REGIONE DEL VENETO

notiziario bibliografico

52

periodico della Giunta regionale del Veneto

n. 52 - settembre 2006 - sped. in abb. postale art. 2 comma 20/c Legge 662/96 - taxe perçue - tassa riscossa - Filiale di Padova

nb 52

Notiziario Bibliografico
n. 52, settembre 2006
periodico quadrimestrale d'informazione bibliografica
a cura della Giunta regionale del Veneto

COMITATO PROMOTORE
Giancarlo Galan
Presidente della Regione del Veneto
Angelo Tabaro
Segretario Regionale alla Cultura

COMITATO DI REDAZIONE
Claudio Bellinati
già Direttore emerito dell'Archivio Vescovile e della Biblioteca Capitolare di Padova
Fausta Bressani
Dirigente regionale Direzione Beni Culturali
Massimo Canella
Dirigente Servizio Beni Librari, Archivistici e Musei
Maria Teresa De Gregorio
Dirigente regionale Unità di Progetto Attività Culturali e Spettacolo
Chiara Finesso
Responsabile di redazione
Bianca Lanfranchi Strina
già Sovrintendente ai Beni archivistici del Veneto
Anelio Pellizzon
Direttore responsabile
Marino Zorzi
Direttore della Biblioteca Nazionale Marciana

DIRETTORE RESPONSABILE
Anelio Pellizzon

RESPONSABILE DI REDAZIONE
Chiara Finesso

RESPONSABILE DEL COORDINAMENTO REGIONALE
Romano Tonin

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Giovanna Battiston, Laura Bozzo
Barbara Da Forno, Susanna Falchero

PROGETTO GRAFICO
Il Poligrafo casa editrice
Laura Rigon

IMPAGINAZIONE
Laura Bozzo

COLLABORATORI ALLA REDAZIONE DI QUESTO NUMERO
Corrado Barberis, Ulderico Bernardi
Antonio Calò, Nemo Cuoghi
Maria Teresa De Gregorio, Giuliana Ericani
Gian Paolo Gri, Giovanni Kezich
Gianni Moriani

COLLABORATORI ALLA RASSEGNA BIBLIOGRAFICA
Giovanna Battiston, Laura Bozzo
Barbara Da Forno, Susanna Falchero

DIREZIONE E REDAZIONE
Giunta regionale del Veneto
Centro Culturale di Villa Settembrini
30171 Mestre Venezia - via Carducci 32
tel. 041 980447 / 980499 - fax 041 5056245

Giunta regionale del Veneto
Unità di Progetto Attività Culturali e Spettacolo
30121 Venezia - Palazzo Sceriman
Cannaregio Lista di Spagna, 168
tel. 041 2792710 - fax 041 2792794

Recapito della Redazione
"Notiziario Bibliografico"
presso Il Poligrafo casa editrice
35121 Padova | via Cassan 34 (piazza Eremitani)
tel. 049 8360887 | fax 049 8360864
e-mail notiziariobibliografico@poligrafo.it
(tutti i materiali per la rivista vanno inviati a questo indirizzo)

Periodicità quadrimestrale
Tiratura 15.000 copie
Editore Il Poligrafo - Regione del Veneto
Autoriz. del Tribunale di Padova n. 1291 del 21-6-1991
Spedizione in abb. post. art. 2 comma 20/c
Legge 662/96 - taxe perçue - tassa riscossa - Filiale di Padova
Stampa Arti Grafiche Padovane

Con l'uscita del numero 50 il "Notiziario Bibliografico" ha cambiato veste grafica, mantenendo la propria originaria vocazione di strumento vivo per conoscere – con rubriche, recensioni, approfondimenti – quanto viene pubblicato, nei più diversi ambiti, in Veneto e sul Veneto.
Il percorso iconografico "le murrine", che attraversa le rubriche della rivista propone, di volta in volta, un tema tratto da varie opere pittoriche.
La "murrina", opera d'artigianato tipicamente veneziano, è il risultato della lavorazione a taglio di una canna di vetro interamente realizzata a mano: la canna viene composta da diversi strati di vetro colorato, con una tecnica artigianale unica, conosciuta solo nell'isola di Murano e tramandata per centinaia di anni di padre in figlio.
In questo senso, "le murrine" diventano una lente, dispositivo attraverso cui filtrare lo sguardo sull'arte e sulla tradizione del Veneto, e non solo.
In questo numero "le murrine" sono dedicate a scene di genere, allegorie e nature morte raffiguranti il cibo e la tavola dal Cinquecento al Settecento.

IL POLIGRAFO

INDICE

5 Identità alimentari nelle Venezie.
Le ragioni di un convegno interregionale
Maria Teresa De Gregorio
Unità di Progetto Attività Culturali e Spettacolo

Numero speciale dedicato
agli Atti del Convegno interregionale sul tema

IDENTITÀ ALIMENTARI NELLE VENEZIE

Venezia, Isola di San Giorgio Maggiore, 20 maggio 2006

Contributi

11 Introduzione all'identità alimentare delle Venezie
Ulderico Bernardi

18 I prodotti tipici del Triveneto
Corrado Barberis

25 Identità alimentari in Friuli Venezia Giulia.
Strati, incastri e contrasti
Gian Paolo Gri

36 Per la definizione di un'identità alimentare:
appunti sul caso trentino
Giovanni Kezich

42 Il patrimonio vitivinicolo tradizionale delle Tre Venezie,
indice di forte identità
Antonio Calò

48 L'Accademia Italiana della Cucina nelle Venezie
Nemo Cuoghi

50 Valorizzazione e promozione della cultura del cibo
Gianni Moriani

53 L'identità alimentare veneta nelle incisioni e nella ceramica
tra Cinquecento e Settecento
Giuliana Ericani

RIVISTERIA VENETA

Spoglio dei periodici di cultura varia (2005-2006)

61 Ateneo Veneto. Rivista di scienze, lettere ed arti
61 Atti dell'Istituto Veneto di scienze lettere ed arti
62 Atti e Memorie della Accademia di agricoltura
scienze e lettere di Verona
64 Atti e Memorie dell'Accademia Galileiana
di scienze lettere ed arti in Padova
64 Atti e Memorie dell'Ateneo di Treviso
65 La Bassa. Rivista di storia arte e cultura
66 Bollettino della Biblioteca Civica di Verona
66 Bollettino della Società Letteraria [di Verona]
67 Bollettino del Museo Civico
Museo-Biblioteca-Archivio di Bassano
67 Bollettino del Museo Civico di Padova
68 Cimbri - Tzimbar. Vita e cultura delle comunità cimbre
68 Il Flaminio. Rivista della Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane
68 Il Garda. L'ambiente, l'uomo
69 Incontri. Rivista del Centro Friulano di Studi "I. Nievo"
69 Insula Quaderni. Documenti sulla manutenzione urbana di Venezia
73 Memorie dell'Istituto Veneto di scienze lettere ed arti
73 Miscellanea marciana
73 Odeo Olimpico. Memorie dell'Accademia Olimpica di Vicenza
74 Padova e il suo territorio. Rivista di storia arte e cultura
75 Quaderni del Lombardo Veneto
76 Quaderni di cultura cimbra
76 Rive. Uomini arte natura
76 Il Santo. Rivista francescana di storia dottrina e arte
77 Scuola Dalmata dei SS. Giorgio e Trifone
77 Thesaurismata. Bollettino dell'Istituto Ellenico
di studi bizantini e postbizantini di Venezia
78 Wangadicia. Periodico del Sodalizio Vangadiciense
78 Altre riviste segnalate

Pietro Longhi,
La polenta, 1735-1740,
Venezia, Ca' Rezzonico

nb52

IDENTITÀ ALIMENTARI NELLE VENEZIE

Le ragioni di un convegno interregionale

Maria Teresa De Gregorio
Unità di Progetto Attività Culturali e Spettacolo

Nell'ambito delle iniziative promosse dal Comitato Scientifico per la Collana di Studi e Ricerche sulle Culture Popolari Venete, sott l'egida della Regione del Veneto e della Fondazione Giorgio Cini, il 20 maggio 2006 l'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia ha ospitato il quinto Convegno interregionale. Tema dell'iniziativa: le *Identità alimentari nelle Venezie*.

Il Convegno sull'identità alimentare di Veneto, Trentino e Friuli-Venezia Giulia si è inserito nell'ambito di una consolidata serie di appuntamenti che, negli anni scorsi, si sono svolti in questa medesima cornice e hanno riguardato la cultura popolare e le tradizioni locali: *Culture locali e culture popolari nelle Venezie* (1997), *Culture e rappresentazioni di culture: per un archivio triveneto della memoria* (1999), *Lingue madri e lingue matrigne: le lingue locali, le lingue nazionali e l'integrazione* (2001), *Il canto popolare nelle Venezie: coralità ed esperienze comunitarie* (2003).

Questo numero del "Notiziario Bibliografico" raccoglie i materiali, le relazioni e i contributi di vario genere che sono stati elaborati in occasione del Convegno del 2006, presentando gli esiti di un dibattito vivace e plurale, in cui è stato possibile tracciare un profilo coerente e organico di un aspetto centrale della storia materiale della nostra civiltà e dei suoi riflessi nel delineare lo spazio di una moderna "cultura del cibo". Un lavoro di approfondimento che rientra appieno tra gli obiettivi di fondo e nel campo tematico della collana sulla "Cultura Popolare Veneta", promossa e realizzata dalla Regione del Veneto e dalla Fondazione Giorgio Cini a partire dal 1987. L'iniziativa editoriale, diretta da un Comitato Scientifico composto da docenti universitari e autorevoli studiosi, è stata concepita proprio al fine di valorizzare lo studio interdisciplinare del mondo popolare veneto nelle sue diverse espressioni e, in particolare, per individuare e rendere disponibili una serie di testi basilari per la conoscenza di una realtà estremamente ricca come quella regionale, ospitando volumi inerenti l'ambiente fisico e urbano, i sistemi economici, le strutture familiari e sociali, le manifestazioni culturali e religiose, i linguaggi, le tradizioni, le credenze ecc. Finora sono stati pubblicati trentaquattro volumi, a rappresentare l'omogeneità di un disegno e di un percorso culturale che proseguono ormai da un ventennio lungo queste coordinate.

Valgono ancora, quindi, le parole che lo studioso Vittore Branca, introducendo il terzo di questi convegni, nel 2001, utilizzò per sottolineare l'importanza di un lavoro sistematico di approfondimento relativo alla diversità culturale: "Siamo convinti che la diversità favorisca la stabilità sociale e sia garanzia di pace, mentre la negazione della diversità produce processi di sradicamento dell'identità: laddove manca il pluralismo, le relazioni facilmente degenerano in conflitti". Un monito che serve per comprendere come simili occasioni di riflessione siano quanto mai opportune per richiamare l'attualità della cultura veneta e per sfuggire al rischio crescente di una omologazione culturale, inevitabilmente connessa ai processi di globalizzazione economica che interessano il mondo contemporaneo.

La tutela e la salvaguardia delle identità linguistiche, storiche e culturali non costituiscono un tema astratto o di retroguardia, né sono un sinonimo di chiusura localistica, ma devono essere considerate in tutta la loro complessa valenza e riscontrare possibilmente, come in questo caso, l'apporto concreto delle istituzioni. Per venire all'argomento dibattuto nel quinto Convegno interregionale, valorizzare e promuovere una cultura del cibo diventa, all'interno di un simile scenario di discussione, una questione prioritaria: la "qualità gastronomica" delle Venezie è stata il frutto di incroci e di relazioni che si sono sovrapposte nel corso dei secoli, di fenomeni di integrazione che hanno lasciato un'eredità culturale espressa anche nell'esperienza culinaria. Un panorama stratificato e plurale di *differenze* sedimentate nella forma del "prodotto tipico",

Jean-Baptiste-Siméon
Chardin, *Donna*
che sbuccia le rape, 1738
Monaco,
Alte Pinakothek

appartenente di volta in volta alla cucina veneta, trentina, friulana, giuliana, istriana. Le relazioni presentate durante il Convegno prendevano spunto da una amara constatazione di fondo: l'odierna tendenza ad un consumo di cibo sempre più standardizzato, uguale dappertutto, senza tempo e senza identità, a detrimento delle culture materiali locali; lo scivolamento verso una sorta di "villaggio globale alimentare" che impone un po' ovunque le stesse pietanze e le stesse abitudini.
Un ruolo propulsore, all'interno di un quadro veneto variegato e composito, è quello giocato dalla città di Venezia, probabile riflesso di una proiezione politica della Serenissima, ma anche sintomo di una vocazione interculturale che fondeva insieme e contaminava usi, prodotti, conoscenze pratiche, specialità che potevano derivare, per esempio, da una comunità viva e numerosa come quella ebraica... La centralità di Venezia è testimoniata pure dalla diffusione di pubblicazioni di argomento gastronomico che uscirono dalla fucina editoriale della città lagunare – opere di autori come il padovano Michele Savonarola e diversi altri precetti culinari che ebbero notevole influsso sul costume alimentare delle classi agiate di tutta Europa. Echi delle libagioni veneziane raggiunsero molto presto le corti del Vecchio Continente. Lungo la "gran via dell'Oriente" si sviluppò il commercio delle spezie preziose che arrivavano sui mercati di Rialto: la cannella, la noce moscata, i chiodi di garofano... ma soprattutto il pepe, usato addirittura al posto della moneta. Tra la fine del Cinquecento e l'inizio del Seicento si impone un nuovo prodotto "americano", che aveva trovato all'inizio resistenze e scetticismi: il mais, o come veniva chiamato, *sorgoturco, formentone*. Molti gli aneddoti e le storie che si intrecciano, rimandando le linee di sviluppo di un itinerario affascinante e degno di approfondimento.
Il programma del Convegno è stato vario e articolato. Ripercorrere la traccia degli interventi e dei contributi che si sono succeduti nell'arco della giornata rende bene evidente la densità e la ricchezza dell'elaborazione condotta intorno al tema in questione, da parte di studiosi e di ricercatori.
Gino Benzoni, presidente del Comitato Scientifico per la Collana di Studi e Ricerche sulle Culture Popolari Venete, ha avuto il compito di introdurre la tematica dell'incontro, seguito dalla prolusione di Ulderico Bernardi, *Introduzione all'identità alimentare delle Venezie*: quello di Bernardi, direttore della Collana sulle Culture Popolari, è un intervento ricco di spunti e di informazioni preziose che, oltre a "problematizzare" l'argomento del Convegno, pone l'accento sull'unicità di Venezia (e delle Venezie) nel contesto europeo e mediterraneo. Per gli arabi, ad esempio, la Serenissima è diventata ben presto *Al Bunduqija* o "luogo delle genti diverse". Inevitabile, quindi, che questa costitutiva pluralità della città lagunare si riflettesse nella qualità e varietà della sua offerta gastronomica.
Il programma è stato poi scandito temporalmente da una prima parte in cui i contributi hanno puntualmente passato in rassegna le peculiarità enogastronomiche del territorio delle Venezie, evidenziando e rivisitando da un punto di vista storico-critico le diverse tradizioni e il modo in cui si sono formate le identità alimentari di Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia: Corrado Barberis, presidente INSOR, *I prodotti tipici del Triveneto*; Gian Paolo Gri, docente di Antropologia culturale all'Università di Udine, *Identità alimentari in Friuli Venezia Giulia. Strati, incastri e contrasti*; Giovanni Kezich, direttore del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, *Per la definizione di un'identità alimentare: appunti sul caso trentino*; Antonio Calò, del CRA, Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura, Istituto Sperimentale per la viticoltura, *Il patrimonio vitivinicolo tradizionale delle Venezie, indice di forte identità*.
La seconda parte del Convegno, introdotta per la Regione dall'intervento di Massimo Canella, è stata più specificamente incentrata su una lettura complessiva della situazione attuale, cioè sulla necessità di recuperare una cultura del cibo che sia patrimonio realmente condiviso dalle varie comunità locali, facendo anzitutto riferimento al ruolo fondamentale di alcune delle esperienze che – come Slow Food e l'Accademia Italiana della Cucina, o come le più recenti iniziative sorte in ambito universitario anche a Venezia – contribuiscono, in ambito locale e nazionale, alla tutela e alla salvaguardia delle identità alimentari. Si sono così avute le relazioni di Daniela Perco, direttrice del Museo etnografico della provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, *Consuetudini alimentari nella montagna veneta*; Danilo Gasparini, dell'Uni-

versità degli Studi di Padova, *Il "giusto gusto": da privilegio a diritto. Vent'anni di Slow Food nelle terre della Serenissima*; Nemo Cuoghi, coordinatore territoriale veneto dell'Accademia Italiana della Cucina e segretario del Centro Studi "Franco Marenghi", *L'Accademia Italiana della Cucina nelle Venezie*; Gianni Moriani, direttore del Master Universitario in "Cultura del cibo" dell'Università Ca' Foscari di Venezia, *Valorizzazione e promozione della cultura del cibo*.

Dopo l'ultima relazione in programma, le conclusioni sono state affidate al sociologo Ulderico Bernardi, già autore della prolusione di inizio Convegno, che ha riassunto i passaggi fondamentali di un'intensa giornata di studio e di dibattito. Riflettere sui contorni e sull'evoluzione di una "identità alimentare" ha significato anche poter ripercorrere l'evoluzione della nostra società e i mutamenti culturali, da un punto di osservazione particolare e suggestivo, che contiene molte utili indicazioni per il presente. In questa stessa ottica, il viaggio condotto nelle plurali "identità alimentari" delle Venezie, un itinerario non privo di sorprese e di ulteriori spunti interpretativi, testimonia ancora una volta la ricchezza della storia veneta e la profonda valenza delle iniziative che sono state avviate in collaborazione tra Regione del Veneto, Fondazione Giorgio Cini e Comitato Scientifico per la Collana sulle Culture Popolari del Veneto.

Ciascuno dei convegni interregionali fin qui organizzati, nella cornice di San Giorgio Maggiore, risponde a un compito preciso e rappresenta nella fattispecie un tassello importante nell'opera di ricostruzione critica e attenta di un vasto patrimonio di cultura e di civiltà, depositato nel corso dei secoli, in queste terre.

Regione del Veneto - Fondazione Giorgio Cini

Convegno interregionale sul tema

IDENTITÀ ALIMENTARI NELLE VENEZIE

organizzato su iniziativa del Comitato Scientifico
per la Collana di Studi e Ricerche sulle Culture Popolari Venete

Venezia, Isola di San Giorgio Maggiore
20 maggio 2006

Programma del Convegno

Presiede e introduce Gino Benzoni

Saluti delle Autorità

Ulderico Bernardi
Introduzione all'identità alimentare delle Venezie

Corrado Barberis
I prodotti tipici del Triveneto

Gian Paolo Gri
Identità alimentari in Friuli Venezia Giulia. Strati, incastri e contrasti

Giovanni Kezich
Per la definizione di un'identità alimentare: appunti sul caso trentino

Antonio Calò
Il patrimonio vitivinicolo tradizionale delle Venezie, indice di forte identità

Presiede e introduce Massimo Canella

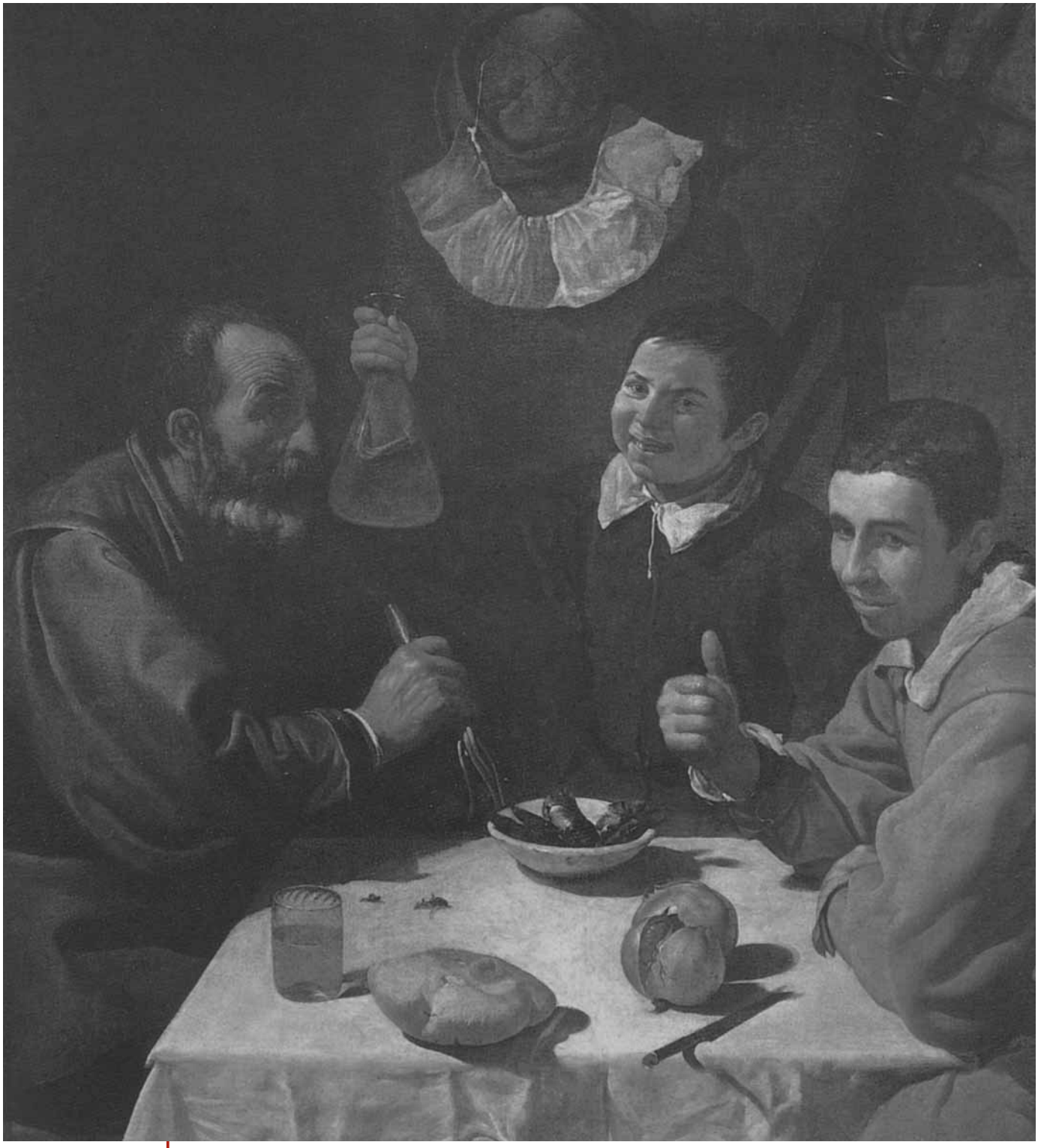
Daniela Perco
Consuetudini alimentari nella montagna veneta

Danilo Gasparini
Il "giusto gusto": da privilegio a diritto. Vent'anni di Slow Food nelle terre della Serenissima

Nemo Cuoghi
L'Accademia Italiana della Cucina nelle Venezie

Gianni Moriani
Valorizzazione e promozione della cultura del cibo

Conclusione di Ulderico Bernardi



Diego Rodríguez
de Sylva y Velázquez,
Il pranzo, 1617 ca
San Pietroburgo,
Hermitage Museum

INTRODUZIONE ALL'IDENTITÀ ALIMENTARE DELLE VENEZIE

Ulderico Bernardi
Direttore della Collana di Studi e Ricerche sulle Culture Popolari Venete

1. *Morfologia e prodotti tipici*

La varietà degli ambienti, estesi tra l'Adriatico e le cime dolomitiche, ha fatto sì che l'intelligenza delle culture locali potesse trarre il meglio dalle diverse risorse, con una lunga accumulazione di conoscenze fecondate dallo scambio. Per la via dei grandi fiumi, prodotti e mestieri sono risaliti fino al cuore della montagna e scesi a raggiungere le lagune e il mare, attraversando pianure coltivate già in tempi remoti.

Gli studiosi hanno osservato che la qualità gastronomica di una cultura si lega alla lunga permanenza di una società rurale, dove generazioni di donne contadine, principalmente, hanno impiegato la loro creatività per saziare con gusto la fame dei familiari. Nell'ordinario e nello straordinario dei tempi festivi. Quanto più si è venuta diversificando la composizione sociale, nuovi apporti sono giunti dalle classi agiate, dal patriziato e dalla borghesia. Come dal sopraggiungere di popoli che si sono insediati stabilmente in questi luoghi, in una integrazione reciproca, che ha lasciato tracce di elementi culturali diversi: dalla parlata locale, ai toponimi, alle linee architettoniche, alle espressioni di religiosità, alla ritualità collettiva, e all'esperienza culinaria. Alcune differenze, preziose, sono giunte fino al presente nella forma di quelli che chiamiamo i "prodotti tipici", vanto dell'identità alimentare veneta, friulana, giuliana, istriana.

Ma nell'accorta valutazione di questa componente dell'identità collettiva, si deve comunque partire dal ruolo esercitato, per secoli, da Venezia. Molti stili di vita, conoscenze pratiche, metodi e tipi di prodotti, si sono diffusi nelle Venezie in seguito alla proiezione politica della Dominante in Terraferma.

Venezia ha influenzato profondamente le province che formano le Venezie, estendendo i suoi modelli culturali anche oltre i confini dello Stato Veneto *da Mar e da Tera*. Tracce di questi processi diffusivi sono tuttora riscontrabili nell'intero ambito europeo, per essere stata nei secoli la città Serenissima crocevia degli scambi culturali, in un fitto intreccio di mercatura, potenza militare e arte.

Una civiltà urbana che ha potuto contare sul contributo, e spesso la presenza nella capitale, di quasi tutti i popoli del Mediterraneo, come ancora testimoniano nomi di calli, fondamenta e campielli richiamando residenze antiche di Albanesi, Greci, Turchi, Tedeschi, Schiavoni e altri. Le chiese degli Armeni, con l'isola di San Lazzaro, la chiesa ortodossa greca di San Giorgio, le sinagoghe in Ghetto, chiamate Scuole, dei Sefarditi e degli Askenaziti di varie provenienze, sono in alcuni casi ancora oggi officiate.

Tanto era cosmopolita la città che gli Arabi la denominarono *Al Bunduqija*, il luogo delle genti diverse. Un luogo, come assicuravano i viaggiatori, *dove non si produce niente e si trova tutto*. O, come scriveva a margine d'una incisione seicentesca Giacomo Franco, nel 1610, "Questa è d'ogni alto ben nido fecondo, Vinetia: et tal che chi lei vede, stima veder raccolto in breve spazio il mondo".

Nel Cinquecento, il dominio Serenissimo si estende dalla Morea all'Albania, dalla Dalmazia all'Istria, dalla Terraferma veneta e friulana alle Lombardie Venete, con i territori del Bresciano, la Bergamasca fino al confine con la Valtellina, il Cremasco.

2. *Quando la cucina si fa sui libri*

Venezia ebbe un posto di grande rilievo anche per la produzione editoriale, in varie lingue, oltre al latino e al volgare. Qui si pubblicarono i primi libri in glacolitico, l'antico alfabeto slavo, importantissime opere in ebraico, testi fondamentali in armeno. L'illustre tradizione di stamperia ebbe inizio nel 1469, quando dalla natia Magonza si trasferì sulle lagune Giovanni da Spira. Alla fine del secolo erano attivi in città oltre duecento stampatori, tanti quanti ne comprendeva l'intera Germania, con nomi che resteranno nei secoli quali simboli di perfezione, come Aldo Manuzio. Un'attività che si espande in Terraferma con esiti eccellenti, mediante editori che diffondono i loro prodotti in tutta Europa e oltre, facendo andare i torchi a Verona, a Treviso, nella Bassano dei Remondini, con le loro stampe popolari, dove spesso ricorrono immagini legate alla gastronomia, compresa la golosa rappresentazione del *Paese di Coccagna, dove men si lavora più si magna*.

Tra le opere impresse alcune riguardavano l'arte del "far da cucina". Notevole per fama e diffusione che conobbe fin dalle prime tre edizioni tra il 1474 e il 1475, il libro *De honesta voluptate et valetudine*, di Bartolomeo Sacchi detto il Platina, vera pietra miliare in campo culinario. La prima traduzione in volgare, sempre in Venezia, apparve nel 1487. Le opere di interesse gastronomico che si pubblicarono da allora, si sud-

divisero in testi scientifici, o pretesi tali, impegnati a proporre diete ritenute efficaci per la buona salute, e semplici ricettari stesi da cuochi, senz'altra finalità che di addestrare alla migliore preparazione dei cibi nelle cucine patrizie.
Si può ricordare, tra le altre, sempre con riguardo all'editoria veneziana, l'opera del padovano Michele Savonarola, nato sul finire del XIV secolo, e già nella prima metà del Quattrocento *egregio et famosissimo artium et medicine magistro*. Dall'Ateneo Patavino, secondo per antichità di fondazione solo all'Università di Bologna, egli passerà alla corte degli Estensi Signori di Ferrara, cui dedicherà un prezioso manoscritto dal titolo assai lungo, compendiato dagli studiosi in *Libreto de Tutte le Cosse che se Manzano*, pubblicato postumo a Venezia nel 1515. Un'opera in ventitré capitoli, dal frumento al sale, dove si dispensano assennati consigli sulla preparazione e il consumo di paste, carni, vini. Secondo Massimo Alberini, che ne ha curato la più recente riedizione, Michele Savonarola può forse essere considerato come il primo dietologo e gastronomo italiano. Nel tempo, continueranno ad esser pubblicati nella Dominante numerosi trattati e ricettari d'interesse medico o puramente gastronomico. Come il curioso volume, spesso 430 pagine, di Salvatore Massonio intitolato *ARCHIDIPNO overo dell'Insalata e dell'Uso di Essa. Trattato nuovo, curioso, e non mai più dato in luce,* edito *in Venetia, MDCXXVI, Appresso Marc'Antonio Brogiollo*, dove in sessantotto capitoli è data la possibilità di gustare insalate per tutte le stagioni.
Il Seicento è un secolo fecondo per l'editoria veneziana in materia gastronomica. Vi si pubblica, tra gli altri, anche il *Discorso del Medico Bonomo Sopra il Governo del Vivere, principalmente per convalescenti, malsani e delicati, et a Prèncipi utilissimo*.
Gio. Martino Bonomo, fisico, come si firma nella dedicazione ad Antonio Grimani in data 18 agosto 1620, indica lo scopo del suo libro nell'insegnare agli uomini il "saper schivare le cose dannose, e appigliarsi alle giovevoli", a beneficio "di ogni sorte di persone". Assolve a questo impegno in sei capitoli, cominciando dai *cibi e bevande sane*, per terminare trattando del "modo per superar molti mali disperati". Pur essendo segnato dai secoli, questo pensiero non va totalmente consegnato al mondo dell'arretrato, in fondo al pozzo del pregiudizio e della superstizione.
La diffusione dei precetti culinari, attraverso queste opere a stampa, ha esercitato notevole influenza sul costume alimentare delle corti e delle classi agiate, che da Venezia si è estesa a tutta Europa. Va ricordato che la Serenissima Repubblica attribuiva grande considerazione all'esercizio gastronomico e all'attività conviviale. Considerando i banchetti ufficiali come un vero e proprio esercizio diplomatico, nei quali fare sfoggio di magnificenza, di ardite innovazioni e d'arte culinaria. Il Tesoro dello Stato Veneto custodiva una raccolta di argenti molto ricca per l'uso di tavola. Veniva prelevata dalla Zecca solo per i più sontuosi convivi ducali. Scomparve, insieme a innumerevoli altri oggetti preziosi e opere d'arte, di cui furono spogliate chiese, palazzi e confraternite, ad opera di Napoleone Buonaparte che ne fece bottino per allestire musei e collezioni di Francia. Si è conservato l'elenco del corredo da tavola predato, che comprendeva 757 piatti tondi da portata, 63 piatti reali grandi, 25 zuppiere e piatti per pesce, 180 insalatiere, 20 rinfrescatoi o vasche per deporre il vino in ghiaccio, 12 cuccume da caffè, 300 posate (un numero limitato, perché molti illustri commensali preferivano portarsi da casa quelle contrassegnate con il proprio stemma).

3. *L'arte in tavola*
Infinite lontananze aristocratiche di cui percepiamo solo deboli echi. Secoli barocchi, di alterigia e di opulenza. Quando sulle tavole piatte si levavano le elaborate architetture gastronomiche Cinquecentesche e di qualche secolo dopo. Trionfi del prestigio, del potere e della ricchezza. Più che arredi per le mense ornate, erano orifiamme e gonfaloni di un dominio ostentato e condiviso dagli eletti. Inimmaginabili oggi, quando l'effetto estetico residua in tutt'altro clima sociale, di decoro borghese e piatti alla *nouvelle cuisine*, di mangiatori solitari, mònadi del disincanto. Cibo e bevande ora difficilmente mettono in gioco simboli forti. Allora la scenografia nei saloni patrizi innalzava lo sguardo dei commensali verso l'empireo delle glorie della stirpe, affrescate sul soffitto da grandi maestri del pennello. Dal Veronese al Longhi, le rappresentazioni di banchetti si ripropongono. Un grande teatro conviviale, con riti palesi e occulti.
"L'arte culinaria – scriverà Auguste Escoffier – per la forma delle sue manifestazioni dipende dallo stato psicologico della società". L'Europa deve agli Italiani l'arte sublime

della pasticceria. In particolare a Venezia, che già dal XIV secolo importa pani bruni di zucchero grezzo, impara a raffinare la preziosa sostanza e ne pone sotto segreto le tecniche, giungendo a proibire l'emigrazione a coloro che praticano l'arte. Fu da questa città che cominciò la diffusione dello zucchero in Italia, e successivamente nel resto del vecchio continente. Resta, per gli industriosi pasticceri della penisola, il vanto del primato in materia di marmellate, gelatine di frutta, e soprattutto architetture di zucchero. "In questo campo – nota Jean François Revel – l'Europa deve tutto a loro".
I cuochi del Serenissimo Principe e delle famiglie dogali impararono a cavare dallo zucchero archi di trionfo, statue, orpelli, leoni e galeazze, da disporre sulla mensa. La colazione per il re di Francia Enrico III, nel 1574, vide tremila convitati nelle sale del Maggior Consiglio, con grande sfarzo. Addirittura ogni cosa sulla tavola era fatta di zucchero: posate, piatti, pane, tovaglie, salviette. Tanto bene imitate che il monarca rimase gradevolmente sorpreso quando il tovagliolo gli si ruppe tra le mani. Disposti a maggior fastigio sulla tavola, sempre del medesimo materiale, stavano sulla destra della mensa regale due leoni su cui sedevano Pallade Atena e la Giustizia, sulla sinistra San Marco e Davide. Sulle altre tavole, moltissime statuette che raffiguravano Papi, re, numi, pianeti, arti, virtù, animali, frutta e fiori. I modelli erano stati predisposti dal Sansovino e realizzati dallo speziale Niccolò della Cavalliera.
Il Doge attribuiva grande importanza agli onori del convito. La storia custodisce altre scene d'imbandigione solenne. Al banchetto per le nozze di Lucrezia Borgia con Alfonso I d'Este, nel 1501, vennero serviti per essere voracemente rasi al suolo ventiquattro enormi castelli di zucchero, tanti quanti erano i possedimenti. Nel convivio del Patriarca Marino Grimaldi, in Venezia, l'anno 1542, dai pasticci troneggianti sulla tavola uscirono, una volta tagliati, schiere di uccelletti, creando per i *Nobilòmeni* e le *Patrone* l'allegro scompiglio degli svolazzamenti e della cattura.
Talvolta gli spassi si trasferivano all'aperto. Quando il Granduca Paolo di Russia, figlio di Caterina II, e la sua sposa Maria Teodorovna, che viaggiavano sotto il titolo di Conti del Nord, raggiunsero Venezia nel 1782, dai rami degli alberi nel giardino di palazzo Pisani a Santo Stefano, pendevano bellissimi frutti di cristallo, illuminati all'interno. Sulla facciata dell'imponente costruzione che si specchia tuttora in Canal Grande è inciso il motto: *Non Nobis Domine*, per segno d'umiltà e buon servizio alla Repubblica.
L'intera Europa aristocratica osservava con invidia le dovizie veneziane. L'arte dell'imbandigione, la posateria dorata, le mirabili coppe e gli eleganti bicchieri muranesi, le nappe, il tovagliato impreziosito di ricami e merletti, i vasi di rame colmi di frutta e i bacili incisi che custodivano le bevande in ghiaccio. Attorno alle tavole, sinfonie di musicisti sublimi, Albinoni, Vivaldi, Pietro Locatelli. Una festa, dove le raffinatezze della gastronomia si sposano al lusso dell'apparato, per compiacere l'ospite che onora la mensa, in lieta gratuità, da compensare con le buone maniere di una vivace convivialità.

Giacomo Ceruti, *Natura morta con piatto di peltro, coltello, forma di pane, salame, noci, bicchiere e brocca con vino rosso*, 1750-1760
collezione privata

4. *Persistenze e nuovi apporti culinari*
Oggi ancora persistono nel tempo alcuni riferimenti gastronomici che confermano la multiculturalità della cucina veneziana. Come l'usanza di consumare la *castradina s'ciavòna* altrimenti detta *castradina de la Salute*, di provenienza dalmata: carne di montone o castrato, affumicata e messa sotto sale, che si prepara nella solennità novembrina della Madonna della Salute, quando il popolo veneziano ricorda la cessazione di una terribile epidemia di peste, nel 1630, ottenuta per intercessione della Vergine. Una pietanza decisamente invernale, di lunga cottura, un tempo destinata principalmente alle cucine patrizie, dove non si badava troppo alla quantità di legna da ardere necessaria. Ora è consentita ad ogni ceto, tra coloro che amano conservare la tradizione. Ma nel pluralismo alimentare di Venezia spiccano gli apporti della sua, un tempo numerosa e viva, comunità ebraica. Nelle principali solennità religiose, gli Ebrei veneziani ripropongono le antiche pietanze, a conferma della particolare importanza che l'aspetto alimentare ha per loro identità storica e religiosa. Per le celebrazioni autunnali di *Yom Kippur*, il giorno dell'espiazione in cui dall'alba al tramonto ci si astiene dal bere, dal mangiare e dalle attività sessuali, e *Sukkot*, la festa del raccolto che prevede la costruzione di una capanna, è d'uso allestire la Tavola dell'Angelo, impiegando il tovagliato più fine e disponendo sulla mensa segni della fertilità per auspicio di abbondanza. Ne sono simboli la melagrana, le spighe di frumento, le pannocchie del mais, mentre si prepara una focaccia speciale chiamata *Bollo*, che si con-

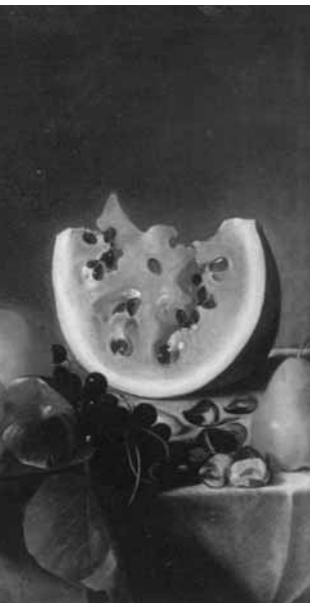
suma prima del digiuno di *Yom Kippur*. Un'altra pietanza molto saporita, ben presente nelle famiglie ebraiche, è il *Frisensal* o *Ruota di Faraone*, le deliziose tagliatelle al forno che si mangiano nella festa di *Shabbat Bescialach*, il Sabato in cui si ricorda la fuga dall'Egitto e la miracolosa traversata del Mar Rosso. Le tagliatelle, una volta scolate vengono disposte a strati in una teglia, con grasso d'oca, carne, pezzetti di salsiccia e prosciutto, d'oca naturalmente, pinoli e uvetta passa. Si passano poi al forno finché l'insieme non è ben rosolato. Secondo la tradizione ebraica veneziana, il nome e la forma della pietanza festiva ricordano le ruote dei carri inseguitori, mentre le tagliatelle sono le onde del mare che li travolgono, uvette e pinoli sono le teste degli Egiziani sommersi. Nell'ottima cucina ebraica veneziana, perpetuata di madre in figlia, ci sono anche casi di doppia ibridazione gastronomica, come nel caso del *manzo alla grega*, carne di manzo alla Greca, in fettine di spalla alternate nel tegame con un trito di aglio, prezzemolo, rosmarino, pepe e sale, il tutto coperto con olio d'oliva e acqua. Nel giorno di sabato, l'osservanza religiosa prescrive di non accendere il fuoco e non far da cucina. Per cui gli Ebrei osservanti provvedono a preparare il giorno prima quanto sarà consumato nella giornata dedicata al Signore.
Questo è il motivo che ha consentito agli Ebrei della Serenissima di dispiegare il loro notevole estro culinario con riguardo al *baccalà*. C'è da dire che per tutti i Veneti, compresi quelli di origine ebraica, si definisce con questo termine lo *stoccafisso*, essendo praticamente limitatissimo il consumo del baccalà sotto sale. Il pesce-bastone viene battuto a lungo con un mazzuolo di legno, in modo da spezzarne le fibre, poi tenuto in ammollo un paio di giorni, rinnovando l'acqua, ed è quindi pronto per la cottura. Molte delle ricette del *baccalà alla veneta* (*alla vicentina*, *mantecato*, *in rosso*, *in turbante*, *alla cappuccina*, *in insalata* e altre ancora), uno dei migliori che si possano gustare in Italia, provengono dalle cucine del Ghetto veneziano. Il baccalà è uno dei pesci consentiti, avendo spina e squame, e inoltre ha il pregio di acquistare in sapore se lasciato riposare per un tempo conveniente dopo la cottura. Lo stoccafisso del mare del Nord arriverà piuttosto tardi sui mercati della Repubblica, entrando stabilmente nel consumo per affiancarsi al pesce salato nel XVII e XVIII secolo.
Anche se ne era nota l'esistenza fin dalla relazione fatta al Doge nel 1431 da Messer Pietro Querini, mercante e capitano marittimo, ritornato fortunosamente a Venezia dopo il naufragio della sua galea presso le isole Lofoten, norvegesi, mentre stava trasportando le sue merci verso i porti inglesi. Ricerche specifiche furono proposte da Luigi Messedaglia, uno dei maggiori studiosi dell'alimentazione. Nel 1952 tenne una lezione all'Istituto Veneto di Scienze Lettere e Arti dal titolo: *Da una novella di Franco Sacchetti e dal viaggio di Pietro Querini alla vera storia del baccalà in Italia*. Dove, per cominciare, contesta il luogo comune secondo cui il consumo del baccalà sarebbe coinciso con le ribadite norme per il consumo di magro nelle vigilie da parte del Concilio di Trento. Indica come agli inizi del Cinquecento si consumassero, a Roma come a Verona, diverse sorta di pesce salato, tra cui *morone*, *schenali*, *tonnine di Sicilia*, *bottarghe*, *anguille salate* e *cefali in salamoia*, *acciughe salate* e *caviale*, in nessun documento appare il nome del baccalà. Si deve arrivare al Seicento e al secolo successivo per rilevare la sua esibizione sui mercati. Nella *Tarifa del Datio della Stradera di Verona, a moneta veronese*, ristampata d'ordine dei Rettori Veneti nel 1616, si elenca, tra gli altri, il *pesce stochfis*. Un consumo che crescerà con l'intensificarsi dei commerci attraverso le Alpi, ivi compresi fasci, agevolmente trasportabili e non soggetti a rapido deterioramento, di *Gadus morrhua* essiccato. Il suo trionfale approdo sulle tavole del popolo, ma in modo più contenuto anche in quelle patrizie e borghesi, si avvale della possibilità di intingervi più e più volte la polenta, raggiungendo la sazietà.
C'è una gerarchia nella preparazione del baccalà, che vede alla base la modalità più semplice, con pochi ingredienti, praticamente solo qualche poco d'olio, di estratto di pomodoro e acqua, e al vertice la sontuosa versione veneziana del baccalà *mantecato*, con quella alla vicentina, in insalata e poche altre, dov'è richiesta abbondanza d'olio che, come sostiene un modo di dire veneto deve essere sparso *da un strambo*, cioè a dire da un eccentrico, che non bada a spese, mentre per la salatura chiama in causa *un avaro*, come in precedenza, per la battitura – sempre dello stoccafisso – prevede *un mato*, un forsennato instancabile col mazzuolo di legno. Ci penserà, nell'Ottocento il maestro di Cappella di San Marco Luigi Plet a celebrare in versi ogni possibile modo di gustare il baccalà, con un suo poemetto in ottave dedicato al caro pesce.

