cultura del cibo: “A tavola con le Venezie” non è solo una classifica dei migliori ristoranti, ma è una narrazione delle abitudini culinarie, delle dinamiche economiche e sociali che attraversano una terra tutta speciale. Dalla riscoperta di prodotti dimenticati all'utilizzo di tecniche più moderne di produzione, alla necessità di fare sistema e saldare la filiera dei prodotti Made in Italy, cucina e turismo. Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca “La Vigna”, hanno discusso sul tema “I prodotti vicentini e l'Expo”: Antonio Di Lorenzo, caporedattore «Il Giornale di Vicenza», Andrea Rigoni, imprenditore Rigoni Asiago Spa, Isidoro Maccagnan, della Cantina Bellaguardia di Montecchio Maggiore, Vladimiro Riva, consigliere delegato del Consorzio promozione turistica ‘Vicenza è’.

APPASSIMENTO E AMARONE: PARADIGMI DELLE TECNICHE VITIVINICOLE DELLE VENEZIE.

Presentazione del volume edito dalla Fondazione Masi

Nell'ambito degli eventi culturali legati alle tematiche dell'Expo 2015 “Nutrire il pianeta. Nutrire le città”, mercoledì 11 marzo la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la presentazione del volume “Appassimento e Amarone: paradigmi delle tecniche vitivinicole delle Venezie” a cura di Lanfranco Paronetto e del Gruppo Tecnico Masi in collaborazione con l'Università di Verona, edito dalla Fondazione Masi. I due precedenti volumi, pubblicati nel 2006 nel 2011 e sempre presentati anche alla Biblioteca “La Vigna”, erano dedicati rispettivamente alle uve autoctone delle Venezie

e alle terre da vino. Questo terzo e ultimo volume esplora, con la consulenza dell'enologo e biochimico Lanfranco Paronetto, consulente del Gruppo Tecnico Masi, nonché di un gran numero di valenti studiosi e ricercatori di Università italiane e straniere, le tecniche e le tecnologie che nei secoli hanno caratterizzato i modi, non raramente originalissimi, che hanno fatto e tuttora fanno scuola nel mondo, di coltivare la vite e di vinificare nella nostra regione. In primo luogo s'intende, a questo proposito, l'appassimento, antichissima e geniale tecnica locale, risalente addirittura al tempo dei Romani e brillantemente rielaborata in epoca più recente grazie alle intuizioni, alle sperimentazioni e allo straordinario Know how dei tempi nostri. Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca "La Vigna", sono intervenuti Raffaele Boscaini, responsabile del Gruppo Tecnico Masi, e Sandra Torriani, dell'Università degli Studi di Verona. Ha fatto da moderatore il giornalista Antonio Di Lorenzo.

L'APPETITO DELL'IMPERATORE.

Presentazione del libro di Franco Cardini

Nell'ambito degli eventi culturali legati alle tematiche dell'Expo 2015 "Nutrire il pianeta. Nutrire le città", mercoledì 18 marzo la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro "L'appetito dell'imperatore" di Franco Cardini (Mondadori 2014), in collaborazione con l'Associazione Culturale Identità Europea, la quale si propone di favorire la conoscenza, la diffusione e l'approfondimento delle radici storiche, culturali e spirituali dell'Europa, intesa non solo come espressione geografica, ma soprattutto come identità profonda e di cui Franco Cardini è stato il primo presidente. Dall'ultimo pasto di San Francesco alla sontuosa tavola di Honoré de Balzac, dai cibi raffinatissimi del banchetto del Gran Khan alle uova con cipolle e scalogno care a Napoleone, passando per tre deliziosi intermezzi sul caffè, le castagne e i tartufi, Franco Cardini mette in campo la sua duplice esperienza di storico e di gourmet e ci regala un libro appassionante, documentatissimo, pieno di profumi e di curiosità che solo lui poteva scovare tra le pieghe della grande storia.

Come spiega l'autore nell'invito alla lettura, "nessuna di queste "storie" è propriamente e totalmente fedele alla Storia: quasi tutte sono, in differente misura, un insieme di "vero storico" e di libera immaginazione, tuttavia attenta quantomeno al verosimile. Dopo l'introduzione del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, è intervenuta Maria Cristina Ceoldo, responsabile Area Veneto dell'Associazione Culturale Identità Europea, che ha presentato l'Associazione e lo stesso autore Franco Cardini.

CERIMONIA DI DONAZIONE DEI LIBRI DI GIUSEPPE BRUGNOLI E PRESENTAZIONE DEL LIBRO "MAGNA E TASI!"

PARALIPOMI A UNA STORIA DI VERONA IN CUCINA" **di Andrea Brugnoli**

Nell'ambito degli eventi culturali legati alle tematiche dell'Expo 2015 "Nutrire il pianeta. Nutrire le città", mercoledì 25 marzo la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la cerimonia di donazione dei libri di Giuseppe Brugnoli, già direttore del Giornale di Vicenza, e la presentazione del libro di Andrea Brugnoli "Magna e tasi! Paralipomeni a una storia di Verona in cucina". Giuseppe Brugnoli ha donato alla Biblioteca "La Vigna" 210 libri di argomenti vari riguardanti il territorio vicentino: cultura veneta, storia dell'arte, letteratura. Grazie a questa donazione si è colta l'occasione per dare organicità ad una sezione vicentina all'interno della Biblioteca. Seguirà la presentazione del libro di Andrea Brugnoli "Magna e tasi!" (Gianni Bussinelli Editore, 2014). Più che una guida, "Magna e tasi!" è un vivace e dilettevole percorso attraverso aneddoti, spunti e curiosità esclusivamente basati su fonti documentarie per poter rispondere a vecchie questioni e confutare diffuse credenze sulla cosiddetta "tradizionale" cucina veronese. In apertura il presidente della Biblioteca Mario Bagnara ha ringraziato il generoso donatore Giuseppe Brugnoli e ha illustrato le caratteristiche della nuova acquisizione. Lo stesso Giuseppe Brugnoli ha dialogato quindi con il nipote Andrea, per illustrare gli aspetti enogastronomici della cucina veronese sui quali è incentrato il volume "Magna e tasi!".

DA CALIGOLA A BOSCO DI NANTO. UNA CURIOSA STORIA FORESTALE.

Continua alla Biblioteca Internazionale "La Vigna" il ciclo speciale di eventi culturali di approfondimento delle tematiche di Expo 2015. Dopo Franco Cardini per la presentazione del volume "L'appetito dell'imperatore", lunedì 30 è spettato a Daniele Zovi, Comandante Regionale del Corpo Forestale dello Stato, dimostrare, con una relazione dall'originale titolo "Da Caligola al Bosco di Nanto. Una curiosa storia forestale", come la storia del paesaggio italiano possa essere validamente raccontata osservando il continuo mutare della forma, della consistenza, della composizione e della estensione dei boschi. Da queste osservazioni infatti risulta chiaro come i mutamenti del paesaggio di fatto rispecchino le continue trasformazioni economiche e sociali di un Paese.

Aprile

TERRA BERICA. GUIDA ALLO SCRIGNO DEL VENETO.

Presentazione del libro a cura di Matteo Costa con la collaborazione di Paola Vignato

Mercoledì 8 aprile la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro "Terra Berica. Guida allo

scrigno del Veneto” (curato da Matteo Costa con la collaborazione di Paola Vignato, per i tipi di Grafiche Antiga) e di due video sui Colli Berici, realizzati da Gianluca Sgreva de L'aziendinacreativa. Terra Berica è il nome dato dal Gal (Gruppo di Azione Locale Terra Berica) al territorio dei 24 Comuni di sua competenza, composto da collina e pianura, per circa 500 kmq con 85.000 residenti. Un problema è nato con la nuova legge regionale per il turismo, che ha frazionato e diviso i 24 Comuni in due diversi tematismi, quello di Pedemontana e Colli con 15 Comuni e quello delle Città d'arte con soli 9 Comuni, gran parte dei quali sprovvisti di strutture alberghiere. Ma, per Vicenza è, Matteo Costa e Paola Vignato assistiti da Elena Tonin, hanno saputo cogliere le opportunità offerte dal territorio, partendo dal primo interesse suscitato dalla Terra Berica, il suo paesaggio, a volte ancora aspro e selvaggio, in altre addolcito dal tempo e dall'uomo. Molta forza all'area deriva dal turismo enogastronomico e dalla potenzialità dei suoi prodotti De.Co., con particolare riguardo a tartufo ed erbe spontanee, ma anche ai suoi eccellenti vini, fra i quali l'autoctono Tai Rosso. Il turismo attivo è una attrattiva con i numerosi percorsi per gli appassionati di mountain bike e di nordic walking. Poi ci sono le manifestazioni come Ultrabericus e La Via dei Berici. Di certo in questa area verde non mancano le ville che sono state censite assieme a tutti gli elementi di pregio, ma occorre sottolineare le attrazioni naturalistiche come le orchidee spontanee, il foliage in autunno, le tracce di eremiti e Templari, la grotta di San Bernardino e i casotti di pietra. Dopo l'introduzione del presidente de “La Vigna” Mario Bagnara, sono intervenuti gli autori Matteo Costa e Paola Vignato.

“PANCEVUOTE E PANCIPIENE NELLA STORIA DEL TEATRO”. Conferenza del drammaturgo e storico del teatro prof. Luigi Lunari

Mercoledì 15 aprile la Biblioteca “La Vigna”, in collaborazione con FITA Veneto, ha ospitato la conferenza del drammaturgo e storico del teatro prof. Luigi Lunari “Pancevuote e Pancepiene nella storia del teatro”.

Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara e Aldo Zordan, presidenti rispettivamente de “La Vigna” e di FITA Veneto, coordinerà l'incontro la giornalista Alessandra Agosti. La fame! Nel teatro è un percettibile e onnipresente filo conduttore.

La fame... e il cibo, che quella fame sazia. Ma mentre il cibo non sempre c'è, la fame c'è sempre.

VENEZIA E ALTRI ORIENTI.

Hodoeporica venetiana, la divisione del mondo in Orienti. Convegno di studi

Sabato 18 aprile la Biblioteca ‘LaVigna ha ospitato il convegno di studi “VENEZIA E ALTRI ORIENTI.

