

Archivio di Stato di Venezia - *Carte in tavola*

Mostra documentaria e catalogo

a cura di Paola Benussi, Michela Dal Borgo e Monica Del Rio

- inaugurazione: sab 7, ore 11
- apertura: da lun a sab, dalle 10 alle 13
- chiusura: mart 17, ore 13
- visite guidate fino ad esaurimento posti
(prenotazioni allo 041.5222281, sig.ra Marialuisa Gallina lun-gio 9.30-12.00
oppure email: marialuisa.gallina@beniculturali.it):
 - sab 7: 1 visita, ore 11
 - da lun 9 a merc 11: 1 visita, ore 11
 - da gio 12 a sab 14: 2 visite, ore 10 e ore 11.30
 - lun 16: 1 visita, ore 11

Il tema del *Carnevale 2015 – La festa più golosa del mondo* – si sviluppa, attraverso i documenti conservati in Archivio di Stato di Venezia, considerando quattro aspetti:

- commercio delle spezie
- frodi e sofisticazioni alimentari
- tavole e banchetti (anticipazione di un tema presentato nella mostra *Acqua e cibo*, che si terrà a Palazzo Ducale nell'ambito dell'Expo 2015)
- leccornie e prodotti tipici veneziani

Come di consueto, la mostra sarà distribuita in ambienti diversi:

- bacheche all'interno dell'Aula della Scuola di archivistica, paleografia e diplomatica (documenti in originale)
- bacheche nel chiostro della Trinità (documenti in riproduzione, esposti in originale in Sala regina Margherita)
- Sala regina Margherita (documenti in originale): questa parte visitabile solo durante le visite guidate

Due incontri di approfondimento saranno inseriti nel programma offerto dall'**Ateneo Veneto**, entrambi introdotti da Raffaele Santoro, direttore dell'Archivio di Stato di Venezia:

- venerdì 13 febbraio, ore 17.30:
Regimi alimentari e diete negli ospedali e negli ospizi veneziani (secc. XVI-XIX)
a cura di Michela Dal Borgo
- lunedì 16 febbraio, ore 17.30:
Cibo in maschera ovvero sofisticazioni alimentari e altre storie d'archivio (secc. XIV-XVIII)
a cura di Monica Del Rio

Nel corso degli incontri sarà presentata, in riproduzione digitale, una selezione di documenti, da leggere assieme ed inquadrare nel loro contesto di produzione.

Venezia, 28 gennaio 2015

Carte in tavola

mostra documentaria e catalogo a cura di Paola Benussi, Michela Dal Borgo e Monica Del Rio

Cibo è sostanza che fornisce nutrimento al corpo ma anche tradizione, commercio, ricette e ingredienti, simbolo e metafora. Tra i percorsi possibili si sono scelti quattro itinerari tra medioevo ed età contemporanea: con il commercio delle spezie dal Levante si accenna ad uno dei grandi temi della storia di Venezia; guardando alle sofisticazioni alimentari viene riproposta la normativa della Repubblica su problemi ancor oggi d'attualità; regimi dietetici, spese di cucina e menu dei secoli passati aprono la prospettiva della funzione del cibo nella sua dimensione quotidiana e nelle occasioni festive e di rappresentanza; infine i marchi di fabbrica delle specialità gastronomiche prodotte in città tra Otto e Novecento introducono l'aspetto così dibattuto della provenienza e tipicità dei prodotti alimentari.

Speziando

Ingredienti indispensabili dell'arte culinaria medievale, indici di *status* per chi poteva permettersene un largo consumo e, ancora, latrici del fascino dei luoghi remoti da cui giungevano, le spezie di origine orientale furono tra le mercanzie più pregiate del commercio veneziano. Destinate alla cucina, alla profumeria e alla farmacia, rappresentavano una larga e redditizia quota dei prodotti esotici contrattati sulle piazze mediterranee. Particolarmente rilevanti gli aromi di impiego alimentare, in primo luogo il pepe, seguito dallo zucchero, dallo zenzero e da numerosi altri ricercatissimi prodotti. Gli archivi veneziani ne danno ampia testimonianza fin dai documenti più risalenti, le pergamene tradite dai fondi monastici, e via via con sempre maggior larghezza nei protocolli notarili, nelle contabilità e nelle corrispondenze commerciali conservate tra le carte delle commissarie amministrative dei Procuratori di San Marco, negli archivi patrizi.

Alterando

Alterare ovvero mutare la sostanza o l'aspetto di una cosa, guastandola, diciamo pure contraffare, falsificare, ma se si tratta di cibo? Si può pensare al cibo avariato perché non conservato correttamente, adulterato dall'aggiunta di qualcosa che ne modifica purezza e qualità o ne varia il peso oppure, ancora, preparato secondo procedimenti discutibili. In passato, ancora ignote le tecniche di conservazione del freddo, il cibo facilmente poteva deteriorarsi ma spesso i prodotti di prima necessità venivano adulterati da chi li vendeva, coll'intento di ottenere il massimo guadagno con il minimo investimento, soprattutto nei momenti di carestia. Approfondiremo questo tema, soffermandoci sulla sofisticazione di vino, farine e pane, sulle frodi messe in atto dai *luganegheri* nel preparare le minestre per la povera gente. Seguiremo questo percorso attraverso i documenti conservati negli archivi di *Maggior Consiglio* e *Senato*, *Consiglio di dieci*, *Arti*, *Provveditori alle biave* e *Ufficiali al frumento*, *Provveditori e sopraprovveditori alla sanità*.