Pensionante del Saraceni,
Natura morta di frutta con una caraffa, 1615-1620
Washington, National Gallery

5. *L'irrinunciabile droga*

Ma per tornare all'originalità storica della Repubblica di Venezia sotto il profilo gastronomico, bisogna seguire la scia di fragranti aromi lunga quanto l'Adriatico, la gran via dell'Oriente. Nei secoli, un fascio di rotte marittime ha legato Venezia alle sponde arabe del Mediterraneo. Toccando anche il Mar Nero, Bisanzio divenuta Istambul, i porti di Siria e d'Egitto, verso i quali mettevano la prua i convogli di galere mercantili. Caricavano per il Levante merci di ogni sorta, broccati, vetri, ferrarizze, gioielleria finissima. Da Oriente giungevano al mercato di Rialto spezie preziose: pepe di più sorte, cannella e cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, zafferano, zenzero e pani di zucchero. Ingredienti preziosi per la cucina, ma prodotti altrettanto indispensabili per l'uso farmaceutico, la preparazione di cosmetici e la confezione di magici filtri d'amore.

Fra tante merci pregiatissime, il pepe era sovrano. Bianco, nero, verde, prezioso al punto di divenire sostitutivo della moneta, già dai primi secoli di vita veneziana. Una piccola misura serviva ai mercanti che risalivano il Po nell'VIII secolo per pagare il dazio ai funzionari del re longobardo. Dopo il Mille e le prime crociate, con l'apertura di fondaci nelle città portuali del Levante e dell'Oriente, il commercio delle spezie assunse dimensioni tali da superare in valore ogni altra mercanzia. La domanda proveniente da tutta Europa e che si rivolgeva a Venezia, gelosa monopolista di questi commerci, superava costantemente l'offerta. I prezzi risultavano sempre altamente remunerativi. Intorno alla metà del Quattrocento, l'importazione del solo pepe da Alessandria d'Egitto riempiva quattro galere veneziane l'anno. Altri convogli imbarcavano grandi quantità di spezie assortite nei porti siriaci e del Mar Nero, da Beirut alla favolosa Trebisonda, a Tana. Questo commercio esotico impegnava somme enormi. Nei secoli XV e XVI i mercanti veneziani, che avevano messo in angolo genovesi e pisani, investivano un milione di ducati nelle partite.



A Venezia affluivano acquirenti dalle Germanie e dalla Francia, dall'Inghilterra e dalle Fiandre, dalle Russie e dal Baltico. La gastronomia dell'epoca faceva largo impiego di aromi e droghe, anche a causa del precario stato di conservazione delle carni.

Il monopolio veneziano cominciò a cedere nei decenni successivi al 1497, quando le caravelle di Vasco de Gama, dopo aver superato il capo di Buona Speranza toccano la costa del Malabar, trasferendo al Portogallo il maggior ruolo grazie alla nuova rotta. Il porto di Lisbona diventa fiorentissimo per la tratta degli schiavi, e il commercio delle perle, delle sete e delle droghe orientali.

Venezia va ricordata anche per l'introduzione di un'altra merce orientale di grande pregio: il caffè, che nel XVII secolo originerà l'apertura di appositi locali, ben frequentati dal patriziato, dove consumare l'aromatica bevanda arabica, scambiando informazioni e pettegolezzi. L'uso non si impone facilmente, dovendo fronteggiare i vini dolci, di Rodi e Cipro, tanto adatti a intingere i biscottini.

Ma la grandezza, fin che è durata, cioè fino agli inizi del Cinquecento, è venuta sopra ogni altra cosa dal commercio delle droghe. Ogni giorno gli opulenti banchieri-mercanti della città facevano le quotazioni delle spezie nel mercato di Rialto. Accumulando enormi ricchezze, con le quali, a un certo punto, quando Lisbona comincia a imporsi sempre più nel commercio delle spezie, i patrizi veneziani potranno volgersi alla Terraferma per acquistare estese proprietà terriere. Bonificando, irrigando, mettendo a profitto i nuovi prodotti arrivati dall'America e costruendo, nel volgere di qualche secolo, quasi quattromila dimore lussuose su disegno di eccelsi architetti, a cominciare da Andrea Palladio. Facendo, tra l'altro, delle ville venete i centri di diffusione di modelli culturali, gastronomia compresa, cui si legheranno per sempre, pur nella differenza imposta dalle gerarchie sociali, famigli e comunità locali delle Venezie.

6. *Polenta sì, ma non solo*

Va detto a onore dei patrizi, passati dai commerci di mare alle pratiche di agricoltura, che la mentalità della sfida acquisita nei lunghi viaggi nel Mediterraneo e oltre, li vedrà accogliere più prontamente d'altri signori italiani le innovazioni giunte dall'America. In particolare il mais, che su queste terre venete trova dimora prima di ogni altro dominio. Un'abbondante documentazione sull'avvento della nuova biada americana è stata fornita da Luigi Messedaglia, il grande studioso di storia dell'alimentazione, con un corposo volume intitolato *Il mais e la vita rurale italiana*, pubblicato nel 1927, ma

preceduto e seguito da numerose altre pubblicazioni sul medesimo argomento. A lungo era durato il dominio del frumento, il cereale preferito nell'impero di Roma. La gravissima crisi agraria seguita alla sua caduta, con l'abbandono dell'attenta cura dei campi, aveva indotto al consumo di cereali inferiori: orzo, segale, panìco, miglio, e, specie nel Nord Italia, sorgorosso. O melica, *sorghum vulgare*, non molto diverso dal *sorghum saccharatum*, o saggina usata per confezionare scope. La sua riconosciuta capacità, di fornire un discreto raccolto anche nelle cattive stagioni, fu causa della resistenza all'introduzione su vasta scala del mais, che pure era di gran lunga migliore per l'alimentazione umana. Il timore delle carestie inquietava le menti contadine, che lentamente vennero acquistando fiducia nei confronti della semenza arrivata da fuori. Non a caso definirono il mais *sorgoturco*, cioè venuto dall'estero, che per i traffici veneziani si riferiva essenzialmente alla grande potenza tante volte affrontata. *Sorgoturco*, o anche, più tardi, *formentone*, sia di granella gialla che bianca. Termine quest'ultimo, che per la verità designò a lungo il grano saraceno, detto *formenton negro*, la cui coltivazione si radicò in Valtellina, principalmente, ma era presente in varie altre zone alpine, come in Friuli.
I primi esemplari del seme andino era arrivati in Italia nel 1539, e per un decennio se ne documenta la coltivazione sperimentale in diversi orti botanici della penisola. Nel 1554 il botanico Giovan Battista Ramusio attesta la coltivazione in Polesine e nel Basso Veronese. Nel 1556 pannocchie di mais veneto vengono offerte al Duca di Firenze, ma non raccolgono grande interesse, anche se si pensa di farne uso come biada per i cavalli. Dal 1592 il mais, proveniente dal Trevigiano, si commercia sul mercato di Venezia, dove la farina viene usata in mistura con quella di grano per fare il pane. Nel Seicento si diffonde gradualmente all'intero dominio di Terraferma. Nel Bolognese compare intorno al 1640, in Umbria nel 1651, e all'incirca nella stessa epoca nell'Agro Romano; nel 1677 nel Milanese, e agli inizi del XVIII secolo in Piemonte, più tardi ancora in Toscana e nel Mezzogiorno. Col tempo, tutta l'Alta Italia diventa la terra del Mais e della polenta di Mais: *Polentonia*.
Ma al di là degli entusiasmi per questo cibo accessibile (anche se aggravato nel prezzo dalla famigerata tassa sul macinato e dalla tassa sul sale), bisogna dire che il peggioramento progressivo della condizione umana nelle campagne lo fece diventare quasi l'unico nella dieta contadina. Tanto che la monofagia alimentare originò il tristissimo morbo della pellagra. Nell'ultimo quarto dell'Ottocento, ebbe a notare Sidney Sonnino, al confronto con i braccianti e i piccoli affittuari del Nord, "il villano in Sicilia mangia pane di farina di grano, e, salvo i casi di miseria, si nutre a sufficienza, mentre il contadino lombardo mangia quasi esclusivamente granoturco, e soffre di fame fisiologica, anche quando abbia il corpo pieno".
Una disparità rimarcata in quegli anni – che non a caso saranno di grande emigrazione dalle Venezie e da tutto il Nord Italia verso Brasile e Argentina, mentre dalle campagne venivano grida d'insofferenza, che prendevano in mezzo anche la santa polenta di tutti i giorni:

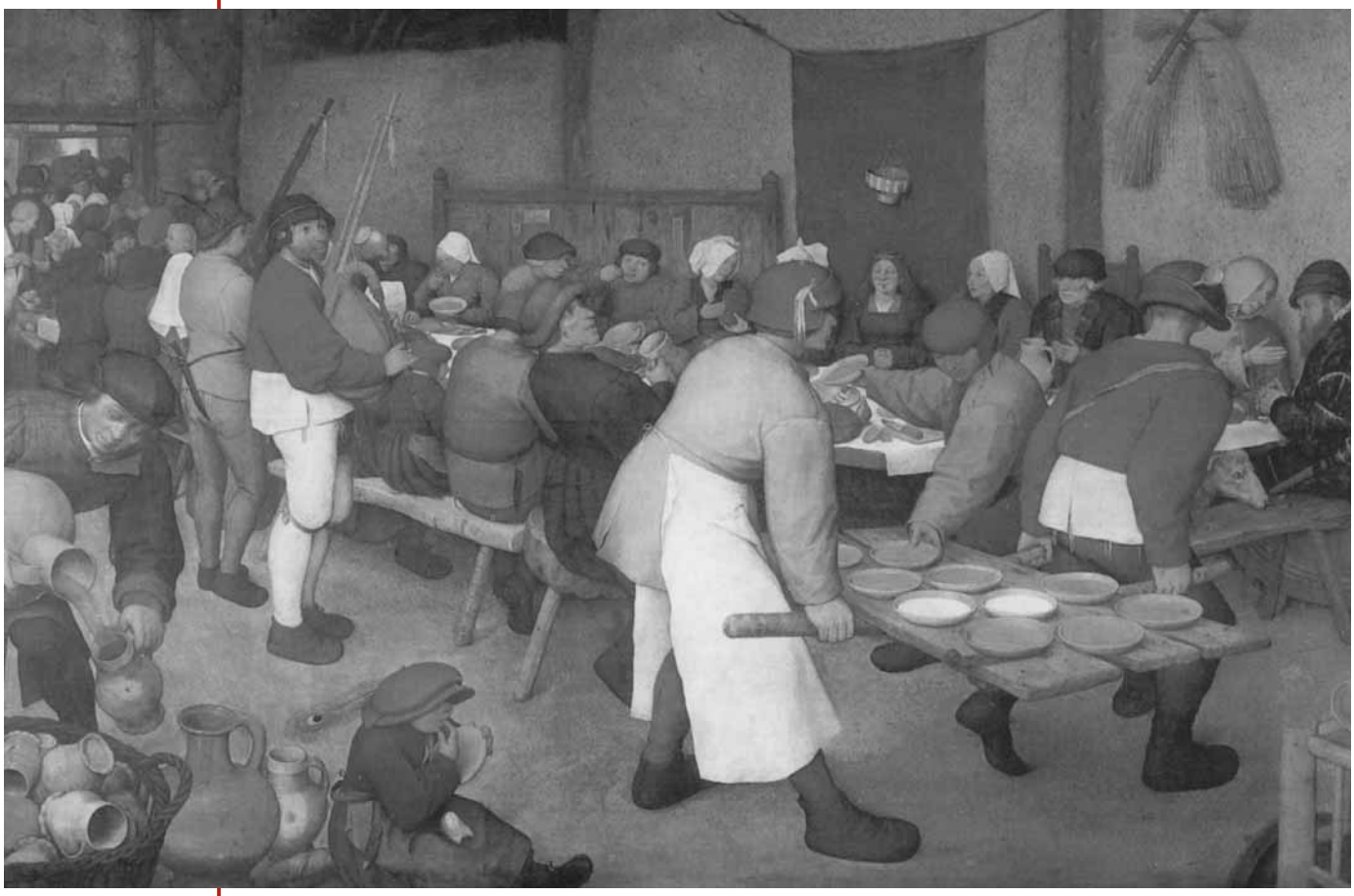
> Polenta di formenton, acqua di fosso,
> lavora tu padron, che io non posso!

La storia sociale è quanto mai complessa e ricca di riferimenti. Ma è a queste strettezze e alle grandiosità ricordate che si viene forgiando l'identità alimentare delle Venezie, che anche attraverso i flussi di emigrazione conoscerà trapianti memoriali, come quelli tuttora rilevabili presso le più folte comunità di discendenti veneti, friulani e giuliani in Brasile, in Australia e in Canada. Per non dire, naturalmente, delle persistenze che ritroviamo nel desco quotidiano in famiglia, nelle case di chi vive attualmente in queste nostre regioni.

Riferimenti bibliografici

U. Bernardi, *A catar fortuna, storie venete d'Australia e del Brasile*, Venezia, Giunta Regionale del Veneto - Fondazione Giorgio Cini - Vicenza, Neri Pozza, 1994.
— *Del viaggiare. Turismi culture cucine musei open air*, Milano, Franco Angeli, 1997 (V ed. 2006).
— *Addio Patria! Emigranti dal Nordest*, Pordenone, Biblioteca dell'Immagine, 2001.
— *La festa delle vigne. Storia miti e riti del vino*, Treviso, Santi Quaranta, 2005.
— *Il profumo delle tavole. Tradizione e cucina nelle Venezie*, Treviso, Santi Quaranta, 2006.

Pieter Bruegel il Vecchio,
Banchetto nuziale, 1568 ca
Vienna, Kunsthistorisches
Museum



I PRODOTTI TIPICI DEL TRIVENETO

Corrado Barberis
Comitato scientifico della Collana di Studi
e Ricerche sulle Culture Popolari Venete
Presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale

1. Riferisce lo Herre, accreditato biografo del penultimo imperatore d'Austria, che a Venezia Francesco Giuseppe e la sua consorte passarono il Natale 1856 in un'atmosfera opprimente. Per avere l'albero dovettero farselo mandare dal giardino botanico. "A Verona, il quartier generale dell'esercito d'Italia, pieno di giubbe bianche, avrebbero potuto sentirsi più a loro agio se non ci fossero capitati proprio il Giorno degli Gnocchi, una festa popolare durante la quale la coppia imperiale dovette cibarsi di quel piatto a base di patate, cosa poco conforme alla sua dignità"[1].

Evidentemente non tutto ciò che è tipico è anche appetito. Ma la dignità dei sovrani sarebbe stata meglio tutelata se lo gnocco avesse continuato ad essere quello che Teofilo Folengo vedeva rotolare giù dalla montagna di formaggio grattugiato, facendosene grosso come una panciuta botte[2]. Quello era infatti uno gnocco di farina, al pari di quello cantato da Angonio Ferrero da Valdieri nel poemetto *La gnoccheide* (1774) celebrante un pranzo di casa Savoia: "Imbalsamati che saranno i gnocchi / con bianca toma e con butir gialletto / un cibo resterà non da pitocchi / ma per Colui che sortì regio letto"[3].

Tra il 1774 e il 1856 il tipico prodotto veronese aveva però subito la rivoluzione della patata. Allo stesso modo che gli antichi sovrani mantenevano la forma e il colore argenteo delle monete riempiendole però di rame, sotto una sottile patina di metallo nobile, così l'ormai affermato capitalismo industriale aveva scoperto nella patata un più economico sostituto della farina. Esternamente il prodotto si presentava allo stesso modo, affidato alla solida leggerezza delle dita incaricate di scivolarlo sulla grattugia. Intrinsecamente il suo valore era però assai più basso, pur giustificato da una crescita demografica cui non corrispondevano aumenti di altrettante risorse.

Mutato nella sostanza lo gnocco era quindi diventato per il popolo una sorta di residuo paretiano, cioè un sentimento[4], l'intuizione di una forma modellata dalla grattugia. È questo il destino di molti prodotti tipici, che sono tali proprio perché storici, e quindi capaci di evolversi con la storia, non museali. E un'altra testimonianza di residuo paretiano dove la realtà è soffocata dal sentimento – del gusto, in questo caso – la troviamo ancora in Veneto a proposito del formaggio di Asiago: quello d'allevo, beninteso, perché l'altro, – il pressato – ha una ben diversa storia, felicemente commerciale. Nel Settecento l'altopiano dei Sette Comuni era un'immensa serra di ovini: 200.000 capi, secondo le stime riportate da Ulderico Bernardi e Mario Rigoni Stern[5]. Caratteristica del formaggio pecorino è, rispetto al bovino, una tal qual maggiore piccantezza. Comprensibile, quindi, che allorché l'allevamento bovino prese a sostituire l'ovino, il prodotto d'allevo invecchiato, dal sapore più forte, continuasse ad essere chiamato *pegorin*. Era il sentimento del piccante a costituire il residuo paretiano e, insieme, a continuare la storia casearia. Se ne meravigliava, attorno al 1880, la prefettura di Verona che, presentando il suo rapporto ai commissari della celebre Inchiesta Jacini, si esprimeva in tal modo: "Il formaggio pecorino era impropriamente chiamato così perché confezionato di solo latte di vacca"[6]. Un errore in definitiva trascurabile, visto che la stessa Inchiesta (e Alessandro Dumas con lei) ritenevano che la qualifica di parmigiano dovesse spettare al formaggio di Lodi[7].

Se il caso dello gnocco si configura come un trucco di politica monetaria e se l'Asiago d'allevo entrò nella sfera gustativa lasciata vuota dal *pegorin*, di cui usurpò il nome come il paguro Bernardo si insedia nella conchiglia onde fu espulsa la attinia, non meno ricche sono le riflessioni suggerite da quell'autentico gioiello dell'odierna salumeria che è il prosciutto di San Daniele. Si lasci da parte la storia. Il patriarca di Aquileia che lo esigeva in conto tasse. Il Concilio di Trento che ne mandava a prendere congrue provviste sotto scorta armata. Il napoleonico Massena che ne faceva incetta durante le trattative per la pace di Campoformio. Una rinomanza che ha preceduto di gran lunga il suo emulo parmigiano celato, ancora all'Esposizione Universale di Parigi del 1900, sotto il nome di un piccolo borgo montano, Vianino. Si lasci tutto questo e ci si attenga alla fisiologia. Come era il maiale da cui provenivano i cosci così clamorosamente lodati dal ferrarese Antonio Frizzi nel poemetto *La salameide*, datato 1772? "Nel sale ancor le intere cosce asconde / per far prosciutto da mangiar la state / diviso in fette fiammeggianti e monde / del nervoso suo grasso intorno orlate. / Voi che a irrigar le fauci sitibonde / servi di Bacco ognor lo ricercate / fate almen che il gran merto non si cele / del prosciutto gentil di San Daniele".

Appare evidente da questi versi che il prodotto:
– ha mantenuto i caratteri di dolcezza, o gentilezza che sia, dai quali era già caratterizzato a fine Settecento, pur invitando a qualche bicchiere;
– era ornato da una spessa aureola di grasso compatto, da cui veniva eventualmente mondato, per un anticipato terrore del colesterolo, mentre oggi si preferisce annullare questa aureola in partenza;
– era già commestibile durante l'estate, cosa impossibile – e questo è il punto fondamentale per comprendere l'evoluzione della tipicità – se il maiale da cui era ricavato fosse stato di un peso superiore ai 70 chilogrammi, peso allora medio, non solo in Friuli, per gli allevamenti suini. Il maiale pesante, oggi richiesto per questo tipo di salumeria, da mangiare dopo due anni, semplicemente non esisteva. È, in buona sostanza, una creazione delle razze bianche contemporanee (*landrace*, *large white*).
I caratteri evolutivi della tipicità hanno poi avuto modo di ostentarsi, in questi recentissimi anni, a proposito di un volatile – l'oca – collegato alla tradizione alimentare giudaica che così fortemente arricchisce la base gastronomica delle Venezie. Da sempre, da quando ghetto è stato ghetto, l'oca ha avuto nei confronti del maiale, per la comunità israelitica, una chiara funzione di supplenza; toccante il vertice in quelli che il grande Antonello Pessot da Palmanova chiama ancor oggi "i salami di nonna Sara": pura carne d'oca insaccata dopo macellazione rituale, gemelli di quelli che nella lomellina Mortara – altra capitale della salumeria ebraica – hanno ricevuto il nome di ecumenici perché atti ad essere consumati, senza tabù, da tutti i credenti delle tre religioni monoteistiche: cristiani, ebrei, musulmani.
Rispetto a Mortara c'è stato un rivoluzionamento procedurale. Mentre colà si è giunti all'ecumenico dopo una lunga esperienza di contaminazione – ancor oggi il salame di Mortara per eccellenza è un cotto composto da un terzo di carne d'oca, un terzo di pancetta e un terzo di muscolo suino – a Palmanova si è partiti da nonna Sara (e ovviamente dai prosciutti, dai petti e dagli speck, presenti anche nella tradizione lombarda) per lanciare l'oca come ultima frontiera del maiale, come fonte di sensazioni organolettiche senza paragoni. Ecco nascere allora il prosciutto cotto d'oca, il salame d'oca friulano misto e crudo, nonché il porcaloca, ormai accolto tra i prodotti tradizionali della regione Friuli-Venezia Giulia dopo un rapidissimo acclimatamento. L'involucro esterno di carne d'oca, comprensivo della pelle (il cosiddetto *paletôt*) è riempito di carne d'oca e suino. Cucito a mano, stretto stretto, cuoce per dieci ore in attesa di una leggera affumicatura. Prodotto storico, anche la tipicità è un divenire.
Ovvio che, in questa riscoperta dell'oca, favorita dalla possibilità di importare direttamente dall'Ungheria esemplari allevati dalla ditta che li confeziona a Palmanova, anche il celebre *foie gras*, il fegato grasso di gloria francese, abbia conosciuto un rilancio nazionale: tale da inorgoglire i lettori del romano Apicio che ne fu, in assoluto, l'inventore. E per comprendere come è cambiata l'Italia negli ultimi decenni, va ricordato che anche ai tempi della miseria il fegato grasso si è sempre fatto, in Friuli. Attenzione, però. Le oche venivano sì ingrossate per ingrandirne il fegato, da circa 80 a circa 800 grammi di grasso, ma non per sostituire le importazioni francesi, bensì per avere sotto mano una riserva di grasso condensato da mettere in padella se mancava il burro.
Amo ripetere che non c'è tradizione senza un pizzico di tradimento. Entrambi i vocaboli derivano dal latino *tradere*, cioè consegnare. Giuda consegna Gesù al sinedrio è perciò lo tradisce. San Pietro si fa crocifiggere a testa in giù e, consegnando il testimone a Lino, suo successore, fonda la tradizione cristiana. La stessa Chiesa adatta, di epoca in epoca, le forme della sua vita. Taglia ciò che è divenuto superfluo per salvare l'essenziale. La tipicità imita la Chiesa.

Jan Davidszoon de Heem,
Natura morta con frutta e aragosta, part.,
1648-1649 ca
Berlino, Gemäldegalerie

2. Per quanto ciò possa apparire paradossale, non esiste una definizione europea del prodotto tipico. Quando, il 14 luglio 1992, il regolamento 2081 venne difatti a crearlo, la risoluzione fu presa in base a una serie di "considerando", di cui il principale era "che la promozione di prodotti di qualità aventi determinate caratteristiche può rappresentare una carta vincente per il mondo rurale, in particolare nelle zone svantaggiate o periferiche, in quanto garantirebbe, da un lato, il miglioramento dei redditi degli agricoltori e favorirebbe, dall'altro, la permanenza della popolazione rurale nelle zone suddette".

Johannes Vermeer,
Lattaia, 1659 ca
Amsterdam, Rijksmuseum

Veniva pertanto accordata la denominazione di origine a quel prodotto "la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata". E veniva altresì accordata l'indicazione geografica al prodotto di cui "una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica, possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata". In pratica, mentre per ottenere la denominazione di origine protetta (DOP) è necessario che anche la materia prima provenga da una certa area, per l'indicazione geografica protetta (IGP) essa può anche avere una provenienza esterna.
I primi mesi di applicazione di questo regolamento furono tormentati dalla pretesa degli uffici di Bruxelles – e soprattutto delle autorità sanitarie periferiche – di sottoporre a un regime di vero e proprio vincolo quello che il regolamento aveva lasciato libero. In particolare si pretese di imporre severi controlli del tipo HACCP a cibi che per secoli avevano nutrito le popolazioni senza alcun danno per la loro salute. La protesta contro un regime così vessatorio – si pensi soprattutto alle malghe di montagna, dove i formaggi vengono lavorati all'aperto o in edifici incrostati dei microbi che appunto presiedono ad una buona fermentazione – sfociò nel 1995 nella deroga concessa dalla CEE per i cosiddetti prodotti tradizionali, che bisognava allora identificare. In Italia questa identificazione fu attuata con il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 luglio 2000 n. 130, istituente l'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. A seguito di successive revisioni culminate nel Decreto 18 luglio 2005, l'Elenco, da cui sono esclusi tanto i prodotti DOP quanto gli IGP, consta di 4.066 voci, di cui 1.188 concernenti prodotti cerealicoli o dolciari, 1.152 prodotti vegetali, 695 carni, 140 bevande, 131 pesci, 73 tipi di miele, 32 varietà di olio (molti sono infatti gli oli già compresi tra DOP e IGP), più 117 "altri", tra cui figurano i condimenti.
Poiché la stesura di questo elenco è stata affidata alle Regioni, ed esse vi hanno provveduto con criteri insindacabili e anche – se non siamo maligni – con una differente fiducia nell'utilità del lavoro che si stava compiendo, la ripartizione dei prodotti nelle su riportate branche deve essere presa con cautela. E altrettanto dicasi quando si considera la ripartizione regionale dei prodotti stessi.
Sotto queste riserve la distribuzione regionale e settoriale è quella riportata in tabella. Essa indica la Toscana come massima fruitrice di questo elenco con ben 441 denominazioni. Seguono il Piemonte con 370 e il Veneto con 355. Veneto che però risulta primo nella categoria delle carni, con ben 99 prodotti, e secondo nella categoria dei pesci, con 19.
Con le dovute prudenze si dovrebbe dunque parlare del sistema alimentare veneto tradizionale come di un modello fortemente ispirato ai paesi nordici: anche perché non contraddetto da quanto si registra nel Trentino o nel Friuli-Venezia Giulia, sicché la propensione al consumo carneo – almeno nella fantasia degli operatori gastronomici che nei secoli elaborarono la tipicità – unisce tutto il Triveneto. Se è lecito addentrarsi in un ambito scientificamente periglioso come quello della psicologia popolare, la deificazione delle polente preparate dalle varie Rosaure ai vari Arlecchini rappresenta l'esternazione lecita del desiderio, quella che nessun padrone può impedire al proprio servitore: mentre la carne è il desiderio inconscio, peccaminoso perché al di là dello stretto necessario.
Di questo inno alla carne la manifestazione più evidente è rappresentata dalla salumeria equina, così fiorente nell'entroterra lagunare attorno a Saonara (Padova): coscia affumicata, salame, salamelle, salsiccia, soppressa e speck di cavallo, cotechino di puledro, salame di asino e sfilacci di equino sono le specialità incluse nell'Elenco dei prodotti tradizionali: ma sono appena una parte di quelle che, fino ad alcuni anni fa, erano in bella mostra al Ponte di Rialto, nella bottega di Roberto Trevisanato, calle Do Mori 425: dove si può dire che non ci fosse specialità suina senza corrispondente imitazione equina. Perché Saonara? Secondo Giovanni Rebora, dell'Università di Genova, le produzioni equine si snodano lungo il percorso delle carovane che dal porto ligure conducevano a quello di Venezia, dove molti animali la cui salute risultava compromessa dal viaggio venivano abbattuti[8]. È una teoria che presuppone delle eccezio-

ni: come quella di Borgomanero, nel novarese, altra capitale del consumo equino, ma che non cessa di essere suggestiva. Grazie agli equini il Veneto presenta comunque lo spettro salumiero più completo, in tutta Italia. Ed anche carneo, oggi che la gallina di Polverara è diventata un mito e che è stato superato il tabù del coniglio: assente, ancora alla fine dell'Ottocento, da campagne i cui contadini non sapevano né allevarli né cucinarli[9].

Questa vocazione carnea, contraddetta dai limitati mezzi per soddisfarla, se non verso gli animali da cortile, non significa indifferenza per le verdure. Chi ha mangiato radicchi e fagioli sa quello che vogliamo dire. E l'Elenco riporta dieci varietà di patate, nove di asparagi, sette di castagne e marroni, cinque di ciliegie e radicchi: per tacere del carciofo violetto di Sant'Erasmo, in piena laguna, o del *kodinzon*, questo impasto di mele ridotte a purea e arrotolato dopo asciugamento: ne va orgoglioso, nel bellunese, San Zenone di Sospirolo, dando la mano alle persecche trentine di Nave San Rocco. E infine le giuggiole, con il loro brodo: memorie di un tempo in cui questi frutti venivano conservati per l'inverno e principalmente consumati dalle donne a filò, ossia dalle filatrici che avevano continuamente bisogno di saliva per tirare il filo da avvolgere sulla rocca.

"Ego te baptizo carpam", benediceva il leggendario ecclesiastico accingendosi a mangiare, in giorno di vigilia, un succulento piatto di carne. Qualcosa del genere, ma alla rovescia, accade a San Lorenzo in Banale, in quella provincia di Trento che ha riscoperto il valore delle erbe spontanee, come la cicerbita, e che offre distillati di frutta non inferiori a quelli, pur così celebrati, dell'Alsazia, del Baden o del Giura. A San Lorenzo le rape forniscono un salume – le *ciuìghe* – per il quale la sola polpa suina non basterebbe. Ingegnosità ma anche orgoglio contadino di promuovere a carne la verdura. Con spirito non troppo dissimile i friulani hanno per così dire pitturato con i colori del cabernet il loro equivalente dei crauti, la *brovada*.

Verdura chiama olio. E l'olio, da sempre festoso sui colli del Garda o dell'Asolano, sta conquistando nuovi spazi in Friuli-Venezia Giulia. Che emozione, al convegno su *Gli oli di frontiera*, promosso in Cingoli dall'Insor e dalla Comunità montana del San Vicino[10], gustare la spremitura delle olive di Muggia: ultimo lembo rimasto all'Italia di un'Istria i cui oli venivano da Plinio considerati secondi solo a quelli di Venafro[11].

Il pane si è inserito nell'evoluzione dei tempi. Ortensio Lando celebrava il padovano come il migliore d'Italia. Probabilmente non tutti condividerebbero oggi un siffatto giudizio[12]. E basta leggere le nomenclature dei pani censiti da Alessandro Pericle Ninni nella metà dell'Ottocento per rendersi conto che anche per i prodotti tipici vale il disincanto di Pareto: essere la storia un cimitero di aristocrazie. Tra i tanti tipi indicati dal conte trevigiano sopravvivono una *ciòpa*, una *michéta* (trasferita però principalmente in Lombardia), un *bussolà*, un *bovolo* e una *roseta*: oltre al *biscoto*, ai *zaleti* e – probabilmente – a qualche mistura di mais non meglio identificata. I defunti sono più di venti. In compenso il nostro *Atlante dei prodotti tipici* segnala la nascita dei *bibanesi*, della *ciabatta*, del *monta sù*, dello *scafetò*, della *puccia* di Cortina, della *spaccatina*, dei *trionfi* e degli *zoccoletti*. "Il re può fare un nobile, ma non un gentiluomo", dicevano le vecchie famiglie francesi di prima della rivoluzione. I pani segnalati dal Ninni alla metà dell'Ottocento hanno avuto già il tempo di diventare gentiluomini, con il fluire delle generazioni. Gli altri devono accontentarsi di essere ancora nobili.

Piccolo terremoto anche nel campo caseario: dovuto, in primo luogo, all'esodo montano che ha fatto chiudere molti caseifici e drasticamente ridotto il numero delle stalle anche in omaggio al processo di concentrazione zootecnica. "Sono il prato delle margheritine. / Profumavano un latte gran formaggio. / Addio, mucche, nessuno alleva più. / A primavera rifiorisco invano". Così Ivo Negrin, delicato poeta bellunese[13].

In compenso gli autentici prodotti della montagna vengono più strenuamente identificati. Nel volume *Italia rurale*, del 1988, Ulderico Bernardi e Mario Rigoni Stern avevano lamentato che, a causa di una impropria delimitazione dei confini consortili, andassero sotto il nome di Asiago forme prodotte anche in pianura e perciò prive dell'apporto organolettico dei fiori d'alta quota[14]. La protesta degli illustri autori non poteva non esere ascoltata. La Legge per la Montagna del 31 gennaio 1994, n. 97, redatta a partire dalle proposte di un comitato diretto dal presidente dell'Insor, ha stabilito che i formaggi di montagna, quando già compresi in un consorzio di tutela, possano

– oltre al marchio consortile – recare anche un'indicazione altimetrica: una doverosa precauzione che non riguarda solo l'Asiago, ma anche il Montasio, una cui costola si è praticamente scissa sotto il nome di Carnia. Senza risposta rimane invece l'altra osservazione di Bernardi e Rigoni Stern: e cioè che le macchine oggi impiegate per la raccolta del fieno lo strapazzano facendogli perdere semi e fiori ricchi di proteine e di profumi. Ma questo è un male comune a tutta la montagna italiana.
Molto alla moda, anche per le imitazioni fattene un po' in tutta la penisola, è il cosiddetto *formaio embriago*, o *ebro del Piave*. La sua origine daterebbe dall'autunno 1917, quando i contadini, di fronte al dilagare dell'esercito austro-ungarico, per evitare che i formaggi divenissero preda di guerra li gettarono nelle botti ancora ribollenti di mosto e vino nuovo, evidentemente confidando che i nemici fossero affamati ma astemi. Al di là di questo folclore va ricordato che la pratica di immergere il formaggio nel mosto è antichissima. Si trova già in Columella (XII, 43).
L'elenco dei decessi non risparmia i salumi. E particolarmente colpito è il Polesine: come se le inondazioni si fossero assunte il compito di infliggere alla civiltà rurale le sofferenze procurate in montagna dall'esodo[15]. In questo comparto si registra comunque – già lo si è sottolineato – anche un alto tasso di natalità.

3. Vorrei terminare con tre interrogativi. Il primo riguarda il peso dei prodotti tipici nell'agricoltura triveneta. Il compito non è semplice perché alcuni dei prodotti tipici più noti, come salumi e formaggi, non sono un prodotto strettamente agricolo, ma agroindustriale. E perché altri, come il vino o l'olio, vengono computati solo per la parte direttamente trasformata in azienda e venduta dagli stessi produttori: escludendo, quindi, la materia prima ceduta all'industria o alle loro cooperative.
Ciò premesso, e dando per scontato che l'incidenza dei prodotti tipici non sia già oggi inferiore al 10-15%, possiamo ipotizzare che in un prossimo futuro solo le piante industriali rimarranno completamente al di fuori del processo tipicizzatore. Persino tra i cereali il granturco da polenta, delle varietà Marano o affini, comincia ad essere indicato a parte negli elenchi regionali dei prodotti tradizionali. E gli annuari dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria distinguono ormai tra granoturco nostrano e granoturco ibrido, pur assegnando a quest'ultimo oltre il 99% del valore. Anche alcune carni bovine e suine, assieme alle uova, rimarranno al di fuori del processo che investirà sempre di più, invece, il latte e i vegetali. Di fronte alla globalizzazione del mercato e alla possibilità di avere prodotti freschi da ogni parte del mondo nel giro di 24 ore, l'unico modo per vincere la concorrenza è di tipizzare i prodotti in modo da soddisfare il consumatore che vuole *quel* prodotto e non un suo facsimile. Ecco perché sotto l'impero della tipicità è destinato a finire non meno del 50% della produzione triveneta.
Il secondo e il terzo interrogativo sono invece di carattere culturale. Il primo è suggerito dalla massiccia presenza trentina di quegli impasti di farina detti volgarmente *strangolapreti*. Una dizione che troviamo in varie altre parti d'Italia applicata a prodotti fondamentalmente simili ma pur diversi. *Strozzapreti* è il termine più comune, *affogaparrini* il più gagliardo, proveniente dalla Sicilia. Come se in fondo ogni regione i propri preti li abbia voluti affettuosamente soffocare a suo modo. Nel Veneto e nel Friuli gli strangolapreti sono sporadicamente presenti e si celano, a Padova, sotto l'anonima definizione di *maneghi* [16]. Dobbiamo forse al potere temporale dei vescovi principi la più diffusa realtà trentina? E il senato veneto, difendendo le prerogative del potere laico, ha forse tolto all'immaginario popolare una bramosìa di rivalsa?
Il terzo interrogativo è suggerito dalle *sarde in saòr*. Trattasi di una semplice caduta intervocalica, e quindi di una sarda in sapore, o non piuttosto di un adattamento del tedesco *sauer*: acido, aspro, agrodolce? Forse le due cose insieme: a ricordarci, con garbata ironia veneta, quello che ci insegnavano i grandi latini: *e medio fonte leporum surgit amari aliquid*, nel bel mezzo del piacere sorge qualcosa di amaro. E viceversa.

Ubaldo Gandolfi, *Fiasco, pane e formaggio*, metà del sec. XVIII
Bergamo, collezione privata

Tabella 1. Elenco dei prodotti tradizionali inseriti nel decreto del 18 luglio 2005, secondo regione e classificazione merceologica

	Totale	carni	formaggi	vegetali	cereali*	pesce	miele	olio	bevande	altri
Abruzzo	77	18	15	23	13	–	1	2	4	1
Basilicata	41	9	16	5	11	–	–	–	–	–
Calabria	234	28	29	75	48	22	6	4	10	12
Campania	305	37	40	127	71	6	5	3	16	–
Emilia Romagna	194	31	8	39	72	2	4	–	4	34
Friuli	121	42	15	20	14	13	7	3	6	1
Lazio	323	44	52	73	132	2	6	5	7	2
Liguria	268	25	19	89	66	8	1	2	7	51
Lombardia	208	51	54	19	79	4	1	–	–	–
Marche	146	30	14	43	44	1	1	7	6	–
Molise	158	32	12	30	68	10	1	–	5	–
Piemonte	370	71	62	109	100	4	1	–	17	6
Puglia	154	16	19	55	47	4	–	–	11	2
Sardegna	162	13	24	33	62	13	6	2	7	2
Sicilia	219	5	33	71	90	5	8	1	4	2
Toscana	441	76	33	189	111	10	11	3	7	1
Umbria	70	13	5	13	31	6	–	–	–	2
Valle d'Aosta	23	5	13	–	–	–	3	–	2	–
Veneto	355	99	42	105	71	19	9	–	10	–
Bolzano	90	16	15	16	35	–	–	–	7	1
Trento	107	34	18	18	23	2	2	–	10	–
Totale	4066	695	538	1152	1188	131	73	32	140	117

* I dolci sono compresi nei cereali.

Note

[1] F. Herre, *Francesco Giuseppe*, Milano, Rizzoli, 1979, p. 140.

[2] Baldus, I, 48. Sulle caratteristiche cerealicole dei vecchi gnocchi veneti soccorre ancora una volta la tradizione baldesca: "chi vuole avere la ricetta per fare gli gnocchi prenda quattro libbre di farina setacciata e ci metta dentro quanta acqua è necessaria. Si impasti il tutto in modo da fare una grande pirolona. A questo punto la grattugia sfregandoci sopra il dito con il pollice all'incontro dei buchi, farà degli esemplari diritti. E quando il paiolo sarà apparecchiato sul fuoco subito vengano precipitati nell'acqua calda, la quale dopo aver bollito tutt'al più una mezz'ora, darà gnocchi ben cotti senza alcun dubbio". Tratta da un piatto di ceramica popolare veneta, la antica ricetta è riportata da U. Bernardi, *La cucina delle generazioni*, Venezia, Centro Internazionale della Grafica, 1988, p. 92. Per gli gnocchi di patata occorrono ben minori tempi di bollitura.

[3] Citato da O. Zanini De Vita, in INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: la pasta*, Roma, Agra Rai-Eri, 2004, p. 230.

[4] V. Pareto, *Trattato di sociologia generale*, Firenze, Barbera, 1916, vol. I, p. 446.

[5] Si veda C. Barberis - G.G. Dell'Angelo (a cura di), *Italia rurale*, Roma-Bari, Laterza, 1988, p. 145.

[6] *Atti della Giunta*, vol. V, t. I, p. 180.

[7] Si veda la voce "Granone lodigiano" in INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Roma, Agra Rai-Eri, 2001, p. 238.

[8] G. Rebora, *La civiltà della forchetta*, Bari, Laterza, 1998, p. 57.