Hodoeporica venetiana, la divisione del mondo in Orienti”, in collaborazione con Regione del Veneto, Consorzio Pro Loco Astico-Brenta, Università Ca' Foscari di Venezia, Università di Mardin in Turchia, Comuni di Montecchio Precalcino e Monticello Conte Otto, con il sostegno di Banca San Giorgio Quinto Valle Agno e Fondazione Masi. Nel corso della sua lunga esistenza la Repubblica di Venezia ha sempre guardato a Oriente con rinnovata attenzione. Dall'iniziale, difficile rapporto con Bisanzio, ai sempre più vitali interessi commerciali, dai traffici con il Levante e la conseguente necessità di mantenere possedimenti lungo le rotte del Mediterraneo orientale, ai rapporti con le colonie veneziane stabilmente insediate nelle località strategiche dell'Asia Mediterranea. Di tali viaggi ed esplorazioni rimane una copiosa messe di narrazioni, relazioni diplomatiche, resoconti di viaggio, diari, giornali di bordo, l'insieme dei quali costituisce, se non propriamente un genere autonomo nella letteratura veneziana, quanto meno un corpus odepórico ricchissimo di notizie e di informazioni. Questo prezioso materiale, se da un lato permise di ampliare le relazioni commerciali, dall'altro contribuì all'acquisizione, da parte della società veneta, di interessanti descrizioni di popoli, paesi e culture lontane, con usi e costumi ancora poco conosciuti, favorendo così l'avvio, in età moderna, di un delicato processo culturale che culminerà con importanti aperture delle società occidentali nei confronti delle civiltà “Altre” dell'Oriente. Il progetto Hodoeporica Venetiana nasce dalla volontà di dare voce a questo sguardo veneziano verso gli Orienti, oltre l'orizzonte dei domini della Serenissima, attraverso testimonianze, descrizioni, relazioni di viaggio, ambascerie, ma anche attraverso le rappresentazioni cartografiche prodotte a Venezia. Il ruolo che la letteratura odepórica assume, in età moderna, a Venezia, ma anche in ambito Europeo, è particolarmente importante e i riferimenti che possono esservi colti come indici di un'attenzione specifica al tema del confronto e della rappresentazione dell'“Alterità”, sono molteplici. Le relazioni, i diari di viaggio, le ambascerie, la cartografia sono importanti testimonianze documentarie della scoperta di un'umanità “Altra” rispetto a quella concepita da chi viaggia o da chi rimane in Laguna o in Terraferma, a partire dalle quali si sviluppa un sistema di pensiero che tenta di interpretarle. La storia culturale della Serenissima, in tal modo, allunga sempre di più le tappe dei suoi “itinerari orientali” grazie anche alla varietà dei suoi viaggiatori. E quanto più questi itinerari si allungano, tanto più l'immagine dell'uomo si completa e si arricchisce fino ad accogliere diverse forme di umanità, prima nascoste oltre l'orizzonte. Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca Internazionale “La Vigna” e di rappresentanti degli enti promotori, sono intervenuti:

Giovanni Pedrini, Università Ca' Foscari, curatore della

collana di studi e ricerche “Hodoeporica”
 Marica Milanese, già Università di Pavia, Punti di vista. Qualche veneziano (e due fiorentini) a Goa alla fine del Cinquecento
 Erica Ianiro, Università Ca' Foscari, Strumenti di viaggio
 Claudio Zanier, Università di Pisa, Rapporti tra la stazione bacologica di Padova e la Cina tra '800 e '900.

“CAPINDO LA LATE”.

Transumanza di uomini e bestie attraverso il tempo sull'Altopiano di Asiago 7 Comuni”

Alla Biblioteca “La Vigna”, è stato proiettato il documentario “Capindo la late. Transumanza di uomini e bestie attraverso il tempo sull'Altopiano di Asiago 7 Comuni”, regia di Andrea Colbacchini e di Giuliano Cremasco.

Il filmato, risultato delle ricerche del dott. Colbacchini, con la referenza scientifica della prof.ssa Elisabetta Novello - membro del Consiglio Scientifico della stessa Biblioteca, prodotto dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago e dal Dipartimento di Scienze storiche dell'Università degli Studi di Padova, racconta la vita d'alpeggio attraverso l'esperienza del malghese..

L'altopiano di Asiago con i suoi alpeggi è, per estensione di pascolo e per numero, il più importante sistema di malghe dell'intero arco alpino, capace di dare lavoro a centinaia di persone impiegate nella produzione del formaggio e nel suo indotto. Un patrimonio che si tramanda ancora di generazione in generazione da persone che nutrono grande passione per il proprio lavoro e mantengono viva la montagna vicentina.

Brevi interventi introduttivi del presidente de “La Vigna” Mario Bagnara e della presidenza e direzione del Consorzio Tutela Formaggio Asiago.

ALIMENTI ED ETICHETTE: SVELIAMO I MISTERI.

Conferenza di Stefano Ferrarini e Stefania Balzan

Mercoledì 29 aprile la Biblioteca “La Vigna” in collaborazione con il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (Dipartimento di Prevenzione, ULSS 6 Vicenza) e il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione (Università degli Studi di Padova) ha ospitato la conferenza “Alimenti ed etichette: sveliamo i misteri” di Stefano Ferrarini (ULSS 6 Vicenza) e Stefania Balzan (Università di Padova).

Per nutrirsi bene, per ragioni di salute, etiche o di comodità i consumatori hanno bisogno di comprendere che cosa è contenuto nel cibo che acquistano. Le etichette degli alimenti sono fondamentali per trasmettere queste informazioni. Spesso però sono difficili da leggere, scritte in piccolo, piene di indicazioni che non si sa come utilizzare. Scoraggiano più che invitare a leggerle. Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, i relatori Stefano Ferrarini e Stefania Balzan hanno fornito alcune utili indicazioni per districarsi

tra le numerose informazioni presenti sulle etichette, per scegliere e consumare al meglio gli alimenti.

Maggio

PROPRIETÀ NUTRITIVE E RUOLO DEL PESCE NELL'ALIMENTAZIONE. Conferenza di Angela Trocino

Mercoledì 6 maggio alla Biblioteca “La Vigna” si è tenuta la conferenza della prof.ssa Angela Trocino “Proprietà nutritive e ruolo del pesce nell'alimentazione”.

Il pesce da sempre rappresenta un alimento fondamentale nella dieta dell'uomo. Perché mangiare pesce fa bene? È vero che il pescato è migliore del pesce allevato? Possiamo acquistare pesce sostenibile? Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, la prof.ssa Angela Trocino ha risposto a queste domande.

IL RANCIO DEI SOLDATI. Conferenza di Galliano Rosset

Mercoledì 13 maggio la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la conferenza su “Il rancio dei soldati”, organizzata in collaborazione con il Bacalà Club Palladio. Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, la relazione, accompagnata da diapositive, è stata tenuta dall'esimio Galliano Rosset, Priore della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina. Il relatore, prendendo in considerazione i quattro anni della Grande Guerra, con particolare riferimento al Pasubio, si è soffermato ad illustrare cosa mangiavano e bevevano i soldati. L'alimentazione fu uno dei grandi problemi di quegli anni, sia per la popolazione civile che per i militari. In questo modo si è voluto dare un piccolo contributo nel ricordare la Prima Guerra Mondiale che ha visto la città di Vicenza in prima linea per un lungo periodo del conflitto.

INCONTRO RAVVICINATO CON MONDO CIBO.

Ha condotto Carla Urban

Mercoledì 20 maggio la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato uno degli eventi patrocinati da EXPO Milano 2015 all'interno del progetto promosso dal Comune di Schio: “Incontri Ravvicinati con Mondo Cibo”, ideato ed organizzato dallo studio URBAN KOALA di Schio.

Dopo i primi due talk show condotti a Schio, presso il Lanificio Conte, Carla Urban porta a Vicenza il terzo appuntamento coi temi etici che “nutrono il pianeta”. Saranno proposti racconti, letture, immagini d'epoca da archivi televisivi RAI, un video collegato alla cultura rurale altovicentina, testimonianze e notizie relative alla cultura nutrizionale e gastronomica nel corso dei secoli. La Biblioteca Internazionale La Vigna ha collaborato alla

ricerca della relatrice, indicando antichi volumi originali facenti parte del suo patrimonio. Dai testi pubblicati dal '600 all'800 sono emerse consonanze con quanto la stampa attuale va proponendo in libreria o sui mass media, che evidenziano quanto il tema delle diete dimagranti abbia per troppo tempo preso il sopravvento su quello del benessere del pianeta e dell'uomo, del buon senso e del benessere a tavola.

"LA VIGNA" AL FESTIVAL BIBLICO.

Viti e vino nella tradizione del territorio vicentino, relazione del prof. Mario Bagnara

Nell'ambito degli eventi culturali organizzati nella città e nella diocesi di Vicenza in occasione della XI edizione del Festival Biblico, il prof. Mario Bagnara, presidente della Biblioteca Internazionale "La Vigna", è stato ospite a Villa Gualda di Montecchio Maggiore domenica 24 maggio per l'incontro "La vite è l'albero della vita?" con un intervento dal titolo "Viti e vino nella tradizione del territorio vicentino".

Il tema di quest'anno è stato "Custodire il Creato, coltivare l'Umano" che permetterà di tornare all'origine della storia. Dalla Creazione si allargherà lo sguardo alla Mesopotamia, la terra tra i due fiumi, il Tigri e l'Eufrate, che ha fatto da incubatrice non solo per la nascita della civiltà e lo sviluppo economico, sociale, politico e tecnologico dell'uomo, ma ha anche alimentato in lui il sentimento religioso.

Con il metodo d'indagine della Linfa, che associa lo sguardo archeologico, storico, artistico e culturale agli studi biblici di Antico e Nuovo Testamento, si comprenderanno meglio la nascita e lo sviluppo della relazione "Creato, Uomo e Dio".

MIELE: INCONTRO TRA NATURA E UOMO.

Conferenza della prof.ssa Francesca Capolongo

Mercoledì 27 maggio la prof.ssa Francesca Capolongo, presidente del Corso di Studi in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti, ha trattato il tema "Miele: incontro tra natura e uomo".

Un alimento frutto della terra e del lavoro delle api che accomuna, nella sua diversità, tutto il mondo: il miele non è solo buono da mangiare, ma grazie alle sue proprietà è impiegato anche in medicina. Senza le api non solo mancherebbe il miele, ma per l'azione impollinatrice, svolta anche da altri insetti, verrebbero meno ortaggi, frutta, foraggi, piante officinali e coltivazioni industriali. Affinché "il cibo degli dei" sia sicuro e disponibile, sono necessarie azioni sinergiche e coordinate tra apicoltori, ricerca e consumatori.

Questo il filo conduttore che ha guidato la relazione della prof.ssa Capolongo dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca prof. Mario Bagnara.

Giugno

ALIMENTI. FONTE NUTRIZIONALE, ATTRAZIONE EDONISTICA O SPECULAZIONE ECONOMICA?

Conferenza del prof. Enrico Novelli

Continuazione del ciclo di appuntamenti organizzati dalla Biblioteca "La Vigna" con il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione dell'Università degli Studi di Padova, inseriti tra gli eventi patrocinati da Expo 2015.

Giovedì 4 giugno si è tenuta la conferenza del prof. Enrico Novelli su "Alimenti. Fonte nutrizionale, attrazione edonistica o speculazione economica?".

