

CIBO a REGOLA d'ARTE

L'ALIMENTAZIONE *nella* TRADIZIONE CULTURALE e ARTISTICA VENEZIANA

L'artista: Andrea Michieli, detto il Vicentino, nacque a Vicenza attorno al 1544 e morì a Venezia nel 1619. Divenne presto un pittore assai apprezzato nella sua città d'origine, e si trasferì in laguna nel 1583. Era stimato soprattutto per la sua capacità di comporre dipinti grandiosi e spettacolari. Infatti, gli venne affidata *la Battaglia di Lepanto* (che completò all'incirca nel 1605), una delle tele più grandi e importanti di tutto Palazzo Ducale, ancor oggi alla parete destra della Sala dello Scrutinio. Il Vicentino iniziò a dipingere il quadro della guerra contro Pipino dopo il 1587, e lo terminò pochi anni dopo.

L'opera, nome e tecnica: *I Veneziani preparano la difesa delle lagune contro l'invasione di re Pipino*, olio su tela.

La datazione: 1587 . fine XVI secolo.

La collocazione: Palazzo Ducale, Sala dello Scrutinio

La descrizione dell'opera: In basso a destra il doge Angelo Particiaco, in armatura e mantello dorato, col bastone del comando in mano, circondato dall'esercito veneziano, osserva la scena che ritrae degli uomini intenti a riempire delle grosse ceste di pane per poi lanciarlo tramite delle lunghe catapulte azionate dai soldati, raffigurate in secondo piano lungo la riva sinistra del canale, occupata dai veneziani. Sul lato opposto l'esercito di re Pipino osserva la scena, mentre dietro a lui i bastioni di una fortezza stanno bruciando. In fondo a sinistra, in piccole dimensioni, è raffigurata la flotta dei Franchi.

Storia e curiosità: Il dipinto si inserisce nel quadro degli scontri tra l'impero carolingio e l'impero bizantino per il controllo dell'Adriatico. Tra gli anni 809 e 810 l'esercito franco, comandato dal figlio di Carlo Magno, il re d'Italia Pipino, mise sotto assedio Venezia, ma sul mare davanti al Lido era nel frattempo arrivata la flotta dei Bizantini. Pipino, sconfitto, dovette arrendersi, giurò all'imperatore di Costantinopoli di non tentare più l'impresa e se ne tornò in Francia. Secondo la leggenda, durante l'assedio i Veneziani, per convincere Pipino che non sarebbe mai riuscito a conquistare la città per fame, lanciarono contro il suo esercito una grandissima quantità di pane.

Il pane, fin dai primordi dell'umanità, è stato uno dei principali cibi, tanto che la parola companatico deriva da *cum-panaticum* (in veneto *companàdego*), e indica gli altri generi alimentari che si potevano associare al pane, il quale rappresentava perciò l'alimento principale della dieta (e non, come è oggi, un semplice accompagnamento). A Venezia la corporazione dei *Pistori* raccoglieva quanti impastavano il pane, quella dei *Panicuocoli* chi lo cuoceva: i magistrati detti Giustizieri Vecchi sorvegliavano entrambi contro frodi e scorrettezze, mentre i Provveditori alle Biave controllavano e gestivano l'approvvigionamento dei cereali dalla Pianura Padana. La Serenissima fu sempre molto attenta a far sì che la produzione di grano rimanesse costante. Spesso si impastava il pane in casa per poi portarlo a cuocere nei forni pubblici della città dai fornai stipendiati dalla Serenissima. Il pane preparato dai *pistori*, invece, era sempre dotato di un marchio proprio di ciascun artigiano, che così garantiva della qualità del prodotto e ne era direttamente responsabile. Vi erano svariati tipi di pane: dal più nobile tra tutti, il *pan buffetto*, realizzato con la farina migliore, al *pan bianco* di *fior di farina* (entrambi pani per i giorni di festa e per i pranzi dei ricchi), al *pan bigio* di *tritello*, ossia di *fior di farina* mischiato con *semola fina*, e il *pan bigio*, realizzato con farina e *semola grossa* (il pane del popolo). Per pani di diversa qualità si potevano usare altri cereali, oppure verdure, burro o uova. Il magistrato detto *Provveditore al biscotto*, infine, sorvegliava sulla produzione del *pan biscotto*, il pane speciale, dalla lunga conservazione e complicatissima preparazione, destinato ai soldati e ai marinai, da cuocersi solo in specifici forni scelti dalla Serenissima. Come tutti gli altri tipi di pane, severissime erano le norme che ne controllavano ingredienti, modi e tempi di cottura: a seconda di quanto a lungo dovesse conservarsi, si poteva cuocere due o quattro volte, lo si faceva stagionare anche per mesi, per poi asciugarlo di nuovo in forno.



Si prega di restituire la scheda