[9] U. Bernardi, *Il profumo della tavola*, Treviso, Santi Quaranta, 2006, p. 112.

[10] *Il clima cambia, l'ulivo sale al nord, quel succo di frontiera morde come un cognac*, "La Repubblica", 9 aprile 2006.

[11] Plinio, *Storia naturale*, 3, 8.

[12] O. Lando, *Commentario delle più mostruose e memorabili cose che abbia l'Italia*, Venezia 1553 (riedito a Bologna da Pendragon nel 1994). Per i prodotti citati dal Ninni si rimanda a U. Bernardi, *Reverenti memorie sul signor Pan e la illustrissima signora Polenta*, Venezia, Centro Internazionale della Grafica, 1990, p. 82.

[13] I. Negrin, *Addio mucche*, Belluno 2005.

[14] U. Bernardi - M. Rigoni Stern, in Barberis - Dell'Angelo (a cura di), *Italia rurale*, cit., p. 144.

[15] C. Mazzanti, *Salumi tradizionali del Polesine ormai estinti*, in INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: i salumi*, Roma, Agra Rai-Eri, p. 321.

[16] Zanini De Vita, *op. cit.*, p. 288.

Cristoforo Munari, *Vasellame di terracotta, zucca, verza, spalla di maiale, piatto con coltello*, part., fine sec. XVII
Reggio Emilia, Fondazione Cassa di Risparmio di Reggio Emilia "Pietro Manodori"

IDENTITÀ ALIMENTARI IN FRIULI VENEZIA GIULIA. STRATI, INCASTRI E CONTRASTI

Gian Paolo Gri
Docente di Antropologia Culturale
Università di Udine

Il sottotitolo dell'intervento nasce dalla necessità di sintetizzare un problema di complessità ad almeno due livelli.
La complessità della regione alla quale mi riferisco, intanto: ambienti diversi, lingue, etnie, contesti e riferimenti tradizionali spesso divergenti (c'è un Friuli che ha guardato per secoli alle culture d'oltralpe, e un altro legato al mondo altoadriatico; e più in generale ci sono un Friuli, una Venezia Giulia e, accanto, un'Istria che da sempre assolvono, anche sul terreno delle culture alimentari e dello scambio dei prodotti che ne sono la base, funzioni di mediazione: aree di confine, e perciò terra di guardie confinarie e insieme di contrabbandieri). Come coniugare un discorso sulle identità, salvaguardando questo carattere storico variegato e compenetrato?
C'è un secondo livello di complessità. Quando il discorso della storia dell'alimentazione e delle culture alimentari di una regione incrocia la questione delle identità (come si cerca di fare qui, quest'oggi), io mi ritrovo fra le mani almeno tre ambiti di documentazione diversi (correlati, naturalmente; ma qui mi conviene distinguerli):
– il livello più stilizzato, se posso dire così: quello della riproposta contemporanea della tradizione. Il nesso turismo/tradizione ha investito in maniera prepotente il campo dell'alimentazione e, per le esigenze che gli sono proprie, lo ha plasmato a propria misura, selezionando, individuando prodotti-simbolo, introducendo semplificazioni e adattamenti;
– più sotto sta il livello delle conoscenze che nei decenni passati ha trovato sistemazione (ed è un altro genere di semplificazione e standardizzazione, e perciò di produzione di identità) in alcune pubblicazioni storiche dedicate alla cucina regionale; basti citarne due, di diversa altezza cronologica, per evocare un intero genere dai molti rami laterali: la straordinaria fortuna in Friuli Venezia Giulia della traduzione in italiano del *Manuale di cucina* di Katharina Prato (una sorta di *Artusi* della mitteleuropa, per la funzione analoga che svolse) e la grande ricchezza documentaria su cui si reggono le pagine di *Mangiare e ber friulano* di Giuseppina Perusini Antonini;
– più in profondità ancora sta il livello dei saperi e delle pratiche tradizionali oggetto di ricerca storico-etnografica, in parte ormai divenute retaggio da recuperare attraverso fonti indirette, in parte ancora diffuse e praticate: saperi e pratiche non passate – o passate soltanto a grana grossa – attraverso i setacci dei processi di rielaborazione, variamente finalizzati alla pratica culinaria o all'offerta turistica.
A questo terzo livello principalmente mi riferisco: è un contesto di ricerca in parte esplorato e in parte ancora da esplorare; obbliga a incrociare aspetti descrittivi e questioni aperte in fatto di fonti e di loro trattamento. Dovrò procedere necessariamente per esempi (e mi scuso per le semplificazioni cui sarò costretto) e, data la questione, ho scelto di soffermarmi sul terreno dei *fondamentali* (come si dice nel mondo dello sport), restando ancorato ai prodotti primi e alle pratiche alimentari di base.
In che senso e in quali direzioni l'alimentazione è terreno di costruzione e di affermazione delle identità comunitarie?
In prima battuta, vale la constatazione che la storia e la cultura alimentare si leggono nei corpi delle persone; magari sulle liste di leva. C'è infatti un senso primo, diretto e materiale, che dà concretezza alla constatazione che attraverso il consumo di alimenti si introiettano relazioni sociali, saperi, ruoli, modelli e valori. Un senso che trovo splendidamente espresso da un vecchio prete della Carnia, a cavallo fra Ottocento e Novecento, che ha lasciato un intenso ricordo di sé nel paese di Preone grazie a una predichetta che ripeteva sempre uguale ogni anno (fino a renderla proverbiale) all'inizio dell'inverno, quando si avvicinava il momento del rientro dei giovani dai paesi tedeschi dove erano emigrati per lavoro all'inizio della primavera precedente:

"Savês, paris e maris, barbas e nonos, che encja chest an a sta par rivâ dongja la masnada da gioventût sparnicciada pas Gjermanias a vuadagnâ i siei quatri francs. Pa la quâl, vos racomandi il comencét dal tignî sieradas e ben vuardiadas la vuestas fias e gnecias par amancul quindis dìs, fin che la *cura da jota* das lor maris a no varà calmada la fiéra da bassa panza e il sfregul di che gioventût mal abituada a roba porcina mal imaneada su par chei pais da bruma...".

[Sapete, padri e madri, zii e nonni, che anche quest'anno sta per venir vicino la masnada dei giovani sparsi per le Germanie a guadagnare le loro quattro lire. Per questo, vi raccomando il buon uso di cominciare a tener chiuse e ben guardate le vostre figlie e nipoti per almeno quindici giorni, finché la cura della jota delle madri di costoro non avrà calmata la febbre del basso ventre e la fregola di quella gioventù mal abituata a roba porcina mal cucinata su per quei paesi di nebbia...]

La *jota* come nuovo allattamento. Sapienza antica quella del prete di Preone. La cultura di cui parlano gli antropologi è prima di tutto un "fare" esseri umani, accudendo la loro umanità a partire dai corpi; un'operazione che si ripete generazione dopo generazione; che si avvia nel ventre materno e dalla madre continua ad essere guidata, nel percorso che dal capezzolo porta alla ciotola e al piatto. "Mangiare ciò che si ama è un oscuro desiderio, come un paesaggio profondo che muove dalla frontiera dell'allattamento", scrive Manuel Vasquez Montalban nelle sue *Ricette immorali*. Le culture, al primo livello, modellano i corpi e preservano dei tipi particolari di umanità non solo "con offerte, sacrifici e proibizioni", ma con atti più quotidiani e feriali. Il genere dei cibi, l'ora e i compagni dei pasti, i piatti in cui si mangia e gli alimenti che vi si pongono: ecco gli elementi ai quali l'uomo sente legata in maniera primaria la propria umanità, scriveva Margareth Mead. La cura con cui ogni società seleziona il cibo e regola il suo consumo – la combinazione degli ingredienti, la sequenza delle portate, la distribuzione dei posti a tavola e tutte le altre "grammatiche" alimentari, con i loro sistemi combinatori – fa capire che una delle radici sostanziali delle identità muove proprio dal ventre.
Ma come succede con tutte le identità e con tutte le forme di appartenenza, a una tensione dei sistemi alimentari verso confini netti e definiti, verso la polarizzazione e la distinzione (il crudo e il cotto, il puro e l'impuro, l'imposto e il negato, il caldo e il freddo, il dolce e il salato, l'attraente e il ripugnante e così via) corrisponde la tensione opposta verso la combinazione e l'impasto. L'alimentazione è per eccellenza il regno del sincretico e del meticcio. Gli stereotipi alimentari condensano molto bene il gioco deformante delle identità reciproche: voi *crautins* (mangiatori di crauti), a quelli di Sauris, e voi *brovadârs* (mangiatori di *brovada*, di rape inacidite), a quelli di Carnia, come voi *macaroni* e voi *crucchi*, in termini più estesi. Ma pasta col pomodoro e patate condite con un filo d'olio fondono ogni giorno sulla nostra tavola Europa e America, restituiscono al nostro stomaco e alla nostra mente degli impasti godibili che rappresentano il risultato imprevedibile di imprevedibili processi storici di incontri e scontri, prestiti e debiti reciproci.
Una delle valli del Friuli dalle identità meglio definite (identità slovena, sullo sfondo dell'identità friulana: un vero laboratorio etnografico, da questo punto di vista) è la Val Resia. Fra i cibi tradizionali e tipici della Val Resia è la polenta fatta mescolando la farina di mais con le patate lessate e schiacciate, battute in un lungo e stretto mortaio di legno. Resia è per molti aspetti – fra Friuli e Slovenia – l'emblema dell'arcaico, dell'originale e del tipico, in fatto di tradizioni popolari: che originale e tipica sia diventata lassù una polenta fatta mescolando i due più popolari prodotti venuti dalle Americhe la dice lunga sulla natura delle identità alimentari.
La polenta; meglio, *le polente*, con il loro rimando a fasi arcaiche della storia dell'alimentazione. Penso ai musei etnografici del Friuli. Dove collocare la polenta: in una sezione da dedicare alla storia dell'alimentazione tradizionale, oppure in una sezione da dedicare alla storia della fame; nella sezione della fame soddisfatta o della fame insoddisfatta? Fra le parodie dei testi religiosi inventate dai ragazzi di montagna, c'è anche questa riferita ai canti di questua, casa per casa, per l'Epifania:

> Noi siamo i Tre Re / dell'Orïente,
> Vogliam mangiare il sugo / cu la polente.
> Se il sugo non ci date / cu la polente,
> Ce ne torniamo indietro / nell'Orïente.

E fra le infinite parodie del *Dies irae*:

> Dies illa dies illa
> Pai fantaz di chesta villa:
> In cinc dìs and'è muarts trenta
> Pal mangjâ massa polenta...
>
> [...per i ragazzi di questo paese:
> in cinque giorni ne sono morti trenta
> per mangiare troppa polenta];

e fra quelle dell'*Ave Maria*:

> Ave Maria grazia plena
> Fa' che la vacja a mi deventi plena;

Tommaso Realfonzo, *Natura morta con pane, salame, formaggio, e bottiglia di vino*, part., prima metà del sec. XVIII
collezione privata

Santa Maria mater Dei
Fami mangiâ polenta cui osei...

[... Fa' che la vacca mi resti gravida;
/ ... /
fammi mangiare polenta con gli uccelli].

Polenta cui osei: già figura, anche nel doppiosenso, di un mangiare mitico che rimanda all'opposizione fra una polenta messa in tavola ad accompagnare altro (al tema della "polenta più... qualcosa" sono stati dedicati di recente alcuni bei libri anche in Friuli) e una polenta intorno alla quale tutto si esaurisce: *polente discolze*, polenta scalza, o *polente cui pits*, polenta e punta di dita, si diceva; e anche "Polente e polenton, jò peti un ton! A fuarce di polente, soi une brente" [scoppio, sono un barile]. Valeva il suggerimento: "Se la polente a é pìciule, ten la fete in man" [se la polenta in tavola è minuscola, tieni la fetta in mano, frena la gola, tira per le lunghe...]. Il lamento di una malmaritata carnica, in forma di villotta, trasforma la polenta nel simbolo della disillusione:

Mari mê, mi vês tradide
E tradide propi afat!
A mi dan nome polente
E la fieste un cit di lat...

[Madre mia, mi avete tradita
e tradita proprio di fatto!
Qui mi danno solo polenta
e la festa un pentolino di latte...];

con una variante:

Jéisus jò! la me vitine
L'ai finide di gjoldé:
A mi dan nome polente
E aghe sporcje par cafè...

[Gesù mio! La mia giovane vita
l'ho proprio finita di godere:
qui mi danno solo polenta
e acqua sporca per caffè].

Alla tradizionale e storica (in Europa) opposizione fra mangiatori di pane e mangiatori di polenta (di polente) – anche la tradizione orale di Pielungo non ammette ambiguità: "Pan al paron, polente al gargiòn" – si aggiunge insomma anche quella fra "mangiatori di polenta e basta" e "mangiatori di polenta con qualcosa vicino". Sugo, per lo meno. Nei nostri paesi questo "qualcos'altro" veniva innanzi tutto dalle vacche. Polenta e formaggio. L'abbinamento aveva anche una sorta di sanzione giuridica. Fra le carte d'archivio ci sono note di casa con le spese per il cibo ai lavoranti: si alternano minestre e polenta e formaggio. Polenta e formaggio era il cibo che spettava per contratto ai pastori, ai carbonai, ai boscaioli e anche ai fornaciai. I fornaciai:

...a la polente i dìsin "base"
Che nancje il cjan no la nase;
a jé strucjàde sun chel taulàz
che somêe un rudinaz...

[...alla polenta dicono "base"
che neppure il cane l'annusa;
è versata su quel tavolaccio
che sembra un pezzo di maceria...].

Polenta e latte. Polenta calda messa nel latte freddo; polenta fredda, a bocconi, messa a bollire nel latte; latte e polenta della sera prima, tagliata a fette e arrostita un tempo sulla *gridele* e poi sulla piastra dello *spolert*.
Qui siamo al livello più basso della pratica alimentare popolare; e anche sul confine fra il mangiare maschile e il femminile, fra il mangiare degli adulti e quello dei bambini e degli anziani: "– Ocjo, ocjo: polente e tòcjo! – Tu sos fantàt: polente e lat!" [Occhio, occchio: polenta e sugo! – Sei bambino: polenta e latte!].
Il cuore della nostra tradizione alpina è qualche gradino più su della fame di pianura: ha a che fare con le combinazioni di polente, formaggi, ricotte e butirri. E con l'inevi-

tabile conseguenza degli stereotipi. La trattatistica di età moderna attribuiva alle diete grasse e lattee il carattere silenzioso, chiuso, taciturno, tenace e malinconico, con qualche soprassalto di improvvisa furia (un carattere po' bovino e ovino, insomma; con qualche soprassalto di caprino) della gente di montagna.
Le polente (al plurale), non la polenta: le polente fatte con i *menudi*, con i cereali minori, con le pseudofarine, i succedanei, con le fecole e le farine di fave e di altri legumi secchi, con la farina di castagne... Le ragazze della montagna hanno cantato per generazioni:

Simpri jote, simpri jote
Mai 'ne volte meste e lat,
Simpri simpri la polente
Mai 'ne volte un biel fantat...

[Sempre jota, sempre jota
mai una volta mesta e latte,
Sempre sempre la polenta
mai una volta un bel ragazzo],

utilizzando la *meste* come figura del buon vivere, della liberazione dalla schiavitù della famiglia e dei vincoli. La *meste* era fatta di polenta tenera tenera da *cuinzâ* (altro che le fette di polenta dura e affumicata del lavoro sui prati e nei boschi!), parente del *matùfi* (la polentina che si metteva a cucchiaiate nella fondina, condita a strati con cannella – e magari zucchero – e ricotta affumicata o formaggio vecchio, e sopra l'infusione di burro bollente), del *bròut di polente* (cotta con un po' d'olio e versata sulla fetta di pane, per le puerpere) e delle tante varianti di *sùf* (semiliquido, con farina di mais e di frumento, con sale e burro da versare durante la cottura, e sopra il latte; ma anche con la zucca, gli zucchini o i fagioli lessati e i soffritti). Chi usa più, in casa (solo a Sauris, forse, o a Resia) le polente fatte mescolando la farina con la zucca, le patate lesse, o la bieta o le erbe di cerca lessate e passate al setaccio?
Ma c'è anche un'altra dimensione identitaria da mettere in conto. Il dato costitutivo delle tradizioni alimentari popolari è il legame con il calendario (meglio, con i calendari: solare, lunare, liturgico, lavorativo, meteorologico, vegetale e animale...), così che l'intero complesso delle credenze, degli usi, dei rituali e dei testi orali in cui la tradizione si è sedimentata trova un suo senso profondo proprio nello sforzo di sottolineare legami, creare corrispondenze e proteggere la coerenza fra il mondo della natura e il mondo delle comunità umane, entro una cosmologia unitaria. Come raccontare la *calendarietà*? Provo a dirlo, commentando sinteticamente due proverbi calendariali di tradizione friulana, che in prima lettura si presentano un po' oscuri.
Uno riguarda i giorni di fine settembre; l'altro il fine dicembre. Il primo recita:

Sant Iosef la plante
San Michêl la gjàve

[San Giuseppe la pianta
San Michele la leva].

Jean-Baptiste-Siméon Chardin,
Il menù di magro, 1731, Parigi, Louvre

San Giuseppe è il 19 marzo. San Michele si festeggia il 29 settembre; era una festa centrale, un tempo, del calendario agro-pastorale alpino, perché in quel giorno si chiudevano i conti della monticazione. "San Michele pesa le anime e il latte", si diceva.
Il secondo afferma:

Copari copât
Unvièr passât

[Compare ucciso
Inverno passato],

e aveva a che fare con il problema del sopravvivere all'inverno, una delle questioni centrali per il sistema alimentare della tradizione; un problema al quale dobbiamo l'invenzione delle diverse tecniche per conservare gli alimenti: essiccando, affumicando, seppellendo, affogando, bollendo, fermentando, inacidendo, usando il sole, l'aria, il freddo, il caldo, il fumo, il sale, il grasso, l'olio, il caglio, le spezie, e quant'altro.
"Sant Iosef la plante e San Michêl la gjàve" si riferisce alla zucca, alla *côce* (*cavôce*, *zuče*, *čucje*... già le tante varianti terminologiche sono indice di popolarità). Di San Giuseppe la zucca è un attributo; il San Giuseppe della fuga in Egitto lo vedrete sempre con la sua zucca-borraccia appesa al bastone. Marzo, per la zucca, era il mese della semina

(*côce di Jerusalèm, côce sante* si diceva anche, delle migliori: e l'aggettivo veniva legato proprio al fatto che bisognava seminarla di festa, per San Giuseppe o durante il Gloria del Sabato Santo). Quelli di fine settembre, nella tradizione, fra le tante vendemmie (delle uve, delle mele...) erano anche i giorni della "vendemmia delle zucche".
La quarta domenica di settembre si teneva a Liaris in Carnia la *Sagra da cavòcia*. Altro che *Halloween*! Ben prima che quest'uso ripassasse l'Atlantico e venisse di moda anche da noi, con le zucche in plastica nei negozi di giocattoli, la sera della vigilia della sagra a Liaris le zucche si svuotavano, si incidevano, le si poneva lungo i muri e le si illuminava con un grumo di pece, quando candele e lumini non si potevano ancora sprecare. E alimento-simbolo di quella sagra era il *cavucìn*, quella sorta di purè a base di zucca e altro che in Carnia ancora alcuni conoscono e preparano.
A Liaris rispondevano i *mestârs* di Ovasta, il paese vicino. E una delle forme nobilitate della *mesta* era quella che contemplava l'aggiunta della zucca lessata e passata. Il piatto base ha vari nomi (*suf, patùi, pestarèi, patùgoi*...) e appena solleciti un po' la memoria degli informatori la ritrovi in montagna e in pianura: una combinazione antica di farine, latte e derivati del latte con l'aggiunta, quando c'era, della zucca. Le zucche come ortaggio e foraggio, cibo per uomini e per animali. Cent'anni fa anche in Friuli si distinguevano le *zucche nostrane* e *americane*, a scorza grossa e polpa acquosa, dalle *zucche sante* (la mitica *zucca barucca* degli orti lagunari, sopra tutte, che a Venezia anche si caramellava). I trattati degli agronomi d'allora sottolineano come fossero le seconde, quelle *sante*, ad essere consumate dalle "famiglie civili"; le prime in Veneto e nella nostra Bassa erano chiamate anche *porzelére*. Erano per contadini e maiali, accomunati anche nell'alimentazione; cibo per il gradino più basso della scala sociale: lessate e passate per arricchire le farinate e le polente morbide di grani secondari e succedanei, lasciate a sfarsi in tegame, ma anche fritte o in graticola.

Il secondo proverbio – "Copari copât, Unvièr passât" – si riferisce proprio al maiale (il *purcìt*, il *purcél*, il *temporâl*), un animale da sempre in singolare competizione alimentare con gli uomini. È lui il *copari*; è il suo sacrificio che garantisce che dall'inverno si uscirà vivi. Il riconoscimento dello stretto legame di parentela è pienamente meritato (tanto più in Friuli, terra di ottimi prosciutti), anche se configura la sua uccisione come una sorta di omicidio o di rito cannibalico.
Ma di antichi rituali restano tracce anche nel folklore. Nel giorno straordinario dell'uccisione del porco (*las gnòcias dal purcìt*, si diceva) si mandavano i bambini, per burla, a seppellire nell'orto qualche residuo della bestia (le unghie, la punta degli orecchi e della coda), facendo loro credere che così sarebbero nati i porcellini. Né noi bambini che obbedivamo ingenui, né gli adulti che ci mandavano per poi ridere di noi, immaginavamo che due o tremila anni prima i nostri antenati sacrificavano il maiale agli dei, lo smembravano e ne seppellivano ritualmente le membra nei campi a scopo propiziatorio; né sapevamo che allora la coda del maiale veniva tagliata e data al seminatore perché la piantasse al momento della semina dell'orzo per garantire crescita e abbondanza. Un altro proverbio tradizionale delle mie parti (un proverbio un po' maschilista, come la tradizione popolare contadina in Friuli) afferma che:

> A l'omp son dâtz trìa dis di ligrìa:
> il dì ch'al si marida,
> il dì ch'al pòa la femina sot cjéra,
> il dì ch'al purcitéa.
>
> [All'uomo sono dati tre giorni di allegria:
> il giorno che si sposa,
> il giorno che mette la moglie sotto terra,
> il giorno che uccide il maiale].

Purcitâ resta un nostro bellissimo verbo primario, una sorta di verbo-chioccia che raccoglie sotto le sue ali una quantità di verbi minori che definiscono le diverse fasi – dalla scelta del maialino al mercato fino alla sua metamorfosi in boccone – del tanto sapere e delle tante e articolate pratiche dell'allevamento e della norcineria tradizionale. La norcineria era un'arte per definizione delle differenze; come tale condensa in sé il quadro intero dell'alimentazione. Un'arte che differenziava i sapori dei prodotti di maiale del mio paese da quelli del paese vicino, che rendeva i salami del mio *camerìn* diversi dai tuoi, le mie mescole di carni e le mie dosi di droghe capaci di risultati

Annibale Carracci,
Il mangiafagioli, 1583-1584
Roma, Galleria Colonna

che non hanno nulla a che fare con i tuoi. Un mondo – quello del *purcitâ*, così come quello del cucinare – nel quale non ci sono regole fisse ed assolute, ma solo variazioni ed eccezioni, equilibri sempre instabili, equilibri sempre da ritrovare. La vecchia ondivaga norcineria e i moderni rigidi protocolli di produzione dei prosciutti tipici di San Daniele e di Sauris: come la mettiamo?
Per quali altri aspetti accostare zucche e maiali? Hanno vita breve, vivono lo spazio di un anno. Una volta colti, si conservano appesi. Dei prodotti del maiale si sa: venire impiccati è nella loro natura. Ma anche le zucche, chiuse in una rete, si appendevano alla stanga, in cantina, dopo aver sigillato con la pece o la ceralacca il taglio del gambo e l'ombelico inferiore della fioritura. Già i romani le affumicavano, come i salami e i prosciutti, per aumentare i tempi di conservazione.
Entrambi avevano a che fare con gli scarti e il lato oscuro della casa, a crescere nel bago e nel letame. Anche il *cjòut* del maiale era una sorta di letamaio; e abbondante letame ci voleva per avere buone zucche. Il paesaggio dei paesi d'un tempo vedeva i letamai invasi dalle piante di zucca, e il terreno per seminare delle buone zucche *sante* esigeva metà terra e metà letame. Oggi storciamo il naso; ma una grande e antichissima tradizione mitica ci assicura che proprio dal putrido e dal fetido esce quanto è puro e dorato. Dalla fermentazione della carne si narrava che nascessero le api da cui abbiamo il miele; dalla putrefazione dei letamai i vermi di San Giobbe che ci regalano la seta. Maiali e zucche appartengono a questo stesso nobilissimo mondo della esaltante trasfigurazione dell'impuro.
Ancora un aspetto li accomuna: possiedono la virtù di dare tutto se stessi. Così è il maiale: diventa alimento dai mille sapori e dalle mille forme, lenimento per le ferite, materia prima per illuminare e per preparare saponi e profumi, la sua cotica ha perfino fatto scorrere meglio i pattini delle slitte sui selciati di Carnia e la sua *bufule* si è fatta strumento musicale carnevalesco e gioco per bambini. Forse solo la capra, nei paesi di montagna e prima di venir demonizzata, ha acquistato tanti meriti.
La zucca non è da meno: si trasforma in alimento dai cento sapori, ha semi che da crudi curano e abbrustoliti si fanno gustare, ha guscio e gambi che suonano, sa diventare contenitore e stoviglia e perfino tabacchiera: i nostri nonni coltivavano per questo la *côce tabachine*, la seccavano e vi attingevano la polvere da fiuto.
Le identità sono questioni complesse. Mescolano cibo e parole, realtà e immaginazione. Rubando l'espressione a Piero Camporesi, qualche settimana fa presso il Centro Internazionale sul Plurilinguismo dell'Università di Udine abbiamo avviato un processo di ricerca intitolato *Le parole del cibo*. L'espressione coglie bene, crediamo, alcune questioni fondamentali per la costruzione di una fondata storia e di una fondata antropologia dell'alimentazione, a partire dall'attenzione al contesto regionale plurilingue e multiculturale dentro cui stiamo. L'alimentazione è anche un sistema di comunicazione, strutturato per un verso e fluido per l'altro, rigoroso e nello stesso tempo creativo. È un sistema di comunicazione che utilizza alimenti, bevande, sapori, odori, colori e quant'altro, e si riflette in maniera prepotente nell'universo delle parole; un universo che viene fatto e mangiato, ma che anche si dice, si nomina, si racconta, si tramanda. Le cose e le parole del cibo sono versanti reciproci fra i quali si è creato un intricato gioco di specchi. Un gioco che vale la pena cogliere, se si vuole raggiungere il livello delle identità non effimere. Oltretutto, *le parole del cibo* è un'espressione che ha il vantaggio di rimandare con immediatezza anche al problema delle fonti.
Delle fonti scritte: a quali documenti attingere, e come, per una buona etnografia e una buona storia della cultura dell'alimentazione? Fonti dirette e soprattutto fonti indirette, che permettano di arrivare più in profondità di quanto non sia accaduto in passato nelle sfere del quotidiano e del seriale: contesti alimentari tanto più sfuggenti, quanto più guidati da modelli inconsci e automatici e riferiti ai livelli bassi e marginali della stratificazione sociale. Fonti che ci aiutino ad accostare l'alimentazione concreta, nella varietà dei suoi esiti (il cibo feriale e quello festivo, della montagna e della laguna, del feriale ordinario e di quello straordinario, oggetto di questua e oggetto di dono, delle donne e degli uomini, dei bambini e degli anziani, delle bocche che macinano come gramole e delle bocche sdentate, dei sani e dei malati, dei diversi mestieri, del viaggio e del mercato, della seduzione e del ringraziamento, e così via); ma ci aiutino anche a interpretare i significati dell'alimentazione dell'immaginario: il cibo delle fiabe, i segreti alimentari insegnati dagli esseri mitici (il *salvàn* e i segreti

della lavorazione del latte; il *guriùt* e la tecnica per tirare la pasta dei *cjarsòns*), la simbolica degli alimenti nel grande repertorio dei canti di tradizione orale, le modalità perverse del consumo alimentare di streghe e stregoni: il sangue succhiato dalla punta delle dita ai neonati, il furto magico del latte, la tavola insipida del sabba, il maleficio trasmesso attraverso il dono del boccone di pane, la sete ardente delle anime.
Un tema di lunga durata che le tradizioni popolari del Friuli Venezia Giulia conservano molto bene è quello dello scambio alimentare con i defunti (loro, i protettori della casa, i padroni del sotterraneo da cui gli alimenti provengono) e il nome dei defunti: il tumulo che si trasforma in tavola, le minestre di fave dispensate durante gli anniversari della morte, il *pan di casse* e la boccia del vino a chi partecipa ai funerali e alle rogazioni – comunione comunitaria laica –, l'offerta alimentare a chi i defunti simbolicamente rappresenta: i bambini, i poveri, i Tre Re, la Stella i mascherati in questua. E anche l'universo del contro-liturgico:

Pater noster quit a quit,
a son tria dis chi no lu ai dit;
e si no mi dais un toc di pan
no lu dîs nencja doman!

[Pater noster quit a quit
sono tre giorni che non l'ho detto
e se non mi date un pezzo di pane
non lo dico neanche domani].

E poi i problemi (ma già ci siamo) che nascono dal trattamento delle fonti orali. Un sistema alimentare è un bene culturale da tutelare; è un sistema complesso, una effimera cattedrale che affida la sua durata a fondamenta labili come sono i gesti rubati dalle figlie alle madri e le poche parole delle anziane che quando si tratta di raccontare "come si faceva", dicono e non dicono. Il sapere del cibo è fatto di combinazioni diverse, di aggiustamenti, di adattamenti. La cucina è il regno del pressappoco, del colpo d'occhio, dell'odore giudicato a naso e dell'assaggio in punta di cucchiaio. Come si è tradotto e si traduce in scrittura un sapere così, fluido e provvisorio? Come prendono forma i nomi degli alimenti; chi battezza i cibi? Come si passa dalla reticenza verbale di chi detiene i saperi alimentari, alle scritture informali e quotidiane (semplificate) dei fogliettini e dei quaderni di casa, per arrivare poi alla formalizzazione dei libri di ricette? Come si cristallizzano i saperi alimentari?
Cibi elementari; elementi di scambio primario: il sale, che unisce montagna e mare, l'Istria e le malghe delle Alpi alte.
Il sale. La ricerca etnografica sul campo incrocia spesso testi che presentano interessanti questioni storiche. Negli anni Cinquanta è stata raccolta a Rodda, nelle Valli del Natisone (nella *Benecia*: da "Venezia", la "Slavia veneta") questa leggenda:

"...Kralj Matijaz, Re Mattia" – storicamente Mattia Corvino, re d'Ungheria, seconda metà del Quattrocento, in guerra con i turchi fino giù in Bosnia; ma entrato presto nel mondo dei mitici re messianici, dormienti con il loro esercito sotto la montagna, in attesa di un risveglio di liberazione, di giustizia e di ri-creazione dell'età dell'oro: re Mattia, appunto; qui nelle valli, come ultima propaggine di una grande tradizione mitico-narrativa dell'Europa centro-orientale e balcanica; ma in altre aree d'Europa anche re Teodorico, re Arturo, re Carlo(magno), Enrico l'Uccellatore, re Venceslao di Boemia, l'imperatore Federico Barbarossa, re Carlo di Svezia, re Penga fra gli zingari; re Maccabruno in Calabria, e altri ancora – "aveva una serva che gli preparava da mangiare senza sale perché, in quell'epoca, non ne conoscevano l'uso. Passa Gesù Cristo e regala un pugno di sale alla serva che lo mette nel *močnik* [la polentina usata come prima colazione]. Re Mattia, dopo assaggiato il *močnik*, dice alla serva: – Cosa hai messo nel *močnik* che è così buono oggi? E la serva gli risponde: – Ho messo il sale. – Chi ti ha dato il sale? – Me lo ha dato Dio. Allora re Mattia chiama i suoi soldati, insegue Dio e pretende che gli dia il sale. Dio però muove solamente le ciglia e due montagne ricoprono re Mattia e i suoi soldati. Re Mattia si risveglierà coi suoi soldati quando sarà in pericolo la chiesa e sgominerà tutti i suoi nemici".

Trovo interessante questo inglobamento del sale all'interno di uno dei maggiori temi mitici che nell'immaginario popolare prospettano da secoli (e da più lontano ancora, probabilmente) un futuro di rivalsa rispetto alle miserie del presente. Nella cultura popolare, temi mitici di questo genere, che prefigurano un futuro rovesciato rispetto ad un presente d'oppressione, utilizzano spesso il tema dell'alimentazione come metafora prima-

ria: così è pei paesi di Cuccagna e di Bengodi sul piano mitico, con i loro alberi che grondano salsicce, le montagne di ravioli coperte di cacio come di neve, le fontane che gettano vino; e così è per il Carnevale, sul più concreto piano rituale (ecco un tema dove ricerca sul campo e ricerca d'archivio possono incrociarsi). Ma anche la trasfigurazione narrativa. A Cicigolis, Ilde Chiabudini ha raccontato a Raffaella Iussa una bellissima variante della fiaba che vede i poveri figli del poverissimo boscaiolo mandati a cercare fortuna per il mondo (*Tista od muša / Quella dell'asino*): girovagando, ottengono i doni magici, e fra di essi, con l'asino cagadenari, c'è – immancabile – la tovaglia che quando dici "Tavola apparecchiati" si riempie di ogni ben di Dio: ogni volta, senza fine, pancia piena fino a scoppiare, mai più fame per l'eternità. Si pensi a una fiaba così raccontata non ai bambini perennemente sazi di oggi, ma a quelli perennemente affamati di ieri. Che sogno straordinario, per generazioni! È arrivato fino a lambire i piedi della mia generazione.

Maestro S.B. (Pseudo-Salini),
Cesto di mele con aragosta, part., sec. XVII
collezione privata

Prima il *močnik* insipido, poi sapido. Un'alimentazione con il sale o senza sale: un confine netto, espresso attraverso una splendida metafora corporea, centrata sulle papille gustative. Come esprimere meglio il senso di un prima e di un dopo radicalmente diversi? E non solo un'opposizione temporale; un'opposizione che si allarga fino a diventare etica, fra bene e male. Ad essere senza sale è per definizione "la cucina del diavolo", quella che streghe e stregoni, sbilfoni e malandanti gustano nei banchetti del sabba il giovedì notte. L'alimentazione nelle fonti inquisitoriali è tutta da indagare (anche in Friuli, dove pure le carte inquisitoriali sono state lette e rilette, dopo *I benandanti* di Carlo Ginzburg), con le *fatture* che colpiscono uova, farina, latte che non caglia, panna che non si rapprende, pollai, stalle, orti e campi. Che intrugli cucinano le streghe nel loro pignattino? E i guaritori e le guaritrici – in Friuli, in Istria, anche a Venezia, dove si incrociavano *erbere* friulane, vicentine e schiavone –, che si ritrovano, con loro grande meraviglia (loro: contro-stregoni), demonizzati e inglobati nel campo avverso della stregoneria?

Viene bene anche a me utilizzare il sale come materia prima esemplare, per chiudere il ragionamento, toccando la questione del rapporto fra *quotidiano* e *rituale*, in tema di alimentazione, e legandola al problema dell'integrazione delle fonti.

Sull'uso rituale del sale nelle tradizioni del Friuli Venezia Giulia (*anche* del Friuli Venezia Giulia: ma che cosa c'è di "tipico" e di esclusivo su questo fronte?) basti qualche richiamo: simbolo prezioso – da maneggiare con cura; è male spargere il sale (non a caso Leonardo da Vinci, per esprimere il tradimento di Giuda, utilizza nell'Ultima Cena il segno della saliera rovesciata) e simbolo ambivalente, come tutti i simboli primari: integra e rafforza la potenza dell'acqua benedetta; rende sapido anche il battesimo; conserva e trasmette salute nella catena che va dalla benedizione dell'Epifania e arriva fino agli animali di casa; incarna la protezione (che cosa di meglio per tenere lontano il maleficio? Un granello di sale era obbligatorio negli scapolari da portare sul corpo, con il grano di incenso e la foglia di ulivo benedetto; una manciata di sale negli angoli difendeva la casa così come un po' di sale gettato dietro la schiena era garanzia di tutela); ma incarna anche la distruzione, evocando l'arido e lo sterile che sostituiscono il fertile; simbolo di ospitalità e accoglienza (pane e sale sulla soglia, offerti all'ospite), protegge e garantisce il patto fra le persone; svela e neutralizza la strega. Ostermann ricorda la tradizione friulana secondo cui mettendo un granello di sale in tre diversi *cjaldêrs* d'acqua, quando entra una donna in sospetto di strega non potrebbe fare a meno di allagare di orina tutta la stanza. Il sale anche nei rituali di derisione. Quelli di Rateče/Fusine scherniscono il paese vicino, oggi appena di là del confine:

> Quelli di Podkoren / sono gente così /
> che hanno venduto gli stavoli / per una misura di sale.

E sul piano pratico, che si fa senza sale in cucina? Passa attraverso la disponibilità di sale (così come attraverso il fumo, altra "materia di confine" fra il reale e il simbolico; e l'aria, il sole, la fermentazione, l'inacidimento) anche la grande questione della conservatività degli alimenti nella tradizione: non c'è formaggio (latte conservato) senza il sale; non ci sono salumi (carne conservata) senza il sale. Ma il sale è materia prima necessaria che viene da fuori, oggetto obbligato e privilegiato di scambio (e di contrabbando, se ci riferiamo alla storia di una regione di confine). Esso di per sé – con la sua insostituibilità – ridicolizza ogni discorso sull'autosufficienza delle cucine tradizionali. Se scorro i dati delle inchieste di età napoleonica (la "statistica" del 1807, ad

esempio, per i diversi Dipartimenti e Cantoni del Friuli), le carte d'archivio mi rimandano con insistenza l'immagine di una situazione alimentare di insufficienza strutturale, fondata sull'attesa trepidante dell'esaurimento invernale delle scorte.
Un bellissimo canto resiano per carnevale (*Potì me dö po Lipje)* ci lascia il ricordo amaramente ironico di questo contesto di agricoltura povera e di cultura dell'insufficienza alimentare. In traduzione:

Sentieri miei di Lipie
io e la mia compagna:
lei zappava e io rinvangavo,
lei aveva una pannocchia
attaccata a uno stelo di granoturco
e anche quell'unica che aveva
se la mangiò il tasso.
Aveva tre verze rosicchiate
ai margini del campo:
Dio renda merito alla lepre
che ha lasciato almeno quelle!
Aveva una zucca arrampicata su un susino;
l'hanno fatta fuori le capre di Poclanaz.
Aveva tre solchi e qua e là un racli
per le piante di fagiolini.
ma i fagioli erano sotto terra.
Oh sentieri su per Lipie,
io e la mia compagna:
lei ha vendemmiato
e io ho portato a casa!

[gli impossibili vini di Lipie, sopra la linea di vegetazione
della vite... vini che esistono solo nell'immaginario
della fame e di Carnevale].

In quella documentazione d'archivio d'inizio Ottocento torna insistente il ritornello della *mancanza*; la cultura del "venire a mancare" (con tutta l'intelligenza compensativa e l'intero quadro del baratto – la cultura delle castagne in cambio di mais). Un solo esempio, ma è un ritornello che si ripete villaggio dopo villaggio:
"Comune di Drenchia 'e ville aggregate': si producono formento, formentone, segala, grano saraceno, fava, fagioli, frutta, vino, *krompir*/pomi di terra [una delle prime notizie sulla coltivazione della patata in Friuli, prima della grande carestia del 1816-1817]. Ma mancano, per il fabbisogno, 2000 staia di formentone, 1200 di saraceno, 190 conzi di vino ecc. Solo frutta e patate eccedono", dice la fonte.
Mancano i cereali, manca il vino... I grani significano pane, pasta, polenta, dolci... Che si fa, passato Natale? Occorre mettersi in moto, scendere, attingere a quel che si è saputo conservare, scambiarlo con quelli di pianura. Non c'è autosufficienza. Per le comunità umane; è un dato strutturale. La cultura dell'alimentazione si traduce in obbligo di scambio, in relazioni, in interconnessioni da creare e da coltivare.
Ecco i rituali. Ecco il ruolo della convivialità e degli alimenti all'interno delle pratiche rituali e iterative che *costruiscono* le comunità e reggono la reciprocità che permette alle comunità di restare vive e dinamiche, nonostante i conflitti; aperte, ricettive, non chiuse su se stesse.
Il dono rituale è al centro di uno straordinario fenomeno che l'indagine sul campo e la ricerca d'archivio, integrate, possono reciprocamente illuminare, sia per i dati descrittivi che per le interpretazioni. Mi riferisco al fenomeno delle questue, cui accennavo. Delle questue invernali: dai poveri dei primi di Novembre, ai personaggi mitici "portatori di doni", alle *kolede* fra Natale e l'Epifania (bambini, ragazzi, giovani, coscritti, anche il prete e il sacrestano), ai giri delle maschere, fino agli scambi per Pasqua. Il paese percorso casa per casa, la comunità al centro di un complesso gioco di dare/avere, il dono alimentare come simbolo fondativo dell'appartenenza e del rinnovamento. Da un'inchiesta etnografica:

"Di Carnevale le nostre maschere andavano da una casa all'altra e in ogni casa uova, salsicce, farina, o altro. Le seguivano i bambini, uno stuolo di bambini, per tutto il paese, e cantavano – Nulla ti ho chiesto e nulla ti chiederò / un manigoldo simile lo posso sempre trovare / Oh pust, oh pust! Oh carnevale, oh carnevale! / A me la carne del cosciotto, a te l'osso".