Cucina e alimentazione sono argomenti più che mai attuali, addirittura di moda. Non si contano più gli articoli su riviste, i libri e le trasmissioni televisive che ne parlano, che cambiano forse le nostre abitudini. Ancora più evidente è l'effetto della pubblicità e della presentazione degli alimenti che riescono a condizionare le nostre scelte, raccontando di proprietà e virtù che a volte non esistono. Complici una serie di fattori, si sono creati dei falsi miti sugli alimenti che devono essere sfatati al fine di nutrirci veramente in modo corretto e consapevole. Questo il filo conduttore che ha guidato la relazione del prof. Novelli dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca prof. Mario Bagnara.

LA TERRA E LE STAGIONI.

Presentazione del libro di Domenico Dal Sasso

Lunedì 8 giugno la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro "La Terra e le Stagioni" che raccoglie tutti gli articoli scritti da Domenico Dal Sasso, già funzionario della Coldiretti, pubblicati su La Voce dei Berici nel corso degli anni 2005 e 2006, sul tema della natura modificata ad arte dall'uomo agricoltore.

Di rilevante importanza è che gli articoli mettono in luce quella che è l'essenza della vita contadina, tanto che si può parlare di civiltà contadina, per cui il vero nome dell'agricoltura è agri-cultura. Il valore principale della civiltà contadina, sedimentato dall'esperienza continuata del lavoro della terra, è che i contadini hanno la fiducia che dal seme nasce la pianta e dalla pianta i frutti. Da ciò emerge una grande verità morale: esiste un legame di responsabilità tra le generazioni, di quelle che precedono verso quelle che seguono.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, il libro è stato presentato da Bepi De Marzi e da due ex direttori de "La Voce dei Berici": don Adriano Toniolo e don Lucio Mozzo.

IL FANTASTICO MONDO DEI FUNGHI.

Conferenza di Carlo Papetti

Mercoledì 10 giugno la Biblioteca "La Vigna" ha

proposto la conferenza del prof. Carlo Papetti, Direttore del Centro Studi Micologici dell'Associazione Micologica Bresadola, sul tema "Il fantastico mondo dei Funghi". Quanto influisce la presenza dei funghi sulla vita del pianeta? Quale ruolo ha riservato madre natura a questi piccoli e innumerevoli esseri viventi? Come avviene la loro propagazione? E' possibile raccogliere i funghi senza recare danno all'ecosistema che li ospita? Si possono distinguere i funghi tossici da quelli eduli? Dopo l'introduzione del prof. Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", Carlo Papetti ha risposto a queste domande, affrontando anche altre tematiche, come colori, forme, odori e sapori dei funghi. Il Centro studi micologici, fondato nel 1990, ha sede presso la Biblioteca Internazionale "La Vigna", in un locale che ospita una biblioteca specializzata di oltre 2200 volumi e l'Erbario micologico. Il Centro si impegna inoltre a incrementare una banca dati scientifica delle specie fungine, con censimento e schedatura delle stesse.

**"THE ITALIAN WINE INDUSTRY - FLOWS, ACTORS, COMPETITIVENESS" (IL COMPARTO VITIVINICOLO ITALIANO: FLUSSI, ATTORI E COMPETITIVITÀ).
Conferenza del prof. Eugenio Pomarici**

Mercoledì 24 giugno la Biblioteca Internazionale "La Vigna", coerente con lo spirito del suo fondatore Demetrio Zaccaria che con le università statunitensi ha sempre avuto rapporti particolari, ha ospitato docenti e allievi del master del Fresno State Global Food & Ag. Tourism Program, attualmente impegnati in un tour italiano che prevede numerose tappe in Veneto presso aziende, consorzi e centri di ricerca, per conoscere direttamente le principali caratteristiche tecniche e commerciali di uno dei più maturi sistemi vitivinicoli italiani. E' spettato al prof. Eugenio Pomarici, professore associato al Centro interdipartimentale per la ricerca in viticoltura e enologia (CIRVE) dell'Università degli Studi di Padova, tenere una relazione in inglese e italiano su "The Italian Wine Industry - Flows, actors, competitiveness" (Il comparto vitivinicolo italiano: flussi, attori e competitività), con particolare attenzione alle seguenti tematiche: profilo storico dell'evoluzione della produzione del vino in Italia; produzione, consumi e commercio internazionale; organizzazione e competitività del sistema produttivo; inquadramento delle principali aree viticole del Veneto occidentale.

Luglio

**VICENZA SALOTTO URBANO. LE NOTTE DELLA BELLEZZA.
Le canzoni di Coppi e Bartali**

È ritornato anche per l'estate 2015 "Vicenza salotto urbano. Le notti della bellezza", un progetto ideato da Theama Teatro in collaborazione con il Comune

di Vicenza e realizzato attorno al tema della bellezza, intesa nelle sue quattro principali dimensioni di vita: il corpo, la mente, il cuore e l'anima. L'obiettivo è quello di valorizzare alcuni "salotti urbani" di Vicenza, spazi privati e pubblici che non sono abitualmente goduti da tutti, attraverso un'azione combinata tra arti diverse, per restituire il gusto e lo spirito della "bella Vicenza".

Martedì 7 luglio si svolgerà la prima serata nel giardino della Biblioteca Internazionale "La Vigna" con "Le canzoni di Coppi e Bartali": racconti sui due indimenticabili campioni e musica dal vivo con gli attori di Theama Teatro (Piergiorgio Piccoli, Aristide Genovese e Daniele Berardi) e il Duo A Bassa Voce (Toni Moretti e Claudia Valtinoni).

Settembre

NUTRIRE VENEZIA E LE CITTÀ DI TERRAFERMA TRA ETÀ MEDIEVALE ED ETÀ MODERNA.

VII Congresso internazionale dell'Associazione Italiana di Storia Urbana – AISU "Food and the City / Il cibo e la Città"

Anche la Biblioteca Internazionale "La Vigna" è stata impegnata nei numerosi appuntamenti del VII Congresso internazionale dell'Associazione Italiana di Storia Urbana - AISU "Food and the City / Il cibo e la Città", organizzato in collaborazione con l'Università di Padova, che si è svolto in Expo a Milano il 2 settembre e nei tre giorni successivi – dal 3 al 5 – presso varie sedi dell'Ateneo patavino. "Il cibo, nel corso dei secoli, - si legge nell'introduzione del volumetto di presentazione dell'evento- ha sempre giocato un ruolo fondamentale nella storia della città permeando, in un rapporto serrato con il territorio, la sua economia, la strutturazione dei luoghi, l'articolarsi delle funzioni, la conformazione degli spazi costruiti e aperti, lo scorrere della vita quotidiana e le ritualità collettive. Attraverso le scelte alimentari hanno trovato espressione materiale le divisioni e le commistioni tra gruppi, etnie, religioni; si sono manifestati i divari sociali; si è creata l'intimità del desco domestico; si è realizzata la condivisione di eventi straordinari sia in tempo di pace che di guerra". Una sessione specifica del Congresso si è tenuto a "La Vigna" sabato 5 settembre, sul tema "Nutrire Venezia e le città di terraferma tra età medievale ed età moderna". Coordineranno i lavori a Vicenza altri due componenti il Consiglio Scientifico de "La Vigna", Edoardo Demo (Università di Verona) e Danilo Gasparini (Università di Padova) che rispettivamente parleranno di "Mercanti di cibo. L'approvvigionamento alimentare di Vicenza nella prima età moderna (secc. XV-XVII)" e "Il sistema di approvvigionamento di Venezia dalle campagne trevigiane in età moderna". Così Demo motiva la scelta del tema: "Alimentare le città, fornire alla loro

popolazione una normale abbondanza di cibo, ad un prezzo socialmente accettabile ha costituito una delle maggiori sfide delle economie preindustriali. La questione cibo mobilitava in questo modo tanti aspetti della vita della città - economici, sociali, culturali o urbani, ma anche politici, ideologici e finanziari. Si pensi al tema e all'organizzazione della fornitura, della rete di rapporti commerciali... alle strutture agrarie di base che sostengono questo sforzo, per non parlare poi della stoccaggio, della logistica della distribuzione, dei luoghi e dei mestieri, della trasformazione in pratiche alimentari che vanno a costituire delle identità culinarie plurime. La scelta di Venezia come punto di osservazione è importante perché crocevia, a partire già dal Medioevo, di un sistema straordinario di scambi e di traffici: la città lagunare, a lungo priva di un retroterra continentale, era, in età medievale e moderna, tra le città più popolate in Occidente e ha dovuto... utilizzare quasi tutti i mercati mondiali conosciuti". Gli altri interventi saranno di Francesco Bianchi (Istituto per le Ricerche di Storia, Vicenza), "Curare la fame, curare le malattie. Cibo, ospedali e confraternite nel Rinascimento veneto", Frediano Bof (Università di Udine), "Modelli di consumo e regimi vittuari a Udine e nel Friuli in età moderna", Ivan Buonanno, "Il vino in laguna: storia della mescolta del vino a Venezia" e Mattia Viale (Università di Verona), "La diffusione dei beni coloniali a Venezia". Al convegno de "La Vigna" l'accesso è libero.

IL SAPORE - esperienza sensoriale con l'artista Veronica Organo.

Vincitore del bando "Energie sommerse", promosso dal Comune di Vicenza e sostenuto da Veneto Banca, il progetto "IL SAPORE - esperienza sensoriale con l'artista Veronica Organo" è stato inaugurato venerdì 25 settembre 2015 nella suggestiva sede di Casa Gallo, appartamento situato all'interno di Palazzo Brusarosco-Zaccaria, ristrutturato dall'architetto Carlo Scarpa.

Il progetto ha proposto una riflessione sulla percezione della realtà attraverso i sensi. Per esprimere l'esperienza del reale storicamente si prediligono la vista e l'udito. Il gusto è invece un senso più intimo e più difficile da spiegare poiché prende forma all'interno del nostro corpo, tramite la delicata superficie di una mucosa. Per questo solitamente l'immediata lettura della realtà avviene attraverso l'interpretazione di ciò che vedono i nostri occhi.

Ma ciò che vediamo e che consideriamo vero, corrisponde sempre alla realtà? A partire da queste considerazioni, hanno proposto un progetto che punta a mettere in conflitto i sensi della vista e del gusto, al fine di evidenziare lo scarto tra i due, e permettere quindi una riflessione su come il nostro giudizio e la nostra personale decodificazione del mondo siano

sempre relativi.

I visitatori, hanno fatto esperienza delle opere commestibili dell'artista Veronica Organo che ha lavorato accanto allo chef Anna Indri Raselli e agli studenti del Liceo Artistico Canova di Vicenza. Piccoli gruppi di 10 persone per volta sono passati attraverso le sale di casa Gallo alla scoperta di deliziosi shock sensoriali che ognuno ha potuto sperimentare a proprio modo. Il giorno dell'inaugurazione del workshop, si è tenuta anche un'interessante riflessione filosofica sul delicato mondo della percezione con Mario Trombino, direttore della rivista filosofica Diogene.

MACINE E MULINI NEL VICENTINO.

