

CIBO a REGOLA d'ARTE

L'ALIMENTAZIONE *nella* TRADIZIONE CULTURALE e ARTISTICA VENEZIANA

L'artista: Non si conosce con assoluta certezza il nome dell'artista. Tuttavia si è ipotizzato, grazie a confronti stilistici con altre sue opere, che possa essere Gaspare Diziani (Belluno 1689 - Venezia 1767). Il pittore fu allievo di Gregorio Lazzarini prima e di Sebastiano Ricci poi. Il suo stile si riconosce per le forme rese in maniera molto plastica, con senso del volume e della rotondità, e di solito preferisce colori molto accesi e contrastati. Dopo aver lavorato per l'imperatore tedesco a Dresda come scenografo di corte, ritornò a Venezia e qui fu tra i fondatori dell'Accademia di Pittura, di cui fu anche presidente. Fu tra i maggiori pittori veneziani del Settecento.

L'opera, nome e tecnica: *Insegna dell'Arte dei Cuochi*, olio su tela

La datazione: 1738 (iscrizione poco leggibile)

La collocazione: Museo Correr

La descrizione dell'opera: La scena è divisa in tre parti. In primo piano, a destra, sotto alte arcate con lesene di un ambiente sontuoso, a una tavola imbandita siedono il Doge attorniato da alti dignitari, tra i quali un Ambasciatore della Santa Sede. Questi attendono che sia portato loro il pranzo, alla cui preparazione sono intenti i cuochi in secondo piano, visibili dietro la quinta architettonica che fa da sfondo alla sala da pranzo. Si possono notare i lavoratori impegnati in varie attività: chi stende fine la pasta col mattarello dietro a dei grossi pani, chi infilza della carne su un rostro per cuocerla, chi attizza il fuoco, chi prepara dei volatili da arrostire. Lunghe scaffalature, seminasconde dai fumi e dal vapore, accolgono stoviglie e pietanze, mentre un piccolo levriero si abbevera a un bacile. In alto, le nuvole accolgono putti con gli stemmi nobiliari dei magistrati della Giustizia Vecchia e del doge Alvise Pisani (in carica dal 1753 al 1741), mentre più sopra San Lorenzo, patrono dell'arte dei cuochi (a causa del supplizio avvenuto secondo tradizione sulla graticola utilizzata per arrostire le carni), vestito con la tunica bianca e reggente in mano la palma del martirio, è inginocchiato accanto al vescovo francescano San Ludovico di Tolosa, patrono del doge Pisani (infatti *Alvise* è la forma veneziana del nome *Ludovico*).

Storia e curiosità: Le Corporazioni veneziane d'Arte e Mestiere riunivano tutti coloro che svolgevano la medesima professione. Nate in origine per fornire reciproca protezione e assistenza a tutti gli associati, dal XII secolo esse furono soggette al controllo di apposite magistrature. Nel 1299 l'Arte dei Cuochi venne sottoposta, come le altre Arti relative alla vendita e alla produzione di generi alimentari, alla magistratura della Giustizia Vecchia, la quale doveva controllare che le ordinanze emanate dalla Repubblica venissero rispettate. Queste regole vennero poi unite a quelle che le Arti stesse si erano date, formando così gli statuti, detti *mariegole*, che riguardavano ogni aspetto della professione: dal controllo sulla qualità di prodotti e servizi, agli stipendi di operai e garzoni, alla disciplina lavorativa. Chiunque, per poter esercitare la professione di cuoco, sia a terra che sulle navi, doveva essere iscritto all'Arte. Per iniziare a lavorare, si doveva venire estratti a sorte e assegnati a una casa o a una nave dal Gastaldo dell'Arte, che risiedeva a Rialto. Per ogni piatto preparato, il cuoco doveva pagare una tassa di quattro soldi all'Arte. Bartolomeo Scappi, cuoco personale di Papa Pio V, pubblicò nel 1570 a Venezia un lungo trattato dove spiegava in maniera molto precisa tutto quanto riguardava la sua professione, compreso un nutrito elenco di ricette, le norme per preparare i piatti, per cuocerli, per servirli a tavola, e le funzioni dei diversi assistenti. Qualche curiosità tratta dal libro: il cuoco deve essere semplice, modesto, preciso e soprattutto avere un grande senso della pulizia e dell'ordine, tanto nella sua persona che nei piatti da preparare. Egli, inoltre, deve essere molto attento a presentare le diverse portate con fantasia e curandone molto l'aspetto, perché i commensali possano apprezzare oltre che il gusto anche i colori, i profumi, la composizione, la presentazione dei piatti. Scappi analizza minuziosamente anche la cucina, elencandone con precisione i mobili, gli attrezzi, il personale necessario. Il *trinciante* era uno speciale servitore deputato a tagliare con grande maestria le carni in tavola, e per questo si serviva di un grandissimo numero di coltelli e utensili diversi, a seconda del tipo di pietanza da servire. Invece lo *scalco* era il nostro odierno cameriere, era infatti lui a portare a tavola il cibo, seguendo un preciso ordine: dagli antipasti freddi dolci e salati (chiamati *servizi di credenza*), ai primi e secondi piatti caldi (chiamati *servizi di cucina*), alle ultime preparazioni dolci e salate. Tra tutti, il più importante era il *mastro cuoco* cui era affidata la direzione generale della cucina: per ricoprire tale importante ruolo doveva aver prestato servizio per almeno tre anni su una nave.



Si prega di restituire la scheda