Evaristo Baschenis,
Natura morta di cucina, 1650-1660
collezione privata

Gli etnologi non hanno finito di discutere intorno a domande cruciali: ma che cosa ci si sta scambiando davvero in questi rituali? Che forza hanno, da dove sgorga il potere che possiedono bambini, poveri, ragazzi, maschere, coscritti ecc., da indurre gli adulti a cedere un po' del poco che hanno, a inventare, sostenere e trasmettere rituali e personaggi mitici connessi con il dono rituale?
Il ciclo dell'anno, ma anche il ciclo della vita. Nel tardo Cinquecento il notaio cividalese Marcantonio Nicoletti scrisse un'ancora inedita (sta nella Biblioteca Civica di Udine) cronaca del *Patriarcato Aquileiense di Filippo d'Alenconio*. In alcune sue pagine c'è la prima citazione che io conosca della *gubana*. È contenuta nella descrizione di un rituale di nozze. Si parla di gente

"di semplice et di religiosa vita [...] tenacemente mantengono le franchigie loro [...] vestono sempre il medesimo abito che loro aggrada, facendo ogni giorno nove metamorfosi, così da apparer hora spagnoli, hora francesi, hora tedeschi [altro che fissità e tipicità dei costumi popolari!] [...] reparano comunemente gli incomodi della vita, o con gli animali soli [bradi] tenendone gran copia per li pascoli de li monti, o pur con gli animali e con la terra [agropastoralismo, diremmo oggi]. I ricchi per lo più si mostrano d'una estraordinaria avarizia, vivendo et in casa et fuori parcamente [proprio *furlani* e *s'ciavi*: il contrario d'una cultura dell'ostentazione]. Maritano le figliole con una dote d'alquanti animali minuti et per lo più d'uno de grossi, facendo assai maggior stima de doni che alle nozze de parenti convitati si danno. Perché dopo d'haver grassamente mangiato (come s'accostuma in queste occasioni), sopra la tavola si porta un Pane, vagamente composto in forma piana ma sferica, sopra il quale con una contesa fra rustici veramente nobili s'allarga la mano con quella maggior summa di danari che a ciascun più particolarmente pare più convenirsi [...] et colui che più cortese et più largo si mostra, con un honore inenarrabile, et un grido lietissimo de circostanti, porta a casa il pane come segno espresso d'haver trionfato de gli altri con un atto glorioso di cortesia et carità".

La nuova famiglia nasce e si impianta – grazie alla suggestione di un dolce rituale – sul terreno della generosità delle famiglie vecchie. Come dire meglio la capacità che la cultura dell'alimentazione possiede di trasmettere vita, garantire relazioni, prospettare futuro? Proprio su questo fronte della "costruzione della società e della socialità" si rende più evidente l'insufficienza degli approcci che, sul terreno delle culture materiali (com'è l'ambito dell'alimentazione), si fermano alle ricette, enfatizzano un prodotto, finiscono con il recidere il legame tradizionale fra pratico e simbolico, individuale e comunitario, corpo e mente. E così come camminare è sì una tecnica d'uso del corpo (tanto più se hai una *sbrinzia* sulla testa, o una gerla sulla schiena), ma contemporaneamente anche una pratica di relazione e un'operazione cognitiva di aderenza all'ambiente, altrettanto e di più lo è il cibo, in riferimento a una specifica cultura, nella sua piena e vitale totalità.

Nota bibliografica

Die Süddeutsche Küche di Katharina Prato (1880) venne tradotto e pubblicato in italiano a Graz nel 1892; la quarta edizione del 1901 (*Manuale di cucina per principianti e per cuoche già pratiche, riveduto ed accresciuto da Ottilia Visconti Aparnik, maestra di cucina al corso di economia domestica preso il Civico Liceo femminile di Trieste*) è stata recentemente ristampata a Gorizia, Editrice Goriziana, 1991. *Mangiare e ber friulano* di Giuseppina Perusini Antonini (I ed. 1970) si vale delle ricerche storiche ed etnografiche di Gaetano Perusini, eminente folklorista friulano. Da un suo contributo (*Sopravvivenze e modificazioni di usi e tradizioni popolari nelle valli dell'Isonzo dal '500 a oggi*, in *Volkskunde inm Ostalpenraum*, Graz 1961) traggo il brano inedito di M. Nicoletti sul dolce nuziale. Per il maiale in Friuli, richiamo il mio *Indagine sui sistemi tradizionali di conservazione delle carni nel Friuli e nella Venezia Giulia*, sul numero unico dedicato alla sezione italiana dell'indagine dell'Atlante Etnologico Europeo sulla conservazione delle carni ("B.R.A.D.S.", 9, 1979-1980). Traggo il testo e la traduzione del canto di carnevale resiano da P. Merkù, *Ljudsko izročilo slovencev v Italiji / Le tradizioni popolari degli sloveni in Italia*, Trieste, ZTT, 1976.

PER LA DEFINIZIONE DI UN'IDENTITÀ ALIMENTARE: APPUNTI SUL CASO TRENTINO

Giovanni Kezich
Direttore del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

Chi percorra nell'entroterra veneto, magari dopo un convegno all'isola di San Giorgio, una qualsiasi delle strade che ritornano alle montagne, quelle stesse montagne che dalle Fondamenta Nove nelle giornate di bel tempo sembra quasi di poter toccare, non potrà non essere colpito dal ricorrere, cadenzato ogni pochi chilometri all'altezza dei crocevia maggiori, dei luoghi di ristoro, trattorie o ristoranti, eredi lontani dell'antico sogno gargantuano di opulenza contadina, finalmente in qualche modo realizzatosi nella nostra età del benessere. Questa processione regolare delle trattorie lungo strada – aperte normalmente nei giorni feriali per dar da mangiare bene e alla svelta al piccolo esercito dei lavoratori a quattro ruote, e meno di frequente la domenica, se non nel caso dei locali più importanti e meglio attrezzati per ospitare cerimonie – prosegue fino ai piedi delle montagne e anche più oltre, lungo quei profondissimi "golfi di pianura" che penetrano fin nel cuore della catena alpina lungo il corso del Brenta, dell'Adige e del Sarca. Appena la strada comincia a salire, tuttavia, verso Feltre e di lì verso Primiero oppure verso gli altipiani di Asiago e Lavarone, oppure ancora dal fondo della Valsugana verso il Tesino, o lungo le valli laterali dell'Adige, Vallarsa, Valfèrsina, Cembra, Fiemme, Val di Non, Val di Sole ecc., ecco che la musica cambia, le insegne si fanno più rare e di queste, la maggior parte recano i connotati inconfondibili della cultura del turismo. Qui, al contrario di quanto accade in pianura, sarà proprio nei giorni feriali, e tanto peggio se fuori stagione, maggiormente difficile trovar da mangiare, tanto che l'ingresso in uno di questi luoghi pur debitamente annunciati come di ristoro, fuori dalle feste comandate e dalle stagioni delle ferie, può essere ancor oggi motivo di viva delusione per il viandante affamato, anche di un solo panino, mentre si estingue gradualmente, dalla pianura a venire in su, la cultura veneta del *cichéto*, dell'ovetto, del *boconsìn sora el banco*, sacrificati all'austerità montanara, a un radicato spirito di parsimonia, alla poca clientela, per lasciare il posto, quando va bene, alle *brioches* nel *cellofan* e ai tramezzini sottovuoto, o anche al nulla di nulla.
Considerazioni d'ambiente forse non disutili ad inquadrare il contesto generale di una cultura alimentare, nel processo del suo rendersi pubblico, ovvero del suo progredire oltre la sfera domestica, e quindi nel suo trasformarsi nel sociale, ad esempio sotto le potenti sollecitazioni del turismo, in un valore culturale consapevole, in un punto di riferimento etico e forse in una vera e propria identità: cosa che ci siamo prefissi di fare quest'oggi, seppure necessariamente a grandi linee, per quella regione tridentina che si apre subito dietro la prima quinta delle Prealpi qui a portata di mano, proprio nel cuore delle nostre montagne.
Pressoché integralmente italiano per lingua e per cultura, e pure per secoli parte integrante del contenitore statale asburgico, e quindi a contatto diretto e continuo con un mondo alloglotto, il territorio che corrisponde all'odierna provincia di Trento ha avuto ampia occasione, fin dagli albori del Risorgimento nazionale, di interrogarsi sui motivi fondanti della propria identità. Naturalmente sospinto dalle circostanze recenti del regime di doppia autonomia locale, vigente fin dal 1972, verso una determinazione sostantiva in senso etnicista della propria specificità, analogamente a quanto accade nel vicino Sudtirolo a maggioranza tedesca, che è tutelato da un ombrello istituzionale di marca perfettamente analoga, il Trentino sembra tuttavia aderirvi soltanto a metà, sulla scorta della naturale ritrosia degli italiani, cioè di quell'*italica gente* – l'espressione è quella dell'*Inno al Trentino* di Ernesta Bittanti, la vedova di Cesare Battisti – forgiatasi nel grande *melting pot* etnico del primo millennio, a concepirsi e rappresentarsi in termini di una vera e propria *etnicità* immanente rispetto all'intervenuto contratto sociale: un'attitudine vigente in gran parte d'Italia ed efficace come remora di fondo anche in ambito regionale, malgrado tutto, di contro alle prepotenti velleità politico-culturali del localismo oggi in gran voga. Nel nostro Trentino, una grande lastra di bronzo ritrovata a Cles nel 1869, la cosiddetta *Tavola Clesiana*[1], in cui l'imperatore Claudio nel 46 d.C., con la bonomia un po' piccata che ben gli conosciamo da Svetonio e dai libri di Robert Graves, concede a malincuore ma senza particolari obiezioni di sostanza la cittadinanza romana ad Anauni Sinduni e Tuliassi, introducendoli quindi a gran forza nel *melting pot* di cui sopra, dal quale non sarebbero usciti mai più, sembra poter riassumere o almeno simboleggiare in modo efficace la vicenda etnica della regione, che appare infatti poi, nei suoi esiti culturali di fondo, seguire dappresso quelli della madrepatria Italia, non solo per quanto riguarda la lin-

gua popolare o le sue espressioni culturali di punta, nell'umanesimo degli Agiati roveretani, dei Tartarotti, dei Pilati e dei Rosmini, ma soprattutto nella concezione prima familistica e poi comunitativista della vita contadina che informa di sé, di contro all'individualismo colonico della cultura del maso, che troviamo prevalente nell'area germanofona poco più a nord, la struttura dell'insediamento, i presupposti della gestione del territorio e, dietro al velo talora un po' plumbeo dell'austerità e del formalismo di radice asburgica, il tenore generale della vita sociale.

Dati questi denominatori comuni, è bene osservare che la regione, divisa in due metà molto distanti dal corso dell'Adige, ed estesa a cavallo di bacini imbriferi non sempre convergenti e separati da alte catene di monti, al di là della conca di Trento e della sua piccola *koiné* che ha dato alla regione il suo nome otto-novecentesco moderno, è tutt'altro che omogenea dal punto di vista delle culture popolari che in essa albergano, trattandosi delle varie declinazioni della periferia del mondo lombardo a ovest del capoluogo, di quello veneto a est e, verso nord, di varianti diverse e più o meno mescidate di un medesimo sostrato ladino.

Stanti questi presupposti, che rimandano a un contesto particolarmente complesso e tutt'altro che univoco della realtà culturale locale, chi visiti oggi il Trentino sarà colpito dall'enfasi con la quale viene promossa in tutte le sedi la cultura della tipicità e del prodotto tipico. Questo progetto, a fronte della convinzione ancora radicata in taluni ambienti che "il piatto trentino più tipico è il gorgonzola con la polenta", si attua con vario esito attraverso la definizione di prodotti e denominazioni locali da proteggersi, in risposta alle prescrizioni del D.M. 08.09.99, n. 350, mentre il concetto correlato del "giacimento goloso" sembra aver trovato una sua qualche cittadinanza nel linguaggio pubblico, essendo debitamente applicato a una gamma piuttosto ampia di prodotti specifici (una sessantina), che spaziano da alcune microculture locali dell'insaccato suino, le *mortandèle* della valle di Non, piccole polpette avvolte e affumicate nella farina gialla, e le rare *ciughe* del Banale, impastate con pezzetti di rapa, a formaggi che per mancanza di qualsiasi predicato individuante vengono invece indicati un po' a tentoni come *nostrano* o *nostrano de casèl*. Di pari passo, vi è la proliferazione continua, in questi stessi anni, di marchi e fascette promozionali le più varie, tra cui quello di "Osteria tipica trentina", spesso applicato a locali interamente rinnovati nel concetto e nell'arredo, e che di "tipico" della vecchia osteria, nel loro nuovo allestimento finto Biedermeier, non hanno veramente più nulla. Spicca inoltre l'attenzione ricorrente, nell'offerta enogastronomica della regione, di guarnire il prodotto locale con una prosopopea di nuovo conio, di ineffabile pretenziosità, così come si può evincere da certe *carte du table* annuncianti delizie sul genere di "Canederlo di ortiche al cuore caldo di nostrano Campitello".

Cristoforo Munari, *Natura morta con bucchero, porcellane, libri e flauto*, partt., fine sec. XVII - inizio sec. XVIII
Firenze, Gallerie degli Uffizi (depositi)

Uno sguardo all'etnografia alimentare della regione basterà a togliere la più gran parte di tanta glassa inutile, quando non controproducente ai fini stessi di una promozione enogastronomica di buon gusto. Fondata sui grandi pilastri del mangiare di montagna – polenta, insaccati e prodotto caseario, quelli che l'antropologo Eric R. Wolf [2] qualificava, insieme ai crauti e al vino, come i "beni di riserva" caratteristici di una cultura alimentare che debba fare i conti con una stagione vegetativa troppo breve – la cucina popolare del Trentino incorpora peraltro alcuni elementi della tradizione mitteleuropea, segnatamente per quanto attiene ai dolci (con gli *strudel*, le *zelten*, gli *strauben* ecc.) e ai celeberrimi *canederli* (*knodeln*, cioè gnocchi) che, basati sul riuso del pane bianco, fanno però riferimento a una tradizione gastronomica tardo-ottocentesca più borghese che veramente contadina. Vi sono inoltre un certo numero di tradizioni locali, attestate in questa o in quella valle, che ben rappresentano, così come avviene per i parlari, il carattere molto composito dell'etnografia locale. In qualche caso, queste preparazioni sono state incorporate in una *koinè* gastronomica di livello regionale: pensiamo alla *carne salada*, ben nota nella parte centro-meridionale della regione e meno altrove, o al *tortél di patate*, altrettanto poco conosciuto oltre la Val di Non, almeno nelle modalità della sua preparazione corretta a base di patata grattugiata, e quindi fatto oggetto, di recente, dell'attenzione di una apposita Confraternita, con tanto di Gran Maestro e cerimoniale d'iniziazione che impone ai neofiti, sopra alla palandrana scarlatta dell'investitura, l'ambìto collare della Grattugia d'argento. In molti altri casi eccellenti, per quanto riguarda però i cibi buoni, i cibi della domenica o delle feste maggiori,

una simile ancorché incerta promozione a un livello sovralocale non è mai avvenuta: così è per i *kropfn* mòcheni della Val del Fèrsina, sorta di ravioli al ripieno di porri, praticamente ignoti già sul versante opposto della valle, o per i cosiddetti *capuss*, unica preparazione che io conosca di gnocchetti di pane cotti nei pampini della vite arrotolati e legati a pacchetto, come avviene normalmente in tutti i Balcani e da noi, chissà perché, soltanto in una chiostra remota di paesini a sud di Tione.
Una ricerca svolta nell'estate 2005 a cura degli Animatori ed Educatori Professionali presso 25 case di riposo del Trentino, sotto forma di un concorso *Le tradizioni culinarie delle Valli Trentine narrate dagli anziani residenti nelle Residenze Sanitarie Assistite - RSA*, posto sotto la supervisione del Museo di San Michele all'Adige dove io lavoro, e che ha coinvolto direttamente oltre trecento anziani, ci permette, nei suoi esiti promettenti anche al di là dell'indubbio valore sociopedagogico di operazioni di questo genere, di dare uno sguardo complessivo alla tradizione della cucina locale osservata, per quanto emerge dalla memoria delle anziane protagoniste, nel suo aspetto domestico più remoto e più segreto. All'imperio generale della polenta – nella sua versione, questa sì, genuinamente trentina, tozza, asciutta e rugosa come i monti di Trento, piuttosto che spiattellata sul tagliere come un isolotto di laguna – con le sue debite strategie di riuso – le croste grattate via dal paiolo e consumate a colazione con il caffelatte, le fette abbrustolite sulla piastra della cucina economica, la ricottura in padella con la luganega detta *pissostorto* ecc. – fanno da corona una serie di povere e poverissime preparazioni a base di farina, sul genere della *mosa*, fatta di farine miste e il latte, il *bro brusà*, con la farina bianca tostata nello strutto sul fondo della padella, i *fregolotti*, semplici gnocchetti di farina e acqua. Ancora altrove, nei ricordi degli anziani, emergono le strategie del riuso e della rielaborazione, per esempio quella del pane raffermo ricotto in acqua, che è la *panada*, e quella del prodotto succedaneo: l'orzo invece dei fagioli nella minestra – è l'*orzet*; lo stesso orzo, ma tostato, invece del caffé; la carne *salada* invece di quella fresca; le patate schiacciate invece della farina di mais nella *polenta di patate* che viene evocata, chissà perché, quasi inderogabilmente con assoluto raccapriccio. Passiamo al secondo pilastro, che è quello della carne suina, preparata di solito a pasta grossa e umida, per un consumo pressoché continuo e un invecchiamento di breve corso, che raramente va oltre l'estate. Il terzo pilastro è quello del prodotto onnipresente dell'attività casearia, solitamente appaltata al caseificio fuori casa, nell'ambito di strategie zootecniche ben commisurate all'assetto fondiario che, prevedendo nella maggior parte del Trentino, come nel resto delle Prealpi italiane, ampie estensioni di pascolo indiviso, tende a consentire l'assembramento di grandi mandrie, anche di proprietari diversi, e dunque l'avvio, stante la pronta reperibilità di materia prima, di una attività casearia cooperativa capillarmente diffusa. Ma la commestibilità del formaggio, già segnalata come problema culturale dalla leggenda dell'uomo selvatico che ne avrebbe rivelato agli uomini il segreto solo in epoche alquanto recenti, ai tempi leggendari dei bis- e trisavoli più che a quelli remoti delle fiabe vere, sembra essere tuttora in discussione in una varietà di situazioni locali, dove la repulsione da questo alimento, come ben sa chiunque conosce i contesti paesani delle valli di tradizione casearia, appare paradossalmente piuttosto diffusa. Sui crauti, citati più volte da Wolf tra le sue "riserve alimentari", non ho niente da dire, salvo che la loro preparazione in salamoia dentro a mastelli di legno richiama da vicino quella della carne *salada*, nell'ambito di una medesima cultura alimentare che reca, nel complesso, i toni e i sapori smorzati e bruniti della conserva e di ciò che è appassito. Lasciando fuori da questa trattazione settori importantissimi, ma tutto sommato accessori, come il rimanente dei prodotti dell'orto, le patate, i fagioli, il pollaio, la coniglierа, il pesce secco, i mangiari di fortuna quali selvaggina, erbe e piccoli frutti, funghi, castagne, lumache e molto altro ancora, ultimo grande pilastro è quello del vino, debitamente considerato soprattutto alimento integratore e corroborante, spesso aggiunto o anzi mescolato al caffé d'orzo come bevanda principe del contadino sul campo, laddove va segnalata una presenza capillare della distillazione casalinga in corrispondenza quasi perfetta con le aree di prima diffusione del cooperativismo viticolo, e il conferirsi delle uve all'ammasso da parte dei piccoli produttori con il conseguente sviluppo di poco lecite, e forse pure poco salutifere, strategie di riuso delle vinacce di risulta. Un discorso a parte, in questo medesimo quadro, merita la strumentazione rela-

Bernardo Strozzi,
La cuoca,
primi decenni sec. XVII
New-York - Londra,
mercato antiquario

tiva alla preparazione dei cibi, che è basilare e del tutto ridotta, sia per quanto riguarda la scarsa gamma dei contenitori da cucina disponibili, sia il lemmario di riferimento, con termini classificatorî piuttosto generici come *lavec'*, *paròl* e *padela* applicati a recipienti di foggia e di dimensioni di volta in volta anche molto diverse. A questo particolare proposito, una mostra recente *Mangiare in movimento*[3], tenutasi a Caoria in Val Vanoi nell'ambito delle attività del locale *Sentiero etnografico*, identificava infatti nell'attrezzatura per il trasporto del foraggio e del cibo, cioè nella modesta attrezzatura di recupero per il "mangiare andando", di un'economia domestica semitransumante da e per la montagna, uno dei dati più significativi della cultura materiale locale.
Più in generale, spicca l'etica sottilmente autodeprecatoria che sembra circonfondere la sfera alimentare, non solo per quanto riguarda cibi semirituali sul genere dello *smacafam* – il "toglifame" – carnevalesco connubio di torta di latte e carne suina, ma anche mangiari simbolo come il *tonco del pontesel* – il *pontesel*, nella casa rurale trentina, è il lungo ballatoio sito al primo piano, in corrispondenza della cucina, all'estremità del quale era situato il gabinetto esterno, il *cesso* – e di cui la misteriosa etimologia è talora spiegata con fantasia, ma poco appetitosamente, come una frettolosa rigovernatura del sugo delle carni cotte effettuata nel tempo stretto dell'assenza del padrone di casa recatosi di gran carriera, lungo il *pontesél*, al locale di servizio di cui sopra. Se il *pontesèl* è sinonimo di pencolante liminalità, anche la *càneva*, la cantina nell'avvolto seminterrato quasi onnipresente nelle case di paese e pure ricavato a forza in alcuni condomini di città quale dominio esclusivo dell'uomo di casa, riflette lo stesso tipo di disvalori. Così, la condivisione rituale dei cibi avvertiti come più essenziali a questo scopo – formaggi, salumi, vino – assume le caratteristiche di un'occasionale discesa agli inferi, in locali debitamente arredati con le insegne di una ruralità spesso soltanto intravista – il giogo per il buoi, il lume a petrolio, qualche serratura di ferro battuto e l'immancabile *brustolìn* – eppure sempre inconfondibilmente sguarniti di stovigliame adeguato, di provviste recenti di pane, talora persino di acqua per il risciacquo dei bicchieri, quasi a voler sottolineare alle peraltro rare intrusioni maschili di tarda notte, con l'estetica e la muffa proprie di una vera spelonca, il carattere semirituale di uno spazio-tempo di per sé collocato un po' oltre i limiti del lecito.
Che in montagna si mangi male, in modo povero o disordinato, è certamente un luogo comune, caro peraltro alla cultura storica dell'alpinismo, affidatasi per decenni allo scatolame di casa o a quello di appositi luoghi di *self help* come il mitico *Spaccio alpino* di Predazzo ai piedi delle Dolomiti: un luogo comune – quello del mangiar male – che è oggi forse una banalità facilmente controvertibile. Quello che interessa qui, tuttavia, è il rilevarsi, un po' ovunque sull'arco alpino, mentre ci si allontana dalla sfera di influenza delle grandi cucine nazionali, la francese, la padana e l'asburgica, e ci avvicina invece piuttosto inesorabilmente ai confini non lontani della Riforma, di un'invisibile frontiera culturale oltre la quale le manipolazioni ed elaborazioni alimentari complesse e la stessa cultura dell'ostensione e della condivisione alimentare sembrano cedere il passo a un atteggiamento culturale diverso e più sobrio, che ci avverte tuttavia che una cultura alimentare non è un menù, non è un ricettario, ma è soprattutto un sistema morale. Così, la medesima frontiera culturale apparirà chiaramente fin dalle montagne di casa, quanto più ci si addentra nei territori della cultura semitransumante dell'emigrazione stagionale, che lascia alle donne molto spesso, la piena responsabilità della stalla, e il conseguente poco tempo per la cucina, in un'economia domestica piuttosto disaggregata, dove il tempo per l'elaborazione e la preparazione dei cibi si riducono drasticamente, e l'atto del mangiare tende a tornare ad essere, almeno sei giorni su sette, un evento privato, e un adempimento di fortuna. Così per vari versi, e per varie strade, valicato un certo confine anche etnografico, si delineano sulle Alpi contesti culturali in cui, al di là di tanta retorica buongustaia, l'atto primario del mangiare, del portare il cibo alla bocca, resta avvolto da una sorta di antico imbarazzo, da un pudore ineffabile, che ci riporta direttamente a quei comportamenti alimentari, umani e naturalmente anche animali, di chi preferisce tutto sommato appartarsi per svolgere questa come altre funzioni del corpo. "L'unica differenza tra noi e quelle di giù" – mi ha detto una volta con convinzione una gentile signora di Riva del Garda, rivelando soprattutto un sistema di pregiudizi e di tabù evi-

Bartolomeo Passerotti,
Pescivendoli, part., 1580-1590
Roma, Galleria Nazionale
d'Arte Antica, Palazzo Barberini

dentemente ancora efficace – "è che noi *non ci sogneremmo mai* di allattare scoprendo il seno in pubblico in qualsiasi situazione, come invece fanno dopo Verona". Sarà vero?

Dalla memoria delle nostre anziane delle case di riposo, emerge il desiderio urgente del raccontare e raccontarsi, magari con qualche concessione all'ormai ben nota, rassicurante oleografia di genere. Emerge poi l'imbarazzo per qualche trascorso privato di indigenza più o meno romanzato ma soprattutto, nel narratizzarsi dell'esperienza alimentare, il problema primario, esperito e in qualche modo sofferto attraverso le proprie fauci, dell'impatto con il mondo, dell'esser venuti al mondo. A questo genere di semplificazioni del proprio vissuto, c'è anche chi si sottrae: così, nella casa di Borgo Valsugana, tartassata dall'operatrice a caccia di ricette tipiche, un'anziana religiosa ospite ritiene di poter osservare "io non parlo solo di pane di farina, ma anche dell'altro PANE, il pane bianco dell'accoglienza, dell'amicizia e del rispetto, quello dell'amore fraterno, della libertà, della responsabilità, della salute e della cultura di cui tutti hanno bisogno". Come si fa a darle torto?

Il tempo concessomi sta per scadere, e ci avviciniamo all'ora meridiana fatidica che, in tutto il Trentino, oggi come ieri, è ancora più o meno quella di pranzo. Molti, e io fra questi, memori di altri eccellenti convegni su quest'isola eletta, si staranno forse già chiedendo che cosa passerà oggi il convento. Risponde, facendo eco alla suorina di cui sopra, la signora Italia da Storo, il piccolo centro allo sbocco delle Giudicarie ormai divenuto la piccola capitale di una polenta *new age*: "Quando chiedevo a mia madre cosa c'era da mangiare, mi rispondeva *'anco gh'è: buta n boca e manda giu!*"[4].

Note

[1] T. MOMMSEN, *La Tavola Clesiana portante un editto dell'Imperatore Claudio dell'anno 46 dopo Cristo risgrardante la cittadinanza romana degli Anauni*, dal supplemento straordinario del "Trentino", 3 agosto 1869, Trento, Stab. Lit. Tip. Scotoni e Vitti, 1890.

[2] J.W. COLE - E.R. WOLF, *The Hidden Frontier. Ecology & Ethnicity in an Alpine Valley*, New York, Academic Press, 1974; *La frontiera nascosta. Ecologia ed etnicità fra Trentino e Sudtirolo*, San Michele all'Adige, MUCGT - Roma, NIS, 1993, 1994.

[3] *Mangiare in movimento. Oggetti e strumenti per trasportare i cibi nell'economia di sussistenza*, a cura di E. RENZETTI, Rovereto, Casa del Sentiero Etnografico del Vanoi - Caoria, Nicolodi, 2006.

[4] Ringrazio Giuliana Sellan per alcuni suggerimenti preziosi, oltre che per la sua lettura paziente e la discussione preliminare di questo scritto.

IL PATRIMONIO VITIVINICOLO TRADIZIONALE DELLE TRE VENEZIE, INDICE DI FORTE IDENTITÀ

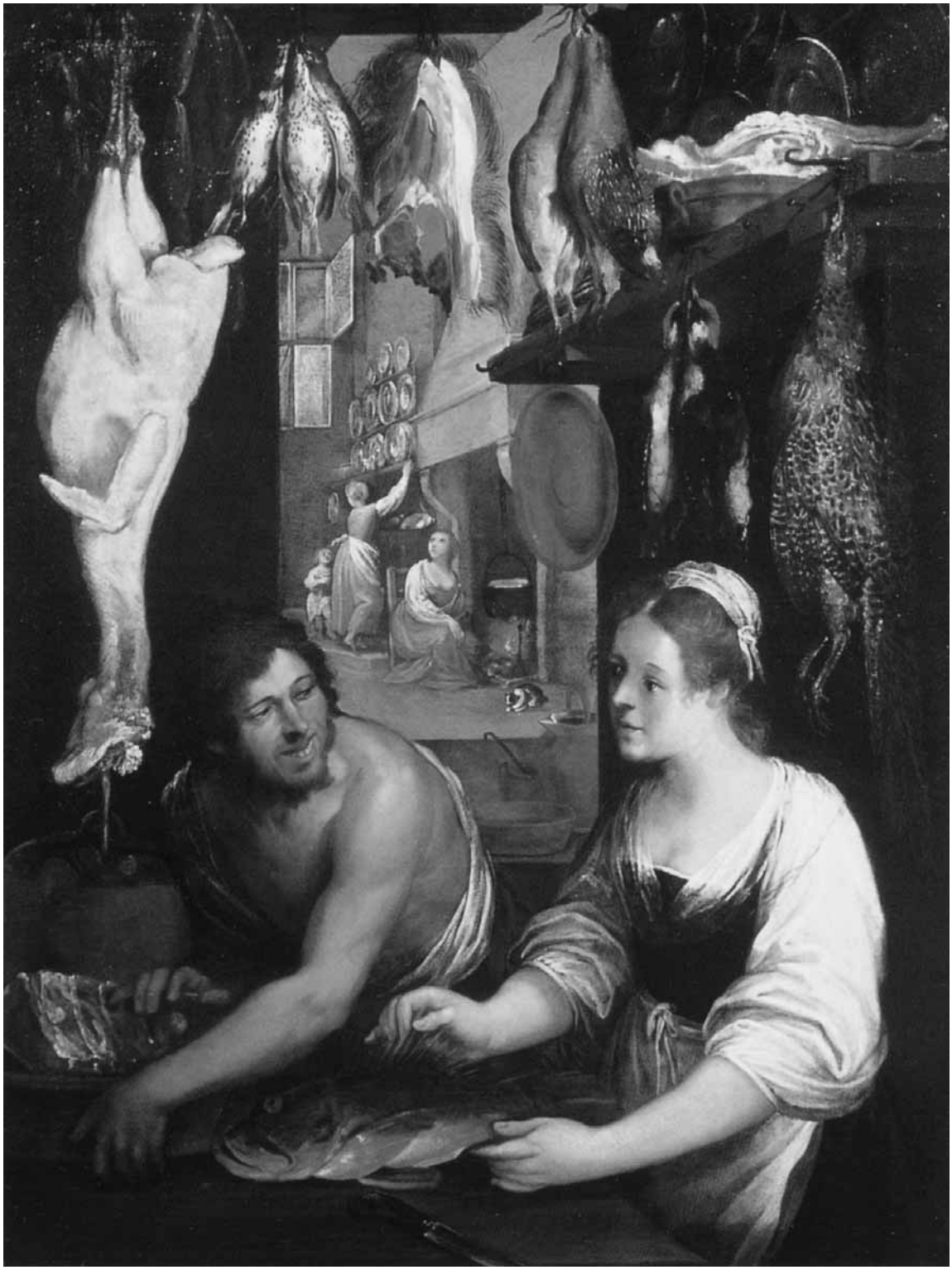
Antonio Calò
Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, Istituto Sperimentale per la Viticoltura

Quando si cominciò a coltivare la vite per produrre vino, in queste regioni che fanno parte della penisola chiamata "terra del vino"? Andare indietro nel tempo significa cominciare dalla preistoria e continuare il viaggio per interpretare le tracce che sono rimaste.
Segni eloquenti come i ritrovamenti fossili in stazioni dell'Eocene, in provincia di Verona, a Bolca, parlano della presenza di ampeloidee; e se ciò, naturalmente, non ha niente a che vedere con la coltivazione, può almeno sottolineare una predestinazione.
Sartori (2005) ci ricorda che il passaggio da viti selvatiche a viti domestiche vide almeno cinque centri di domesticazione. Il primo sirio-anatolico nell'Eneolitico; il secondo nella media Età del Bronzo, caratterizzato dalla colonizzazione greca precoce della Sicilia e dell'Italia centro-meridionale, con coinvolgimento etrusco; il terzo, nell'Età del Ferro, attivato nell'Italia centrale con la colonizzazione greco-punica e poi romana; il quarto, dislocato nell'Iberia sud-orientale e il quinto in Padania.
Sicuramente nell'età delle palafitte nel Veneto veniva coltivata la vite, come dimostrano gli scavi di Palada che hanno portato alla luce semi di *Vitis vinifera* o la falce di vite ritrovata a Isola Vicentina o gli acini rinvenuti nella zona dei Monti Berici.
In epoca romana è significativa la presenza di viti nelle paludi della zona a nord di Venezia, verso Portogruaro. Si producevano vini che nelle *Geoponika* vengono denominati *heleos* (cresciuti nei luoghi paludosi), perché *elesi* è, infatti, il nome che Strabone dà alle paludi attorno a Ravenna.
E ciò è importante da sottolineare, perché inizia a dimostrare lo spirito di queste popolazioni che legano la propria sopravvivenza anche al vino e alla vite che coltivano anche nei luoghi meno favorevoli.
Verso la fine dell'impero romano e soprattutto al tempo di Traiano, vi era nel Veneto abbondanza di vino, quando sia Roma che i paesi del nord Europa ne consumavano molto. Era, per esempio, originario del *Pagus Arusnatium* (l'attuale Valpolicella) un certo Publio Tinazio Essimnio, *negotzatior vinarius*, del quale esiste il monumento funebre a Passau, in Germania, e ciò dimostra ancora quanta attività muovesse il vino e la sua intima connessione con il vivere della gente. Vi erano, famosissimi, i *vini retici* tanto che Andrea Bacci nel 1596 scriverà, riferendosi ai territori gardesani che li originavano:

> "È una terra ed una regione oltremodo bella in ogni sua parte [...] Questi luoghi pertanto sono trasformati in campi, pascoli, vigneti e producono in grande abbondanza ogni cosa ed anche ottimi vini [...] Antica è la fama dell'agro veronese non soltanto per la produzione di vini [...] Incomparabili direi che sono anche i pregi delle sue campagne, principalmente la bontà del clima, l'incanto ininterrotto delle sorgenti, dei fiumi e dei laghi, la fertilità inesauribile dei monti, campi, colline e vigneti...".

Con la caduta dell'Impero romano e l'abbandono delle campagne, come è noto, la sopravvivenza della viticoltura fu affidata agli ecclesiastici e così, nell'Alto Medioevo, troviamo una coltura fortemente ridimensionata, con le viti che ricoprivano soprattutto le pendici collinari (*vitiferi colles*) e con un consumo che assumeva caratteri elitari ed importanti significati qualitativi, come si desume, per esempio, da una lettera che Cassiodoro, il grande ministro di Teodorico, inviava al Canonicazio di Venezia per ordinare vino di Verona per il suo re e dove è detto che una "bella bianchezza è in esso e chiara purità, di modo che [...] si crederebbe nato da gigli".
Prove del significato importante e nobile che la viticoltura e la produzione di vino avevano all'epoca si hanno in alcune disposizioni legislative del Seicento, Settecento e Ottocento, come l'"Editto di Rotari".
La viticoltura, quindi, come cultura da preservare e curare. Era il substrato nutritivo per la ripresa che cominciava e che è documentata dai contratti agrari medioevali, dai quali emergono precise imposizioni di pratiche viticole da seguire come in quelle di colonia.
È frequente l'espressione "bene laborare ed alotare". Proprio per alcuni territori del trevigiano vi è un esempio di locazioni stipulate nell'anno 894 dall'abate Astruberto di San Zeno di Verona, con l'obbligo per il conduttore di arare il terreno almeno ogni anno, di ben letamare le viti almeno ogni tre anni e di piantare dei *rasiles* (i maglioli nel Veneto sono ancora chiamati *rasoli*) dove indicato dalla parte padronale.

Astolfo Petrazzi,
Cucina con vivandieri,
XVII secolo
Firenze, collezione
Giovanni Pratesi



Al di là delle testimonianze di questo e molti altri simili documenti, si evince quale dovesse essere l'abbandono delle terre e le cure che ad esse si riservavano, se per "ben laborare" si intendeva un'aratura annua e per "ben alotare" (concimare) una scarsa letamazione ogni tre anni! Ma almeno era l'inizio di una maggiore sensibilità.
Numerose sono le testimonianze viticole di questo periodo relative ai colli Euganei e al padovano, dove, intorno all'anno Mille esistevano vigneti fin dentro le mura cittadine. Nel Codice Diplomatico Padovano (anni 853 e 1070) si legge che erano ceduti terreni purché fossero piantate viti nelle zone limitrofe alle paludi di Chioggia e nelle isole di Venezia, sappiamo inoltre che nell'attuale piazza San Marco si trovava un vigneto e che in un altro documento del 19 maggio 1030 (riportato in appendice al Codice Diplomatico Padovano) vi è traccia di un vigneto in Murano. E altrettanto dicasi per il Friuli e il Trentino. Ma dopo l'anno Mille i cambiamenti politici, sociali e culturali coinvolgono anche la viticoltura.
Inizia l'età dei Comuni che si impegnano in lotte alle ville e ai castelli della nobiltà dominante nelle campagne, e inizia la vittoria della borghesia contro il feudalesimo: "la castella furono demolite" e fu vietato ai vinti di abitare le campagne. Cominciò da qui il grave fenomeno dell'assenteismo dei grandi proprietari dai campi, che avrà ripercussione anche nella diffusione della viticoltura e nel modo di concepirla e viverla nei secoli successivi. I Comuni esercitarono, perciò, anche altri tipi di azioni dirette nel settore, favorendo il ripopolamento delle campagne con opere di bonifica e decretando praticamente la fine del sistema curtense. I lavoratori più intraprendenti si facevano, così, affidare una terra da coltivare per la quale corrispondevano al signore un canone in natura, mentre altri approfittavano della latitanza del padrone per impossessarsi delle terre, e altri se le facevano assegnare in cambio di servizi resi. Si andava, infine, formando il sistema della libera coltivazione e la servitù della gleba andava via via scomparendo. Nel 1199 il Comune di Verona, per esempio, ripartì 400 campi fra 400 famiglie per il censo annuo di 5 soldi e mezzo; nel 1231 il Patriarca di Aquileia fece accettare dalla dieta di Campoformido la cessione in proprietà assoluta ai cittadini di Aquileia dei terreni che essi avevano a censo.

Alla viticoltura *ecclesiastica* e *signorile* presente dell'Alto Medio Evo, si viene affiancando per prendere sempre maggiore importanza, una *viticoltura borghese* che nasce in un clima più mercantile e che più si adegua alle aumentate necessità delle popolazioni.
Il passaggio sempre più frequente di terreni ai coltivatori, sia da parte dei monasteri che dei Comuni, era effettuato per *roncare*, *arrancare*, *sterpare*, *stirpare*: insomma per potare a coltura, e la vite era certamente al centro di questo processo.
Con l'aumento delle disponibilità il vino era diventato anche una forma di evasione e così i consumi ripresero fatalmente ad aumentare. Della maggiore diffusione delle colture sono espressione tutti i contatti di eufitenusi, pastinato, affitto, colonia parziaria nei quali era generalizzato l'obbligo di piantare vigne. Secondo Gloria, nel secolo XII, nei poderi del padovano non vi era una viticoltura promiscua; piuttosto un parte delle aziende si piantava a biada, una a prato e una a vigneto, e vi era l'obbligo di piantare un campo di viti per ogni venti nel piano; erano a vigneti anche parte delle sabbie di Chioggia.
Nel Veronese vi sono documenti che dimostrano quanto fossero vitati i terreni della zona di Soave per i quali il canone di fitto era corrisposto in natura, con un terzo dell'uva e un pasto al tempo della vendemmia per una persona *honesta*.
E della estensione e importanza della viticoltura sono ancora testimoni i vari *Statuti urbani* (nei quali venivano per la prima volta codificate leggi locali), dal 1200 in avanti, nei quali è evidente quanto la vite, la sua coltivazione e il vino condizionassero gran parte del modo di vivere e di agire di queste popolazioni. Ricordiamone alcuni: quelli di Conegliano (1282), Treviso (1313), Bassano (1259), Ezzeliniani di Verona (1228), di Alberto I della Scala-Verona (fine 1200).
Abbiamo accennato al diffondersi di una *viticoltura borghese*; dai documenti appare chiaro che continuava, anche se si era in fase espansiva, la ricerca di prodotti di qualità. È così per l'attenzione alla coltivazione in terreni adatti (vedi Statuti veronesi), le epoche fissate per la vendemmia (in quasi tutti gli Statuti) ecc.
Nasceva tutta una terminologia specifica, che permane nei vari dialetti; anche la letteratura agricola si interessava alla vite e fra tutti gli gli *scriptores agriculturae* va ricordato

Pier de' Crescenzi che nel suo *Opuus ruralium commodorum* (fine 1200) descrive alcune varietà e, fra queste, la nostra *Garganega*: "ed è un'altra maniera che Garganiga è detta, la quale è bianca e ritonda e mirabilmente dolce [...] e il suo vino è molto sottile e splendente [...] e questo è lodato a Padova e a Bologna". Il fatto è importante, perché a quell'epoca difficilmente si dava valore al vitigno e così il ricordo diventa prezioso.
In questo ambiente, però, ad osservare bene, incominciano a presentarsi alcuni fattori che porteranno, con l'espansione delle coltivazioni e il loro frazionamento, all'aumento dei consumi popolari e ad una nuova perdita della qualificazione del prodotto (come in tarda età romana). Se da un lato la cultura si arricchirà sempre di più di opere vitivinicole, nel Cinque-Seicento e soprattutto nel Settecento inizierà anche una divaricazione profonda fra atteggiamento degli intellettuali e l'azione di una parte sempre crescente della base produttiva che diventerà dominio di classi rurali meno preparate, meno progredite, più povere e bisognose.
Le condizioni ambientali favoriranno l'espansione della vite e, per la relativa facilità di produzione, l'uva e il vino diventeranno spesso monete di scambio per il pagamento di canoni di fitto e materia prima di sostentamento per le classi meno abbienti, perdendo così il valore commerciale e, quindi, qualificazione.
Nel Quattro-Cinquecento i vini avevano ancora una buona reputazione, anche se vi era qualche ambiguità. In Venezia si distinguevano, per esempio, i *vini navigata* (quelli importati e soprattutto le classiche Malvasie) e le *acquarole* prodotte nel retroterra. A Venezia le Malvasie avevano davvero una posizione importantissima, come dimostra il fatto che, per antonomasia, Malvasie erano i locali dove si mesceva e si serviva vino.
Fra Leonardo Alberti, bolognese, esaltava le bellezze dei colli Euganei coperti di belle vigne e con "finissimi vini" e per la zona di Treviso parlava dei "perfettissimi vini dal nobile Castello di Conegliano che è abbondante delle cose per il vivere dell'huomo!".
I vini inoltre erano ricordati dagli ambasciatori veneti nelle loro famose relazioni.
Ma, con il Settecento e l'Illuminismo, arriva soprattutto il momento delle Accademie. Nella Repubblica di San Marco sorgono Accademie di Agricoltura a Verona, Padova, Rovigo, Vicenza, Belluno, Treviso, Feltre, Conegliano...