Presentazione del libro di Galliano Rosset

Mercoledì 30 settembre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro "Macine e mulini nel vicentino", scritto e illustrato da Galliano Rosset.

Dopo i testi pubblicati sul mondo del lavoro all'inizio del Novecento e sulla sapienza contadina e cultura del cibo in Veneto, continua con questo volume, dedicato a macine e mulini, il viaggio che Galliano Rosset compie da reporter nella storia. Da profondo conoscitore e cultore di storia popolare, contadina e gastronomica, Rosset ci regala sensazioni, atmosfere, oggetti e manufatti ritratti in squisita maniera. Sfolgiando le pagine, la mente si inebria del profumo del grano appena raccolto e le nostre dita sembrano accarezzare la farina appena macinata dal "munaro".

Però Rosset, illustratore professionista, come afferma Roberto Ciambetti nell'introduzione, Presidente del Consiglio regionale del Veneto, non cade nella tentazione di abbellire la realtà: "sa bene quanta fatica ci fosse in quei molini, quanti sacrifici, quanti problemi: quelli che ci ha restituito in queste pagine sono [...] mulini veri." Nelle tavole si possono riconoscere i mulini della provincia, ma anche quelli delle vie cittadine, che per tutto il tempo in cui sono rimasti in funzione, hanno macinato i grani provenienti dal territorio.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara, è stato lo stesso autore, Galliano Rosset, ad intrattenere i presenti con un commento sulla propria opera.

PANE E VINO. STORIE DI LIBRI, COSE E GUSTO.

I libri della Vigna esposti in Tipoteca a Cornuda

Domenica 27 settembre è stata inaugurata a Cornuda (Tv) la mostra "Pane e vino. Storie di libri, cose e gusto", organizzata da Tipoteca Italiana Fondazione in collaborazione con la Biblioteca Internazionale "La Vigna".

Coinvolgendo aziende o associazioni dell'agro-alimentare presenti nel territorio, la mostra ha inteso inserirsi nel grande progetto culturale e scientifico dell'Expo 2015 con un alfabeto elementare della nostra

civiltà alimentare che ha individuato nel pane e nel vino gli elementi fondanti della nostra millenaria tradizione. Curatore dell'evento è stato Danilo Gasparini, docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'Università di Padova nonché consigliere della Biblioteca "La Vigna".

L'anno dell'Esposizione universale ha offerto, anche in ambito locale, l'opportunità di ripercorrere, seguendo pane e vino in un arco cronologico lungo, una riflessione storica attraverso documenti bibliografici e iconografici sul lavoro dei campi, delle vigne, nel forno, in cantina, a testimonianza anche del lento e progressivo sviluppo che ci ha portato dalla fame all'abbondanza. La mostra ha voluto dedicare spazio e riflessione a questa storia del cibo e della cultura ripercorrendo, dalla terra alla tavola, quindi sia nel momento della produzione sia in quello della trasformazione da prodotto a cibo, le tappe di uno sviluppo che è anche tecnico scientifico. E lo ha fatto attingendo allo straordinario patrimonio bibliografico de «La Vigna» di cui sono stati esposti ben 27 volumi, tra cui la monumentale Ampelografia Italiana, insieme con alcune incisioni ed etichette di bottiglie di vino della collezione del fondatore Demetrio Zaccaria. A raccontare questa storia non sono stati solo i libri, ma anche prodotti, oggetti, foto, filmati, manifesti e incontri per approfondire la miriade di aspetti culturali legati alla coltivazione e alla lavorazione di questi due alimenti.

Il percorso espositivo in Tipoteca Galleria, in via Canapificio, 3, a Cornuda, è stato diviso in due parti: una dedicata ai cereali, alla panificazione e alla tradizione del pane, la seconda al vino e a tutte le attività dell'uomo legate alla coltivazione della vite. È stata un'occasione anche per conoscere una realtà unica e affascinante: la Tipoteca Museo con 2000 metri quadrati dedicati alla tipografia e all'arte del libro, il cui percorso espositivo introduce il pubblico alla conoscenza degli strumenti della stampa, con documenti e oggetti originali.

EL POJANA 2016

Alla Biblioteca "La Vigna" si è rinnovato anche per il 2015 l'appuntamento con il Pojana, il vero ed autentico almanacco meteorognostico vicentino per l'anno 2016. In questa nuova edizione sono state riprese le celebrazioni della Grande Guerra, con quattro pagine dedicate ad una dolorosa parentesi, per la nostra provincia, del primo conflitto mondiale, in particolare alla Strafexpedition. Assalti, bombardamenti e spaventosi carnai riassumono l'orrore di quel 15 maggio di cento anni fa: uno scontro tra l'esercito austro-ungarico e l'esercito italiano che diversamente dal primo anno di guerra, per la prima volta, si fronteggiavano nei pressi di centri abitati dell'Altopiano che dovettero essere il più rapidamente evacuati. Di civili che furono costretti ad abbandonare le proprie case, le attività e la propria

quotidianità, se ne contano 80.000. Profughi che hanno cercato la salvezza nella pianura vicentina e che per tre anni non hanno potuto ritornare sulle loro montagne.

L'almanacco però ci ha regalato anche scorci di vita popolare, raccontandoci di antiche professioni che ancora oggi sono indispensabili: il fornaio, il meccanico di biciclette e motociclette e il tabacchino.

Inoltre ci ha svelato il passato di altri professionisti: gli ambulanti. A questa categoria appartengono il "casolin" che portava il cibo alle contrade contadine e il venditore di granatina, estiva delizia di ghiaccio grattugiato con vari gusti sciropati.

Tutte le tavole, sapientemente illustrate da Galliano Rosset, sono state corredate anche da ricerche storiche, ricordi e aneddoti. Notizie storiche, disegni, tradizioni, ma soprattutto tante curiosità hanno reso unico questo calendario, cui si aggiungono i proverbi, i suggerimenti per le semine e i raccolti, le indicazioni di sagre e mercati nel nostro territorio e alcune notizie sui Santi.

Mario Bagnara, Presidente de "La Vigna", ha aperto l'incontro culturale, per poi lasciare la parola all'artista e studioso Galliano Rosset per un'interessante e divertente illustrazione delle tavole del calendario.

Ottobre

MACHINARE & TORCIARE. STORIA E TRADIZIONE DELLE MACCHINE PER IL VINO. Mostra di macchine, attrezzi enologici e documenti storici

In linea di continuità con le attività che hanno preceduto e accompagnato l'EXPO 2015, la Biblioteca Internazionale "La Vigna" e l'Archivio Storico Pietro Laverda, con la collaborazione di altre specifiche realtà vicentine e venete, si sono proposti di approfondire e consolidare i messaggi che l'evento di Milano ha cercato di trasmettere, con una mostra di macchine e attrezzi enologici nonché di documenti storici "Machinare & torciare. Storia e tradizione delle macchine per il vino". Fedele alla sua mission ben delineata dal fondatore Demetrio Zaccaria, "La Vigna" offre una ricca documentazione storica di una delle operazioni più importanti della vita contadina, qual è la vendemmia con la successiva vinificazione. L'esposizione, è stata inaugurata sabato 3 ottobre con una dimostrazione di pigiatura e torchiatura, ed è stata accompagnata da una serie di conferenze che si sono svolte durante tutta la sua durata, fino al 7 novembre.

Nella loro plurimillennaria storia la coltivazione della vite e la produzione del vino hanno stimolato via via l'ideazione e la costruzione di strumenti e macchine atti ad agevolare il lavoro del viticoltore e a migliorare sempre più la qualità del vino.

Gli ultimi due secoli hanno visto l'affermarsi di

importanti innovazioni sia nella pigiatura delle uve che nella successiva torchiatura delle vinacce. Esempari tra tutte il pigiatoio ideato dall'italiano Ignazio Lomeni nel 1827 e il torchio a cricco dei francesi Fratelli Mabillet del 1858. Di queste e di altre macchine ha voluto dar conto questa mostra che, pur nella limitatezza degli spazi, ha presentato una gamma significativa di questi strumenti che si associano alla continua evoluzione delle tecniche di vinificazione che ha interessato in particolare l'Ottocento. Di grande interesse si sono dimostrati i libri, le fotografie e i documenti esposti nelle teche delle sale interne a testimonianza di un patrimonio di materiali; non solo tecnici ma anche commerciali e pubblicitari, in grado di fornire una singolare ricostruzione di un periodo fondamentale per l'affermazione della moderna enologia.

Il dott. Piergiorgio Laverda che, curatore del Museo e dell'Archivio Storico "Pietro Laverda", ha ideato il progetto in generale, ma anche al prof. Raffaele Cavalli, direttore del Tesaf - Università di Padova e vicepresidente del Consiglio Scientifico de "La Vigna". Grazie alla loro sinergia macchine enologiche storiche della Laverda e di vari altri collezionisti (pigiatrici, diraspatrici, torchi, tini e vasi vinari...) sono stati messi a confronto con modellini lignei risalenti alla prima metà dell'800. Il tutto arricchito dai preziosi volumi di enologia e dai documenti originali della Biblioteca con il prezioso patrocinio di numerosi soggetti pubblici e privati tra cui Padiglione Italia Expo 2015.

EMOZIONI DIFETTOSE.

Presentazione del romanzo di Annalisa Farinello

Lunedì 5 ottobre la Biblioteca Internazionale "La Vigna" ha ospitato la presentazione del romanzo "Emozioni difettose" (Casa Editrice Kimerik), il terzo della scrittrice e psicoterapeuta vicentina Annalisa Farinello. La storia narrata è ambientata sull'Altopiano di Asiago dove, alle vicende dei personaggi, l'autrice intreccia storia, cultura, tradizioni locali e alcuni dolorosi eventi che hanno segnato non solo la storia del Veneto, ma anche d'Italia. Protagonista del romanzo è Giulia, un medico, una donna forte e indipendente, che scopre da una lettera anonima che il marito la tradisce con la sua migliore amica. Una storia in cui milioni di donne possono riconoscersi, una storia che sonda la parte più intima dell'animo femminile e può portare allo scoperto i lati peggiori, quegli angoli oscuri della mente, infestati dalla rabbia, da cui nascono sentimenti contrastanti, conflittuali, difettosi.

Al tavolo dei relatori sedeva l'autrice con il professor Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", che ha introdotto l'incontro e la professoressa Anna Postiglione, coordinatrice del gruppo Cenacolo di Lettura di Sovizzo.

"ACQUA, OLIO, PANE, VINO: SEGNI DI CREAZIONE,

SEGNALI DI DISTINZIONE". Rassegna cultura alimentare "SIAMO TUTTI FOODIES!"

Proseguono gli appuntamenti dedicati alla cultura alimentare del progetto di Michela Menegus e Graziella Poianella "Siamo Tutti Foodies", vincitore del Bando Energie Sommerse sezione Alimentazione, finanziato da Veneto Banca in collaborazione con il Comune di VICENZA.

