

CIBO a REGOLA d'ARTE

L'ALIMENTAZIONE *nella* TRADIZIONE CULTURALE e ARTISTICA VENEZIANA

L'artista: Le insegne delle arti veneziane (anche chiamate tavolette) nella maggior parte dei casi rimangono per noi prive di autore certo. Fanno eccezione alcune tra le *Insegne* più recenti, ossia prodotte durante il 1700, per le quali si conoscono i probabili autori. Ad esempio, *Insegna dell'arte dei fritoleri* sembra possa essere assegnata a un artista che imita lo stile del pittore e incisore veneto Gaetano Zompini (1700 - 1778), autore nel 1753 di una raccolta di acquaforti, *Le arti che vanno per via nella città di Venezia*, che raffiguravano i mestieri più strada+ più semplici esercitati dal popolo lungo le vie di Venezia. In merito agli autori delle insegne più antiche, come quelle, del XVI secolo, riguardanti *pistori* e *frutaroli*, è certo solamente che sono da attribuire a pittori popolareschi, semplici e diretti nei modi ma spesso ben lontani dalla bravura dei maestri veneziani loro contemporanei.

Le opere, nome, tecnica e datazione: *Insegna dell'Arte dei Pistori*, olio su tavola, XVI secolo; *Insegna dell'Arte dei Frutaroli*, olio su tavola, 1508; *Insegna dell'Arte dei Fritoleri*, olio su tavola, 1784.

La collocazione: Museo Correr.

La descrizione delle opere: Le insegne delle Corporazioni d'Arte e Mestiere erano appese nel Palazzo dei Camerlenghi, situato ai piedi del ponte di Rialto. Dipinte su tavola, vi erano affisse le comunicazioni delle magistrature. Giustizia Vecchia e Giustizia Nuova. incaricate di controllare le numerosissime Arti cui dovevano obbligatoriamente essere iscritti tutti artigiani e lavoratori veneziani a seconda del mestiere esercitato. Particolare attenzione era dedicata alle professioni legate al cibo e all'alimentazione. Le due magistrature stabilivano le regole alle quali le Corporazione si dovevano conformare, in particolare i prezzi, pesi e misure delle merci, e gli standard di qualità, necessari per produrre e commerciare beni alimentari. Ciascuna Arte doveva pagare una tassa al governo in base ai guadagni dei propri operai.

A capo di ogni Corporazione era posto un Gastaldo, eletto tra i maestri più esperti, che durava in carica per un anno.

Storia e curiosità: Le norme assai severe e dettagliate emanate in campo alimentare dalle magistrature preposte si giustificano con l'importanza di preservare la salute pubblica attraverso il controllo della produzione e il commercio del cibo in una delle città più grandi e affollate dell'antica Europa.

Alcune prescrizioni appaiono ai nostri occhi curiose, altre di una certa modernità: dall'obbligo dei *pistori*, cioè dei panificatori, di produrre pane solo con le farine approvate e registrate dal Governo e di gettare a pezzi dalle scale di Rialto quello di cattiva qualità; al diritto dei *frutaroli* di vendere assieme alla frutta anche uova ma senza poterne tenere in deposito più di 300; alla regola imposta ai *fritoleri*, i quali potevano girare liberamente per la città a vendere i propri dolci ma senza offrirli ad alta voce.



Si prega di restituire la scheda