Joachim Beuckalaer, *Mercato del pesce*, part., 1569
Napoli, Museo di Capodimonte

A questo fiorire di studi, però, fa sempre più da contrappunto una posizione della coltivazione in decadimento e abbandono. I fenomeni cui abbiamo accennato, tendenti a diffondere e volgarizzare i consumi, a frazionare la viticoltura, e renderla *contadina*, vengono a maturazione. Alla eccellenza degli studi, fa da evidente contraltare la realtà produttiva, così che proprio negli scrittori e tecnici comincia ad emergere sempre più la richiesta di miglioramento.
L'inglese Arturo Joung, nel suo *Viaggio in Italia* (1789), descrive con giudizi ben severi le campagne venete. Il 26 febbraio 1772 il Nob. Rev. Antonio Del Giudice, in una riunione della Accademia di Conegliano, attribuiva la disastrosa situazione dei vini veneti all'imperizia nella coltivazione e condannava "l'ingordigia dei villici in libertà dalle negligenze dei Padroni".
Dopo il freddissimo inverno del 1709 che aveva distrutto gran parte delle viti, nella ricostituzione dei vigneti i contadini si erano affidati di preferenza a varietà abbondantemente produttive, senza particolari attenzioni alla qualità e così si realizzava in ogni zona la diffusione di una miriade di vitigni e si concretava un altro aspetto negativo del sistema. Le Commissioni del Comitato Centrale Ampelografico che furono istituite dal Ministero per l'Agricoltura nel 1872 troveranno una situazione davvero disastrosa nelle varie province del Regno e delle Tre Venezie.
Già Francesco Rota, pubblico agrimensore friulano, in un piano presentato al governo austriaco nel 1801 "sul vantaggio generale nell'esentare di ogni gravezza la sete del Friuli ex Veneto", fra le altre considerazioni, così si esprimeva, ricordando che gli agricoltori pagavano "i debiti in formento" con il vino, "ciò forma nel colono la maggiore e più svantaggiosa indolenza alla coltivazione delle viti le più feconde e le più scelte".
Nel 1843, Pietro Selvatico Estense, illustre studioso di Storia dell'Arte, in una lettura tenuta all'Università di Padova, tornava su questa situazione di decadimento e indicava due vie per riformare l'agricoltura veneta: separare le coltivazioni e convertire in denaro il canone di locazione, proprio per annullare i pagamenti in frumento e vino, responsabili dello espandersi della viticoltura anche in terreni non idonei, che oggi classificheremmo "senza vocazione".

Diego Rodríguez de Sylva y Velázquez, *Vecchia che cuoce le uova*, 1618 ca
Edimburgo, National Gallery of Scotland

Anche l'enologia era parecchio arretrata e, fatte le debite eccezioni di alcuni vini del veronese, delle colline padovane e trevigiane, i vini erano di scarsissima qualità. Le testimonianze sono davvero numerose; vedi Capanni, Bissari, Pedrazzi, Burgher, o la relazione del delegato di Vicenza del dicembre 1822 e i commenti della Commissione governativa del marzo 1844.
Ma il risveglio, ancora una volta, era alle porte e così la rinascita. Molti tecnici ed esperti si impegnarono sulla fine dell'Ottocento e così iniziò, anche in queste zone, un progressivo miglioramento delle coltivazioni viticole.
Voglio ricordare il sorgere a Verona e Conegliano di Società enologiche, il lavoro delle Commissioni ampelografiche locali con il censimento dei vitigni presenti (Zava nel 1900 ne censiva alcune centinaia, conosciuti con vari sinonimi). Sorgeva nel 1876 a Conegliano la Scuola Enologica che molto si adoperò per qualificare una schiera di tecnici preparati. Nel 1923, sempre a Conegliano vedeva la luce la Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia che organizzò circa duecento vigneti sperimentali, per passare da una fase caotica a una scelta ragionata dei vitigni.
Molto di questo lavoro oggi continua e mette in evidenza come queste terre abbiano saputo coniugare il rinnovamento tecnico e tecnologico con la valorizzazione di vitigni locali. Basti ricordare le *Corvine*, il *Raboso*, il *Prosecco*, la *Garganega*, il *Verdiso*, la *Vespaiola*, i *Refoschi*, la *Ribolla*, il *Picolit*, il *Marzemino*, le *Shiave*... tutto un patrimonio colturale e culturale che viene valorizzato e che è la base di una forte inconfondibile identità.
Accanto a questi vitigni sono stati oggetto di studio, impianto, affermazione vitigni "internazionali" e così i *Merlot*, *Cabernet*, *Pinot*, *Sauvignon*, *Riesling*, *Chardonnay* di Veneto, Friuli e Trentino sono riconosciuti fra i più importanti vini italiani. E anche ciò è indice di forte personalità.
Giovan Battista Bertini, in una relazione tenuta nel 1888 in Padova, nel Congresso dei viticoltori, così si esprimeva: "Esaminando ora i vini dei Colli Veneti nel loro complesso, principalmente i rossi, troviamo che la qualità che in essi primeggia costantemente è il profumo [...] ed una certa freschezza e purezza di gusto [...] È appunto su queste due qualità che l'enotecnico dovrebbe fissare la sua attenzione, perché esse sono intimamente collegate colla natura dei vitigni, col clima e col terreno".
Vorrei concludere con queste parole, che offrono un quadro significativo delle potenzialità delle zone di cui parliamo e dello sviluppo che è legato all'indole delle popolazioni, sicuramente aperte al progresso, ma nel contempo legate alle proprie radici.
Se anche la sociologa recentemente si sta interessando a questi fenomeni, desidero ricordare come la storia rappresenti una cartina di tornasole per interpretare lo sviluppo delle aree colturali e relative identità.
Il filo rosso che lega queste popolazioni al vino è proprio un atteggiamento – non contrario ai fenomeni che via via si sono succeduti con vini di maggior e minore qualificazione – aperto e tradizionale al tempo stesso, che mai è stato perso e che sancisce un'inequivocabile identità.

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA NELLE VENEZIE

Nemo Cuoghi
Coordinatore per il Veneto dell'Accademia Italiana della Cucina
Segretario del Centro Studi "Franco Marenghi" e delegato onorario di Padova

L'argomento che mi è stato affidato attiene alla presenza dell'Accademia Italiana della Cucina in Veneto, in Friuli-Venezia Giulia e nel Trentino-Alto Adige.
Prima di entrare nel tema specifico, mi si consenta, però, una premessa. L'Accademia Italiana della Cucina è nata a Milano, in una calda serata di fine luglio del 1953, per iniziativa di quella grande firma del giornalismo che fu Orio Vergani, inviato "principe", come si definivano allora i più prestigiosi cronisti del "Corriere della Sera", il quale raccolse attorno a sé il fior fiore dell'intelligenza milanese di quegli anni. C'erano – mi limito a poche citazioni – Arnoldo Mondadori, Giò Ponti, Arturo Ovieto, Gianni Mazzocchi, Dino Villani, Edoardo Visconti di Modrone. E c'erano anche due veneti: il bellunese Dino Buzzati e il padovano Massimo Alberini.
E qui il mio discorso "deraglia" per raccontare brevemente quanto accadde quella sera. Al momento di prendere posto alla tavola del ristorante Diana, dove si teneva l'incontro e dove è stata successivamente murata una targa che ricorda l'evento, Vergani si accorse che erano in tredici e subito si impuntò: "Il 13 porta sfortuna – disse – Bisogna trovare un altro commensale". E non ci fu verso di convincerlo. Finché a Mondadori non venne l'idea di convocare d'urgenza Tom Antongini, segretario e biografo di gabriele D'Annunzio, che si precipitrò al Diana per non far fallire l'iniziativa o, quanto meno, per non compromettere la serata. Fu l'unica volta in cui Antongini fu presente, si fa per dire, in Accademia, tanto che non figura tra i fondatori.
Dunque, in quella serata di luglio furono gettate le basi dell'Accademia Italiana della Cucina e si stabilì che il sodalizio avrebbe avuto lo scopo, come tuttora recita lo statuto, "di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero; di studiare i problemi della gastronomia e della tavola italiana, di promuovere e favorire tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possono contribuire a valorizzare la cucina nazionale, regionale e locale, anche come espressione di civiltà, di cultura e di scienza".
Impegni molteplici, dunque: dal monitoraggio dei ristoranti da inserire nella Guida, che ora tutti possono consultare gratuitamente sul sito Internet dell'Accadema, alla pubblicazione annuale degli "Itinerari della Buona Tavola" e a quella mensile della rivista "Civiltà della Tavola"; dall'organizzazione di convegni per l'approfondimento di temi culturali, alla pubblicazione dei relativi atti sotto forma di "Quaderni" (sino al sessantaseiesimo numero); dall'allestimento di mostre itineranti (attualmente ne sono aperte cinque in altrettanti continenti) riguardanti il Centenario dell'Accademia e l'evoluzione della gastronomia nell'ultimo cinquantennio, alla pubblicazione di saggi (*Creazione del Cibo*, e *Sociologia del cibo*, per citarne soltanto alcuni), ulteriore arricchimento della monumentale biblioteca gastronomica (che conta ben seimila volumi) che l'Accademia sta allestendo grazie soprattutto alle donazioni di Delegazioni e di singoli Accademici.
L'Accademia è ogogliosa inoltre di avere stipulato convenzioni e di avere stabilito importanti rapporti con varie Università (Padova, Venezia e Udine nelle Venezie) per l'istituzione di corsi di laurea in Scienze della gastronomia e della ristorazione e di master per particolari specializzazioni. Non sono da meno, poi, le intese con i Ministeri degli Esteri, dei Beni Culturali e delle Politiche Agricole per iniziative all'estero – di concerto con gli Istituti di Cultura e del Commercio e con le Ambasciate – riguardanti la promozione del *made in Italy* agroalimentare e della cucina italiana. Si tratta di impegni che richiamano le tre "R" (Ricordo, Rigore, Ricerca) e che hanno meritato all'Accademia il riconoscimento di Istituzione Culturale della Repubblica Italiana.
A livello nazionale, l'Accademia Italiana della Cucina opera attraverso il Consiglio di Presidenza, la Consulta nazionale e il Centro Studi "Franco Marenghi", mentre, sul territorio è presente con le Delegazioni, i Coordinatori di zona, i Comitati di area e le Consulte culturali.
Nelle Venezie la presenza dell'Accademia è affidata a 22 Delegazioni così suddivise: quattordici nel Veneto (Alto Vicentino; Belluno-Feltre-Cadore; Cortina d'Ampezzo; Legnago-Basso Veronese-Polesine Ovest; Mestre e Terraferma; Padova; Eugania; Riviera Veronese del Garda; Rovigo-Adria-Chioggia; Treviso; Sinistra Piave, in avanzata fase di costituzione nel Trevigiano; Venezia Serenissima; Verona; Vicenza), cinque in Friuli-Venezia Giulia (Gorizia; Muggia-Capodistria; Pordenone; Trieste; Udine), e tre in Trentino-Alto Adige (Bolzano; Merano; Trento).

Le 22 Delegazioni delle Tre Venezie annoverano complessivamente 657 Accademici, così suddivisi: 396 in Veneto, 177 in Friuli-Venezia Giulia, 84 in Trentino-Alto Adige. Oltre al monitoraggio dei ristoranti, delle trattorie e degli agriturismi (compito che peraltro non riveste più primaria importanza) le Delegazioni sono impegnate negli approfondimenti culturali della storia, delle tradizioni e dei costumi gastronomici locali e degli aspetti più significativi della civiltà della tavola, anche in collaborazione con enti pubblici e privati, consorzi di produzione agroalimentare, università, associazioni di categoria, istituzioni culturali con cui possono dar vita ad iniziative (convegni, rassegne, dibattiti, depositi di tipiche ricette presso le Camere di Commercio e quant'altro) finalizzate a sensibilizzare l'opinione pubblica sull'esigenza della difesa e della valorizzazione di quel grande patrimonio di saperi che abbiamo ereditato dalla civiltà rurale, dagli antichi percorsi del cibo e dalla ricchezza degli studi e delle pubblicazioni in materia di evoluzione del gusto. Senza dimenticare che la cucina è una delle principali componenti del richiamo turistico. E a quest'ultimo riguardo mi piace ricordare – e sono certo che quanto sto per dire farà piacere anche all'amico Ulderico Bernardi – che già una quindicina di anni fa un sondaggio aveva rilevato che il 32% (una percentuale, per molti aspetti, sbalorditiva) del flusso turistico della Marca Gioiosa era determinato dal richiamo gastronomico.

Ma torniamo alle strutture periferiche dell'Accademia. I delegati operanti in determinati territori (nel nostro caso, appunto, il Veneto, il Friuli-Venezia Giulia e il Trentino-Alto Adige) danno vita ai Comitati di area, sono retti da un coordinatore territoriale. I Comitati di area hanno il compito di coordinare le attività dell'Accademia nei territori di competenza e di consentire ai delegati consultazioni per promuovere la realizzazione di iniziative culturali comuni.

Per il raggiungimento di questi obiettivi i Comitati di area si avvalgono dell'apporto di Consulte culturali, formate da Accademici designati dalle singole Delegazioni e, di diritto, dai rappresentanti locali nel Centro Studi "Franco Marenghi"; gli Accademici Ulderico Bernardi, Natale Rusconi, Fabio Zizzetti e il sottoscritto per il Veneto, e Pietro Adami per il Friuli-Venezia Giulia. Il Trentino-Alto Adige costituisce un caso a parte, poiché, per effetto del riconoscimento delle autonomie provinciali, i delegati di Bolzano e di Trento risultano contemporaneamente coordinatori territoriali e presidenti delle Consulte culturali.

Tra i compiti delle Consulte sono da considerare *in primis*:

– la costituzione di "banche dei relatori" (Accademici ed esterni, segnatamente docenti universitari) disponibili a tenere conferenze e a partecipare a dibattiti e tavole rotonde sia in sedi accademiche che altrove;

– la consulenza a Delegazioni e Comitati di area per l'organizzazione di convegni e altre manifestazioni culturali, di pranzi storici e di pubblicazioni di carattere gastronomico;

– l'offerta di sostegno e suggerimenti alle altre strutture periferiche dell'Accademia in materia di ricerche, approfondimenti e possibili iniziative.

Questa, con le Delegazioni, i Comitati di area e le Consulte culturali, la presenza capillare dell'Accademia Italiana della Cucina in tutto il territorio nazionale e particolarmente nelle Venezie. Una presenza che, al di là e al di fuori degli storici compiti di monitoraggio della rete della ristorazione, si è caricata di altri impegni dei quali deve annualmente rispondere al Ministero dei Beni e delle Attività Culturali, che controlla l'attività di tutte le istituzioni culturali italiane, sia a livello nazionale, sia nei più ristretti ambiti periferici. Attento soprattutto, lo stesso Ministero, alle ricerche condotte in archivi, biblioteche private, comunali e parrocchiali, al recupero di manoscritti, alla pubblicazione di testi inediti, a qualsiasi inizativa che contribuisca ad elevare l'immagine culturale dell'Accademia.

Georg Flegel, *Natura morta*, partt., 1635
Colonia, Wallraf-Richartz Museum

VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELLA CULTURA DEL CIBO

Gianni Moriani
Centro Interdipartimentale IDEAS
Università Ca' Foscari di Venezia

Una recente indagine sull'alimentazione ha evidenziato che ci sono otto cibi e bevande presenti ormai in tutto il mondo: pastasciutta, hamburger, pizza, *sushi*, *chili* con carne, cùscus, coca-cola e caffè. È la conferma dello scivolamento verso pietanze sempre più simili nei quattro continenti.
In un mondo che sta vieppiù diventando un villaggio globale, la stessa alimentazione è sottoposta alle pressioni di omologazione attivate dai processi di mondializzazione. Da anni le multinazionali alimentari sono impegnate a produrre cibi "senza identità", che vadano bene in ogni luogo: negli Stati Uniti come in Germania, in Australia come in Cina, in Africa oppure in Svezia, con la conseguente omologazione/impoverimento delle culture locali per fare spazio ad anonimi prodotti nuovi.
La tendenza a un consumo di cibo standardizzato, uguale dappertutto e senza tempo, costituisce indubbia evidenza del processo di globalizzazione. Tuttavia queste dinamiche sono costrette a confrontarsi e misurarsi con una tendenza opposta – la valorizzazione delle cucine locali, dei prodotti tipici e tradizionali, delle tradizioni culinarie – capace di aprirsi un varco nel consumo e nella produzione di cibo esasperatamente tecnologizzato.
In questa dialettica, tra le tendenze che caratterizzano una appiattente cultura tecnologica planetaria e le "originarie" culture materiali locali, si innesta il consumo, come elemento di forte interazione sociale, come crocevia di significati che contribuiscono a plasmare l'identità collettiva e individuale all'interno di uno spazio virtualmente oggi sfumato, perché tendenzialmente sempre meno definito.
Di fronte all'irruenza dei processi di omologazione, dobbiamo, infatti, constatare la forza sottesa alla ri-scoperta e mantenimento della tradizione, della tipicità, della peculiarità e del gusto che contrassegnano i territori e le comunità locali che vi insistono.
Una ri-scoperta che attiva azioni fondative e/o consolidative di identità individuali e collettive, capaci di innescare/valorizzare processi e rituali associati all'intera filiera alimentare fatta di produzione, preparazione e consumo del cibo a salda valenza locale, con tutta la "scia" di contenuti culturali.
Il cibo stesso non proviene semplicemente da certi luoghi, bensì, più significativamente, esso contribuisce a creare l'identità di un luogo. Questo vuol dire che differenziare i cibi per la loro provenienza geografica, non consiste in una semplice attribuzione di un oggetto a un luogo, ma costituisce una cruciale attività di valorizzazione/promozione di un peculiare prodotto/luogo. Più precisamente, una certa produzione agricola, una particolare ricetta o una specifica modalità di elaborazione del cibo sono sempre l'esito delle pratiche di produzione e consumo. È così che si può dire che queste pratiche coincidono con le modalità di produrre e consumare in un dato luogo, contribuendo a delineare i tratti di una determinata identità locale: non siamo solo ciò di cui ci nutriamo, ci connotiamo anche per il luogo in cui mangiamo, proprio perché la cucina è depositaria delle tradizioni di un territorio, di una comunità ed è espressione della cultura di chi la pratica. Anche a tavola una comunità mostra la sua civiltà.
Solido elemento identitario del nostro patrimonio culturale è infatti il cibo. Assaporare una pietanza mette in moto la memoria, ci ricorda radici e affetti. Clementina Cantoni, appena liberata dopo il suo sequestro in Afghanistan, ha chiesto solo due cose: telefonare ai genitori e mangiare un piatto di spaghetti *aglio, olio e peperoncino*: emblematiche richieste, per ritrovare un'identità sfregiata da una lunga segregazione, sollecitate dalla necessità di poter sentire odori e gustare sapori familiari. Gusto e olfatto sono, infatti, i nostri sensi più arcaici, capaci di mettere in moto le zone più primitive del cervello, che sono anatomicamente e fisiologicamente inseparabili dalle nostre percezioni e dalla nostra memoria. Lo prova il fatto che a tutte le sensazioni gustative si associa immancabilmente e automaticamente un'emozione, una reazione affettiva di piacere o di dispiacere. Ha ragione Apfeldorfer a dire che la *petite madeleine* di Proust non è un artificio letterario, perché assaporare e annusare qualcosa mette in moto la memoria, ma soprattutto ci fa vivere e ri-vivere delle emozioni.
L'aroma della cucina materna conserva per ognuno un potere d'evocazione. Così la cucina del paese natale risulta particolarmente carica di reminescenze, al punto da poter mancare terribilmente a chi ha il senso del gusto molto sviluppato.
Mangiare un pasto in compagnia rinsalda i legami reciproci; a tavola si scambiano messaggi, si esprimono sentimenti; a tavola sortiscono passioni, si provano piaceri e

Francesco Polazzo,
Venditrice di uva e ortaggi,
secondo decennio
del XVII secolo ca
Trieste, Civici Musei
di Storia ed Arte

si intrecciano rapporti. Da qui la rilevanza sociale della cucina di casa, ma anche di altri luoghi di socialità come i ristoranti, le osterie, i caffè.
Mangiare un certo cibo, in determinati luoghi, in compagnia di alcuni e non di altri, ci definisce come appartenenti a una certa epoca, cultura, gruppo sociale.
Il cibo è anche convivialità. Raffinata conquista della civiltà mediterranea è il conversare mangiando, che eleva il necessario atto nutrizionale a evento culturale. Indiscutibile piacere della vita è, infatti, il mangiare in compagnia delle persone care, degli amici, associando alla cultura del cibo quella della conversazione che, temperando l'appetito, ci difende dall'insana voracità.
Non coincidono nella bocca il piacere del cibo e il piacere della parola? Il sedersi a tavola e consumare un pasto in compagnia costituisce un evento culturale in quanto capace di produrre cultura. Non a caso il cibo e il vino sono anche oggetto di attenzione filosofica perché solleticano e sollecitano la riflessione, il *logos*. Ha detto Veronelli a proposito del vino: "prima lo si guarda, lo si respira, lo si gusta e poi se ne parla".
Al cinema siamo stati rapiti dall'estetica della fame di Totò, siamo scoppiati a ridere per le torte in faccia di Stan Laurel e Oliver Hardy, presi da grande ammirazione per la raffinata regia di Gabriel Axel nel film *Il pranzo di Babette*, tratto dall'omonimo racconto di Karen Blixen dove un pranzo trasforma il cibo in una specie di "avventura amorosa, nobile e romantica, in cui non si è più capaci di fare distinzione fra l'appetito del corpo e quello dell'anima".
A questo desco delle arti non manca certo un posto per la letteratura, la quale ha codificato il rito della tavola in un evento culturale e sentimentale che va ben oltre il semplice atto del mangiare.
La pittura ricorre spesso al cibo per rappresentare vizi e virtù, sacro e profano, fame e opulenza: dalla mela del peccato originale, all'agnello pasquale; soggetti religiosi e scene di vita quotidiana trionfano nella pittura fiamminga (*Nozze contadine*). Ma come non ricordare le Ultime cene del nostro Rinascimento, ricche di riferimenti culinari, il *Mangiafagioli* di Annibale Carracci, i *Mangiatori di patate* di Vincent Van Gogh, le *Zuppe* di Andy Warhol?
Un buon piatto ha alle spalle un ambiente sano e un'enorme quantità di intelligenza e di cultura, non a caso sapere e sapori hanno la stessa radice, e ciò è ancora più vero nella cucina italiana caratterizzata da una varietà che non ha eguali nel mondo, tanto da costituire un vero e proprio patrimonio dell'umanità che tutti ci invidiano. Un valore inestimabile del *Made in Italy* non replicabile e da coniugare con le bellezze del nostro territorio, arricchite dall'immenso patrimonio storico-architettonico su cui far leva per rilanciare l'infiacchito settore turistico.
Le insidie nei confronti di questo prezioso giacimento enogastronomico non vengono solo dalle multinazionali dei cibi seriali. Il successo dei manuali di cucina dimostra che sta venendo meno anche la trasmissione orale dell'arte culinaria. La nostra cucina è infatti frutto di pratiche e di ingredienti locali dentro una tradizione legata a saperi tramandati nelle famiglie per via femminile. Ebbene, questa trasmissione di saperi negli ultimi decenni si è affievolita, se non addirittura spezzata, immiserita e banalizzata nei *fast food*, mentre la tavola familiare è stata investita dal pre-cotto, dal pre-lavato ecc.: cibi spesso consumati con l'occhio al cinescopio televisivo, per cui alla fine non si sa più quanto e cosa si è mangiato.
Studiare il cibo, per valorizzarlo, a partire dai suoi ingredienti in relazione ai territori di produzione, fino ai luoghi in cui viene consumato, evidenziando *in primis* il suo rapporto con l'ambiente e le tradizioni che influiscono sulla coltivazione dei prodotti agricoli e sulla preparazione dei cibi stessi, proseguendo fino a indagare i condizionamenti religiosi, sociali e di potere: questa è la base su cui l'Università Ca' Foscari di Venezia ha costruito il percorso didattico del Master in "Cultura del cibo" per la formazione di esperti in valorizzazione e promozione del patrimonio alimentare ed enogastronomico. A tal fine è stato cambiato l'approccio didattico; infatti le lezioni non restano confinate in aula, ma si allargano ai luoghi della filiera del cibo, muovendosi tra aziende agricole, cantine, distillerie, pastifici, caseifici, stabilimenti di torrefazione, ristoranti, caffè, archivi e biblioteche.
Lo studio della cultura del cibo è esempio di convergenza interdisciplinare che richiede le conoscenze di agronomi, chimici, antropologi, economisti, storici, sociologi, geo-

Osias Beert, *Natura morta con ciliegie e fragole in ciotole di porcellana*, part., 1608
Berlino, Gemäldegalerie

grafi, critici letterari e artistici, gastronomi, dietologi, igienisti. Proprio per il suo carattere di interdisciplinarietà il Master è aperto ai laureati di tutte le discipline, a cui offe l'opportunità di conseguire una professionalità innovativa.

Riferimenti bibliografici

Aa.Vv., *Il cibo e l'impegno/2*, "I quaderni di MicroMega", 2004.
Apfeldorfer G., *Mangio, dunque sono*, Venezia, Marsilio, 1993.
Bernardi U., *Il profumo delle tavole. Tradizione e cucina nelle Venezie*, Treviso, Santi Quaranta, 2006.
Capatti A. - Montanari M., *La cucina italiana*, Roma-Bari, Laterza, 2002.
Donà M., *Filosofia del vino*, Milano, Bompiani, 2003.
Lapertosa V., *Dalla fame all'abbondanza*, Torino, Lindau, 2002.
Montanari M., *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2004.
Musti D., *Il simposio*, Roma-Bari, Laterza, 2001.

L'identità alimentare veneta nelle incisioni e nella ceramica tra Cinquecento e Settecento

Giuliana Ericani

Direttrice del Museo Biblioteca Archivio di Bassano del Grappa

La stampa e la ceramica costituiscono due tipologie di oggetti d'arte che più di altri afferiscono a campi di studio differenti, la storia, la storia delle immagini, la storia della tecnica e l'antropologia. Le ragioni si possono individuare nel fatto che la seconda costituisce uno dei materiali legati ai primordi del vivere umano, mentre alla prima è legato un potere di trasmissione dell'immagine che non ha pari in altri oggetti. Da qui il loro labile confine, tra arte e artigianato, e il loro essere veicolo di espressività legate a classi sociali e culturali anche molto diverse. Ne consegue un utilizzo in ambito antropologico particolarmente elevato e la loro scelta in questo breve intervento.

La ceramica è legata strutturalmente al cibo perché ne costituisce il recipiente, anche se la destinazione delle differenti forme dall'Altomedioevo al Settecento non è così definitivamente assodata. Di certo la ciotola e il boccale servivano per bere, lo scodellone per sorbire una zuppa. Alcune indicazioni ci provengono dagli inventari, sui quali si attende un'indagine capillare. Ad esempio si evidenzia che l'inventario della manifattura Manardi di Bassano del 1708 registra, tra le diverse indicazioni relative alle forme, alle dimensioni, alle somiglianze ("alla faentina", "alla Costantinopoli", "alla Todesca") poche descrizioni con riferimento al cibo contenuto: "piatti da capòn", "piatti da torta", "gotti da caffè", "gotti da bever", "squelini da caffè", "vasi da sorbetto"[1]. Anche in dipinti di grande aulicità, di importante committenza e di elevata destinazione, quali il *Festino degli Dei* e ne *Il Baccanale degli Andrii* – eseguiti da di Giovanni Bellini (e Tiziano Vecellio) nel 1508-1511, per il castello estense di Alfonso II, conservati rispettivamente alla National Gallery di Washington e al Museo del Prado a Madrid – compaiono grandi scodelle in porcellana bianca e blu, o cinese, o della manifattura medicea, nel primo, un boccale in terracotta smaltata, nel secondo. Da tali contenitori traiamo poche informazioni sull'identità del cibo, frutta nel primo caso, forse vino nel secondo.

Esiste invece un campo di informazioni indirette, veicolate dalla ceramica cinque-seicentesca sulla quale vale la pena soffermarsi. Mentre alcuni manufatti, ciotole e boccali primocinquecenteschi portano sigle o nomi – ne è un esempio il boccale da Faenza delle collezioni dei Musei Civici padovani, inv. 503[2], con la scritta "MARIETA" – i contenuti appaiono principalmente nella maiolica da farmacia . "[ACQU]A. D[E]. FENOCHIO" è documentata nella bottiglia da farmacia di primo Cinquecento di probabile produzione veneziana[3], "SUCO DE CEDRO", " CONF. DE PR...", "...TARTARO", "AGRO DE CA:::", in un oriolo di farmacia realizzato a Bassano nel 1671 e in tre vasi a rocchetto della manifattura Manardi di Bassano, con le scritte "ELET DI DIAFENICO" (che diviene "DIAPHENICO" nell'altro)[4], ma la stessa destinazione ne denuncia immediatamente il contenuto. Attendiamo solo che tali scritte siano sistematicamente e capillarmente trascritte, anche se le informazioni fornite sembrano afferire più agli studi di medicina che a quelle dell'alimentazione.

Il ricordo preciso dei cibi segnala, invece, la scritta "SALATA" in un piatto graffito dell'ultimo quarto del XVI secolo della raccolta della Ca' d'Oro proveniente dalla terrafer-

Jacopo Chimenti
detto Empoli (cerchia di)
e collaboratore (Filippo Tarchiani?),
Pollarola, prima metà
del XVII secolo
Pesaro, Musei Civici

ma[5], "BIGOLI" in un piatto tardo cinquecentesco in ceramica lionata – cioè ricoperta da una vernice monocroma lionata – rinvenuto a Monselice[6], "SITONAZO"[7] e "ROSTO" nei cavetti di due piattelli trevigiani della seconda metà del XVI secolo[8], "RAVE", "BISSI", "VERZE", "GRESTA" in ciotole e piatti in terracotta ingobbiata, graffita e dipinta della seconda metà del XVII secolo, rinvenuti nello scavo di Campo Marzo a Bassano del Grappa, nel 1982.
L'*imagerie populaire* identificava il maiale con il cibo della crapula. Ne sono conferma i vari fogli con *Il trionfo del Carnevale*, a iniziare da quello di Ludovico Siletti, a Venezia, secolo XVIII, dove il re del carnevale è incoronato di salsicce ed ai suoi piedi è un intero maiale, mentre una testa è infilzata, insieme a carcasse di pollami non identificati (capponi, probabilmente, ma forse, in base alle descrizioni successive, carne di vitello), nel piccolo albero della cuccagna che introduce al suo giaciglio. Ancora a carcasse di volatili si ispirano le sculture portate in trionfo, mentre piadene e cesti sono riempiti di cibi tondeggianti che siamo autorizzati a credere fagioli.
Ma è *Il paese di Cuccagna* che ripropone una *summa* delle maggiori aspirazioni delle popolazioni rurali, una "geografia, fatta da un ser cotal detto bugia", secondo l'iscrizione che l'accompagna. Lunga è la storia di questa fortunata immagine, dal paese di Bengodi di Boccaccio, alle prime silografie senesi degli ultimi anni del Quattrocento, alla novellistica di secondo Cinquecento, all'incisione del Mitelli del 1703 fino alle redazioni remondiniane degli anni successivi, che supponiamo provenire, per una data in calce, 1609, da un rame ancora precedente di una calcografia ignota[9]. Leggiamo, limitandoci a quelli alimentari, i commenti dalla stampa *in folio* e dai due foglietti che servivano da ventola dei Remondini, da sinistra a destra, dall'alto in basso, seguendo le generiche illustrazioni che li accompagnano: "Pioggia d'ogni sorta di Polami Cotti", "Nave e galere cariche di / Mortadelle e Saladi", "Fontane di Buon Malvasia", "Quietando à tavola piove Caponi e pernice / e ogni sorta di Salvaticue", "saline di pani di Zuchari / fine", "Albori che producono ogni sorta di frutti freschi", "Lago di polpete e fegatelli", "Quest'erba produce torte / e pastici, "Lago di bottino fresco", "Ponte di fette di Meloni", "Forni che di continuo prod / uce pagniote fresche", "Pianuri di marzapani e confezioni", "Argini di mortadelle e casate", "Erba che produce Rosade", " o che Macaoni", "Fiume di vino di vino di Spagna", "Questo lago di continuo getta / , fori pesci cotti d'ogni sorte", "Spedi di Rosti di vitello", "In Questo Paese si lega li Asini con le Salcicce", "Lago di fritele", "Qui li Canoni / gieta fiaschi / di moscato", "Fossa di bon Vino Grecco", "Sotto questo piede di latuga 150 pecore li sta al Fresco". Più o meno i medesimi commenti, leggermente variati, sono incisi su due foglietti per ventola, sempre con *Il paese di Cuccagna*. Li leggiamo separatamente, iniziando dal foglietto di sinistra: " Caldara di Macharoni", "Monte informaggiato", "Piove Caponi / Cotti", "Alberi che tutto l'An / no produce frutti", "lago di Butirro colla tavola di conti / nuo piove poli / di ogni Sorte", " Piede di latucha dove li stà / sotto 100 pecore", "Campana di salciccia", "Fonte di vino di Cipro", "Prigion per chi mangia Cipole et / lavora", "Tore e fatta di / bottino fresco", " Canoni di brodo", "Prigione fatta di saladi". Continuiamo con quello di destra: "Venti che sofia fiaschi di mosca / to d'ogni sorta", "Forni che produce Pagniote fresh / e e torte d'ogni Sorte", "Cava di vino bonissimo / d'Alicante dolce", "Isola di pani di Zucari".
Il re del Paese di Cuccagna "va con l'ordinanza de la sua gente" in un corteo, compositivamente impostato come i Trionfi rinascimentali, a cavallo di un cinghiale, con un enorme calice in mano, seguito da personaggi con trofei di capponi e fiaschi di vino.
Poco aggiungono a questo universo del cibo *Le arti per via* incise da Giovanni Volpato, da Francesco Maggiotto con *La lattaia*[10], i cui cesti portano due faraone attaccate per le zampe, alcuni recipienti per il latte e varie bottiglie, né *Il Fornaio*[11], che sta infornando pagnotte quadrangolari divise in quattro con la croce, mentre sotto il telo un'altra forma a cornetto sta lievitando.
La stessa genericità si riscontra nelle varie cucine che popolano le immagini neotestamentarie di Jacopo e della sua bottega, genericità che, unita alle informazioni fornitaci dai contenitori dei cibi e dalle silografie popolari, più volte ripetute, ci restituisce un mondo del cibo che gravitava intorno a pochi elementi. Nel bulino di Jan Sadeler del 1593 con *Lazzaro e il Ricco Epulone*[12] gli animali appesi, di diverse specie e grandez-

ze, sono riconoscibili come un lepre, un cappone e un fagiano, mentre volatili di minore grandezza sono in corso di preparazione sul tavolo e uno spiedo di carne viene tenuto sul fuoco. Sul davanti fichi, pesci, patate, un cocomero e una zucca sono sparsi a terra. Della stessa serie, nel *Cristo in casa di Marta e Maria*[13], una zuppa è sul focolare, mentre un salume è sul tagliere, e nella contemporanea *Cena in Emmaus*[14] tra la verdura sul davanti sono riconoscibili rape, carciofi e, nel cesto, due agli, mentre sul tavolo, accanto a un boccale e ad un prezioso bicchiere a calice, è appoggiata una pagnotta con due incavi trasversali. Queste stesse "cucine" dei Bassano saranno riproposte nei secoli successivi senza significative varianti di soggetto e nei particolari che ci interessano.

Note

1 Cfr. N. Stringa, *La famiglia Manardi e la ceramica a Bassano nel '600 e nel '700*, Bassano 1987, pp. 74-75.
2 *Ceramiche rinascimentali dei Musei Civici di Padova*, a cura di M. Munarini e D. Banzato, Padova 1993, pp. 304-305.
3 Bottiglia da farmacia, Venezia ?, primi decenni del XVI secolo, Musei Civici di Padova, inv. 145, *ibid*.
4 Stringa, *La famiglia Manardi e la ceramica a Bassano nel '600 e nel '700*, cit., p. 78, figg. 55-57.
5 Cfr. M. Munarini, *Graffita tarda a punta e a stecca e/o inscritta*, in *La ceramica nel Veneto. La terraferma dal XII al XVIII secolo*, a cura di G. Ericani e P. Marini, Verona, Banca Popolare di Verona, 1990, p. 149.
6 *Venezia e Monselice nei secoli XV e XVI. Ipotesi per una ricerca*, catalogo della mostra, Cittadella 1985, p. 37.
7 Il termine non compare nei dizionari dialettali.
8 A. Bellieni, *Graffita tarda e graffita a stecca a Treviso*, in *La ceramica nel Veneto*, cit., p. 149.
9 G. Cocchiara, *Il paese di Cuccagna*, Torino, Einaudi, 1956; Id., *Il paese di Cuccagna e altri studi folklore*, Torino, Boringhieri, 1980, cap. V. La stampa del Mitelli riporta annotazioni lunghe e leggermente differenti da quelle Remondini riportate nel testo. Si trascrive anch'essa: "L'asini si legano con le salcicce, et le vigne coi salsiccioni / et le vite son piene d'uva dolze tutto l'anno", "Montagne de spezia d'ogni sorte", "Alberi che producono frittelle calde / dove piove sempre sopra il miele", "Stando a tavola piovono galline dui / dia Pernice Fagiani Starne Capponi / d'ogni sorte uccelli cotti", "Buon melloni tutto l'anno", "MARE DI BUON VINO GRECO", "Queste son selve di certi arboscelli / che i frutti loro son di starne e capponi / cotti inlardati tutti buoni e belli", "Saline di zuccaro fino", "Di latte un fiume nasce in questa grotta / qual va correndo per mezzo il paese / e i greppi suoi son fatti di ricotta", "Montagna grandissima di cascio grattato, Sopra del qual è una caldara larga d'un miglio / qual sempre bolle e manda fuora Macheroni / et ravioli, quali razzolando per ilo cascio / cascano giù nel lago di buturo, squagliato con fette di provature fresche, et ognun ne piglia e mangia / a suo piacere", "Ricotte", "Fonte di malvagià", "Forni che producono Pasticci / caldi d'ogni sorte e pagnotte fresche", "Campagne di marzapani et d'ogni sorte di confezione", "Pianura di frittate rognose calde", "Fonti di fette di melloni", "Monte di provature marzoline", "Fiume di buon moscatello","Fiume di magnaguerra", "Le case belle vi voglio contare / di cascio parmigiano son le mura / et di ricotta le fanno imbiancare", "Questo lago di continua getta fuora / cotti arrosti allessi d'ogni sorta","Questo è un piede di lattuga / sotto del quale stanno / tremila pecore al fresco", "Queste artigliarie tirano fiasche di buon vino", "Sapete di che son queste prigioni / di cascio pecorino son le mura / e le serate sono di cialdoni".
10 Cfr. in *Giovanni Volpato 1735-1803*, a cura di G. Marini, Bassano del Grappa 1988, p. 79.
11 *Ivi*, p. 76.
12 Se ne veda l'immagine in *Jacopo Bassano e l'incisione*, a cura di E. Pan, Bassano del Grappa 1992, p. 24, n. 4.
13 *Ivi*, p. 26, n. 5.
14 *Ivi*, pp. 26-27, n. 6.

Job Berckheyde,
Il fornaio, 1681 ca
Worcester, Art Museum

Pietro Longhi,
Venditrice di fritole,
part., 1757 ca
Venezia, Ca' Rezzonico

Opere pubblicate nella Collana sulla Cultura Popolare Veneta promossa dalla Regione del Veneto e curata dalla Fondazione Giorgio Cini

presso l'Istituto della Enciclopedia Italiana

Canzoni da battello (1740-1750), a cura di S. Barcellona e G. Titton, 2 voll., 1990

Entomologia popolare veneta. Le denominazioni degli insetti nei dialetti veneti e delle Venezie, a cura di E. Ratti, 1990

I dialoghi rusticali di Lorenzo Crico, a cura di E. Dematté, 1990

N. Mangini, *Il teatro veneto moderno. 1870-1970*, 1992

G. Folena, *Vocabolario del veneziano di Carlo Goldoni*, a cura di D. Sacco e P. Borghesan, 1993

Madonne della laguna. Simulacri "da vestire" dei secoli XIV-XIX, a cura di R. Pagnozzato, 1993

presso Neri Pozza Editore

U. Bernardi, *El Filò o la veglia di stalla. Un istituto di socialità contadina*, 1992

A. Pontremoli e P. La Rocca, *La danza a Venezia nel Rinascimento*, 1993

G. Ortalli, *Scuole, maestri e istruzione di base tra Medioevo e Rinascimento. Il caso veneziano*, 1993

E. Bertanza e G. Dalla Santa, *Maestri, scuole e scolari in Venezia fino al 1500*, a cura di G. Ortalli, 1993

Quaderni Bibliografici, a cura di U. Bernardi, M. Cortelazzo e G. Padoan, I: *Medicina popolare. Danza popolare. Canti popolari. Ex voto*, 1994

U. Bernardi, *A catàr fortuna. Storie venete d'Australia e del Brasile*, 1994

C.A. Zotti Minici, *Le stampe popolari dei Remondini*, 1994

"Quel che ghe vol". Le canzoni del Redentore (1866-1935), a cura di R. Carnesecchi, 1995

Le dieci tavole dei proverbi, a cura di M. Cortelazzo, 1995

G. Beggio, *Vocabolario polesano*, a cura di P. Barbierato, 1996

Sussidiario di cultura veneta, a cura di M. Cortelazzo e T. Agostini, 1996

Quaderni Bibliografici, a cura di U. Bernardi, M. Cortelazzo e G. Padoan, II: *Bibliografia istriana*, a cura di F. Ursini, 1997

Quaderni Bibliografici, a cura di U. Bernardi, M. Cortelazzo e G. Padovan, III: *Superstizioni e stregoneria*, a cura di E. Guardalben; *Proverbi, modi di dire, blasoni popolari*, a cura di F. Rizzi; *Architettura popolare*, a cura di C. Alpago-Novello, 1997

Castellavazzo. Un paese di pietra, la pietra di un paese, a cura di A. Alpago-Novello, 1997

L. Urban, *Processioni e feste dogali. "Venetia est mundus"*, 1998

Scartafaccio di Agricoltura. Manoscritto di un contadino di Spiné di Oderzo (1805-1810), a cura di L. Morbiato, 1998

Giacomo Agostinetti. Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa, a cura di U. Bernardi e E. Dematté, 1998

G. Grava - G. Tomasi, *La fienagione nelle prealpi venete*, 1999

Il canto patriarchino di tradizione orale in area istriana e veneto-friulana, a cura di P. Barzan e A. Vildera, 2000

Chiese e Cappelle rurali della Val Belluna I, a cura di A. Alpago-Novello, 2000

D. Davanzo Poli, *Abiti antichi e moderni dei Veneziani*, 2001

G. Secco, *Mata. La tradizione popolare e gli straordinari personaggi dei Carnevali arcaici delle montagne venete*, 2001 [questo volume è uscito, in una serie speciale, presso l'Editore I Belumat]

M. Carmeli, *Storia di Varj Costumi Sagri e Profani dagli Antichi sino a noi pervenuti*, a cura di D. Isabella, 2002

La danza barocca a teatro. Ritornelli a ballo nell'opera veneziana del Seicento, a cura di R. Carnesecchi, 2003

presso Angelo Colla Editore

G. Vio, *Le Scuole piccole nella Venezia dei Dogi. Note d'Archivio per la storia delle Confraternite Veneziane*, 2004

Fiabe e racconti veronesi raccolti da Ettore Scipione Righi, 3 voll., a cura di G. Viviani e S. Zanolli, 2004-2007

Vocabolario del dialetto ladino-veneto della Valle di Zoldo (Belluno), a cura di E. Croatto, 2005

di prossima pubblicazione

Il Culto dei Santi nel dominio Veneto di Terraferma, a cura di S. Marin

Il Vocabolario del veneziano del '500, a cura di M. Cortelazzo

La Raccolta dei Proverbi, delle sentenze, parole e frasi veneziane..., composta nell'ozio dell'isola di Santo Spirito... da Francesco Zorzi Muazzo di Giovanni Antonio Patrizio Veneto, a cura di F. Crevatin

L'opera di Paul Scheuermeier ed i contadini veneti, a cura di C. Gentili

Georges de la Tour,
Ragazza che soffia su un braciere, 1646-1648 ca
Germania,
collezione privata

SPOGLIO DEI PERIODICI DI CULTURA VARIA (2004-2006)

Il precedente spoglio dei periodici di "cultura varia" era stato presentato sul "Notiziario Bibliografico" n. 47 e prendeva in considerazione gli anni 2003-2004. Il presente aggiornamento si riferisce quindi alle nuove uscite a partire dall'ultimo fascicolo segnalato sul "Notiziario" n. 47.