Sabato 10 ottobre 2015 presso la Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza la dietista Graziella Poianella, supportata dalla partner di progetto Michela Menegus, ha affrontato in modo interattivo con il pubblico il tema della consapevolezza alimentare. Gli ospiti hanno potuto confrontarsi sulle scelte orientate alla qualità, ma soprattutto hanno potuto mettere alla prova la propria capacità sensoriale e addestrare la propria abilità organolettica mediante due momenti esperienziali, per l'occasione eccezionalmente gratuiti e condotti da due specialiste del settore:

"Olio nel lume" - Laboratorio sulla consapevolezza del gusto sul tema OLIO

a cura di Francesca Barbieri, Presidente del Consorzio di Olivicoltori dei Colli Berici OLiBeA e produttrice di olio "Sviniamoci" - Laboratorio sulla consapevolezza del gusto sul tema VINO

a cura di Mariucia Pelosato, Vicepresidente Fondazione Italiana Sommelier Delegazione Veneto.

"Siamo Tutti Foodies" è stata un'iniziativa realizzata in collaborazione con il Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza, il quale dal 3 ottobre fino al 7 novembre, ha ospitato l'esposizione di macchine, attrezzi e documenti storici "Machinare & torciare", che ha offerto una preziosa quanto inedita occasione di approfondimento culturale sul mondo della produzione vitivinicola.

VENETO. TERRE E PAESAGGI DEL VINO.

Presentazione del libro di Gianni Moriani e Diego Tomasi, con le fotografie di Cesare Gerolimetto.

Mercoledì 14 ottobre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro "Veneto. Terre e paesaggi del vino" di Gianni Moriani e Diego Tomasi, con le fotografie di Cesare Gerolimetto.

Questo splendido volume fotografico illustra l'innumerabile diversità di paesaggi che si incontrano partendo dai confini dei territori che si affacciano al Lago di Garda fino a quelli che si specchiano sulla laguna veneta, per salire poi i colli fino ad arrivare alle quote più alte che d'inverno si imbiancano. Il paesaggio è diventato in questi anni un potente strumento di comunicazione, e questo libro vuole meravigliare presentando la numerosità e l'unicità dei paesaggi viticoli veneti, emblema del saper fare dei viticoltori di questa terra. In questo volume, il vino viene presentato

e proposto attraverso i suoi paesaggi, proponendolo nella sua dimensione visiva ed emozionale. Il paesaggio si fa quindi portavoce e memore di comunità di uomini e donne che hanno costruito e tramandato una natura più bella e più ricca. Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, sono intervenuti gli autori Gianni Moriani e Diego Tomasi, membro del Consiglio scientifico de "La Vigna".

SI MANGIAVA MEGLIO QUANDO SI MANGIAVA PEGGIO? Incontro di approfondimento presso il Centro parrocchiale di Maddalene

Con il patrocinio della Biblioteca Internazionale "La Vigna" e la collaborazione dell'Università degli Studi di Padova, venerdì 16 ottobre presso la sala del centro parrocchiale di Maddalene si è tenuto l'incontro aperto a tutti "Si mangiava meglio quando si mangiava peggio?", un momento di approfondimento su cibo, animali, produttori di alimenti e abitudini di consumo che anticipa la settima edizione della Festa del Ringraziamento del mondo agricolo.

"L'uomo è quello che mangia" diceva il filosofo Ludwig Feuerbach nell'800. Se partiamo da questo assunto, l'alimentazione moderna la dice lunga. I racconti dei nostri nonni ci parlavano di cucina semplice che, nei gusti, negli ingredienti e nella preparazione, seguiva le stagioni. Era povera, non solo economicamente, ma anche a volte nei principi nutritivi. Oggi, invece, nelle nostre tavole non manca niente. Nei supermercati troviamo ciò che vogliamo quando vogliamo. Precotto, preconfezionato, pronto in 5 minuti, pronto al consumo, prodotti locali, prodotti etnici e prodotti globali. Un cibo per ogni esigenza. Ed è tutto sicuro, controllato, certificato. Andando un po' più a fondo, però, se leggiamo una qualsiasi etichetta, si rimane a volte stupiti dalla complessità degli ingredienti, metà dei quali hanno nomi o sigle incomprensibili. Ma poi, è sempre vero che un succinto elenco degli ingredienti è garanzia di qualità e sicurezza? Ma allora, Si mangiava meglio quando si mangiava peggio?

Sono intervenuti il presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara ("Niente si improvvisa, la storia insegna"), i docenti del corso di laurea in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti dell'Università di Padova M. Cecchinato ("Più salute animale, più sicurezza alimentare"), E. Novelli ("Com'è cambiata la gastronomia locale") e S. Balzan, inoltre componente il consiglio scientifico della Biblioteca "La Vigna" ("Alimenti, conservazione e salute, tra passato e presente") e infine il dott. R. Giaretta, medico chirurgo specialista in Scienze dell'alimentazione, Vicenza ("Cambiamenti delle abitudini alimentari: vantaggi e svantaggi").

NON TUTTI GLI CHEF SONO GRANDI CUOCHI. LA VITA IN

CUCINA DI MARIO BARATTO.

Presentazione del libro di Rosanna Capuano

Mercoledì 21 ottobre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro di Rosanna Capuano "Non tutti gli chef sono grandi cuochi. La vita in cucina di Mario Baratto".

Mario Baratto, Patron "in pensione" del Ristorante Da Remo, è un fedele ed appassionato custode delle tradizioni gastronomiche vicentine e venete oltre che un geniale rivisitatore dei modelli, delle norme e delle consuetudini che da secoli hanno reso grande la cucina italiana. Poiché l'esperienza e la storia di questo grande Cuoco non devono andare perdute, il racconto della sua vita, assieme alla spiegazione degli ingredienti, delle proporzioni e dei procedimenti per confezionare alcuni piatti che lo hanno reso famoso, hanno dato vita a "Non tutti gli chef sono grandi cuochi. La vita in cucina di Mario Baratto", biografia raccontata con sanguigna vivacità dal protagonista ed interpretata e fermata nella scrittura da Rosanna Capuano. Il titolo non vuole essere una provocazione, ma solo una riflessione, sul momento attuale in cui la cucina ed il cucinare sono divenuti di gran moda, spesso senza nessuna reale originalità e, tantomeno, genialità. Il termine cuoco, per di più appartiene alle radici più remote della nostra cultura e della nostra lingua, mentre il termine chef nasce nel corso del '700 presso la corte francese. L'autrice, Rosanna Capuano, dovendo scegliere tra cuoco e chef, ha italianamente e sentimentalmente scelto cuoco, anche assecondando il desiderio di Mario Baratto che, appunto, definisce se stesso "cogo". Il libro è costituito per metà dalla biografia del grande cuoco vicentino e per metà dalle ricette che il nostro Mario ama di più e che i suoi clienti, o come li chiama lui, ospiti, hanno dimostrato di preferire e che nel Ristorante Da Remo fanno ancora parte del menu, nonostante siano i figli Gianluca ed Alver assieme al cugino Danilo a gestire l'azienda di famiglia.

Dopo le introduzioni del presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara e di Luciano Righi, presidente della Confraternita del Bacalà alla Vicentina, sono intervenuti l'autrice del libro Rosanna Capuano, docente in pensione di Italiano e Storia e appassionata di enogastronomia, e Mario Baratto.

DI BOCCA IN BOCCA. STORIE DI ORDINARIA GASTRONOMIA DALL'EST VICENTINO: BOLZANO VICENTINO E DINTORNI.

Presentazione del libro di Graziella Poianella e Michela Menegus

Archiviato con soddisfazione da parte di pubblico e organizzatori l'evento esperienziale del 10 ottobre 2015 tenutosi presso la Biblioteca Internazionale "La Vigna" e focalizzato sulla qualità nelle scelte alimentari, sabato 24 ottobre ha avuto luogo l'ultimo degli appuntamenti dedicati alla cultura gastronomica del progetto di

Michela Menegus e Graziella Poianella “Siamo Tutti Foodies”, vincitore del Bando Energie Sommerse sezione Alimentazione, finanziato da Veneto Banca in collaborazione con il Comune di VICENZA.

La dietista Graziella Poianella, responsabile Regionale del Veneto e del Trentino Alto Adige dell'Associazione Nazionale Dietisti, e la promotrice territoriale Michela Menegus presenteranno al pubblico il risultato della loro indagine territoriale: il libro “Di Bocca in Bocca. Storie di ordinaria gastronomia dall'Est Vicentino: Bolzano Vicentino e dintorni”.

Il volume, dallo stile informale e dall'impianto non canonico, si dispiega in tre ambiti: la storia, l'arte culinaria e la letteratura. Frutto di una serie d'interviste orali, in “Di Bocca in Bocca” si racconta lo stile di vita alimentare degli anni Cinquanta e Sessanta dello scorso secolo nel territorio “anfibo” di Risorgiva, recuperando alcune ricette gastronomiche tipiche o perdute e allietando la lettura mediante l'inserzione di alcuni significativi brani letterari del cantore delle campagne vicentine, lo scrittore e giornalista Tommasino Giaretta. “Di bocca in Bocca” è quindi una pubblicazione di respiro collettivo, avvalorata anche alla qualificante contribuzione dei talenti dell'Associazione Culturale BOLArt di Bolzano Vicentino: Roberta Battaglia, fotografa dello still life; Alessandro Beggio e Daniele Masi, fotografi paesaggisti e di soggetto; Diego Albanese, geologo, Marcello De Boni e Silvia Baldinato, letterati e consulenti testuali. Si tratta dunque di un libro che trova spunto dalla storia orale di un ambiente terracqueo peculiare seppur poco conosciuto e che solleva anche una serie di questioni oggi più che mai sentite: come il contesto storico-economico possa diventare imprimatur di comportamento alimentare, come la cultura tipica alimentare debba essere recuperata consapevolmente, come la tradizione possa infine essere rielaborata in una prospettiva innovativa. Gli ospiti sono stati accolti da Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca Internazionale La Vigna, e sono stati condotti alla scoperta del volume “Di Bocca in Bocca” da Francesco Soletti, autore della prefazione e professore di marketing territoriale e turistico presso l'Università Bicocca di Milano nonché curatore di prestigiose guide a tema enogastronomico.

IL VINO COME CULTURA, TRADIZIONE, AMICIZIA E CONDIVISIONE. Incontro con i Canevisti di Breganze

Mercoledì 28 ottobre protagonisti sono stati i Canevisti di Breganze che hanno raccontato la propria esperienza. Ma chi sono i canevisiti? Si tratta di un circolo ristretto di amanti del vino e della vigna, fondato qualche anno fa da quattro amici breganzesi tutti, a vario titolo impegnati quotidianamente a contatto con uve e vigneti.

Il loro nome deriva da “caneva”, che sta per cantina.