Banchettando

Banchetti e abitudini alimentari a Venezia s'inquadrano in varie situazioni politico-sociali. A Palazzo Ducale si svolgevano grandi conviti pubblici, offerti anche a categorie di lavoratori: è il caso degli *arsenalotti* e dei *Povegiotti* per la festa dell'Ascensione. A Palazzo Ducale o in sontuose dimore patrizie si svolgevano feste in onore di sovrani e ambasciatori stranieri in visita; le spese erano puntualmente registrate dagli Ufficiali alle rason vecchie. Famiglie patrizie e monasteri ci hanno tramandato, nei loro archivi, accurati elenchi di spese alimentari per il vivere quotidiano; i pubblici ospedali e luoghi di assistenza spesso stampavano la diete destinate ai ricoverati. Venezia, repubblica marinara, non può ignorare il vitto a bordo delle navi, essenziale per i marinai della flotta di stato e più vario e raffinato per ammiragli o per il doge Francesco Morosini, nel suo ultimo viaggio.

Ingolosendo

Per chiudere, foglietti illustrativi e marchi di fabbrica di tipici prodotti enogastronomici di Venezia e provincia. Pur esistendo tali marchi anche in epoca veneziana – ma solo per alcuni settori artigianali – l'obbligo del loro deposito alla locale Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura fu stabilito solo nell'Ottocento e definitivamente disciplinato, in Italia, nel 1868. Alcune di queste botteghe sono ancora presenti in città; l'aperitivo SELECT è uno dei componenti preferiti del venezianissimo *spritz*, oggi di gran moda a livello internazionale.

«*Carte*» on the table

exhibition and catalogue by Paola Benussi, Michela Dal Borgo e Monica Del Rio

Food is any substance consumed to provide nutritional support for the body, but it is also tradition, commerce, recipes and ingredients as well as being a symbol and metaphor and it is a topic that we can investigate through the documents conserved in the State Archives of Venice. There are many possibilities to discuss food from a historical point of view; we have chosen to pursue four different paths, from the Middle Ages to the 20th century, to put our *carte* (this is a play on words: *carte* in Italian means papers and also cards) on the table:

Spicing

Spices were essential ingredients of Medieval cooking, they represented an index of socioeconomic status for those who could afford to consume them and they were considered to be one of the most valuable items in Venetian commerce in the Levant. Spices, used for cooking, for perfumery and medicinal purposes, accounted for a large share of the exotic products that were traded in the market squares of the Mediterranean area. Especially important were the spices used in food: first pepper, then sugar, ginger and others. The State Archives of Venice provide ample testimony, from the oldest documents conserved by the monastic archives and then increasingly in the notary archives and in accounting and business correspondence preserved among the papers of *commissarie* administered by the *Procuratori di San Marco* and in the patricians' private archives. The State Archives of Venice provide ample testimony, from the oldest documents conserved by the monastic archives and then increasingly in the notary archives, in accounting and business correspondence preserved among the papers of *commissarie* administered by the *Procuratori di San Marco* and in the patricians' private archives.

Adulterating

Food adulteration, this is the problem and it is nothing new. Adulterate, from Latin *adulterāre*, means to corrupt. When is the food corrupted? When it is improperly stored; when we add an item to increase the weight or to improve the quality of the base ingredients or when we prepare something without going through the correct processes. Why does that happen? On the one hand because of the absence of cold storage, on the other hand because we try to get maximum output with minimum input, especially in times of crisis. Here we pursue three paths, looking at the adulteration of wine, of flour and bread or at the false broth prepared by the *luganegheri* (= sausages makers) for the poor. We can study this subject through the documents of government bodies (*Maggior Consiglio*, *Senato*); of the magistracies, who had control over the guilds, over products and trade (*Arti*, *Consiglio di dieci*, *Provveditori alle biave*, *Ufficiali al frumento*); of the magistracy, which had to safeguard public health (*Provveditori alla sanità*).

Banqueting

Dietary customs were very different in Venice, according to the social or political context. Large public banquets were held at the Doges Palace with guests from different social backgrounds. For example *arsenalotti* and *povegiotti* (workers in the *Arsenale* and those coming from the island of Poveglia, in the Venice lagoon) were invited at the feast of the Assumption or sovereign and foreign ambassadors, when they visited Venice. The expenses were punctually recorded by officers of the *Rason Vecchie*. Patrician families and monasteries have conserved accurate lists of food expenses in their archives. Hospitals and alms houses often printed diets for their beneficiaries. Much information can be found about catering on board ships: essential food for the sailors of the State fleet, refined supplies for the admirals or the Doge Francesco Morosini, during his last voyage.

Tempting & Mouthwatering

Finally there are the leaflets and trademarks of typical Venetian food and wine, of the city and of its territory. Trademarks existed during the Republic of Venice, but only for some sectors. In the 19th century it was determined that trademarks had to be deposited at the local Chamber of Commerce and Agriculture and then definitively according to the law of 1868. Some of these companies are still present in the city; one of the brands is that of SELECT, an ingredient of *spritz*, the coolest Venetian cocktail, not just in Venice, but all around the world.