Ateneo Veneto
rivista di scienze, lettere ed arti

direttore responsabile: Antonio Alberto Semi
direttore scientifico: Marino Zorzi
comitato di redazione: Tiziana Agostini, Michele Gottardi, Filippo Maria Paladini (coord.)
segreteria di redazione: Marina Niero
periodicità: semestrale
editore: Ateneo Veneto, Venezia
sede della redazione: campo S. Fantin, 1897 - 30124 Venezia - tel. 041/5224459 - fax 041/5200487
web: www.ateneoveneto.org

a. CXCI, terza serie, 3/I, 2004
Di tutte le leggi giuste apremo mantenerci osservanti, Atti della Giornata di studi per il bicentenario della nascita di Niccolò Tommaseo (Venezia, 29 novembre 2002), a cura di Tiziana Agostini e Michele Gottardi
Introduzione | Maria Cecilia Ghetti, *L'Università di Padova ai tempi del Tommaseo* | Marinella Colummi Camerino, *Tommaseo e la professione del letterato. Da Firenze a Venezia* | Fabio Michieli, *Niccolò Tommaseo e Antonio Marinovich: dalle lettere alla letteratura* | Monica Giachino, *"Quand'ecco io mi vedo recapitare il Diploma di Giornalista". Tommaseo e il "Giornale" di Treviso* | Michele Gottardi, *Tommaseo, l'Ateneo Veneto e Venezia* | Maria Iolanda Palazzolo, *Tommaseo e il problema della censura* | Giancarlo Scarpari, *Niccolò Tommaseo e l'opposizione legale a Venezia* | Luigi Garofalo, *Un'intuizione di Niccolò Tommaseo: "l'esecuzione fa le leggi"* | Tiziana Agostini, *Niccolò Tommaseo ministro dell'istruzione e del culto* | *Indice dei nomi.*

a. CXCI, terza serie, 3/II, 2004
Pietro Zampetti, *Esperienze d'uno storico dell'arte tra il 1940 e il 1953* | Filippo Maria Paladini, *I "primigeni principi". Parabola ideologica d'un avvocato veneto tra "regenerazione" democratica e Restaurazione* | Lanfranco Caniato, *Appunti per un commento a due commi del Testo Unico n. 490/99 in relazione al D.L. n. 42/04 e al D.P.R. n. 791/73* | Panaghiotis Michailaris, *Interpreti di Fozio a Venezia tra Settecento e Ottocento* | Atti dell'Ateneo Veneto: *Quadro dell'attività accademica 2004* | *Assemblee e bilanci* | *Appendice: organigramma, pubblicazioni.*

a. CXCII, terza serie, 4/I, 2005
Gino Luzzatto storico dell'economia, tra impegno civile e rigore scientifico, Atti del Convegno di studi (Venezia, 5-6 novembre 2004), a cura di Paola Lanaro
Maurice Aymard, *Luzzatto, le* Annales *e il rinnovamento della storia economica europea nella prima metà del '900* | Marco Cattini, *Gino Luzzatto: dall'Economia induttiva alla Storia economica e sociale* | Paola Lanaro, *Gino Luzzatto storico dell'economia veneziana* | Andrea Zannini, *La Venezia di Luzzatto: dal Medioevo all'età contemporanea* | Gian Maria Varanini, *Alcune note sulle ricerche di Gino Luzzatto sino al 1910* | Mauro Moretti, *"...noi moderni che pretendiamo dalla storia qualche cosa di più...". Appunti sul giovane Luzzatto fra 'storia e scuola'* | Giovanni Favero, *Gino Luzzatto e l'*Enciclopedia Italiana | Omar Mazzotti, *L'Archivio Luzzatto: un profilo* | Andrea Caracausi (a cura di), *Gino Luzzatto. Bibliografia* | Andrea Caracatisi (a cura di), *Indice dei nomi.*

a. CXCII, terza serie, 4/II, 2005
Emanuela Trevisan Semi, *Una passione, una missione. Intervista a Yehoshua* | Maria Celotti, *I cavalieri di Malta a Venezia: L'archivio di San Giovanni del Tempio* | Linda L. Carroll, *A newly-discovered* Charles V with dog | Simonetta Pelusi, *"Gabbate tutte le fazioni...". Una riedizione degli scritti antinapoleonici di Vittorio Barzoni* | Chiara Marin, *La 'voce' di Venezia: Tommaso Locatelli, giornalista dell'Ottocento* | Lucia Salini, *Custodi della tradizione e avanguardie del nuovo sulle sponde dell'Adriatico* | Andrea Gatti, *La morale del conoscitore* | Renzo Rabboni - Gilberto Pizzamiglio - Carlo Odo Pavese, *L'*Iliade *in veneziano di Giacomo Casanova* | Atti dell'Ateneo Veneto: *Quadro dell'attività accademica 2005* | *Assemblee e bilanci* | *Appendice: organigramma, pubblicazioni.*

Atti dell'Istituto Veneto
di scienze lettere ed arti

direttore responsabile: Leopoldo Mazzarolli
periodicità: annuale
editore: Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti, Venezia
sede della redazione: campo S. Stefano, 2945 - Palazzo Loredan - 30124 Venezia - tel. 041/2407711 - fax 041-5210598
e-mail: ivsla@unive.it
web: www.istitutoveneto.it

Parte generale e Atti ufficiali

t. CLXI, a.a. 2002-2003
Bruno Zanettin, *Relazione del Presidente sull'attività svolta nell'anno accademico 2002-2003.*

t. CLXII, a.a. 2003-2004
Leopoldo Mazzarolli, *Relazione del Presidente a chiusura dell'anno accademico 2003-2004* | Milla Baldo Ceolin, *Mirko Merlin. Maestro e amico* | Federico Seneca, *Ricordando Paolo Sambin.*

t. CLXIII, a.a. 2004-2005
Leopoldo Mazzarolli, *Relazione del Presidente a chiusura dell'anno accademico 2004-2005* | Giovanni Costa, *Ricordo di Nicolò Dallaporta* | Manlio Pastore Stocchi, *Ricordo di Vittore Branca* | Claudio Magris, *Ricordo di Giuliano Baioni* | Francesco Gentile, *Ricordo di Enrico Opocher* | Antonio Lepschy, *Ricordando Renzo Marenesi maestro e amico.*

Classe di scienze fisiche, matematiche e naturali

t. CLXII, a.a. 2003-2004, fasc. III
Cristina Zanatta, *Astronomia e astrologia medievale latina nella Biblioteca Nazionale Marciana. Fondo antico.*

t. CLXIII, a.a.2004-2005, fasc. I
Adriano Soldano, *La provenienza delle raccolte dell'erbario di Ulisse Aldrovandi. Volume XV e considerazioni sull'intera collezione.*

Christian Berentz, *Lo spuntino elegante*, partt., 1717
Roma, Galleria Nazionale d'Arte Antica

t. CLXIII, a.a.2004-2005, fascc. II-III
Antonio Lepschy - Ettore Fornasini, *La memoria della materia. La materia della memoria* | Giulio Antonio Venzo, *Sintesi delle modalità delle cause geologiche, delle conseguenze e degli effetti della frana del 9 ottobre 1963 al Vaiont* | Alberto Giovanni Biuso, *Decifrare il tempo: corpo e temporalità* | Paolo Alberi Auber, *L'orologio solare orizzontale del Circo di Aquileia (II sec. d.C.). Il "Plintio di Euporus". Prima parte* | Francesco Angrilli - Gian Andrea Bianchini - Giacomo Colombatti - Francesca Ferri - Pier Francesco Lion Soppato - Marcello Fulghignoni e il TEAM HASI, *Missione Cassini-Huygens, arrivo a Titano: 14 gennaio 2005* | Gigi Pennacchi - Luigi Benedetti, *Osservazioni eseguite nell'osservatorio meteorologico dell'Istituto Cavanis di Venezia nel 2003* | Gigi Pennacchi - Luigi Benedetti, *Osservazioni eseguite nell'osservatorio meteorologico dell'Istituto Cavanis di Venezia nel 2004.*

t. CLXIV, a.a. 2005-2006, fascc. I-II-III
Mario Miranda, *La riforma universitaria e gli studi scientifci. La matematica e la fisica nel biennio propedeutico* | Iginio Dieni - Danilo Giordano - Francesco P. Sassi, *Silurian and Devonian Boudins within the Southalpine Metamorphic Basement of the Agordo Area (Eastern Alps)* | Davide Marcuglia - Alessandro Alzetta - Carlo G. Someda - Federico Bernardi - Daniele Trevisiol, *Propagazione elettromagnetica anomala per cause meteorologiche e conseguenze sul servizio di telefonia mobile* | Gian Antonio Danieli, *Le reti della complessità* | Paolo Alberi Auber, *L'orologio solare orizzontale del Circo di Aquileia (II sec. d.C.). Il "Plintio di Euporus". Seconda parte* | Gigi Pennacchi - Luigi Benedetti, *Osservazioni eseguite nell'Osservatorio meteorologico dell'Istituto Cavanis di Venezia nel 2005.*

Classe di scienze morali, lettere e arti

t. CLXII, a.a. 2003-2004, fascc. II-III-IV
Alberto Rodighiero, *Un'epoca, un autore, un romanzo*: Fratelli d'Italia *di Alberto Arbasino* | David Celetti, *Strumenti e modalità di gestione di un bene strategico: i rifornimenti di canapa a Venezia e in Inghilterra tra il XVI e il XVIII secolo* | Laura Moretti, *Lo spazio della musica: Jacopo Sansovino e Adrian Willaert a San Marco* | Claudio Chiancone, *Nove lettere inedite di Vittore Benzon a Vincenzo Monti* | Sergio Perosa, *Una nuova traduzione di* The Confidence-Man *di Herman Melville* | Giuliana Schiavi, Moby-Dick *in Italia. Una traduzione infinita* | Federico Casa, *Il ruolo di Enrico Opocher nel dibattito italiano sulla natura della giurisprudenza a mezzo del XX secolo* | Marco Pisoresi, *Tra festa e liturgia. Il baldacchino negli ingressi pubblici del tardo medio evo: Genova, Milano, Venezia e il possibile cerimoniale europeo.*

t. CLXIII, a.a. 2004-2005, fasc. I
Gino Benzoni, *Venezia: la città ulteriore* | Francesca Rohr Vio, Ex virtute nobilitas coepit: *percorsi d'affermazione politica* | Massimo Favilla - Ruggero Rugolo, *Frammenti dalla Venezia barocca* | Marina Magrini, *Intorno a Tiepolo: Crosato, Diziani e Fontebasso* | Chiara Marin, *La ricerca di una nuova "venezianità": Tommaso Locatelli e la critica d'arte nell'Ottocento* | Francesca Cavaggioni, *La battaglia di Drepana: immagini di una sconfitta* | Mattia De Poli, *Monodie e personaggi in Euripide. L'*Andromaca *e altro.*

t. CLXIII, a.a. 2004-2005, fasc. II
Egidio Ivetic, *Il Tommaseo e la sua Serbia immaginaria* | Roberto Pancheri, *Tiepolo e la Valmarana nelle pagine di Antonio Fogazzaro* | Maria Silvia Bassignano, *Flaminato e culto imperiale nelle* regiones *XI e IX* | Francesca Cavaggioni, *Aspetti politici, religiosi e giudiziari nella vicenda di P. Claudio Pulcro* | Paola Pugliese, *Francesco Novelli (1767-1836) illustratore di libri* | Cristina Zorzella, *Linguaggio, parlare e "parlare comune". Un inedito di Ferruccio Rossi-Landi.*

t. CLXIII, a.a. 2004-2005, fascc. III-IV
Federico Pigozzo, *Speculazione e guerra monetaria fra Venezia e Padova (1345-1405)* | Patricia J. Osmond, *Il testamento di Antonio Moreto editore e mercante di libri a Venezia (22 maggio 1501)* | Patrizia Solinas, *Sul celtico d'Italia: le forme in -u del leponzio* | Elena Triantafillis, *Il concetto di koiné italica dal 1930 ad oggi.*

t. CLXIV, a.a. 2005-2006, fasc. I
Gino Benzoni, *Appunti sullo zero* | Vanna Vedaldi Iasbez, *Geografia ed etnografia nella produzone letteraria ovidiana dell'esilio: retorica o realismo?* | Fabiana Di Brazzà, *La questione armena nelle lettere di Anna Nèriman Mamigon a Giuseppe Marcotti* | Gennaro Toscano, *Andrea Mantegna, Isabella d'Este e la Contessa di Acerra* | Davide Susanetti, *Simulacri della sventura. Per una rilettura dell'Ecuba euripidea.*

t. CLXIV, a.a. 2005-2006, fasc. II
Mattia Cipriani, *Le versioni in prosa della "Canzone della Crociata Albigese"* | Francesca Scrivani, *Cartografia e 'mìmesis': la prima mappa della terra* | Davide Bertocci, *I congiuntivi del tipo* (ne) attigas *in latino arcaico* | Roberto Fornasier, *Una proposta di Maritain per la revisione dei Patti Lateranensi* | Franco Benucci - Alberto Rizzi, *Padova marchesca: precisazioni e aggiunte al "corpus" dei leoni veneti.*

Atti e Memorie della Accademia di agricoltura scienze e lettere di Verona

direttore responsabile: Giuseppe Franco Viviani
segreteria di reazione: Ettore Curi
periodicità: annuale
editore: Accademia di agricoltura, scienze e lettere, Verona

sede della redazione: via Leoncino, 6 - 37121 Verona - tel. 045/8003668 - fax 45/8068911
e-mail: aaslvr@libero.it
web: www.aaslvr.it

a.a. 2001-2002, vol. CLXXVIII, 2004
Organi statutari | *Serie dei Presidenti e dei Segretari* | *Elenco soci al 30 giugno 2002* | *Adunanze del Corpo accademico* | Documenti: *Per il premio letterario "Scrivere per amore"* | *Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2001* | V. Castagna, *Relazione del Presidente sull'attività nel 2000-2001* | Interventi del Presidente: *Per il convegno "Dove va la psichiatria?"* | *Per la presentazione del volume "Il collegio dei giudici-avvocati di Verona"* | *Per la commemorazione di Renzo Chiarelli* | *Per la consegna della medaglia della città a Sandro Ruffo* | *Per la commemorazione di Lanfranco Vecchiato* | *Per la commemorazione di Alessandro Antonietti e Giorgio De Sandre* | *Per il seminario "La rondella delle Boccare: conservazione e valorizzazione di una fortificazione rinascimentale"* | *Per il convegno "Le riforme giudiziarie a Malta nella seconda metà del XVIII secolo"* | *Per il simposio "Quando un cieco vede oltre: come i diversi possono essere utili"* | *Per la presentazione del volume "Cronache politiche veronesi 1900-1914"* | *Per il seminario "Passato, presente e futuro della linea direttissima Verona-Bologna"* | *Per la presentazione del volume "Bibliografia veronese 1997-1999"* | *Per il convegno su "La Valpolicella in età romana"* | *Per il convegno "Organismi geneticamente modificati per il settore agricolo e alimentare: attualità e Prospettive"* | Commemorazioni: Ezio Filippi, *Lamberto Paronetto, etnologo e studioso* | Giuseppe Martelli, *Lamberto Paronetto: un grande etnologo maestro di professione e di vita* | Memorie della classe di agricoltura e scienze fisiche-matematiche e naturali: Giorgio Bargioni, *L'evoluzione della frutticoltura italiana nel XX secolo* | Antonio Balestrieri, *I mali della mente e la conoscenza dell'uomo. Psichiatria ed antropologia* | Giovanni Rizzotti, *La diffusione nel mondo delle colture agrarie geneticamente modificate* | Petronio Zamboni, *Numeri composti e numeri primi* | Memorie della classe di scienze morali storiche e filologiche: Pierpaolo Brugnoli, *Palazzo Manara poi Moscardo, Pindemonte, Polfranceschi, Da Lisca nella contrada dell'Isolo di Sopra a Verona* | Laura Schram-Pighi, *La narrativa italiana di utopia (1750-1915)* | Alberto Castaldini, *L'archivio demologico di Giovanni Tassoni* | Luciana Premoli Monti, *Master plan per contributi finalizzati al recupero del complesso monumentale denominato "Bastione delle Boccare" di Verona* | Daniela Calabrese, *Una seicentina veronese sul* Computo mercantesco | Ettore Curi, *La linea diretta Bologna-Verona* | Edoardo Stracuzzi, *Verona-Bologna... oggi* | Antonio Ciaravolo, *Il raddoppio della linea ferroviaria Bologna-Verona: una storia finita?* | *Catalogo delle edizioni dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona.*

supplemento al vol. CLXXVIII, 2004
Bibliografia Veronese (2000-2002), di Giuseppe Franco Viviani e Giancarlo Volpato
Presentazione | *Al lettore* | *Abbreviazioni* | *Avvertenza* | *Piano di classificazione* | Schede bibliografiche: *Generalità, opere generali* | *Filosofia e discipline connesse* | *Religione* | *Scienze sociali* | *Linguistica* | *Scienze pure* | *Tecnologia (Scienze applicate)* | *Arti* | *Letteratura* | *Storia e geografia* | *Indice degli autori* | *Indice dei soggetti.*

a.a. 2002-2003, vol. CLXXIX, 2005
Organi statutari | *Serie dei Presidenti e dei Segretari* | *Elenco soci al 30 giugno 2003* | *Adunanze del Corpo accademico* | Documenti: *Per il premio letterario "Scrivere per amore"* | *Bilancio consuntivo al 31 dicembre 2002* | V. Castagna, *Relazione del Presidente sull'attività nel 2000-2001* | Interventi del Presidente: *Seduta pubblica* | *Per il convegno su Vittorio Pellegrini* | *Ricordo di Alberto Minghetti* | *Seduta privata* | *Carlo Montanari e l'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere* | *V Settimana della cultura* | *L'Orto botanico di Padova* | *Per il premio letterario "Scrivere per amore"* | *Vittorio Alfieri e Ippolito Pindemonte nella Verona del Settecento* | *Per il convegno "Problemi dell'apicoltura nel contesto della frutticoltura italiana"* | *Seduta pubblica* | Memorie della classe di agricoltura e scienze fisiche-matematiche e naturali: Ezio Filippi - Davide Franchini, *Tre piccoli consorzi d'irrigazione (Campagnamagra, Prabiano, Prevaldesca) ieri e oggi* | Giuseppe Bruni, *Il ruolo e la missione delle fondazioni nel settore "non profit"* | Giulio Franco Rovelli, *Ricordo di Alberto Minghetti: l'uomo* | Maurizio Cossato, *Alberto Minghetti: il mio ricordo e un po' di storia* | Libero Cecchini, *Ricordo dell'ing. Alberto Minghetti: il ponte di Castelvecchio* | Giorgio Maria Cambiè, *La rosa del sole da Uruk alla Lega Nord ed oltre* | Ettore Curi, *La stazione agraria con la scuola pratica di chimica a S. Sebastiano (1872-1880)*| Severino Fraccaroli, *Prodotti alimentari tipici: quali scelte per il consumatore* | Antonio Balestrieri, *Il senso di realtà nella schizofrenia. Tra neuroscienze e scienze umanistiche* | Arturo Paganelli, *Un patrimonio culturale e mondiale da conservare e tramandare: l'Orto Botanico dell'Università degli Studi di Padova* | Elsa M. Cappelletti, *Documenti sulle modalità della didattica nel Cinquecentesco "Horto Medicinale" e nell'Ottocentesco "Orto Botanico" dell'Università di Padova* | Ettore Curi, *Piazza Indipendenza e l'Accademia* | Roberto Zorzin - Aurora Allegrezza - Fabio Tottola, *Idrogeologia e qualità di alcune sorgenti carsiche dei Monti Lessini Veronesi* | Ezio Filippi, *La memoria inedita di Giovanni Scopoli sulle fiere e i mercati periodici del Veronese* | Memorie della classe di scienze morali storiche e filologiche: Giuseppe Battaglia, *Il Duomo di Montagnana nella ricorrenza cinque volte centenaria dalla consacrazione 1502-2002* | Mario Longo, *Tra cosmopolitismo e nazionalismo: il federalismo in Kant* | Nelly Zanolli-Gemi, *Andrea Mantegna*

Christian Berentz, *Fiori, frutta e un vassoio con bicchieri di vetro*, part., 1690-1700
Pesaro, Museo Civico

e Verona | Giovanni Rapelli, *Sulla componente caucasica dell'etrusco* | Pierpaolo Brugnoli, *Casa Zoppi-Cazzola di via San Pietro Martire a* Verona | Problemi dell'apicoltura nel contesto della frutticoltura italiana: Vittorio Castagna, *Indirizzi di saluto* | Luigi Cavazza, *Introduzione* | Giorgio Bargioni, *L'impollinazione degli alberi da frutto e gli insetti pronubi* | Anna Gloria Sabatini, *Situazione quanti-qualitativa del patrimonio apistico italiano* | Mauro Pinzauti, *Pronubi naturali alternativi alle api mellifere nell'impollinazione dei frutteti* | Giorgio Baracani, *Problemi ed esigenze per l'apicoltore che svolge il "servizio di impollinazione"* | Vittore Foradori, *L'apicoltura nella Provincia di Verona* | Enrico Baldini, *Conclusioni* | *Catalogo delle edizioni dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona.*

Atti e Memorie dell'Accademia Galileiana di scienze lettere ed arti in Padova già dei Ricovrati e Patavina

direttore: Lucia Rossetti
comitato di redazione: Lucia Rossetti, Antonio Lepschy, Antonio Gamba, Vittorio Zaccaria
periodicità: annuale
editore: La Garangola, Padova
sede della redazione: via Accademia, 7 - 35139 - Padova - tel. 049/655249 - fax 049/8752629
e-mail: galileiana@libero.it
web: www. accademia.dei.unipd.it

a.a. 2004-2005, vol. CXVII, parte I
Atti
Fondatori e corso storico: *Soci fondatori* | *Principi e Presidenti* | *Organi Statutari* | *Consiglio Accademico* | *Ufficio di Presidenza* | *Corpo Accademico (Effettivi, Onorari, Corrispondenti nazionali, Corrispondenti stranieri)* | *Soci deceduti nell'anno* | *Elenco anagrafico* | *Soci eletti nell'anno* | *Enti sostenitori dell'Accademia* | *Diario delle attività accademiche: Consigli Accademici* | Corpo Accademico adunanze pubbliche: *Adunanza inaugurale* | *Adunanze pubbliche ordinarie* | Attività Accademiche: *Verbali e resoconti delle principali iniziative* | Atti: Oddone Longo, *Relazione sull'attività svolta durante l'anno accademico 2003/2004 (405°)* | Lino Mattarolo, *Discorso inaugurale del socio per l'anno accademico 2004/2005 (406°)* | Commemorazioni: Gregorio Piaia, *Commemorazione del s.e. Giovanni Santinello* | Conferenze e rappresentazioni: Emilio Rosini, *La crisi della giustizia* | Rappresentazione: *Processo a Galileo* | *Ringraziamenti e notizie statistiche: Lasciti e donazioni* | *Notizie sulla Biblioteca* | *Pubblicazioni dell'Accademia* | *Appendice: Paolo Maggiolo, I Soci dell'Accademia (Fe-Ge).*

a.a. 2004-2005, vol. CXVII, parte II
Memorie della classe di scienze matematiche e naturali
Alberto Mirandola, *La situazione energetica italiana nell'attuale contesto mondiale* | Gaetano Crepaldi, *L'invecchiamento della popolazione. Una sfida globale per la nostra società* | Antonio Lepschy - Carlo Minnaja, *Considerazioni sull'origine e sull'etimologia della parola simplesso. Cronistoria di una* quête | Cristian Carraretto, *L'introduzione del mercato energetico liberalizzato: presupposti, obiettivi, aspetti tecnici ed economici* | Milla Baldo Ceolin, *Bruno Rossi. Momenti di vita di uno scienziato* | Livio Scarsi, *Bruno Rossi, maestro ed amico* | Armando Sabbadin, *Un animale in laboratorio* | Paolo Burighel - Lucia Manni, *Rapporti fra tunicati e vertebrati: origine delle creste neurali e dei placodi neurali* | Midrio Menotti, *Neurogenesi nel cervello adulto* | Annamaria Bresquar - Carlo Minnaja, *Il problema delle due culture negli inediti di Ubaldo Richard* | IV seminario di tecnologie dell'informazione: Giovanni Pittino, *Un'introduzione tecnica alla televisione digitale terrestre* | Roberto Saracco, *Evoluzione tecnologica e dei servizi nell'ICT. Uno sguardo ai prossimi 15 anni.*

a.a. 2004-2005, vol. CXVII, parte III
Memorie della classe di scienze morali lettere ed arti
Francesco Feltrin, *Ricordo di Luigi Piccinato (e di una Padova perduta)* | Antonino Poppi, *La* Protestatio *di Carlo Rinaldini "nimis Aristoteli addictus" (1693)* | Lorenzo Renzi, *Il lessico veneto antico della montagna* | Franco Bernabei, *Problemi metodologici e interdisciplinari della Storia della critica d'arte* | Antonio Daniele, *Alfonso Traina poeta* | Oddone Longo, *Dmitrij Narkisovic Mamin-Sibirjàk (1852-1912). Il* Lago del cigno | Simone Sessolo, *When maturity has its tongue: the linguistic alteration in Henry Roth's "Call It Sleep"* | Guido Santato, *Il federalismo. Breve storia di un'idea* | Francesco Favotto, *Domenico Sartor: un politico, imprenditore sociale e culturale* | Oddone Longo, *Gli Ebrei. Un problema razziale e sanitario?* | Vittorio Zaccaria, *Luoghi e personaggi veneti nella "Divina Commedia"* | Francesca Romana Berno, *Il (breve) trionfo del Sale: Paracelso* | Mattia De Poli, *Monodie in responsione nell'*Ecuba *di Euripide: un caso controverso* | Oddone Longo, *Due poesie di Nassos Vaghenàs* | Galeazzo Viganò, *Breve nota sul progetto e la realizzazione di un distintivo per i soci dell'Accademia Galileiana di Scienze Lettere ed Arti in Padova* | Lisanna Pasotto, *Il periodico "Arte Veneta": dal* database *ad alcune considerazioni storiche* | Filippo Boscolo, *I battellieri del lago di Como in età romana* | Lectura Petrarce: Ugo Dotti, *La canzone CCCLX (*Quel'antiquo mio dolce empio signore*)* | Stefano Carrai, *La sestina XXII* | Kristen Ina Grimes, *A proposito di Rvf 285: Petrarca tra Laura e Monica.*

Atti e Memorie dell'Ateneo di Treviso

direttore responsabile: Antonio Chiades
periodicità: annuale
editore: Ateneo di Treviso
sede della redazione: c/o Ateneo di Treviso, Palazzo dell'Umanesimo Latino - Riviera Garibaldi 13 - 31100 Treviso

n.s., n. 21, a.a. 2003-2004
Nino Maestrello, *Gli* Adagia *e i* Colloquia *nell'Umanesimo di Erasmo da Rotterdam* | Maurizio Gallucci, *Sulla longevità. Eredità culturali e nuove frontiere: il caso Treviso* | Luigi Garofalo, *Kandinsky e il diritto romano* | Antonello Nave, *Da Treviso al Polesine. Gino Pinelli pittore e incisore* | Gregorio Piaia, *Un progetto di ricerca giunto a compimento. La "storia delle storie generali della filosofia"* | Quirino Bortolato, *1904-2004: cento anni di modelli atomici: da Thomson ai Quark* | Giorgio Biscaro, *L'importanza delle piante in medicina. La china tra storia e leggenda* | Gian Domenico Mazzocato, Dialogus de oratoribus*: Tacito o no?* | Giuliano Romano, *Al limiti della teoria del tutto* | Alessandro Minelli, *Prestiti reciproci fra nomi comuni e nomi scientifici degli animali* | Alfio Centin, *Il libro unico di Stato durante il ventennio fascista* | Floriano Graziati, *Principi di natura e lumi di ragione nel diritto del XVIII secolo* | Gabriele Farronato, *L'archivio del Museo di Asolo. Note illustrative* | Mario Marzi, *Le tre tentazioni amorose di Odisseo* | Giorgio T. Bagni, *Genesi di un concetto matematico. La storia nella didattica* | Maria Grazia Caenaro, *Il linguaggio della politica nell'Atene del IV secolo a.C.: Demostene* | Andrea Cason, *Rapsodie poetiche sul fatto del "Castello d'Amore"* | Arnaldo Brunello, *Condizioni socio-politico-religiose nella Francia del '500* | Franco Posocco, *Le città murate del territorio nord-orientale d'Italia* | Ivano Sartor, *Gli sconosciuti organi di Gaetano Callido per le chiese trevigiane di San Martirio e San Paolo: nuovi documenti* | Vittorio Galliazzo, *Paesaggio urbanistico-architettonico nella Valmareno (TV): momenti di lettura di una singolare "città museale" diffusa* | Roberfo Cheloni, *Vecchi: antropologia transegenerazionale* | Bruno De Donà, *1915: ragioni e motivi dell'irredentismo all'entrata in guerra dell'Italia* | Francesco Zanella, *Charles Babbagge: il precursore del computer* | Giancarlo Marchetto, *Elementi climatologici per l'anno 2003* | *Statuto dell'Ateneo di Treviso* | *Elenco dei soci 4 luglio 2003.*

n.s., n. 22, a.a 2004-2005
Giuliano Simionato, *Relazione sull'attività svolta dal Consiglio di Presidenza dell'Ateneo di Treviso nel triennio accademico 2002-2005* | Alfio Centin, *Impressioni di viaggio dell'esule Giovanni Berchet nelle* Lettere alla marchesa Costanza Arconati Visconti | Antonio Chiades, *Osti, sbirri, caffettieri nella Treviso di metà Ottocento* | Arnaldo Brunello, *I popoli della Gallia fino alla conquista romana* | Giuliano Romano, *I grandi problemi dell'attuale cosmologia* | Vit-

Vincenzo Campi, *Fruttivendola*, partt., 1580 ca
Milano, Pinacoteca di Brera

torino Pietrobon, *Il ragionamento del giudice e il giudizio* | Isidoro Liberale Gatti, *Un vescovo del primo rinascimento a Treviso: Pietro Riario da Savona (1445-74). L'uomo, il mecenate, il diplomatico, il pastore, il calunniato* | Quirino Bortolato, *1905-2005. Cento anni di relatività dall'*"annus mirabilis" *di Albert Einstein* | Sante Rossetto, *Il mito di Totila a Treviso nel Settecento* | Floriano Graziati, *L'esperienza costituzionale americana vista da Tocqueville* | Gian Domenico Mazzoccato, *L'*Agricola *di Tacito: l'individuo davanti al potere* | Maria Grazia Caenaro, *Cicerone e Platone: il preludio alle Leggi* | Maurizio Gallucci, *Individuazione dei fattori predittori di disabilità in anziani ultrasessantenni. Prima evidenze dello "studio Treviso longeva"* | Nino Maestrello, *Giuseppe Maffioli: commediografo, attore, regista, gastronomo, scrittore trevigiano* | Andrea Cason, *Considerazioni sullo* Zibaldone, *il libro segreto di Leopardi* | Roberto Cheloni, *'Ambiente' ed ambiente psichico* | Giorgio T. Bagni, *Linguaggio, simboli, matematica* | Emma Bortolato, *La resistenza nei territori di Riese Pio X e di Altivole. Risultati di un'esperienza didattica* | Giuliano Simionato, *Eredità di un maestro: Emilio Lovarini* | Bruno De Donà, *Evoluzione della lingua* | Giancarlo Marchetto, *Elementi climatologici per l'anno 2004* | *Statuto dell Ateneo di Treviso* | *Elenco dei Soci 26 giugno 2005.*

La Bassa
rivista di storia arte e cultura

direttore responsabile: Roberto Tirelli
comitato di redazione: Mario Ambrosio, Giuliano Bini, Benvenuto Castellarin, Roberto Della Ricca, Enrico Fantin, Franco Gover, Anita Salvador, Roberto Tirelli, Tullia Zorzi
periodicità: semestrale
editore: "La bassa" - Associazione per lo studio della friulanità del Latisanese e del Portogruarese, Latisana (UD)
sede della redazione: via A. Manzoni, 48 - 33053 Latisana (UD)

a. XXVII, n. 50, giugno 2005
Enrico Fantin, *In memoria di Papa Giovanni Paolo II Magno* | Davide Lorigliola, *Per una bibliografia delle opere di Mario Giovanni Battista Altan* | Enrico Fantin, *Francesco Ellero. Scultore latisanese* | Roberto Tirelli, *Fulmini e campane* | Pietro Ceolin, *L'istituto Agrario "Falcon-Vial" di S. Vito: fucina di idee agricole* | Maria Teresa Corso, *Nuova data relativa alla pala di San Giovanni Battista di Antonio Marinetti a Marano* | Giorgio Milocco, *Gli internamenti dei "regnicoli" durante la Grande guerra* | Benvenuto Castellarin, *Luoghi di nascita e di provenienza di abitanti di Ronchis (1371-1971)* | Renata Visintin, *Cidine e jè lade* | Vittorina Pizzolitto, *"Banco de schola, banco de nodaro". Maestri di scuola e mediatori di scrittura a Portogruaro, tra XVI e XVII secolo* | Gianfranco Ellero, *La liberazione di Fraforeano nel ricordo di un bambino in guerra* | Enrico Fantin, *Alcuni fatti di Gorgo del 28 aprile 1915* | Bruno Rossetto Doria, *Ancora... i dulfini* | *Vita dell'Associazione* | *Commemorazioni* | *Nuovi soci* | *Pubblicazioni "la bassa".*

a. XXVII, n. 51, dicembre 2005
Enrico Fantin, *Editoriale* | Margherita Caracci, *Religiosità e Inquisizione (parte prima)* | Roberto Tirelli, *La Bassa Friulana e la crisi del Nord Est* | Marika Anastasia, *La festa e le tradizioni nella Bassa Friulana* | Franco Gover, *Ricardi di Netro, il conte artista* | Antonio Beltrame, *Zuan e Catine (le* femine *di Rico)* | Anita Salvador, *La sielte dal fumul* | Maria Teresa Corso, *Ancora qualche appunto sui Tron* | Gianfranco Ellero, *Pertegada? Nella Venezia Giulia!* | Renata Visintini, *Profum di Ginestre* | Gianni Strasiotto, *Enrico Metz detto "El Mess" (1841-1904)* | Mauro Bulicatto, *Da nomi di luogo a cognomi (parte prima)* | Roberto Moschion, *Un prete rabdomante di S. Vito al Tagliamento* | Roberto Tirelli, *La lezione amara ma salutare del referendum* | Enrico Gnesutta, *Personaggi che lavorano per le comunità: Vanni Martinis* | *Segnalazioni* | *Recensioni* | *Vita dell'Associazione* | *Commemorazioni* | *Pubblicazioni "la bassa".*

Indici delle pubblicazioni de "La Bassa" (1978-2005), a cura di Ermanno Dentesano
Presentazione | *Cenno introduttivo* | *Note di Consultazione* | *Parte prima. Indice delle riviste e delle collane* | *Parte seconda. Indici suppletivi* | *Indice degli autori* | *Indice delle persone* | *Indice dei luoghi* | *Indice altri soggetti* | *Attività de "la bassa".*

a. XXVIII, n. 52, giugno 2006
Enrico Fantin, *Per non dimenticare Marcinelle* | Margherita Caracci, *Religiosità e Inquisizione (parte seconda)* | Cristina Driusso - Isabella Magello, *Il complesso di Villa Mocenigo-Biaggini-Ivancich* | Enrico Fantin, *Appunti di storia dell'Ospedale di Latisana* | Antonio Beltrame, *Cuant che i cjargnei a vignivin a la Basse* | Franca Mian, *La metodologia storica nelle opere di M.G.B. Altan* | Franca Mian, *A proposito dell'isoglossa Kurm* | Luciano Angelini, *Lignano: spunti ed idee per il rilancio* | Gianfranco Eellero, *Il Giro d'Italia a Udine e a Latisana nel 1910* | Maria Teresa Corso, *Le rendite dei rustici di Marano nel XII secolo attraverso lo studio del rotolo censuale del Capitolo di Aquileia* | Franco Gover, *Agelindo Modesto, protagonista dell'oreficeria sacra friulana* | Roberto Tirelli, *L'assedio di Marano negli anni 1513-1514* | Federica Ravizza, *Un San Floriano a San Mauretto* | Davide Lorigliola, *Flambro. La memoria perduta che riduce in pezzi le radici del*

male | Salvatore Errante Parrino, *A ricordo di un soprano del Friuli: Disma De Cecco* | Mauro Buligatto, *Da nomi di luogo a cognomi (parte seconda)* | Enrico Fantin, *Personaggi della Bassa: il pittore Ugo Rassatti* | *Segnalazioni* | *Recensioni* | *Vita dell'Associazione* | *Commemorazioni*.

a. XXVIII, n. 53, dicembre 2006
Enrico Fantin, *Editoriale. Tagliamento: quale futura sicurezza nella Bassa* | Ivano De Marchi, *Tagliamento ultima meraviglia* | Daniele Poli - Massimiliano Cabras - Giovanni Paolo Fanzutti, *Variazioni del Basso corso del fiume Tagliamento nel 1900* | Renata Visintini, *Al màr de la vite* | Margherita Caracci, *Religiosità e Inquisizione (terza e ultima parte)* | Laura Pavan, *La chiesa di S. Maria della Purificazione di Portovecchio di Portogruaro* | Renata Visintini, *Malinconie* | Mauro Buligatto, *Da nomi di luogo a cognomi (terza e ultima parte)* | Maria Teresa Corso, *A proposito del cognome Fornezza* | Roberto Tirelli, *Il referendum nei quattro comuni del portogruarese* | Gianni Strasiotto, *"Marco Bruto" (Don Francesco Giacobini 1818-1894)* | Aldo Morassutti, *Due storielle:* Bin Luche *e* L'assegnazione riservata alle anatre | Enrico Fantin, *Un illustre scultore a Latisana: Lionello Galasso* | Benvenuto Castellarin, *Filastrochis e proverbius furlans su l'amôr, il matrimoni e i fis, cun cualchi coment* | *Segnalazioni* | *Recensioni* | *Vita dell'Associazione* | *Commemorazioni*.

Bollettino della Biblioteca Civica di Verona

direttore: Ennio Sandal
redazione: Agostino Contò, Claudio Gallo, Marco Girardi
periodicità: annuale
editore: Biblioteca Civica, Verona
sede della redazione: via Cappello, 43 - 37121 Verona - tel. 045/8079710

L'ultimo fascicolo pubblicato è il numero 5, autunno 2000 - primavera 2001 (2003) di cui si è dato lo spoglio sul "Notiziario Bibliografico" n. 47.