Enrico Azzolin, Raimondo Zolin, Gaetano Miotti, Alberto Brazzale, questi i “padri fondatori” di una cerchia di intenditori che conta oggi oltre 25 appassionati soci. Proprio per il valore dell'opera portata avanti dal cenacolo che ha contribuito al salvataggio del più antico vigneto di Breganze, un podere in località Riva di proprietà della nobile famiglia Mascarello Arrigoni Noventa, i Canevisti sono stati notati dai cugini d'Oltralpe di “Ampelographie alpine”, storica associazione per il recupero e la tutela dei vigneti antichi.

I canevisiti hanno scritto anche il proprio manifesto programmatico dove sono espressi i 10 valori che caratterizzano questo “gruppo di amici, appassionati vignaioli, provetti vinificatori, saggi bevitori, che condividono alcuni valori della cultura del vino”, il più giovane dei quali ha una ventina d'anni, il più saggio quasi un'ottantina. Qualcuno di loro è un professionista del vino, agronomo, “enotecaro”, viticoltore, cantiniere..., ma i più sono semplicemente appassionati del buon bere.

UNA NUOVA REALTÀ DEL PANORAMA VITIVINICOLO VENETO. Cantine Vitevis di Montecchio Maggiore

Nell'ambito degli incontri organizzati a corredo della mostra in corso alla Biblioteca “La Vigna” su macchine enologiche, attrezzi e documenti storici “Machinare & torciare”, sabato 31 ottobre ha fatto da protagonista una nuova realtà vitivinicola vicentina: VITEVIS che unisce tre storiche cantine del territorio – la Cantina Colli Vicentini di Montecchio Maggiore, la Cantina di Gambellara e la Cantina Val Leogra di Malo - con l'obiettivo di penetrare con efficacia i mercati internazionali e mettere a sistema i rispettivi punti di eccellenza, ottimizzando costi e investimenti.

“La nascita di Vitevis – sottolinea il presidente Gianni Mazzocco – consente al vino di Vicenza non solo di affacciarsi con maggior forza sul mercato internazionale in un momento in cui i consumi dei vini italiani all'estero fanno registrare una nuova crescita, ma di farlo a compimento di un processo di fusione che ha permesso di valorizzare al meglio i punti di eccellenza delle tre cantine fondatrici e di tutelare il lavoro dei 1.500 soci viticoltori -conferitori coinvolti”. Fondamentale è la visione strategica con cui è nata Vitevis: a fronte di un'unica gestione delle tre cantine fondatrici, queste ultime manterranno la propria identità di origine.

Accanto a una produzione differenziata in base ai diversi mercati di riferimento e che comprende tutte le Doc del territorio (Colli Berici, Gambellara, Lessini Durello, Prosecco, Soave e Vicenza) oltre ad alcuni vini Igt veneti, Vitevis proporrà una linea esclusiva di vini biologici, il cui consumo è in crescita sia in Italia sia al di fuori dei confini nazionali: sede naturale di questa produzione è la Cantina Val Leogra, chiamata a valorizzare i territori collinari e la linea verde del

territorio.

Dopo l'introduzione del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, sono intervenuti i dirigenti di Vitevis con il direttore generale Alberto Marchisio.

Novembre

LE MACCHINE PER IL VINO: DUE SECOLI DI STORIA E TECNICA. Conferenza di Piergiorgio Laverda e Raffaele Cavalli

Nell'ambito della mostra "Machinare e torciare. Storia e tradizione delle macchine per il vino", mercoledì 4 novembre la Biblioteca "La Vigna" ha proposto una serata di approfondimento centrata proprio sulle protagoniste della mostra, quelle macchine enologiche che tanta parte hanno avuto nell'evoluzione della produzione vinicola locale e nazionale.

Dopo l'introduzione del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, il dott. Piergiorgio Laverda, curatore della mostra e conservatore dell'Archivio Storico Laverda, ha illustrato l'evoluzione che, negli ultimi due secoli, hanno avuto le macchine per la pigiatura dell'uva e per la torchiatura delle vinacce, con particolare riferimento a quelle esposte nella mostra e ai costruttori operanti in area veneta. Non sono mancati richiami anche alle tradizioni più antiche delle tecniche di vinificazione risalenti all'epoca egizia, poi romana e medioevale. Il tutto accompagnato da immagini provenienti in gran parte dal patrimonio documentario della Biblioteca "La Vigna". Il prof. Raffaele Cavalli ha presentato i modelli ottocenteschi di macchine enologiche esposti nelle sale della Biblioteca e provenienti dall'importante collezione del Dipartimento TESAF dell'Università di Padova da lui diretto. Risale al periodo della direzione dell'Orto Agrario di Padova da parte dell'abate Luigi Configliachi (1829-1854) l'inizio della costituzione di "una raccolta di macchine e strumenti in modello per pubblico insegnamento". Oggi consta di 237 modelli catalogati, realizzati in legno con grande abilità e precisione. Sette di essi rappresentano le prime macchine enologiche utilizzate alla metà dell'Ottocento in Europa.

PRESENTAZIONE DEI TRE VOLUMI SULLA VITIVINICOLTURA EDITI DALLA FONDAZIONE MASI

Sabato 7 la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato l'ultimo degli appuntamenti organizzati nell'ambito della mostra "Machinare & Torciare. Storia e tradizione delle macchine per il vino", promossa in collaborazione con l'Archivio Storico Pietro Laverda. Sono stati presentati i tre volumi dedicati alla vitivinicoltura e alle tecniche enologiche delle Venezie che, editi dalla Fondazione Masi dal 2006 al 2014, documentano un decennio di ricerche e di studi curati dal Gruppo Tecnico Masi e collaboratori scientifici. Risale al 2006 la pubblicazione

del primo volume "Oseleta, paradigma della viticoltura delle Venezie", a cura di Attilio Scienza e del Gruppo tecnico Masi, il più completo studio sulle varietà viticole del Veneto di cui sono approfondite la storicità e la ricca biodiversità.

Il secondo volume "Le Venezie. Le diversità di terroir riflesse nel bicchiere", è stato pubblicato nel 2011, a cura di Attilio Scienza, Diego Tomasi, Andrea Garlato e del Gruppo tecnico Masi. In questo volume vengono presentati i risultati degli studi condotti con le prestigiose équipes di ricerca dell'Università di Milano e dell'Istituto di Conegliano Veneto, evidenziando, attraverso approfonditi profili pedoclimatici, quelle aree che una fortunata storia viticola e il successo dei vini indicano come particolarmente vocate e capaci di caratterizzare la propria produzione nell'ampia macroregione delle Venezie. "Appassimento e Amarone: paradigmi delle tecniche vitivinicole delle Venezie" è il terzo volume della collana sulla vitivinicoltura delle Venezie, a cura di Lanfranco Paronetto e del Gruppo Tecnico Masi, in collaborazione con l'Università di Verona. Un lavoro unico nel suo genere, che indaga le tecniche e le tecnologie che nei secoli hanno caratterizzato i modi, non raramente originalissimi, che hanno fatto e tuttora fanno scuola nel mondo, di coltivare la vite e di vinificare nella nostra regione.

Coordinati dal Redattore Capo de Il Giornale di Vicenza Antonio Di Lorenzo, sono intervenuti il presidente della Masi Agricola e vicepresidente della omonima Fondazione Sandro Boscaini, Lanfranco Paronetto, Mario Pezzotti, Lucio Brancadoro e Diego Tomasi.

CARTELLINATURA DELLE ESSENZE ARBOREE PRESENTI NEL PARCO DE "LA VIGNA", CON GLI AMICI DEI PARCHI

Lunedì 9 Novembre, in collaborazione con la Biblioteca Internazionale "La Vigna", l'Associazione 'Amici dei parchi' Onlus ha presentato la Cartellinatura delle essenze arboree presenti nel Parco de "La Vigna" ad illustrazione delle caratteristiche di ogni pianta. E' seguita la presentazione del 26° numero de "La Vigna News", già online dallo scorso anno ed ora proposto in edizione cartacea con il contributo dell'Associazione. Il Bollettino dal titolo "Il paesaggio del territorio vicentino ieri, oggi... e domani?" presenta alcuni aspetti di questo vasto argomento non solo da un punto di vista storico, ma affrontando anche temi di attualità. Vengono messi in risalto i celebri architetti Palladio e Caregato Negrin che con le loro opere hanno contribuito a forgiare l'immagine di Vicenza e a renderla una città "Patrimonio dell'UNESCO", dedicandosi non solo alla realizzazione di ville e palazzi, ma impegnandosi profondamente anche nel ricercare armonie tra le costruzioni e il paesaggio circostante. Un rapporto tra uomo e natura e tra giardino e paesaggio che continua da secoli ad essere fonte di discussioni e teorie tra gli

esperti del settore. Dopo l'introduzione del Presidente Mario Bagnara, sono intervenuti la Presidente dell'Associazione 'Amici dei Parchi' Luisa Manfredini e il Segretario dell'Associazione Dott. Germano De Zorzi. All'incontro hanno partecipato inoltre tutti coloro che hanno collaborato per la realizzazione del Bollettino.

CRONOLOGIA DELLA FLORA ESOTICA ITALIANA.

Presentazione del libro di Federico Maniero

Mercoledì 11 novembre alla Biblioteca "La Vigna" si è tenuta la presentazione dell'ultimo volume di Federico Maniero 'Cronologia della flora esotica italiana', in collaborazione con l'Associazione Amici dei Parchi di Vicenza.

Questo lavoro segnala l'anno di introduzione in Italia di oltre 6500 entità botaniche vive, esotiche o di derivazione orticola, con 1524 generi e 250 famiglie, tenendo conto delle variazioni tassonomiche intervenute, indicando i principali sinonimi e la provenienza geografica. Lo studio include numerose note riguardanti quelle personalità, alcune ancora poco o per nulla indagate, che hanno portato contributi alla conoscenza della vegetazione esotica nel nostro Paese come agronomi, arboricoltori, botanici, collezionisti, esploratori, forestali, naturalisti e vivaisti. La principale finalità della pubblicazione è quella di offrire un supporto per il restauro di parchi e giardini storici e, più in generale, del paesaggio. In particolare si tratta di uno strumento di lavoro utile per analizzare i mutamenti degli assetti vegetazionali prodotti nel tempo dalle diverse specie, in termini di forme, cromatismi stagionali e profumi. La fitocronologia può inoltre essere utilizzata nella valutazione della componente floristica nelle opere di natura morta, come anche nelle ricerche riguardanti la storia della botanica italiana. Libro utilissimo per i professionisti del settore, ma anche per chi grazie al pollice verde si diletta nel tempo libero con il giardinaggio. Questo volume infatti rende tutti più consapevoli dei cambiamenti che il paesaggio italiano ha subito grazie all'introduzione di esemplari di paesi lontani.

Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", ha aperto l'incontro culturale, per poi lasciare la parola all'autore.

CARLO SCARPA E CASA GALLO.