Bollettino della Società Letteraria

direttore responsabile: Alberto Battaggia
coordinatore editoriale: Alberto Battaggia
comitato di redazione: Paola Azzolin, Daniela Brunelli, Albertina Dalla Chiara, Giovanni Dusi, Arnaldo Ederle, Maria Geneth, Francesco Monicelli, Carlo Saletti, Carmen Ohlmes, Nicola Pasqualicchio
editore: Società Letteraria di Verona
sede della redazione: piazzetta Scalette Rubiani, 1 - 37121 Verona - tel. e fax 045/595949

a.a. 2003
Alberto Battaggia, *Introduzione* | Carlo Montanari, patriota veronese: *Nota del curatore* | Maurizio Bertolotti, *La congiura mazziniana di Belfiore a Mantova e nel Veneto. Appunti per una comparazione* | Gian Paolo Marchi, *Carlo Montanari e la vita intellettuale a Verona nella prima metà dell'Ottocento* | Silvio Pozzani, *Carlo Montanari e la cosporazione mazziniana* | Gian Paolo Romagnani, *Celebrare il Risorgimento a Verona. Carlo Montanari fra storia e memoria* | Parla con lui: *Nota della curatrice* | *Nichi Vendola in Società Letteraria* | *Alberto Asor Rosa in Società Letteraria* | Pagine critiche: Paola Azzolini, *Futuristi a Verona. Appunti per un'antologia del futurismo poetico veronese* | Riscontri: Giovanni Dusi, *Ragionamenti sulla guerra* | Antonio Balestrieri, *La guerra tra archetipo e tabù* | Biblioteca: *Elenco dei libri acquistati o donati (2000-2002)* | Notizie sociali: *Elenco cariche sociali, anno sociale 20002/2003* | *Bilancio della Società Letteraria, anno sociale 02/03. Stato patrimoniale* | *Bilancio della Società Letteraria, anno sociale 02/03. Conto economico* | *Notizie sui collaboratori di questo numero* | *Bollettino della Società Letteraria (sommario degli ultimi numeri)*.

a.a. 2004
Alberto *Battaggia, Introduzione* | Le colline dell'odio: Lanfranco Di Genio, *Rwanda nel genocidio* | Yolande Mukagasana, *Voci della catastrofe* | Boris Diop, *Le ferite del silenzio: una prefazione non pubblicata* | Gasana Ndoba, *Quale avvenire, quale solidarietà per il Rwanda?* | Gasana Ndoba, *Giustizia per il Rwanda* | Yolande Mukagasana (intervista), *Non ci sarà perdono senza giustizia* | Gasan Ndoba - Boris Diop (intervista), *Destini africani* | Boris Diop (intervista), *La letteratura e il genocidio* | Yolande Mukagasana, *Oggi, a dieci anni di distanza* | *Bibliografia citata* | L'altro piatto della bilancia: Maria Geneth, *Nota della curatrice* | Lorenza Cariassare, *Costituzione e principi fondamentali: le modifiche possibili* | Adriana Cavarero, *Antigone, la legge scritta e la legge non scritta* | Elena Paciotti, *L'origine della separazione dei poteri e l'autonomia della magistratura* | Una biografia partigiana: Giovanni Dusi (intervista), *Ci siamo allontanati e dopo un minuto abbiamo sentito lo scoppio* | Marco Squarzon, *La partecipazione di Giovanni Dusi alla Resistenza veronese* | Alberto Battaggia, *Giovanni Dusi e la Società Letteraria* | Sandro Boato, poesie: Paola Azzolini, *Nota della curatrice* | *Da* Piovaessol *(1990-96)* | *Da* Variazioni su Venezia *(2000-01)* | *"Cossiensa de classe" (1964-84)* | *"Fenisse in fogo" (1996-97)* | *"L'acqua" (1996-97)* | *"Gato-pensar (2001)* | Arnaldo Ederle, poesie: *Nota del-*

Gabriel Metsu, *La festa del fagiolo*, part., 1650-1655 Monaco, Alte Pinakothek

l'autore | *Da* Varianti di una guarigione | Nievo a Mantova: Patrizia Zambon, *Una giovane voce ottuagenaria* | Stanislao Nievo (intervista), *Una pronipote di successo* | Luca Richelli, *Berio e Joyce: aspetti musicali della poesia e poetici della musica* | *Bibliografia citata* | L'incendio: Alberto Bertaggia, *Relazione del Presidente* | Daniela Brunell, *L'incendio* | Riscontri: Camilla Bertoni, *"Effetto Avena" vs "Effetto Schulenburg"* | Paola Arnaldi, *Identità e scrittura nel Novecento italiano* | Arnaldo Ederle, *Pound nuovamente alle stampe* | Notiziario sociale: *Elenco cariche sociali e bilancio della Società letteraria* | *Notizie sui collaboratori di questo numero*.

a.a. 2005
Alberto Battaggia, Introduzione | I cento anni di Mario Salazzari: Camilla Bertoni, *Nota della curatrice* | Camilla Bertoni, *Lo scultore Salazzari* | Paola Azzolani, *"Un mal che lima e rima". La posia di Mario Salazzari* | Giorgio Trevisan, *La scultura come ragione di vita* | Tarcisio Chignola, *Nove giornate con Mario Salazzari* | Carolo Saletti (foto di), *Scolpire in memoria* | L'insostenibile crudeltà femminile: Maria Geneth, *Nota della curatrice* | Annamaria Crispino, *Il mito della superiorità morale delle donne: la crudeltà come estrema pratica della libertà femminile?* | Adriana Cavarero, *Le* kamikaze, *il corpo come arma: orrore e terrore* | Giovanna Grignaffini, *Donne nei luoghi estremi* | Manuela Fraire, *Filtri e alambicchi contro la pulsione di morte: divieti, metafore, rappresentazione, linguaggi* | Lorenzo Favaron, poesie: Paola Azzolin, *Nota della curatrice* | *"Carogna"* | *"Incontro con l'angelo"* | *"Il bibliotecario"* | Riscontri: Luca Richelli, *Lo studio di fonologia della Rai: una storia conclusa?* | Notiziario sociale: *Elenco cariche sociali e bilancio della Società letteraria* | *Notizie sugli autori dei testi*.

Bollettino del Museo Civico Museo-Biblioteca-Archivio di Bassano

direttore responsabile: Giuliana Ericani
comitato di redazione: Giuliana Ericani, Livia Alberton, Giampietro Berti, Cristina Busatta, Massimo Caneva, Renata Del Sal, Flavio Fiorese, Oscar Ganzina, Corrado Pin, Giambattista Vinco da Sesso, Rita Bizzotto
periodicità: annuale
editore: Museo-Biblioteca-Archivio, Bassano del Grappa (VI)
impaginazione e realizzazione: Casa Editrice La Serenissima, via Vaccari, 94 - Vicenza - telefax 0444/569496
sede della redazione: via Museo, 12 - 36061 Bassano del Grappa (VI) - tel. 0424/522235 -0424/523336 - fax 0424/523914
e-mail: info@museobassano.it

n.s., n. 25, 2004
Bollettino del centenario
Renata Del Sal, *La nascita della Biblioteca Civica di Bassano (1828-1843)* | Renato Bonato, *Bibliotecari e cataloghi della Biblioteca Civica bassanese (1843-1903)* | Mattea Gazzola - Renato Bonato, *Schede descrittive di cataloghi manoscritti ottocenteschi della Biblioteca Civica di Bassano del Grappa* | Renato Bonato - Cristina Busatta - Paolo Mietto, *Note su composizione storica, stato recente e riordino in corso delle collezioni "Brocchi-Parolini"* | Flavio Forese, *L'iscrizione di San Francesco* | Franco Signori, *Maria Bovolini e il suo testamento* | Gian Maria Varanini, *Le due redazioni dei capitoli di dedizione di Bassano a Venezia (1404)* | Giampietro Petoello, *Il sistema fortificato di Bassano nel XV secolo. Il restauro dei 1478* | Francesco Vianello, *Il Maggior Consiglio di Bassano prima della riforma di Lorenzo Cappello (1579-1588)* | Agostino Brotto Pastega, *Maestri e allievi della gloriosa scuola comunale di disegno di Bassano (1809-1928)* | Fabio Sbordone, *"...ne' monti di Bassano si cavano grandissima quantità di pietre vive...". Da Scamozzi a Crivellari: note in margine ad alcune fonti a stampa e manoscritte, tra '600 e '900* | Francesca Bocchi, *L'eredità di Gina Fasoli e un Convegno internazionale sulla storia delle città (1-3 dicembre 2005)* | Rudy Favaro, *Inseguendo Ponzio di Melgueil tra Cluny e Terrasanta: un'ipotesi di provenienza e committenza dell'antico crocifisso di Santa Maria in Colle in Bassano* | Giuliana Ericani, *Dipinti inediti per l'attività tarda di Jacopo Bassano* | Claudia Caramanna, *La fortuna delle opere di Jacopo Bassano nelle raccolte antiche: novità, sulle presenze bassanesche nella collezione Ludovisi* | Fernando Rigon, *Il bestiario dei vizi* | Bernard Aikema, *Giustino Menescardi disegnatore* | Giovanna Galasso, *Note per il catalogo dei Marinali* | Giambattista Vinco da Sesso - Livia Alberton Vinco da Sesso, *La beata Giovanna Maria Bonomo: la gloria e l'immagine* | Paola Marini, *Una testimonianza 'minore' dell'interesse per la pittura dalpontiana in ambito canoviano* | Antonello Cesareo, *"Talentissimo pittor divenuto...": un* autoritratto *di Anton von Maron* | Giorgio Marini: *Paesaggio* d'après nature *e convenzioni vedutistiche: su Antonio Marinoni e le litografie del* Viaggio Pittorico nel Regno delle due Sicilie | Valentina Casarotto, Restituit et ornavit. *Un itinerario architettonico attraverso le medaglie di papa Pio IX conservate nel medagliere bassanese* | Flavia Casagranda, *Appunti per la cultura artistica a Bassano tra Otto e Novecento: da Giuseppe e Antonio Lorenzoni ad Antonio Marcon*.

Bollettino del Museo Civico di Padova rivista padovana di arte antica e moderna numismatica araldica storia e letteratura

presidente: Giuliano Pisani
direttore: Davide Banzato
direttore editoriale: Girolamo Zampieri
redazione: M. Cisotto Nalon, A. Guaran, M. Magliani, G. Mantovani, R. Parise, F. Pellegrini, G. Smojver, M. Callegari, M. Varotto
periodicità: annuale
editore: Museo Civico, Padova
sede della redazione: via Porciglia, 35 - 35121 Padova - tel. 049/8204509 - fax 049/8204566

a. XCII, 2003
Arte antica e moderna: Girolamo Zampieri, *Nota su alcuni vetri antichi del Museo Archeologico di Padova* | Silvia Cipriano - Stefania Mazzocchin, *I laterizi bollati del Museo Archeologico di Padova: una revisione dei dati materiali ed epigrafici* | Maria Pia Billanovich - Stefano Buson, *La Tabella plumbea del sarcofago di san Fidenzio conservata al Museo Archeologico di Padova* | Giulio Bodon, Progenies Scipionum. *Una celebrazione 'all'antica' della famiglia Corner nel ciclo di eroi romani al Capitaniato di Padova* | Roberto Pancheri, *Il ritratto ritrovato del poeta Gian Francesco Busenello* | Piero Patrone, *Il fregio a Padova. Tre esempi seicenteschi di un'antica tipologia decorativa* | Elisabetta Antoniazzi Rossi, *Filippo Esengren, "Pittore, di poi sensale di pitture" e i libri di disegni del Museo d'Arte* | Luca Carburlotto, *Fra arte, natura e poesia. Percorsi e contesti di diffusione del gusto per i giardini all'inglese nel Veneto ai primi dell'Ottocento* | Enrico Noè, *Due putti in marmo del Museo Bottacin* | Francesco Amendolagine - Gianluigi Bonfiglio, *Alla fine dell'eclettismo fra pubblico e privato: l'edificio delle Poste e il palazzo Zuckermann a Padova* | Numismatica: Federico Pigozzo, *I decreti sulle monete dell'amministrazione veneziana di Treviso* | Presentazione libri: G. Sena Chiesa - V. Fiocchi Nicolai - A. Tilatti, *Girolamo Zampieri, La tomba di San Luca evangelista": la cassa di piombo e l'area funeraria della Basilica di Santa Giustina in Padova*.

a. XCIII, 2004
Arte antica e moderna: Girolamo Zampieri, *Il sarcofago 75-1879 del Victoria and Albert Museum di Londra* | Nicoletta Martinelli - Olivia Pignatelli, *Datazione assoluta delle piroghe del Museo Archeologico di Padova. Indagini dendrocronologiche e analisi radiocarboniche AMS su quattro imbarcazioni monoxile* | Giuliano Pisani, *L'ispirazione filosofico-teologica della sequenza "Vizi-Virtù" nella Cappella degli Scrovegni di Giotto* | Maud Regniez, *Un esempio di committenza al femminile: la lezione di geografia (Padova, Museo d'Arte)* | Numismatica: Da-

niele Castrizio, *Monete bizantine nel Museo Regionale di Gela* | Bruno Callegher, *Monete dalla Cappella degli Scrovegni* | Lorenzo Passera, *Una recente acquisizione del Museo Bottacin: la collezione di monete teutoniche Winsemann Falghera*.

Cimbri - Tzimbar
vita e cultura delle comunità cimbre
rivista del Curatorium Cimbricum Veronese

direttore responsabile: Piero Piazzola
vicedirettore: Carlo Caporal
comitato scientifico: Ezio Bonomi (presidente), Giovanni Rapelli, Aldo Ridolfi
redazione: Aldo Ridolfi
periodicità: semestrale
editore: Curatorium Cimbricum Veronense
direzione e redazione: c/o Museo dei Cimbri della Lessinia - 37030 Giazza di Selva di Progno (VR) - tel. 045/7810342 -7840301
e-mail: museo@cimbri.it
web: www.cimbri.i

a. XVI, n. 33, gennaio-giugno 2005
Piero Piazzola, *Presentazione* | Gianni Molinari, *Un territorio da salvare: le ragioni di un convegno* | Luciana Venturini, *UNESCO e Curatorium: una nuova sinergia* | Thomas Prader, *Lingue e culture meno diffuse: attività e tecniche di sopravvivenza* | Paolo Coluzzi, *Pianificazione linguistica per la sopravvivenza delle lingue minoritarie* | Pier Francesco Bellinello, *La carta delle minoranze etnico-linguistiche d'Italia* | Giovanni Rapelli, *L'influsso del dialetto veronese sul cimbro dei XII Comuni* | Ermenegildo Bidese - James Dow, *Le ricerche di Bruno Schweizer presso i Cimbri, 1940-1941* | Francesco Lavecchia, *Il ruolo del catalogo territoriale ICCD nel riconoscimento del comprensorio storico dei Cimbri* | Ivano Mancioppi, *Il progetto toponomastica* | Fausto Cantarelli, *Per un'economia della Lessinia: realtà e prospettive* | Ass. Culturale Cimbri del Cansiglio, *Vent'anni di attività* | Alessandra Tomaselli, *Attività didattica e di ricerca* | Barbara Stefan, *Il Cimbro visto dai manuali e dalle pagine straniere del Web* | Nini Picotti, *Ricordando Eugenio Turri* | Giovanni Rapelli, *Tassoni nel centenario della nascita* | Ezio Bonomi, *"El dialo e l'Arena"* | Attilio Benetti, *Toponimi e cognomi della Lessinia "Cimbra"* | Carlo Caporal, *Arte popolare in Lessinia* | Daniela Costalonga, *La Val d'Illasi e l'Italcementi di Tregnago: trasformazioni socio-economiche dal 1900 alla fine degli anni Settanta* | Adriana Bulgarelli, *Tzimbar lentak* | Vita del Curatorium: *interventi di* Giovanni Molinari, Aldo Ridolfi, Katia Teboni, Marzio Miliani, Grazia Sparacino, Adriana Bulgarelli, Marta Tezza.

a. XVI, n. 34, luglio-dicembre 2005
Elisa Caltran, *Presentazione* | Gian Maria Varanini, *Dal territorio vicentino a Trento, attraverso le Prealpi* | Daniela Costalonga, *Per una rilettura di Giazza. Note in margine a un articolo di SV.AA. Andersen* | Simone Fiorio - Matteo Stefani, *La Val d'Illasi nella poesia veronese* | Luis Thomas Prader, *Comitato Unitario delle Isole Linguistiche Storiche Germaniche in Italia* | Paolo Coluzzi, *Il valore e la difesa dei patrimoni linguistici* | Serena Crivellaro, *Un'americana a Giazza* | Roberto Nordera, *Un itinerario lessinico: da Giazza ad Azzarino* | Adriana Bulgarelli - Renzo Dal Bosco, *Tzimbar lentak* | Antonio Lora, *Le sculture della Pietà nell'alta Valle del Chiampo e dell'Agno* | Ezio Bonomi, *A S. Francesco di Roveré ripristinata la* Stele del Campe | Piero Piazzola, *Quando le "storie" diventano storia* | Giuseppe Rama, *Per un appunto sul "Pittore delle figure con gli occhi chiusi"* | Alessandro Norsa, *Aspetti simbolici nelle figure mitologiche lessiniche* | Attilio Benetti, *Toponimi e cognomi della Lessinia "cimbra"* | Ezio Bonomi, *"El piocio e el puldo"* | Vita del Curatorium: *interventi di* Alessandro Anderloni, Vito Massalongo, Ezio Bonomi, Elisa Caltran, Emanuele Zanfretta, Katia Teboni, Annamaria Rancan, Piero Piazzola.

a. XVII, n. 35, gennaio-giugno 2006
Vito Massalongo, *Presentazione* | Gabriele Lucchi, *Viaggio in Brasile tra i coloni "cimbri"* | Andrea Oxilia, *La tutela delle* minoranze *linguistiche: il caso dei Cimbri dei Tredici Comuni Veronesi* | Luigi Busso-Schützersch-Dschoansch, *A proposito della tutela giuridica delle minoranze linguistiche: l'esempio dei Walser* | Piero Piazzola - Aldo Ridolfi, *La memoria e l'entusiasmo: alle radici di "Cimbri/Tzimbar"* | Paola Milli, *La pieve di Tregnago e la sua biblioteca nel 1460* | Giorgio Chelidonio, *Illasi e Mezzane: appunti sulle tracce paleolitiche* | Giovanni Rapelli, *L'etimologia di Altissimo, nell'alta valle del Chiampo* | Alberto Castaldini, *Sul simbolo del serpente nell'iconografia di san Giovanni evangelista* | Giovanni Bonomelli, *La Val d'Astico e i Conti Velo* | Roberto Nordera, *Itinerari lessinici: salire a Campostrin* | Palmira Pettinari, *Bosco Chiesanuova e il "tessuto urbano"* | Giuseppe Rama, *Quarto aggiornamento del catalogo "Pitture murali in Lessinia"* | Carlo Caporal, *Architettura popolare religiosa in Lessinia* | Attilio Benetti, *Toponimi e cognomi della Lessinia "cimbra"* | Renzo Dal Bosco - Adriana Bulgarelli, *Tzimbar lentak. Cimbro vivo* | Vita del Curatorium: *interventi di* Vito Massalongo, Aldo Ridolfi, Katia Teboni, Ezio Bonomi, Giovanni Rapelli | *Lettere al Direttore* | *Errata corrige*.

a. XVII, n. 36, luglio-dicembre 2006
Aldo Ridolfi, *Presentazione* | Atti del Convegno di Brema "Il cimbro tra germanico e romanzo": Giovanni Molinari, *Le ragioni di una presenza* | Giovanni Molinari, *Cimbri e globalizzazione: vero l'estinzione o verso una rinascita?* | Wolfgang Wildgen, *Migrazioni di lingue e culture. Riflessioni sulla dinamica culturale delle forme simboliche con particolare riguardo alla zona alpina* | Joachim Moroder, *Ricchezza di forme e qualità delle strutture in pietra della Lessinia* | Atti del Convegno di Altissimo "Tra due altipiani: studi e proposte per un recupero storico-linguistico del corridoio cimbro vicentino": Liliana Monchelato, *I saluti del Sindaco di Altissimo* | Maurizio Bertacco, *Per la valorizzazine del "Corrdoio Cimbro"* | Giovanni Rapelli, *L'onomastica famigliare cimbra della zona tra Altopiano d'Asiago e XIII Comuni Veronesi* | Angelo Saccardo, *L'elemento cimbro in alta Val Leongra: appunti storici e linguistici* | Luciano Chilese, *Prima dei Cimbri: toponomasica latina e prelatina fra Altopiano veronese e vicentino e del Corridioi fra essi compreso* | Piero Piazzola, *Quasi una "storia": la fontanèla del prete* | Luis Thomas Prader, *Il video per la salvaguardia delle lignue minoritarie* | Renzo Dal Bosco - Adriana Bulgarelli, *Tzimbar lentak* | In ricordo di Eligio Faggioni: G. Rapelli, *Eligio Faggioni, poeta di Giazza* | Eligio Faggioni, *I mesi dell'anno (Gennaio, Febbraio, Marzo, Aprile)* | Aldo Ridolfi, *Eligio Faggioni, padre e poeta* | Vita del Curatorium: *scritti di* Alessandro Anderloni, Ezio Bonomi, Vito Massalongo, Liliana Monchelato, Aldo Ridolfi, Giuseppe Simeoni | *Segnalazioni bibliografiche* | *Lettere al direttore* | *Errata corrige*.

Il Flaminio
rivista della Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane

direttore responsabile: Aldo Toffoli
comitato di redazione: Giorgio Arnosti, Antonio Della Libera, Giancarlo Follador, Loredana Imperio, Giorgio Mies, Vittorino Pianca, Mario Ulliana, Giampaolo Zagonel
periodicità: annuale
editore: Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane
sede della redazione: c/o Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane - viale Vittorio Emanuele II, 67 - 31029 Vittorio Veneto (TV) - tel. 0438/554788

L'ultimo numero segnalato è il n. 14, aprile 2003, di cui si è dato lo spoglio sul "Notiziario Bibliografico" n. 43.

Il Garda
l'ambiente, l'uomo

redazione: Piercarlo Belotti, Domenico Fava, Antonio Foglio, Fabio Gaggia, Gianfranco Liugasacchi, Luigi Miele, Mario Parolotti, Marina Repetto Contaldo, Giuliano Sala, Giorgio Vedovelli

in alto
Pieter Aertsen, *La verduraia*, part., 1567
Berlino, Gemäldegalerie

in basso
Bartolomé Esteban Murillo,
Ragazzi che mangiano la frutta, part., 1645-1646
Monaco, Alte Pinakothek

editore: Centro Studi per il Territorio Benacense, Torri del Benaco (VR)
sede della redazione: Centro Studi per il Territorio Benacense - via per Albisano, 3 - 37010 Torri del Benaco (VR)

XVI miscellanea
Piercarlo Belotti, *Asparagus acutifolius sul Garda* | Daniele Zanini, *Le forme tumorali dei platani di Piazzale Roma a Garda* | Giuliano Sala, *Assassinio nella terra dei canonici* | Pierpaolo Brugnoli, *Villa Miniscalchi-Treves ora villa dei Cedri a Colà di Lazise* | Marina Repetto Contaldo, *Memorie di un parroco del Settecento: Domenico Sartori a Torri del Benaco* | Valeria Recchia, *La "grande trasformazione"* | Pier Giuseppe Pasini, *La storia che passa attraverso la cucina*.

XVII miscellanea
Daniele Zanini, *Il carpione Salmo carpio L.* | Piercarlo Belotti, *Gli orti gardesani del Cinquecento nell'opera di Giuseppe Milio Voltolina* | Claudia Fredella - Candida Sidoli, *Le stazioni preistoriche di Peschiera del Garda* | Giuliano Sala, *Ancora dipinti di Giorgio da Riva in area gardesana* | Marina Repetto Contaldo, *Gli Zuliani, tagliapietra di Torri del Benaco. Origini e ascesa economica (1680-1760)* | Pierpaolo Brugnoli, *Attività di cava a Torri del Benaco nel secolo XVIII* | Stephen Spender, *Motivi del Garda* | Giuliano Sala, *Di alcuni santi venerati in Garda*.

XVIII miscellanea
Fabio Gaggia, *Graffiti sul Garda*.

XIX miscellanea
Giuliano Sala, *Il santuario della Beata Vergine del Soccorso a Marciaga*.

XX miscellanea
Daniele Zanini, *Pteris Vittata, una felce pantropicale segnalata recentemente a Garda* | Giuliano Sala, *Inediti affreschi della metà del Trecento presso l'oratorio di Sant'Antonio a Biasa di Brenzone* | Giuliano Sala, *Un nome nuovo nella storia dell'arte veronese: il maestro di Bardolino, attivo in San Severo intorno alla metà del Quattrocento* | Piercarlo Belotti - Gianfranco Ligasacchi, *Girolamo e Marco Barbarigo: provveditori a Salò* | Fabio Gaggia, *"Nota del Pesse che si prende con le reti dell'Eremo"* | Marina Repetto Contaldo, *Gli Zuliani, tagliapietra di Torri del Benaco. Artisti e imprenditori (1750-1897)* | Enrica Bellini - Giorgio Vedovelli, *La famiglia Raus a Torri del Benaco* | Gianluigi Miele, *La cucina dei Raus* | Giorgio Vedovelli, *Uomini e... bestie!* | Limone di Domenico Fava, *Limoni, olio e tordi. Statistiche e curiosità in un registro di fine Ottocento della famiglia Gerardi* | Giovanni Solinas, *Da Desenzano a Peschiera*.

Incontri
rivista del Centro Friulano di Studi "I. Nievo"

direttore responsabile: Emilia Mirmina
periodicità: quadrimestrale
editore: Centro Friulano di Studi "I. Nievo" - Cleup, Padova

L'ultimo fascicolo segnalato è il n. 49, 2004, di cui si è dato lo spoglio sul "Notiziario Bibliografico" n. 47.

Insula Quaderni
documenti sulla manutenzione urbana di Venezia

direttore responsabile: Francesca Scarpa
coordinamento editoriale: Paolo Gardin
redazione: Elena Fumagalli
segreteria di redazione: Laura Bortolotti, Chiara Tonus
editore: Insula spa, Venezia

Si riporta qui di seguito lo spoglio completo della rivista, non precedentemente segnalata, uscita a numeri monografici su Venezia. La rivista si interrompe con il n. 20, settembre 2004; dopo uscirà in forma ridotta come "Insula Informa".

a. I, n. 1, dicembre 1999
I "masegni"
Paolo Gardin, *Presentazione dei Quaderni di Insula e del n.1 dedicato ai "masegni"* | Giuseppe Cristinelli, *I masegni a Venezia: note su una manutenzione vissuta dai cittadini* | Vittorio Foramitti, *La pavimentazione nella storia di Venezia* | Chiara Dematté, *I "capitolati storici" per la conservazione delle pavimentazioni stradali del centro storico di Venezia* | Andrea Benedetti (a cura di), *La pavimentazione di Piazza San Marco nella storia* | Sergio Pratali Maffei, *Problemi di rimozione e ricollocamento: tecniche e capitolati* | Roberto Benvenuti, *La pavimentazione dei campi: l'intervento a San Giacomo dell'Orio* | Paolo Gardin - Luigi Torretti, *Il fabbisogno di trachite per la manutenzione della pavimentazione urbana* | L. Guadagnini - G. Maggio, *La ripavimentazione ai Tolentini* | Vincenzo Giannotti - Marcello Chiosi, *Il catalogo informatizzato delle pavimentazioni di Venezia* | Paolo Gardin (a cura di), *Le specifiche di capitolato* | Jacopo de Rossi, *La trachite euganea: caratteristiche e disponibilità* | Franco Fabris, *Tecniche estrattive e di lavorazione della trachite euganea* | G. Dalla Francesca Cappello, F. Licenza - E. Zuliani, *Ambientalisti, cavatori e scalpellini* | Gino Rossi, *I metodi "nostrani"* | Martina Galuppo (a cura di), *Glossario* | Giancarlo Azin, *Nostalgie e auspici* | Alessandro Pfaiffer, *Regole da riscrivere* | Martina Galuppo, *L'arte di selciare*.

a. II, n. 2, febbraio 2000
Atti del convegno "La manutenzione urbana: i rii di Venezia" (Venezia, 2 dicembre 1999, Scuola Grande di San Giovanni Evangelista) Gianni Mattioli, *Messaggio introduttivo* | Claudio Orazio, *Introduzione* | Massimo Cacciari, *Messaggio d'apertura* | Relazioni introduttive: Paolo Gardin, *Il progetto integrato rii: avanzamento e prospettive* | Angelo Marzollo, *L'impegno e i programmi dell'UNESCO per Venezia* | Interventi dei rappresentanti delle istituzioni: Cesare Campa, Benedetto Lo Re, Roberto Cecchi, Michele Vianello | Sessione tecnico-scientifica: Philippe Pypaert, *Presentazione del progetto UNESCO-MURST e introduzione alla sessione tecnico-scientifica sui rii di Venezia* | Giovanni Caniato, *Passato e presente dei rii veneziani* | Vincenzo Giannotti, *Il sistema per la manutenzione urbana* | Fabio Carrera, *Il contributo del Venice Project Center alla conoscenza dei rii veneziani* | Georg Umgiesser, *Un modello idrodinamico dei canali interni di Venezia* | Marina Vazzoler, *La diffusione degli inquinanti nei canali interni di Venezia* | Giovanni Coffaro, *Un modello di qualità dei rii* | Claudio Modena, *Il sistema delle sponde* | Ivano Turlon, L'approccio progettuale di Insula | Lorenzo Bottazzo - Roberto Checchi, *Progetti di risanamento igienico-sanitario a Venezia*.

a. II, n. 3, maggio 2000
L'Insula dei Frari
Isidoro Liberale Gatti, *L'"Insula dei Frari" e la sua Basilica* | Luca Pacioli - Vincenzo Coronelli, *Due "frari" illustri* | Elisabetta Fasson, *Scoperta in campo dei Frari* | Paolo Selmi, *Entro l'*insula *per memorie privilegiate: l'Archivio di Stato di Venezia* | Paola Chiapperino, *Casa Goldoni* | Martina Galuppo, *Le "Scuole" ai Frari* | Franco Posocco, *Il "tendon del dose" alla Scuola Grande di San Rocco* | *Lungo i rii dell'*insula... | Gianpietro Zucchetta, *I cinque "rii terà" dell'Insula dei Frari* | Paolo Ardizzon, *L'intervento integrato dell'Insula dei Frari: scavo dei rii e risanamento delle sponde* | Graziano Miglioranza, *Effetti sulla falda acquifera della messa in asciutto di un rio* | Giancarlo Adorno, *Sui disagi in Rio della Frescada* | Michele Regini, *La manutenzione dei ponti in muratura* | Ivano Turlon, *La manutenzione dei ponti in ghisa* | Giovanni Cocco, *Ricerca tra estetica e funzionalità: un ponte su appoggi scorrevoli* | Paolo Gardin, *Percorrendo l'*insula *che cambia*.

a. II, n. 4, settembre 2000
Venezia Novecento
Paolo Costa, *Presentazione* | Alvise Zorzi, *Venezia anno Mille* | Giannantonio Paladini, *Politica e società a Venezia nel '900. Una sintesi* | *Principali fatti di cronaca veneziana nel secolo XX* | Giuliano Zanon, *Dal sovraffollamento all'esodo: popolazione ed occupazione a Venezia nel '900* | Nicola Randoffi, *Industrie e attività a Venezia agli inizi del '900* | Leopoldo Pietragnoli, *Un secolo di cambiamenti* | Paolo Gardin, *Dalla trasformazione alla manutenzione e conservazione del patrimonio urbano* | Guido Zucconi, *Grandi progetti per una più grande Venezia* | Paolo Canestrelli, *Le "acque alte"* | Luigi Alberotanza, *Pozzi artesiani e subsidenza* | Ignazio Musu, *Economia e ambiente: Marghera e la fine del sogno della Venezia industriale* | Gianni Perini, *Restituire Porto Marghera alla città* | Giorgio Busetto, *La cultura veneziana del '900* | Giorgio Busetto, *Appunti per una cronologia della cultura a Venezia nel secolo XX* | *La Fondazione "Giorgio Cini" nell'Isola di San Giorgio Maggiore* | Sandro Franchini - Giannantonio Paladini, *Due antiche istituzioni cittadine: Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti Ateneo Veneto* | *Le Università a Venezia* | Marta Moretti, *Stranieri illustri a Venezia nel '900* | Giovanni Bianchi, *Arte a Venezia nel '900* | Roberto D'Agostino, *Venezia anno Duemila: la città bipolare nel nuovo Piano Regolatore*.

a. II, n. 5, dicembre 2000
I "rialzi"
Paolo Gardin, *Insula e la difesa locale dalle maree medio-alte* | Wladimiro Dorigo, *I rialzi del suolo urbano di Venezia: una riflessione storica* | Marco Bortoletto, *I livelli pavimentali verificati in quattro recenti scavi archeologici* | Giorgio Leandro, *"Rialzi" nei campi veneziani* | Stefano Boato, *La manutenzione urbana e la difesa locale dalle acque alte, il riequilibrio idraulico e fisico della laguna, le prospettive* | Giuliano Zanon, *Piani terra in centro storico* | Lorenzo Bottazzo, *Sovralzo della pavimentazione pubblica e interventi sulle soglie degli edifici* | Fiorella Bulegato - Elena Fumagalli (a cura di), *Lavori di manutenzione realizzati e progettati da Insula e rialzi della pavimentazione*.

a. III, n. 6, marzo 2001
I sottoservizi
Ilaria Bramezza, *Gestire e programmare i servizi pubblici: nuove sfide per gli enti locali* | Maurizia De Min, *Problemi di archeologia in città* | Paolo Gardin - Vincenzo Giannotti, *La gestione coordinata del sottosuolo veneziano* | Franco Pianon, *Progetto Integrato Rii e manutenzione dei sottoservizi* | Giuseppe Boscolo Lisetto, *La rete acquedottistica e il servizio antincendio: aspetti normativi, tecnici ed economici* | Lorenzo Bottazzo, *Tradizione e innovazione nell'opera di risanamento della fognatura di Venezia* | Giovanni Pittino, *La rete di telecomunicazioni a Venezia* | Vincenzo Giannotti, *Il PUGSS: piano urbano generale dei servizi in sottosuolo* | Silvano Curcio - Patrizia Zanfagna, *Reti tecnologiche e sistema urbano: problematiche manutentive e gestionali* | Mario Di Massa, *Un progetto di cartografia unificata per le reti tecnologiche* | Silvano Curcio - Maurizio Parisi, *Manutenzione e riqualificazione urbana: dal sottosuolo alla città. Un'esperienza del comune di Roma* | Marco Vivarelli, *Cablaggio di Milano: un'esperienza di gestione* | Miranda Brugi, *Siena città cablata e il suo sistema di servizi* | Fa-

Louis Le Nain, *Il pasto dei contadini*, partt., 1642, Parigi, Louvre

brizio Balloni - Calogero Ravenna, *I GIS per la gestione integrata di reti* | *Glossario GIS*.

a. III, n. 7, giugno 2001
Il mercato di Rialto
Michele Vianello, *Difesa e recupero dei mercati alimentari all'aperto nel centro storico* | Alvise Zorzi, *Quando Rialto era la Wall Street del Mediterraneo* | Marco Bortoletto, *Rivoalto: memorie sepolte di un mercato nel cuore della città* | Vincenzo Fontana, *La Pescheria a Rialto* | Isabella Scaramuzzi. *Rialto, la piazza universale* | Franco Fabris, *L'adeguamento igienico e il riordino del sottosuolo del mercato di Rialto* | Fausto Frezza - Gianluca Bevilacqua, *La realizzazione dell'impianto di depurazione e gli interventi nelle Logge e sulle sponde della Pescheria* | Paolo Gardin - Franco Fabris, *Il riordino dell'area realtina: un'azione da completare* | Flavia Faccioli, *Rialto. Progetto per la difesa locale dagli allagamenti*.

a. III, n. 8, settembre 2001
Mestre: ri-costruzione di un luogo urbano (a cura di Maria de Fanis e Stefania Bertazzon)
Gianfranco Bettin, *Cenerentola nell'isola-che-non-c'è* | Gabriele Zanetto, *Introduzione* | Maria de Fanis, *Analisi di un territorio* | *Premessa* | *Immagini di una città "fantasma"* | *Eredità geostorica* | *La strutturazione della città moderna* | *La 'sistemazione'? idraulica: eutanasia delle acque e cancellazione del territorio* | *La crisi del sistema urbano* | *Nuove funzioni della città in un contesto metropolitano* | *Visioni di governo urbano. Piani e progetti per Mestre* | *Biografie di un radicamento tormentato* | *Nuove territorialità tra progetto e appartenenza. Il piano per Mestre* | *Opinioni sullo sviluppo* | Stefania Bertazzon, *Un Sistema d'informazione Geografica (GIS) per Mestre: Cos'è un GIS?* | *Un GIS per il cittadino di Mestre* | *Il duro mestiere del cartografo: misurare Mestre* | *Il GIS e la memoria storica* | *La ricerca del tempo perduto* | *La città, le sue funzioni e Il territorio* | *Mestre tra molteplici funzioni e scale territoriali diverse* | *Mestre e le sue funzioni tra presente e futuro, tra locale e globale* | *Conclusione: il GIS per Mestre* | *Bibliografia* | Brigida Pagani (a cura di), *Guido Zordan: tre progetti per il centro storico di Mestre* | Marino Cortese, *Il Centro Culturale Candiani a Mestre* | Antonio Di Mambro, *Il Parco San Giuliano*.

a. III, n. 9, dicembre 2001
I muri di sponda. Problemi e tecniche di manutenzione delle sponde e dei rii
Donatella Calabi, *Le rive, le strade, i canali, i traghetti. Provvedimenti per la loro costruzione e manutenzione. XV-XVIII secolo* | Mario Piana, *Le rive della città e la loro conservazione* | Pier Paolo Rossi, *Le indagini diagnostiche per il consolidamento strutturale delle sponde dei rii* | Francesca Zannovello (a cura di), *L'uso delle iniezioni consolidanti sui muri di sponda dei rii: una ricerca sperimentale* | Federico Zago, *Gli aspetti meccanici per la manutenzione dei muri di sponda: risanamento mediante iniezioni* | Guido Driussi, *Interventi di risanamento delle sponde murarie dei rii veneziani: aspetti chimico-fisici dei materiali* | Guido Biscontin, *L'azione chimico-fisica dell'acqua di mare sulle murature di sponda a Venezia* | Claudio Modena, *Problemi e tecniche di consolidamento delle strutture* | Paolo Gardin, *Stato delle sponde e degli interventi di manutenzione*.

a. IV, n. 10, febbraio 2002
Progetto Burano (Sintesi del progetto integrato per il risanamento igienico-sanitario e la difesa dalle acque medio-alte dell'isola di Burano)
Roberto Checchi - Juris Rossi (a cura di), *Progetto integrato* Insula di Burano: *obiettivi e contenuti del progetto integrato* | *Rilievi e indagini conoscitive* | *Dallo stato di fatto alle scelte progettuali* | *Adeguamento igienico-sanitario* | *Difesa dalle acque medio-alte: alternative progettuali* | *Chiusure mobili all'imbocco dei rii* | *Interventi su muri di sponda e marginamenti* | *Gli altri interventi: strutture di ormeggio, ponti, pavimentazioni, sottoservizi* | *Suddivisione in lotti e previsione di spesa* | *Appendice 1: Alternative progettuali per l'adeguamento igienico-sanitario* | *Appendice 2: Elaborazione dei dati per la scelta della quota di salvaguardia* | Massimo Sartorelli - Beniamino Barenghi (a cura di), *Lo studio di impatto ambientale* | Claudia Pizzinato, *Documenti e ricerche per una ricostruzione storica dell'isola di Burano* | Alberto Lezziero, *Indagini paleoambientali nel sottosuolo dell'isola di Burano*.

a. IV, n. 11, maggio 2002
Arsenale e/è Museo. Due modi per un uso unitario, Prima giornata di studio per l'istituzione di un Museo nazionale di archeologia, storia ed etnografia navale all'Arsenale di Venezia (Venezia, Biblioteca Storica dell'Antico Arsenale, 25 gennaio 2002)
Enzo Castelli, *Presentazione* | Marco Zanetti, *Un'idea per l'Arsenale* | Giovanni Caniato, *Il "Progetto Arsenale della Civiltà dell'acqua"* | Relazioni introduttive: Giorgio Bellavitis, *L'Arsenale e la città* | Ole Crumlin-Pedersen: *La rivitalizzazione del patrimonio marittimo danese: l'esperienza di Roskilde* | Valeriano Pastor, *Arsenale e/è Museo o due modi per un uso unitario* | Arrigo Rudi, *Il Museo domani: prospettive per l'organizzazione museale dell'Arsenale* | Quali strategie e quali percorsi progettuali per un museo nell'Arsenale?: Paolo Costa, *Il destino dell'Arsenale: oltre le mura* | Paolo Pagnottella: *L'Arsenale nel futuro di Venezia. Il progetto della Marina Militare* | Ettore Cammarata, *L'Agenzia del Demanio e l'Arsenale* | Claudio Menichelli, *L'attività di tutela della Soprintendenza nell'Arsenale* | Roberto D'Agostino, *Il ruolo dell'Arsenale nel più ampio quadro strategico della Città* | Ambra Dina, *Urbanistica e questione Arsenale* | Luigi Fozzati, *Arsenale e/è museo: il recupero della memoria* | Paolo Baratta, *La Biennale di Venezia e il programma degli interventi all'Arsenale* | Interventi e contributi scientifici: Stefania Massari, *Per un museo della civiltà delle acque* | Pasqua Izzo, *Le marinerie tradizionali italiane* | Paolo Selmi, *L'Arzanà de' Viniziani postula e interroga gli archivi suoi* | Mauro Agnoletti, *Arsenale e risorse forestali: contesti storici e proposte museali* | Massimo Canella, *La Regione del Veneto e la diffusione della cultura marittima* | Sauro Gelichi, *Per un museo della civiltà marittima a Venezia* | Carlo Beltrame, *Un'idea di museo marittimo all'Arsenale* | Daniela Mazzotta, *Il museo del lavoro industriale e della cultura idraulica veneziana all'Arsenale* | Alessandra Menegazzi, *Arsenale, città, territorio. Alcune riflessioni di metodo* | Pasquale Ventrice, *Arsenale museo d'arte e di sperimentazione tecnico-scientifica: conservare con l'inserimento di nuove tracce* | Francesco Calzolaio, *L'Arsenale conteso* | Giovanni Luigi Fontana - Sauro Gelichi - Valeriano Pastor - Arrigo Rudi - Paolo Scarpi, *Documento conclusivo*.

a. IV, n. 12, agosto 2002
Il popolo delle barche
Paolo Costa, *Venezia e le barche: problemi e strategie della lotta al moto ondoso* | Laguna 2002: il popolo delle barche: Franco Fiorin, *Quante sono le barche che navigano in laguna?* | Franco Fiorin, *Il trasporto pubblico non di linea* | Dario Vianello, *L'evoluzione dei taxi acquei lagunari* | Fabio Carrera, *Il trasporto di turisti in arrivo a Venezia* | Stefano Biondi, *Il trasporto di merci a Venezia: modalità e problemi* | Fabio Carrera, *Trasporto e distribuzione di merci nel centro storico di Venezia: spontaneismo e riorganizzazione* | Maurizio Calligaro - Marino Vianello, *L'asportazione dei rifiuti solidi urbani* | Antonio Vespignani, *Il trasporto di materiali per l'edilizia a Venezia* | Francesca Scarpa, *La gondola tra passato e presente* | Gilberto Penzo, *Le barche tipiche della Laguna di Venezia* | Daniele De Cecco, *Le associazioni di voga: una realtà molto vitale* | Marino Almansi, *La voga alla veneta: regate e regatanti* | Silvio Testa, *La Vogalonga: una festa una fede* | Paolo Camurri, *Il diporto velico in laguna nord* | Paolo Lanapoppi, *Sono tornate le vele al terzo* | Vittorio Resto, *Adola e il 'parco acqueo urbano' fra Mestre e Venezia* | Giovanni Caniato, *Per un'ermeneutica del concetto di cantieristica 'tipica e tradizionale' nella Veneta Laguna* | Pierpaolo Favaretto, *Cantieri e rimessaggi a Venezia* | Giannandrea Mencini, *La cantieristica minore nella provincia di Venezia: un settore complesso* | Giannandrea Mencini, *Darsene, cavane e posti barca: la consistenza del diporto nautico in laguna* | Giuliano Molon, *Due nuove Darsene per il ricovero temporaneo dei natanti* | Luca Fontanella, *Gli spazi acquei* | Sezione Polizia Lagunare del Magistrato alle Acque (a cura di), *Il volume di traffico acqueo sulla laguna: monitoraggi e controlli* | Fabio Carrera, *Il traffico estivo nella laguna veneta* | Giannandrea Mancini, *I movimenti di opinione e le proteste contro il moto ondoso a Venezia*.