Seminario di aggiornamento professionale

In occasione del 50° anniversario della fine dei lavori di Casa Gallo e dell'intero Palazzo Brusarosco-Zaccaria, il 13 novembre 2015 la Biblioteca Internazionale "La Vigna" ha ospitato il seminario di aggiornamento professionale "Carlo Scarpa e Casa Gallo", organizzato in collaborazione con l'Ordine e la Fondazione dell'Ordine degli Architetti della Provincia di Vicenza, il Palladio Museum - CISA e con il patrocinio della Regione del Veneto e della Provincia di Vicenza.

Fu su consiglio dell'amico Licisco Magagnato, direttore dei Musei Veronesi e committente di Scarpa per la sistemazione del Museo di Castelvecchio allora in corso, che Ettore Gallo decise di affidare i lavori della sua nuova casa al designer veneziano Carlo Scarpa. Si trattava di intervenire su un edificio storico del primo '800, per adattarlo a studio e abitazione. L'intervento (1962-'65), che comprende la distribuzione degli ambienti di uso domestico e lavorativo sui tre livelli principali dell'edificio, il disegno del nuovo appartamento all'ultimo piano e il consolidamento statico dell'intero palazzo, è il primo realizzato da Scarpa a Vicenza e uno dei più importanti a livello mondiale.

Sono intervenuti: dott. Jacopo Bulgarini d'Elci (vicesindaco di Vicenza), prof. Mario Bagnara (presidente Biblioteca Int. "La Vigna"), arch. Marisa Fantin (presidente Ordine degli Architetti P.P.C. della Provincia di Vicenza), moderatrice, dott.ssa Donata Gallo (figlia di Ettore Gallo): *Ricordi personali*, dott. Giuseppe Pupillo (presidente Biblioteca Civica Bertoliana Vicenza): *Ricordo di Ettore Gallo*, dott.ssa Paola Marini (direttrice dei Musei d'Arte e Monumenti e del Museo di Castelvecchio VR, ora direttrice delle Gallerie dell'Accademia Venezia): *Licisco Magagnato e Carlo Scarpa*, prof.ssa Maddalena Scimemi (docente di Storia dell'architettura contemporanea al Corso di laurea in Disegno industriale dell'Università di San Marino): *Scarpa e la cultura dell'abitare nell'Italia degli anni '60*, arch. Vitale Zanchettin (docente di Storia dell'architettura all'Università IUAV Venezia): *Interpretazione di un palazzo storico: spazi, funzioni e strutture*, arch. Guido Beltramini (direttore del Centro Internazionale di Studi di Architettura Andrea Palladio): *Carlo Scarpa e Vicenza*.

LE STAGIONI DEL GUSTO.

Presentazione del libro di Anna Maria Zanchetta

Mercoledì 18 novembre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro di Anna Maria Zanchetta "Le stagioni del gusto", promossa dalla Strada dei Vini dei Colli Berici.

Un viaggio nel tempo e nello spazio per ripercorrere idealmente i due versanti dei Colli Berici alla ricerca di emozioni che affondano le radici nella società rurale e che sui Berici hanno lasciato tracce vivissime. Scrittrice infaticabile, cuoca, appassionata di ricerca storica sul territorio, Anna Maria Zanchetta si divide tra i fornelli del ristorante di famiglia e i libri di poesia e storia locale. In questo volume - suddiviso in quattro sezioni, una per ogni stagione - riporta alla memoria le tradizioni e le usanze legate allo scorrere dell'anno. Per ciascuna stagione propone un ventaglio di ricette che si rifanno alla tradizione, senza tralasciare alcune originali varianti sul tema. Dai fondamentali della cucina veneta, come Bigoli co' l'Arna, Pasta e fasoj alla moda vecia, Fegato

col radiselo, Gnocchi con zucchero e cannella, la Torta Putana; a piatti più elaborati come lo Scopeton, la Coradela con patate, la Zuppa di fagioli; fino ad un excursus sulle tante varianti del Bacalà alla Vicentina. Ad ogni ricetta è abbinato un vino del territorio. Un libro che, scrive l'autrice nella prefazione, vuole essere "un particolare riconoscimento e dono alle donne di campagna. Sono loro le vere artefici delle tante rinascite che tra i vari accadimenti ci hanno visto protagonisti, nostro malgrado".

"Abbiamo ritenuto doveroso contribuire alla pubblicazione di questo volume – spiega Andrea Monico, coordinatore della Strada dei Vini – perché rappresenta una memoria storica molto importante, che la nostra associazione intende sostenere e sviluppare nella propria offerta turistica enogastronomica".

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, sono intervenuti Andrea Monico e l'autrice Anna Maria Zanchetta.

VICENZA FOTOGRAFIA.

Inaugurazione della mostra fotografica

Sabato 21 novembre alla Biblioteca "La Vigna" verrà inaugurata la mostra fotografica "Vicenza Fotografia" che nasce dall'incontro dei circoli Spazio6, Fotoclub Il Punto Focale, 400ASA, Circolo Fotografico Vicenza, operanti sul territorio cittadino e accomunati dal desiderio di unificare in città la proposta fotografica dando voce e spazio alle varie associazioni presenti e rivolgendosi ad appassionati e non. L'idea ha voluto creare un evento in cui edizione dopo edizione la fotografia sia protagonista a Vicenza e porti la sua cultura nelle varie sedi pubbliche e private, attraverso la realizzazione di eventi di vario tipo volti sia all'esposizione delle opere, sia all'incontro con i vari autori. Questa prima edizione si articola attraverso la realizzazione di quattro mostre collocate in due differenti sedi espositive: Spazio6 e la Biblioteca internazionale La Vigna.

PRESENTAZIONE DI DUE LIBRI SULLA VITICOLTURA PER LA COMMEMORAZIONE DEL FONDATORE DEMETRIO ZACCARIA A 22° ANNI DALLA SCOMPARS

Nel 22° anno dalla scomparsa di Demetrio Zaccaria, la Biblioteca "La Vigna" ha reso omaggio al proprio fondatore con una conferenza dal tema a Lui caro: la viticoltura.

Mercoledì 25 novembre si è tenuta la presentazione dei libri "Viticoltura ed enologia nel territorio veneto attraverso il trattato seicentesco di Giacomo Agostinetti", a cura di Damiano Cesca e "Vitigni italiani - Loro caratterizzazione e valorizzazione", a cura di Luigi Bavaresco e Massimo Gardiman.

«Io, Giacomo Agostinetti, per tutta la vita ho fatto il contadino. Oggi alla veneranda età di 82 anni ho deciso

di raccontare il mio mestiere» È il 1679 quando uno scrittore e fattore veneto scrive il libro "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa", per insegnare non solo il modo migliore e tradizionale di coltivare frumento e sorgo, di far vini bianchi o neri, di coltivar asparagi, ciliegie, fichi, peri, susini, ulivi, mandorli, corniole, sorbole e zizole, ma anche come debbano essere i corretti rapporti tra contadini e fattori, tra padroni e sottoposti, e i segreti dell'ubbidire e del comandare con successo. Il volume sui vitigni italici raccoglie i principali risultati di un progetto di ricerca sviluppato dal 2011 al 2013, finanziato dal Ministero delle politiche agricole e svolto da un gruppo di ricercatori coordinati dal prof. Luigi Bavaresco, attualmente docente di viticoltura presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, componente il Consiglio scientifico de "La Vigna" e già direttore del CRA- Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano all'epoca del progetto. Il volume riporta, dopo l'introduzione che descrive in maniera sintetica le principali tappe dell'evoluzione storica della viti-vinicoltura italiana, le schede descrittive dei 51 vitigni oggetto di indagine e poi i risultati salienti di studi particolari, quali il risequenziamento del DNA, lo studio dell'espressione genica (trascrittomina) e della regolazione genica, lo studio della composizione chimica fine dell'uva (metabolomica); lo studio della plasticità fenotipica.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara sono intervenuti i curatori dei volumi Damiano Cesca, Luigi Bavaresco e Massimo Gardiman.

IL MISTERO DELLA DONNA CHINATA.

Presentazione del libro di Antonino Crisafi

Giovedì 26 novembre alla Biblioteca Int. "La Vigna" si terrà la presentazione del libro di Antonio Crisafi "Il mistero della donna chinata" (Casa Editrice Kimerik, 2015).

Il nuovo romanzo di Antonino Crisafi è una sorta di sequel del precedente "Com'era triste Trieste": i protagonisti, infatti, sono i figli, tra loro coniugi e già sessantenni, di due delle tre amiche protagoniste del precedente romanzo. Il fil rouge è tessuto con grande originalità: le storie, benché legate, hanno un sapore molto diverso, commovente e malinconico la prima, avvincente e intrigante la seconda. L'avvincente trama si impenna su un mistero che si effonde da una stupenda statua in bronzo fuso del famoso artista vicentino Nereo Quagliato che rappresenta una bellissima donna nuda seduta su una sedia impagliata e chinata nell'atto di infilarsi una calza: un omaggio quindi anche allo scultore vicentino scomparso tre anni fa. Il mistero della statua della donna chinata aleggia sin dall'inizio del romanzo che improvvisamente si tinge di giallo. La soluzione della vicenda, complessa e intricata, avverrà attraverso un

sottile scavo nella vita di donna Laura, molti anni prima, in una Trieste martoriata dalle persecuzioni contro gli ebrei, dall'occupazione nazista dopo l'armistizio dell'otto settembre e, quando finalmente sembrava finita ogni violenza con la liberazione anglo-americana, dalla feroce occupazione dei partigiani titini, con tutto quello che ne era seguito...

Dopo il saluto introduttivo del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, il prof. Claudio Ronco, direttore della divisione di nefrologia, dialisi e trapianto renale all'ospedale San Bortolo di Vicenza, ha presentato questa decima opera di Antonino Crisafi.

Dicembre

RIPORTIAMO L'OMBRA NEI CAMPI. Conferenza con ConvivioItalia

Mercoledì 2 dicembre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la conferenza "Riportiamo l'ombra nei campi", organizzata in collaborazione con ConvivioItalia e con il supporto di Veneto Agricoltura.

Il titolo è un chiaro invito alla riscoperta dei tradizionali sistemi di coltivazione, ben documentati dai libri sulla storia e sulle tecniche agricole che Demetrio Zaccaria ha raccolto con tanta passione nel corso della sua vita. Nell'ottica del buonsenso e della salvaguardia del territorio, piantare alberi e arbusti a salvaguardia del campo dall'erosione creata dal vento e dall'acqua potrebbe sembrare oggi un'azione insensata, se si guarda solo all'ottica del tutto e subito, coltivando e arando ogni centimetro possibile; ma esiste una possibilità di tornare all'antico... La riforestazione del perimetro dei campi, nel rispetto di un territorio che non va spremuto, ma curato, in quanto vivo e in grado di dare ancora più "valore" in termini di paesaggio, di colore e di cultura, sfrutta la biodiversità che grazie "all'ombra" diventa "prodotto" e "valore" spendibile in un mercato sempre più appiattito dalla produzione globale.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara, sono intervenuti Francesco da Schio Agronomo, Marco Zamboni Allenatore d'impresa, Giustino Mezzalana direttore della Sezione Ricerca e Gestioni Agroforestali di Veneto Agricoltura e Attilio Saggiolato Segretario regionale Slow Food. Al motto "insieme si può fare" è stata tracciata a più mani una possibile via per realizzare La comunità del cibo anche nel Vicentino.

Quella del riportare l'ombra nei campi è stata un'idea di Francesco da Schio, giudicata meritevole e del tutto attinente al "manifesto" di ConvivioItalia che l'ha premiata recentemente al Cuoa di Altavilla con il diploma di merito "SI PUO' FARE 2015" alla presenza del maestro Carlin Petriani.

ALIMENTAZIONE, VINO E SALUTE. STRATEGIE E PERCORSI DELLA RICERCA ITALIANA.

Giornata di chiusura dell'A.A. dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino

Sabato 5 dicembre la Biblioteca "La Vigna" di Vicenza, a felice conclusione di un anno in cui sul tema di EXPO "Nutrire il pianeta" ha offerto molteplici eventi, ha ospitato la Giornata di conclusione dell'Anno Accademico dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino con una tavola rotonda sul tema "Alimentazione, vino e salute. Strategie e percorsi della ricerca italiana". Uno dei più recenti e radicati luoghi comuni è quello relativo agli eventuali danni alla salute provocati dall'alimentazione. Viceversa sappiamo come la dieta mediterranea sia certamente equilibrata e salutare. Per fare il punto scientifico della situazione, con relazioni di esperti nei diversi settori, l'Accademia Italiana della Vite e del Vino ha proposto questa tavola rotonda che, insieme con gli specialisti, ha riscosso interesse tra gli stessi Amici e simpatizzanti del Centro di Cultura e Civiltà Contadina. I lavori hanno preso avvio con i saluti di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca "La Vigna", di Antonio Calò, presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e di Arturo Zamorani, Presidente del Gruppo di Lavoro "Vino e Salute".

Sono intervenuti:

Prof. Davide Gaeta, Università degli Studi di Verona "L'informazione fattore strategico nel consumo di vino e prodotti alimentari"; Prof. Ella Pagliani, Università degli Studi di Milano "La natura multisensoriale della percezione umana"; Prof. Valeria Guantieri, Perfect Wine, spin off Università di Verona, "L'esperienza di ricerca in tema di salute ed enologia; il caso di uno spin off universitario"; Prof. Alessandro Giamberti, Direttore Scientifico AICCA e Primario Chirurgia delle Cardiopatie Congenite, IRCCS Policlinico San Donato "La cardiopatia congenita ed il consumo di vino ed alimenti";

Prof. Fulvio Ursini, Università degli Studi di Padova "La ricerca di base nella scienza medica e l'impatto sul consumo degli alimenti"; Dr. Guido Calò, Barilla Quality&Food Safety Region Italy Director "L'impegno della industria alimentare per una alimentazione sicura, sana e sostenibile"; Dr. Roberto Bianchi, Direttore Generale For. Agri "Investire in risorse umane e ricerca nel sistema agro-alimentare italiano".

NATURE IMMAGINATE.

Presentazione del libro di Massimiano Bucchi e Elena Canadelli

Venerdì 18 dicembre la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato la presentazione del libro "Nature immaginarie" di Massimiano Bucchi, professore di Sociologia della Scienza e Comunicazione, Scienza e Tecnica

all'Università di Trento e Elena Canadelli, esperta di Storia della biologia e dei rapporti tra scienza e immaginario.

Che cosa hanno in comune la "doppia elica" del DNA e la foto della Terra vista dalla Luna? E da dove viene quella immagine della fecondazione assistita che abbiamo visto mille volte, sui giornali o in televisione? Sono molte le immagini divenute una convenzione visiva - e in certi casi una vera e propria icona - su temi quali, ad esempio, l'evoluzione umana o la struttura dell'atomo.

Galileo non avrebbe rappresentato la superficie lunare in un certo modo senza le competenze al disegno acquisite negli anni della formazione; il cosiddetto "mostro di Frankenstein", metafora delle nostre più grandi paure di stravolgimento dell'ordine naturale, deve la sua fama forse più a un truccatore di Hollywood che alla sua originaria creatrice Mary Shelley.

"Nature immaginate" raccoglie numerosi esempi che dimostrano come la dimensione visuale abbia avuto un impatto significativo sulle concezioni e percezioni sociali e culturali della natura. Arricchito da circa 250 fotografie e illustrazioni a colori, il volume ripercorre la storia di ciascuna immagine e ne documenta l'impatto sociale e culturale attraverso la pittura, il cinema, il fumetto, la comunicazione pubblicitaria.

Dopo i saluti iniziali del presidente de "La Vigna" Mario Bagnara, ha introdotto l'incontro Beatrice Peruffo, presidente ANISN-Vicenza, che ha dialogato con gli autori Massimiano Bucchi ed Elena Canadelli.



“Amici de La Vigna”

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2015 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(*) Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it







“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

“Un popolo che ignora il proprio passato non saprà mai nulla del proprio presente”

(Indro Montanelli)

Da qui nasce l'idea di salvaguardare i libri e conservarne l'integrità per i posteri attraverso la digitalizzazione, ma anche il restauro e la rilegatura del patrimonio librario della Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Con il progetto “Adotta un libro”, La Vigna, in collaborazione con Forma Srl, sta realizzando l'informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale su tutto ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica. Scegliendo il libro più vicino ai propri interessi si consentirà:

- > la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- > l'archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- > eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro

In cambio, l'adozione darà diritto ad una personalizzazione del progetto: ad es. la pubblicazione del libro in CD o in stampa anastatica allo scopo di diffonderlo o di farne un gadget; l'utilizzo dei contenuti e delle immagini a scopo di comunicazione, anche commerciale ecc.

Con il 2014 la Biblioteca “La Vigna” propone una nuova iniziativa l'“Operazione salva-libro” per

salvaguardare il proprio patrimonio librario.

Con cadenza mensile si proporranno rilegature di volumi e periodici, piccoli interventi di ripristino e digitalizzazione di periodici settecenteschi/ottocenteschi e libri significativi. Verrà indicato il costo totale dell'intervento e il frutto di quanto raccolto verrà progressivamente aggiornato, evidenziando quali e quanti libri verranno “salvati”.

Chiunque con un minimo contributo anche di soli 5 euro, concorrerà alla conservazione e salvaguardia di un libro. In un'epoca in cui il digitale sta prendendo il sopravvento, non si può e non si deve dimenticare il fascino di sfogliare un libro.

Per partecipare a questa raccolta fondi, si possono utilizzare le seguenti modalità:

- > Bonifico: c/o Banca Popolare di Vicenza
IBAN n. IT08X0572811810010570002351
causale: Biblioteca Salvalibro
- > Assegno intestato a : CCCC Biblioteca int.le La Vigna
- > PayPal: adotta@lavigna.it
- > contanti presso la ns. sede

Un grazie anticipato per tutti coloro contribuiranno in varia misura alla buona riuscita dell'iniziativa.

www.lavigna.it/adottaunlibro

Si ringraziano per il sostegno gli “Amici de La Vigna”

Elenco “Benemeriti”

Accademia Italiana della Cucina-
Delegazione di Vicenza
Bagolan Giuseppe
Banca Popolare di Vicenza
Boato Maria Teresa
Clementi Luisa
CONFCOMMERCIO
CONFINDUSTRIA - Associazione
Industriali della Provincia di Vicenza
Corino Lorenzo
Dal Maso Antonio Franco
Gabaldo Giancarlo
Galante Francamaria
Maistrello Mariella
Manfredini Giovanni
Ordine degli Architetti di Vicenza
Pelle Alfredo
Riondino Alfredo
Saraconi Alberto
Tota Adriano
Trattoria Molin Vecio di Caldogno
Veneto Banca
Visentin Gianluigi
Zaccaria Domenico

Elenco “Onorari”

Accademia Int.le La Donna e il Vino
Accademia Italiana della Vite e del Vino
Acciaierie Valbruna-Nicola Amenduni
Amici dei Parchi
Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi
Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
Balzan Stefania
Bavaresco Luigi
Beltramini Guido
Bernardi Ulderico
Bertolo Gaetano
Borin Gianni
Boschetti Gaia
Boschetti Gian Paolo
Bottio Luigi Franco
Calò Antonio
Cantina dei Colli Vicentini Società-
Cooperativa Agricola
Carta Attilio
Cavalli Raffaele
Curti Luigino - Presidente 2003-2006
De Marzi Bepi
Demo Edoardo

Diamanti Ilvo
Di Lorenzo Antonio
Failla Osvaldo
Fantin Marisa
Fondazione Masi
Fontana Giovanni Luigi
Forma srl
Fumian Carlo
Galla Alberto - Presidente 1995-2002
Gallo Donata
Gasparini Danilo
Laverda Piergiorgio
Lions Club Vicenza Host
Loison Dario
Margiotta Umberto
Marini Paola
Mauro Tullio
MECC-ALTE di Diego Carraro
Montanari Massimo
Novello Elisabetta
Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995
Pertile Alberto
Pilla Giuseppe
Pupillo Giuseppe
Rotary Club Vicenza Berici
Scarpi Paolo
Scienza Attilio
Scimemi Maddalena
Tomasì Diego
Zamorani Arturo
Zanchettin Vitale
Zanier Claudio
Zonin Gaetano
Zonin Gianni - Presidente 2002-2003

Elenco “Ordinari”

Assoc. Micologica Bresadola
Bertoldo Antonio
Bortolan Carlo
Breghiroli Diego
Brotto Piersilvio
Brugnolo Katia
Cairoli Luciano
Cazzaro Paolo
Cegalin Enrilo
Cella Agostino
Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini
Ceolato Massimo
Cervato Gianfranco
Chittero Luciana
Cielo e Terra Spa

Circolo Fotografico
Vicenza
Colombo Fulvio
CONFARTIGIANATO
Vicenza - Associazione
Artigiani
Cosaro Bruno
Crivello Vittorino Giordano
Dal Cero Alberto
Fanton Simone
Farinello Annalisa
Fratraroli Paola
Gallo Silvano
Giordano Antonio
Grigoletto Gianni
Marcuzzo Pietro
Martello Paola
Matteazzi Mariafulvia
Mosca Giuliano
Nicoletti Angelo
Peretto Dino
Peron Carlo
Perrot Mauro Maria
Pierobon Maria
Portinari Pierluigi
Povolo Giampietro
Pulvini Michael
Reffo Gianfranca
Reoli Paola
Righi Luciano
Rigoni Domenico
Rizzotto Lucia
Rossi Marica
Scavazza Anna Maria
Serra Matteo
Tamburin Manuela
Tonin Paolo
Urban Carla
Zanella Giuseppe
Zoso Giuliano



Si ringrazia per il contributo
Lions Club Vicenza Host