in alto
Attribuito a Simone del Tintore, *Natura morta con uccelli, canestra, piatto di frutta e brocca*, seconda metà sec. XVII, collezione privata

in basso
Giovanni Paolo Castelli detto Spadino, *Anguria spaccata, uva e fruttiera con pappagallo*, seconda metà sec. XVII, Ajaccio, Musée Fesch

a. IV, n. 13, novembre 2002
I Comitati privati per Venezia
Paolo Costa, *Presentazione* | Alvise Zorzi, *Le ragioni di una continuità* | Marco Cè, *Accede ad hoc, ne deseras spirituale* | Pierre Lasserre, *L'Unesco e la salvaguardia di Venezia e della sua laguna* | Giorgio Rossini, *Trent'anni di intensa collaborazione* | John Millerchip, *Il Programma Unesco. Comitati privati per la salvaguardia di Venezia* | I Comitati: *Italia Nostra, sezione di Venezia* | *America-Italy Society of Philadelphia* | *Arbeitskreis Venedig der Deutschen Unesco-Kommission* | *Comité Français pour la sauvegarde de Venise* | *Deutsches Studienzentrum in Venedig* | *Comitato italiano per Venezia* | *The Australian Committee for Venice* | *Società Dante Alighieri, Comitato veneziano* | *The Venice in Peril Fund* | *Save Venice Inc.* | *World Monuments Fund, Venice Committee* | *Comitato per il centro storico ebraico di Venezia* | *Fondazione Pro Venezia Svizzera* | *Stichting Nederlands Venetië Comité* | *Pro Venezia Svezia* | *Associazione amici dei musei e monumenti veneziani* | *Centro europeo di Venezia per i mestieri della conservazione del patrimonio architettonico* | *Amici della basilica dei Santi Giovanni e Paolo* | *Österreichisches Komitee Venedig lebt* | *Istituto Veneto per i beni culturali* | *The Venice International Foundation* | *Venetian Heritage Inc.* | *Friends of the Scuola San Rocco* | *Comitato internazionale per il coordinamento delle ricerche storiche e valorizzazione delle tipiche imbarcazioni lagunari e dell'Alto Adriatico* | *Pro Veneziakomitéen Danmark* | Catalogo: *Interventi realizzati e in corso* | *Interventi finanziati e in attesa di inizio.*

a. V, n. 14, febbraio 2003
La città metropolitana
Paolo Costa, *Introduzione* | Maria De Fanis, *La città metropolitana del nord est* | Davide Papotti, *Le metafore dell'urbano: riflessioni per l'area metropolitana centro-veneta* | Alessandro Costa, *La metropoli europea* | Stefania Bertazzon, *Spazio e tempo della metropoli: dagli antichi Eneti all'agorà elettronica* | Michele Casarin, *Venezia, Mestre e la questione identitaria: esperienze per la metropoli futura* | Gilberto Muraro, *Perché una città metropolitana e quale città?* | Maria De Fanis - Davide Papotti (a cura di), *Schede.*

a. V, n. 15, maggio 2003
Breve dizionario della salvaguardia di Venezia e della sua Laguna
Paolo Gardin, *Storia passata e cronaca recente del "problema Venezia" compendiate in 52 voci: Accordo di programma (ex art. 5, legge 139/92)* | *Accordo di programma per la chimica di Porto Marghera* | *Acqua alta* | *Arsenale* | *Bocche di porto* | *Bonifiche* | *Canale dei Petroli* | *Commissioni, Comitati, Consorzi* | *Commissione per la salvaguardia* | *Comitati privati per la salvaguardia di Venezia* | *"Comitatone"* | *Consorzio Venezia Nuova* | *Difesa dei litorali* | *Difese locali* | *Disinquinamento* | *Esodo della popolazione veneziana* | *Eustatismo* | *Expo 2000* | *Finanziamenti erogati e fabbisogni previsti* | *Fognature a Venezia* | *Gronda lagunare* | *HTML: siti internet sulla Salvaguardia* | *Insulae* | *Insula spa* | *Legislazione speciale per Venezia* | *Manutenzione urbana* | *Mo.s.e.* | *Moto ondoso* | *Novembre 4, 1966* | *Opere alle bocche di porto* | *Pesca* | *Piani, Programmi, Progetti* | *Piano Comprensoriale e Palav* | *Piano Direttore* | *"Progettone"* | *"Progetto integrato rii"* | *Piani e progetti urbanistici* | *Questione ambientale* | *Recupero morfologico* | *Rialzi* | *Ricerca* | *Ritrovamenti archeologici* | *Scavo di rii e canali* | *Subsidenza* | *Traffico portuale* | *Ibrismo* | *Ufficio di Piano* | *Unesco* | *Valli da pesca* | *VIA (Valutazione d'impatto ambientale)* | *"Zero" mareografico* | *ZTLL (Zone a traffico lagunare limitato).*

a. V, n. 16, settembre 2003
Insula di Santa Maria Formosa
Paolo Gardin, *Insula di Santa Maria Formosa: un lustro di lavoro* | Donatella Calabi, *Santa Maria Formosa: i campi, le calli, le rive, i pozzi. VII-XVIII secolo* | Marco Bortoletto, *San Giovanni Grisostomo: dinamiche insediative di una piccola isola di Venezia* | Antonio Foscari, *San Giovanni Grisostomo: il modello rinascimentale di Mauro Codussi* | Lorenzo Bottazzo, *La sistemazione delle aree esterne al teatro Malibran* | Barbara Del Vicario, *Il restauro del teatro Malibran* | Leopoldo Pietragnoli, *L'insula di Santa Maria Formosa tra Otto e Novecento* | Francesca Scarpa, *Palazzo Querini-Stampalia* | Fausto Frezza - Gianluca Bevilacqua, *I principali interventi di manuntenzione dell'insula* | Dino Cintoli, *L'intervento di risanamento igienico a Borgoloco Pompeo Molmenti* | Laura Ceriolo, *Il ponte della Corona: restauro funzionale con impiego di tessuti in fibra aramidica* | Paolo Gardin, *Scavo dei rii. Manutenzione ordinaria degli edifici e contributi ai privati.*

a. V, n. 17, dicembre 2003
I limiti di Venezia (a cura di Guido Zucconi)
Premessa | Tra Cinque e Settecento: Donatella Calabi, *Definire il limite a Venezia in età moderna* | Stefano Zaggia, *Il limite tra pubblico e privato nei processi di manutenzione urbana* | Elena Svalduz, *"Atorno questa nostra città": dai marginamenti cinquecenteschi alle Fondamenta Nuove* | Silvia Moretti, *I limiti lagunari nella cartografia tra Cinquecento e Settecento. Aspetti giuridici, idromorfologici, semiologici* | Tra Settecento e Novecento: Guido Zucconi, *La nozione di limite nel passaggio all'età contemporanea* | Franca Cosmai - Steffino Sorteni, *L'economia del fango. La "sacca" come ridefinizione dei limiti urbani tra Sette e Ottocento* | Martina Carraio, *Il margine orientale* | Massimiliano Savorra, *Tra Venezia e il mare: il Lido come limite* | Guido Zucconi, *I limiti di una più grande Venezia.*

a. VI, n. 18, aprile 2004
Stranieri e *foresti* a Venezia (a cura di Francesca Bisutti De Riz)
Paolo E. Balboni, *A Venezia non esiste "straniero"* | Francesca Bisutti De Riz, *Introduzio-*

ne | Sante L. Savio (presentazione di Giovanna Nepi Scirè), Imago Urbis*: foresti e immigrati nella Venezia rinascimentale* | Shaul Bassi, *Noi/altri: Venezia e il teatro dello straniero* | Bernard Vincent, *"L'Attila di Venezia"? Napoleone e la Serenissima* | Gregory Dowling, *"Malinconica gaiezza". Lord Byron a Venezia* | Giannantonio Paladini, *Artisti e capitalisti stranieri nella Venezia dell'Ottocento* | Giuseppe De Riz, *Carrozze e cavalli a Venezia. Stranezze ed estraneità in una città d'acqua* | Sergio Perosa, *Venezia, l'amata di Henry James* | Stefano Agosti, *La "cripta" di San Marco nella struttura della* Recherche | Rosella Mamoli Zorzi, *"Il filo d'oro nella trama": la Venezia di Ezra Pound* | Alessandro Niero, *"...questo paesaggio, capace di fare a meno di me". Brodskij tra Pietroburgo (nascita) e Venezia (doppia sparizione)* | Marina Montuori, *Venezia. Resti del futuro?* | Fabrizio Borin, *Cinema e suspense in piazza San Marco, ovvero:* Venetian Bird *tra musica d'autore e imprevedibili anticipazioni di genere* | Loredana Bolzan (intervista di), *Da Zagabria a Venezia: le immagini di Živa Kraus* | Barbara Del Mercato (intervista di), *Il catalogo veneziano di Sarah Quill* | Franco Ferrari Delfino, *Intervista immaginaria a Geoffrey Humphries* | Armando Pajalich, Come nele fiabe: *per Adele, ultima "battona" veneziana.*

a. VI, n. 19, giugno 2004
L'isola di Murano
Gabriella Valmarana, *Introduzione* | Alberto Toso Fei, *Murano nella storia e nell'arte. Leggende e curiosità storiche dell'isola* | Francesca Scarpa, *Palazzo Da Mula: la storia* | Andrea Tosi, *Murano e il distretto del vetro: aspetti socio-economici* | Antonio Tacci, *La Stazione sperimentale del vetro* | Lino Toffolo, *La mia Murano* | Mariolina Toniolo, *Il ripensamento della* forma urbis *di Murano nel nuovo piano regolatore comunale* | Ambra Dina, *La riqualificazione dell'area delle Conterie nell'ambito dei programmi di recupero urbano* | Bruno Cassetti - Luigi Zeno - Matteo Negro, *Infrastrutturazione di Sacca Serenella* | Mariachiara Guazzieri, *Sacca San Mattia si trasforma* | Franca Pittaluga, *Il complesso ex Montecatini a Murano* | Bruno Cassetti - Luigi Zeno - Rinaldo Povelato, *Restauro e risanamento conservativo dell'ex convento delle Agostiniane* | Ivano Turlon, *La manutenzione urbana a Murano: interventi nelle vie d'acqua:* | *Fondamenta lungo il Canal Grande e i canali San Giovanni, San Donato, San Matteo* | *Fondamenta Ca' Navagero* | *Fondamenta Tiepolo* | *Fondamenta Venier e Parmense* | *Fondamenta Santi* | *Fondamenta Cavour e darsena degli Angeli* | *Ponte Zaniol e fondamenta San Mattia* | *Ponte Abate Zanetti* | *Ponte San Martino* | *Ponte Lungo (ex Vivarini)* | Lorenzo Bottazzo, *Il sistema di smaltimento delle acque reflue di Murano e l'intervento di Fra' Mauro* | Matteo Utimpergher, *Murano. Una strategia condivisa per la difesa dalle acque alte.*

a. VI, n. 20, settembre 2004
Turismo a Venezia (a cura di Jan van der Borg e Alessandro Costa)
Paolo Costa, *Prefazione* | Jan van der Borg - Alessandro Costa, *Il turismo a Venezia* | Giuliano Zanon, *La giostra non è finita!* | Donato Concato, *Il turismo americano a Venezia dopo l'11 settembre 2001* | Mara Manente - Federica Montaguti, *L'impatto economico del turismo veneziano* | Maurizio Rispoli, *L'industria turistica a Venezia* | Antonio Paolo Russo - Francesco Di Cesare, *Gli eventi culturali per una strategia di "de-museificazione" della città* | Maurizio Castagna, *Mobilità turistica: infrastrutture e trasporti* | Turiddo Pugliese - Emanuela Semiani, *Il turismo nei piani veneziani* | Ignazio Musu, *Turismo e ambiente in un modello di sviluppo dell'economia veneziana.*

Memorie dell'Istituto Veneto di scienze lettere ed arti

direttore responsabile: Leopoldo Mazzarolli
editore: Istituto Veneto di scienze lettere ed arti, Venezia
sede della redazione: campo S. Stefano 2945 - 30124 Venezia - tel. 041/5210177

Classe di scienze fisiche, matematiche e naturali
vol. XLIII, 2005
Leone Montagnini, *Le armonie del disordine. Norbert Wiener matematico-filosofo del Novecento.*

Classe di scienze morali, lettere ed arti

vol. CX, 2005
Maria Laura Lepschy Mueller, *La famiglia di Daniele Manin.*

vol. CXI, 2006
Anna De Biasio, *Romanzi e musei: Nathaniel Hawthorne, Henry James e il rapporto con l'arte.*

vol. CXII, 2006
Dorit Raines, *L'Invention du mythe aristocratique. L'image de soi du patriciat vénitien au temps de la Sérénissime.*

vol. CXIII, 2006
Giancarlo Bettin, *Per un repertorio dei temi e delle convenzioni del poema epico e cavalleresco: 1520-1580.*

vol. CXIV, 2006
Christiane Neerfeld, *"Historia per forma di diaria". La cronachistica veneziana contemporanea a cavallo tra il Quattro e il Cinquecento.*

vol. CXV, 2006
Marco Folin (a cura di), *Sistole/diastole. Episodi di trasformazione urbana nell'Italia delle città.*

vol. CXVI, 2006
Virgilio Giormani - Hugh S. Torrens, *Il Conte Alvise Zenobio (1757-1817). Un patrizio veneto tra agio e avventura*

vol. CXVII, 2006
Elisabetta Barile - Paula C. Clarke - Giorgia Nordio, *Cittadini veneziani del Quattrocento. I due Giovanni Marcanova, il mercante e l'umanista.*

vol. CXVIII, 2006
Michela Fantato, *"Parleremo allora di cose, di persone, di libri...". Lettere di Melchiorre Cesarotti a Francesco Rizzo Patarol.*

Miscellanea marciana

direttore responsabile: Gian Albino Ravalli Modoni
redazione: Gian Albino Ravalli Modoni, Stefania Rossi Minutelli, Alessandro Scarsella, Marino Zorzi
periodicità: annuale
editore: Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, Roma - Biblioteca Nazionale Marciana, Venezia
sede della redazione: San Marco, 7 - 30124 Venezia - tel. 041/2407211

L'ultimo fascicolo segnalato è il n. XIX, 2004, di cui si è dato lo spoglio sul "Notiziario Bibliografico" n. 47.

Odeo Olimpico
Memorie dell'Accademia Olimpica di Vicenza

direttore: Lorenzo Pellizzari
editore: Accademia Olimpica - Vicenza
sede della redazione: c/o Accademia Olimpica - largo Goethe, 3 - 36100 Vicenza - tel. 0444/324376

n. XXIV, a. 1999-2002
Federico Faggin, *Tecnologia e società del Duemila* | Renato Zironda, *La Bibliografia storica di Sebastiano Rumor e la sua Biblioteca vicentina* | Ermenegildo Reato, *Sebastiano Rumor e la "sua" Vicenza* | Alberto Zanotelli, *Carlo Grossi. Un compositore, maestro di cappella e accademico olimpico del Seicento* | Fernando Bandini, *Piovene: il luogo e la memoria* | Giorgio Pullini, *Piovene e il romanzo di "idee"* | Anco Marzio Mutterle, *Un romanzo giovanile di Guido Piovene* | Giancarlo Fracasso, *La distribuzione dei vertebrati nel Vicentino: evoluzione storica* | Vincenzo Fumarola, *I primi due secoli del cristianesimo nella testimonianza di*

uno scrittore pagano | Giovanni Matteo Filosofo, *Un amore: Fogazzaro e la sua Valdastico* | Pietro Nonis, *Sulle reliquie* | Vito Terribile Wiel Marin, *Lo scheletro di san Luca Evangelista* | Sergio Romano, *Uno sguardo al mondo negli anni Novanta* | Giangiorgio Pasqualotto, *Nietzsche oltre il nichilismo* | Mario Richter, *Un romanzo di Renato Cevese* | Vincenzo Fumarola, *Dal teatro di Dioniso in Atene al Teatro Olimpico di Vicenza* | Aldo Bernardini - Gian Piero Brunetta, *Dal teatro al cinema. Dal cinema al video* | Gianfranco Rigon, *Riccardo Dalle Mole avvocato* | Gianni A. Cisotto, *Riccardo Dalle Mole e il radicalismo vicentino del primo Novecento* | Luciano Morbiato, *1901-2001: Piccolo mondo moderno, cento anni dopo* | Adolfo Porro, *La stimolazione simbolica nella malattia di Alzheimer* | Vittorio Citti, *Metodo filologico e analisi letteraria nella poesia greca: Enzo Degani* | Giuseppe Mastromarco, *Enzo Degani: gli studi sulla giambografia e la commedia* | Guido Avezzù, *Tragedia, storia, e storia della tragedia: Enzo Degani storico della tragedia attica* | Remo Schiavo, *Eleonora Duse: una nevrosi continua* | Franco Barbieri, *Un libro sulla chiesa e il monastero di San Tomaso* | Antonio Ranzolin, *Il complesso monastico di S. Tomaso di Berga nella storia* | Gianna Gaudini, *Per una Vicenza scomparsa - Il complesso monastico di San Tomaso e l'Oratorio di San Giovanni Battista* | Franco Barbieri, *Il complesso monastico di S. Tomaso. Una visita guidata* | Mario Richter, *Baudelaire e eredi (Naturalisti, Simbolisti)* | Albarosa Ines Bassani, *Giovanni Antonio Farina: una vita per la carità* | Alba Lazzaretto, *"Date loro il lume dell'intelletto": l'opera del Farina e delle suore maestre di S. Dorotea per l'educazione della donna* | Ermenegildo Reato, *Il pastore vicentino: B. Giovanni A. Farina* | Giuseppe Dal Ferro, *Culture, religioni, globalizzazione* | Luigi Sartori, *Figure e momenti dell'ecumenismo nella nostra regione* | Lino Mattarolo, *Le conquiste della termodinamica e l'impatto della esplosione tecnologica nell'uomo moderno* | Gaetano Thiene, *Laurea di William Harvey all'Università di Padova e scoperta della circolazione del sangue: 1602-2002* | Gianni A. Cisotto, *Una generosa utopia. Il femminismo cristiano di Elisa Salerno (1873-1957)* | Cronache accademiche: *Le cariche sociali per il quadriennio 1999-2002* | *Albo degli Accademici Olimpici (al 31 dicembre 2002)* | *Relazione del Presidente avv. Lorenzo Pellizzari 1999-2000* | *2000-2001* | *2001-2002* | *Calendario dell'anno accademico 1999-2000* | *Calendario dell'anno accademico 2000-2001* | *Calendario dell'anno accademico 2001-2002* | Commemorazioni: *Renato Bortoli, Carlo Calcaro, Alessandro Faedo, Eltore Gallo, Giovanni Gasparotto, Francesco Lucchin, Giorgio Oliva, Gianni Pieropan, Renzo Vendramini* | *7° Premio Biennale "Hoc Opus" 2000* | *8° Premio Biennale "Accademia Olimpica" 2001* | *3° Premio Triennale "Ma riano Rumor".*

Padova e il suo territorio
rivista di storia arte e cultura

presidenza: Vincenzo de' Stefani
direttore responsabile: Luigi Montobbio
direzione: Giorgio Ronconi, Paolo Baldin
redazione: Giuseppe Iori, Luciano Morbiato, Luisa Scimeni di San Bonifacio, Gabriella Villani, Mirco Zago
periodicità: bimestrale
editore: La Garangola, Padova
sede della redazione: via Montona, 4 - 35137 Padova - tel. e fax 049/8750550

a. XX, fasc. 113, febbraio 2005
Editoriale | Giuliano Lenci, *Franco Sartori, Un giovane dei suo tempo* | Claudio Chiancone, *Vita studentesca nella Padova napoleonica (1797-1813)* | Franco De Checchi, *Coloni e lavoratori padovani in Africa orientale e Libia* | Giovanni Zannini, *Il "mezzo veronese" della chiesa di San Francesco Grande* | Mario Bortolami, *Antonio Gaspari architetto del Duomo di Este* | Oddone Longo, *La cessione al Comune delle mura di Padova* | Mario Richter, *Ricordo di Niny Oreffice* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane* | Andrea Calore (a cura di), *Antichi edifici padovani* | *Rubriche* | *Padova cultura* | *Osservatorio* | *Indice dell'annata 2004.*

a. XX, fasc. 114, aprile 2005
Editoriale | Francesco de Vivo, *Breve storia di una nave di una canzone e di una Associazione* | Sergio Dini, *Un padovano davanti al plotone d'esecuzione fascista* | Franca Pellegrini, *La collezione di disegni del museo d'arte di Padova* | Elio Franzin, *Il cavaliere di Bayard da Agnadello all'assedio di Padova del 1509* | Francesco Canton, *Giulio II visto da un cronista padovano* | Oreste Palmiero, *Lettere di Cesare Pollini ad Antonio Fogazzaro* | Paolo Tieto, *Il sipario risorgimentale di Piove di Sacco* | Antonello Nave, *Lo scultore Cesare Zancanaro* | Sergia Jessi Ferro, *Boldini un'epoca e il suo artista* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane* | Andrea Calore (a cura di), *Antichi edifici padovani* | *Rubriche* | *Padova cultura.*

a. XX, fasc. 115, giugno 2005
Editoriale | Giorgio Pullini, *La prosa della stagione 2004-2005 al Teatro Verdi* | Giorgio Segato, *L'umanità nella scultura di Giuliano Vangi* | Patrizia Zamperlin, *Gli archivi scolastici* | Anita Pignataro, *Frammenti di storia dall'archivio della scuola "Zanchi" di Este* | Sara Filippin, *La fotografia e il cinema nelle scuole di Padova* | Stefano Zaggia, *La celebrazione del sapere nel cortile antico del Bo* | Oddone Longo, *Luigi Carraro* | Ferdinando Vigliani, *Un capitolo di storia dell'ortopedia a Padova* | Roberto Valandro, *Divagando sul nome di Monselice* | Laura Menin, *I Colli Euganei di Antonio Longo* | Guido Visentin, *Il complesso San Marco a Montegalda* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane* | Andrea Calore (a cura di), *Antichi edifici padovani* | *Rubriche* | *Padova cultura.*

a. XX, fasc. 116, agosto 2005
Editoriale | Alessandra Franceschi, *I Selvatico, vicende familiari e patrimoniali* | Francesca Fantini D'Onofrio, *L'archivio della famiglia Selvatico* | Claudio Grandis, *La bonifica del "retratto di Monselice"* | Vincenzo Mancini, *La prima Villa Selvatico sul colle "della Stupa" a Battaglia Terme* | Maurizio Rippa Bonati, *Benedetto Selvatico, "Publicus Primarius Professor Patavinus"* | Monica De Vincenti, *Le sculture seicentesche di Villa Selvatico* | Antonella Pietrogrande, *Il progetto di Giuseppe Jappelli per il giardino di Villa Selvatico-Meneghini* | Andrea Nante, *Una memoria del Petrarca nel Palazzo dei Selvatico "in domo"* | Anna Cerruti - Monica Masiero, *Il giardino di Villa Selvatico ieri e oggi* | Pamela Andriolo - Luis Carlos Barbato, *L'identità dei luoghi quando il territorio diventa città* | *Osservatorio* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane* | *Rubriche* | *Padova cultura.*

a. XX, fasc. 117, settembre-ottobre 2005
Editoriale | Gilberto Muraro, *Le celebrazioni del Bicentenario mazziniano a Padova* | Massimo Giorgetti, *Attualità perenne di Giuseppe Mazzini* | Giuliano Lenci, *Giuseppe Mazzini nella memoria padovana* | Benito Lorigiola, *Giuseppe Mazzini: una vita per l'Italia* | Pietro Galletto, *Due padovani fedeli discepoli di Mazzini* | Giulio de Rénoche, *Il monumento padovano a Mazzini (1903)* | Adriano Cuscusa, *La rivolta studentesca del 1820* | Andrea Calore (a cura di), *Antichi edifici padovani* | *Osservatorio* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane* | *Rubriche* | *Padova cultura.*

a. XX, fasc. 118, dicembre 2005
Editoriale | Enrica Cozzi, *Pellegrino da Padova. Sull'iconografia di un beato del Duecento* | Franco De Checchi, *Il complesso di Villa Bembo-Boldù e l'oratorio della B.V. di Loreto a Ponte di Brenta* | Miroslaw Lenart, *Il mistero della statua in Prato della Valle* | Claudio Chiancone, *Antonio Pochini, ascesa e declino di un allievo di Cesarotti* | Ainos Tullio Previero, *Riforma e controriforma in alcune pale della Bassa Padovana e del Polesine* | Enrico Pietrogrande - Camillo Bianchi, *Giorgio Baroni: appunti sull'opera e gli scritti* | Paola Piatto Cingano, *La "Snia Viscosa": storia di un'industria padovana* | Paolo Tieto, *Ricordo di Fulvio Pendini* | Andrea Gallo, *Egidio Bellorini un umanista alla guida del "Belzoni"* | Luciano Morbiato, *La nuova esplorazione pavana di Giuliano Scabia* | Andrea Calore (a cura di), *Antichi edifici padovani* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane* | *Rubriche* | *Padova cultura.*

a. XXI, fasc. 119, febbraio 2006
Editoriale | Luigi D'Alpaos, *I rischi di inondazione nella provincia di Padova* | Aldo Stella, *Michael Gaismair utopista sociale* | Roberto Valandro, *L'eredità monseliciana di Anton Francesco Doni* | Franca Pellegrini, *La collezione di disegni del museo d'arte di Padova (secoli XIX-XX)* | Mario Iral, *Il connubio tra scienza e disegno* | Gian-

in alto
Johann Zoffany, *Il mercato*, part., 1775
Londra, Tate Gallery

in basso
Marten van Cleve, *Scena di cucina*, part., 1565
Verona, Castelvecchio

luigi Peretti, *Padova e i Borromeo* | Guido Visentin, *La chiesa di Bosco di Rubano* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane* | Andrea Calore (a cura di), *Antichi edifici padovani* | *Rubriche* | *Personaggi* | *Consegna del sigillo della città di Padova* | *Indice dell'annata 2005*.

a. XXI, fasc. 120, aprile 2006
Editoriale | Maurizio Berti, *Il Castelnuovo di Padova* | Adriano Menin, *Un viaggio nella Padova sotterranea* | Claudia Bissacco - Gianumberto Caravello, *L'"anello verde" di Padova: un sistema ecologico da salvare* | Oddone Longo, *Una lettera da Princeton di Einstein a Giuseppina Poato* | Paolo Lieto, *Una antologica per Oreste Da Molin* | Virginia Baradel, *Il novecento al Bo e i pittori padovani* | Maria Beatrice Rigobello Autizi, *Il Selvatico una scuola per l'arte dal 1867 a oggi* | Lino Lazzarini, *Un ricordo di Emilio Lovarini rimasto inedito* | Andrea Calore (a cura di), *Antichi edifici padovani* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane*.

a. XXI, fasc. 121, maggio-giugno 2006
Editoriale | Ettore Vio, *Il Palazzo della Ragione restaurato* | Annamaria Spiazzi, *La decorazione del Salone: tutela e valorizzazione* | Stefano Vietina, *Il Palazzo della Ragione nel Medioevo* | Giulio Bodon, *Il Salone e le memorie di Tito Livio* | Francesco Canton, *Il guasto di Padova del 1509-1513* | Franco Benucci, *Un misconosciuto ritratto di Zuane Bembo al Museo Civico di Padova* | Giorgio Segato, *Per il centenario di Tono Zancanaro (Padova 1906-2006)* | Ivano Cavallaro, *Ferdinando Geremia primo veneto confinato dal fascismo* | Edoardo Lanza, *Attualità di Silvio Omizzolo* | Alberto Susa, *Le attività industriali nell'area del Bassanello* | Andrea Calore (a cura di), *Antichi edifici padovani* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane* | *Rubriche*.

a. XXI, fasc. 122, agosto 2006
Editoriale | Vittorio Castellan, *Padova comunale e l'Oriente* | Claudio Bellinati, *Il calendario liturgico negli affreschi dei Palazzo della Ragione* | Carlo Frison, *La forma a zampa di cane dei montanti degli orologi dei Dondi* | Renato C. Mazzolini, *Girolamo Fabrici d'Acquapendente: le pitture di anatomia* | Oddone Longo, *Quale sorte attende la biblioteca di Storia della Medicina dell'Università?* | Antonello Nave, *Augusto Sanavio e la scultura a Padova alla vigilia della Grande guerra* | Mario Quaranta, *Roberto Ardigò* | Isabella Colpo, *Tra committenti e artisti all'Università di Padova negli anni 1937-1943* | Maria Beatrice Rigobello Autizi, *Il Museo Internazionale della Maschera di Amleto e Donato Sartori* | Giorgio Pullini, *La stagione di prosa 2005-2006 al Teatro Verdi di Padova* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane* | *Osservatorio* | *Rubriche* | *Personaggi*.

a. XXI, fasc. 123, settembre-ottobre 2006
Editoriale | Alberta De Nicolò, *Andrea Mantegna a Padova 1445-1460* | Gilberto Muraro, *Il Mantegna ritrovato. Una storia in tre capitoli* | Oddone Longo, *Come e dove scrivere il terzo capitolo* | Pier Luigi Cervellati, *Ripristinare le preesistenze* | *16 settembre 2006 - 14 gennaio 2007, Padova celebra Mantegna* | Lorenzo Cima - Francesco Liguori, *Da quando la Sala perse la Ragione* | Girolamo Zampieri, *Il museo archelogico di Padova dal Palazzo della Ragione al Museo agli Eremitani* | Gianluigi Peretti, *Ai bagni d'Abano Casanova cerca di demolire Voltaire* | Paolo Franceschetti, *Un padovano a Parigi ritratto da Umberto Boccioni* | Massimo Giorgetti, *Le scelte dell'Amministrazione Provinciale nella trasformazione del territorio* | Mirco Zago, *Giorgio Napolitano al "Tito Livio"* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane* | Andrea Calore (a cura di), *Antichi edifici padovani* | *Osservatorio* | *Rubriche* | *Padova cultura*.

a. XXI, fasc. 124, novembre-dicembre 2006
Editoriale | Oddone Longo, *Il primo numero della rivista "Padova"* | Vincenzo Pace, *Nuovi volti di Padova* | Tania Rossetto, *Percepire un paesaggio urbano che muta* | Gabriele Righetto, *La porta barricata di Padova est (e il suo futuro aperto)* | Fiorenzo Rossi, *La popolazione di Padova dagli anni '80 ad oggi* | Enzo Siviero - Michele Culatti - Francesca Siviero, *Padova e la sua provincia: un ventennio di trasformazioni culturali* | Giorgio Roverato, *La dinamica industriale padovana negli ultimi vent'anni* | Alberto Salvagno, *La Zip vent'anni fa e oggi* | Carlo Gregolin, *Lo sviluppo della sanità padovana* | Francesca Veronese, *La ricerca archeologica a Padova negli ultimi vent'anni* | Gianni Sandon, *Il parco dei Colli Euganei* | Mirco Zago, *L'editoria a Padova 1985-2000* | Paolo Maggiolo, *Seimila pagine di cultura patavina, quasi un'enciclopedia* | Elio Armano, *Il "Grande Tono" ricomparso* | Manlio Cortelazzo (a cura di), *Parole Padovane* | Andrea Calore (a cura di), *Antichi edifici padovani* | *Rubriche*.

Quaderni del Lombardo Veneto

direttore: Nino Agostinetti
comitato di redazione: Mario Balestra, Mario Bernardi, Beppino Daberto, Giovanni Fontana, Virgilio Giormani, Giovanna Ludovico, Alessandro Paglia
periodicità: semestrale
editore: Associazione Culturale Lombardo-Veneto, Padova
sede della redazione: via C. Moro, 13 - 35141 Padova

n. 60, giugno 2005
Lettera del direttore | Carlo della Corte, *Ricordo. Amor di cinema (1956-1996)* | Franco Prete, *Per una partita a carte* | Roberto De Nart, *Hitler e Mussolini dovevano morire nel 1943 durante lo storico incontro "di Feltre". Il retrosce-*

na di un attentato che non ci fu | *Canzonetta popolare* | Riccardo Vianello, *Progetti di ieri e progetti di oggi in ambito lagunare* | Renato Martinello, *La bici elettrica, un'invenzione di 70 anni fa* | Gianni Cameri, *Ora come allora* | Giampaolo Lotter, *La lettera* | Corrado Balest, *Ritratto di ragazza* | Renato Prestiniero, *Falli veneziani* | Annamaria Luxardo Angelini, *Via S. Nicolò a Trieste* | Michele Ferigo, *Cecens in Cjargne* | Lauro Galzigna, *Chiesa o supermercato?* | Giorgio Gaspar, *Il profumo del colore* | Gianni A. Cisotto, *Un bersagliere veneto a caccia di briganti in Calabria* | *Si vive di più* | Giovanni Fontana, *Il musicista più ascoltato e meno conosciuto: chi è l'autore della musica dell'inno di Mameli?* | Rosetta Scutari Bozzolan, *L'arte dei micromosaici nel 1700 e 1800* | *Statistiche al femminile* | Ernesto Calzavara, *Vien drento un fià de sol* | Alberto Vedovato, *Le grandi navi a Venezia* | Adriano Pavan, *Paesaggi* | Michelangelo Munarini, *La contrà di Cona a Santa Croce in Padova* | Nino Agostinetti, *Otto secoli di velluti veneziani* | Ulderico Bernardi, *Come noialtri no ghe n'è altri, se ne ghe n'è ancora, che i vegna fora* | Mario Bernardi, *Echi della 18° Fiera Internazionale del Libro di Torino 5-9 maggio 2005* | *Sulla naja...* | Candido Tecchio, *Requiescant in pace?* | *Sui concorsi universitari* | *Badanti e paesi dell'Est* | Enrico Psalidi, *Linguae latinae parum vel nihil utilitatis* | Franco Luxardo, *Venezia e la "Sensa 2005"* | *Il Tagliamento tra Veneto e Friuli* | Gianfranco Scarpari, *Gaetano Samoggia, scultore* | *Scaffale dei libri* | *Rivisteria*.

n. 61, dicembre 2005
Lettera del direttore | Uledrico Bernardi, *Vivere e condividere* | *Vendemmia a Busco* | Franco Prete, *A Elio Bartolini* | Umberto Ulan, *La frana di Borca di Cadore* | Corrado Balest, *Ritratto* | Giampaolo Lotter, *Cinema* | Vito Pallabazer, *Su un toponimo insoluto nelle Dolomiti: Ciassarei* | Oliviero Franzoni, *Il geologo berlinese Wilhelm Salomon e l'Adamello* | Ernesto Calzavara, *I andava a Vicensa* | Giuseppe Bearzi, *Il museo dinamico di laterizi e delle terracotte di Morsciano e dintorni* | Annamaria Luxardo Angelini, *Ali* | *La Compagnia del Piccolo Borgo Antico. Teatro di vita* | G. Fabbris, *Lo stemma di Venezia* | *L'inno nazionale austriaco* | MilosVourcinitch, *In quella vecchia scatola da scarpe. Emozioni sospese tra 1800 e 1900* | Manilo Cortelazzo, *Tratti schizofrenici nei dialetti veneti* | Gioacchino Grasso, *Guglielmo Pincherle nel 1751 anniversario della morte* | Sara Lagomarsino, *Burano 2005* | Lucia Costantini, *Burano 2005* | *Sulla lingua italiana nel mondo* | Roberto De Nart, *150 anni fa moriva Pier Fortunato Calvi, eroe del Cadore, tradito da una donna bellissima* | Lauro Galzigna, *Litorale Adriatico* | Giorgio Gaspar, *Lo scalpello dell'Istrian* | Giovanni Fontana, *Pagine di storia dimenticata: la repubblica di Cospaia. Uno stato rimasto in vita 385 anni. Primo territorio in Italia dove si coltivò il tabacco* | *Acqua alta a Venezia* | Maria Vátova, *Il mio viaggio in Grecia e in Italia. Troia, Costantinopoli, l'anno 1890. Impressioni e note* | Salvino Marsura, *Cavallo in passeggiata* | *La lingua dei giovani* | Renato Prestiniero, *Venezia, la stanza dei balocchi* | *Scaffale dei libri*.

Quaderni di cultura cimbra

direttore: Sergio Bonato
periodicità: semestrale
editore: Istituto di Cultura Cimbra, Roana (VI)
sede della redazione: via Maggiore - 36010 Roana (VI) - tel. 0424/66106

L'ultimo fascicolo segnalato è il n. 49, gennaio 2003, di cui si è dato lo spoglio sul "Notiziario Bibliografico" n. 43.

Rive. Uomini arte natura. Quaderni di studi della Riviera del Brenta

cura editoriale: Luciano Bertolucci
redazione: Giuseppe Conton, Davide Meggiato, Nereo Palatron
periodicità: semestrale
editore: Comune di Mira
sede della redazione: Biblioteca comunale di Mira - piazza San Nicolò, 11/1 - Mira (VE) - tel. 041/4265787
e-mail: bibliomira@libero.it

n. 4, 2005
Saggi: Mario Poppi, *Di pianta in pianta* | Vincenzo Beninato, *Aiuti ai vivi, pietà per i morti: la confraternita di S. Giovanni Battista decollato a Mira* | Luciano Bertolucci, *Un brutto affaire tra Mira e Parigi* | Profili: Gian Antonio Stella, *L'arte di Scaldaferro: miele, mandorle e parole* | Memorie e documenti: *Foto d'autore in Riviera, fotografie di Pietro Ronchetti e Vittorio Alinari* | Giuseppe Conton - Davide Meggiato, *La fraìma in valle Serraglia* | *Giacomelli, gli "Alinari" di Venezia, fotografie dell'archivio fotografico Giacomelli* | Schede: Paolo Berati, *Mira ricorda: la lapidaria nel territorio*.

Il Santo
rivista francescana di storia dottrina e arte

direttore responsabile: Luciano Bertazzo
comitato di redazione: Luca Baggio, Giovanna Baldissin, Michela Benetazzo, Francesca Castellani, Luciano Bertazzo *ofm conv*, Ludovico Bertazzo *omf conv*, Vergilio Gamboso

Giacomo Legi, *Pescheria*, part., 1630 ca
collezione privata

ofm conv, Donato Gallo, Isidoro L. Gatti *ofm conv*, Maria Nevilla Massaro, Antonio Rigon, Andrea Tilatti
segreteria: Chiara Giacon
periodicità: quadrimestrale
editore: Associazione Centro Studi Antoniani, Padova
sede della redazione: piazza del Santo, 11 - 35123 Padova - tel. 049/8762177-8242844 - fax 049/8762187
e-mail: asscsa@tin.it

a. XLV, fasc. 1-2, gennaio-agosto 2005
Giovanna Baldissin Molli (a cura di), *Bibliografia delle opere d'arte della Basilica di Sant'Antonio in Padova* | *Cinquecento anni di storiografia artistica al Santo* | *Schede* | *Indice degli autori* | *Indice degli artisti, dei restauratori e delle diverse maestranze* | *Indice dei titolari di monumenti funebri, tombe, cenotafi* | *Indice di altre personalità* | Note e ricerche: Antonia Nanako Tezuka, *La ri-creazione dell'uomo in Cristo nel pensiero di sant'Antonio di Padova* | *Recensioni e segnalazioni* | *Rassegna riviste* | *Libri ricevuti*.

a. XLV, fasc. 3, settembre-dicembre 2005
Studi e testi: Silvestro Nessi, *La grande croce dipinta da Giunta Pisano per la Basilica di San Francesco d'Assisi* | Note e ricerche: Martina Pantarotto, *Nuovi manoscritti appartenuti al convento osservante di San Francesco Grande di Padova* | Felice Accrocca, *Dagli agiografi a frate Francesco. Il percorso francescano di Luigi Pellegrini* | Clemente Ciammaruconi, *Trent'anni dopo: la nuova edizione delle Fonti Francescane* | *Recensioni e segnalazioni* | *Notiziario* | *Bibliografia Antoniana* | *Rassegna riviste* | *Libri ricevuti* | *Indice dei nomi* | *Indice generale dell'annata*.

a. XLVI, fasc. 1-2, gennaio-agosto 2006
Studi e testi: Andrea Di Maio, *Espliciti richiami e tacili legami: Antonio e Francesco; Bonaventura e Antonio* | Silvestro Nessi, *Biografia critica di Iacopone da Todi* | Felice Moretti, *Francesco D'Assisi. Un santo che giocava con gli animali* | Luca Xodo, *La breve storia di Dona Beatriz Kimpa Vita. La profetessa messianica antoniana e la sua visione socio-religiosa nel Congo del XVIII secolo* | Note e ricerche: Alessandro Simbeni, *Il* Lignum vitae sancti Francisci *in due dipinti di primo Trecento a Padova e Verona* | Luca Trevisan, *Contributo alla storia di San Lorenzo a Vicenza: ragioni e sviluppi di un restauro novecentesco* | Isidoro Liberale Gatti, *Una pagina di giurisdizionalismo veneto. La riforma dei Religiosi nella Serenissima Repubblica nel 1768* | Zdislaw J. Kijas, *Riconciliazione e impegno al dialogo nel pensiero di Giovanni Paolo II. Per una lettura francescana dello spirito di Assisi* | Enzo Natta, *"Antonio guerriero di Dio". A proposito di un recente film* | *Recensioni e segnalazioni* | *Rassegna delle Riviste* | *Libri Ricevuti*.

a. XLVI, fasc. 3, settembre-dicembre 2006
Studi e testi: Riccardo Quinto, *Teologia dei maestri secolari e predicazione mendicante: Pietro Cantore e la "Miscellanea del Codice del tesoro"* | Mary D. Edwards, *The symbolic and expressive use of gravity and levity in the Oratory of Saint George in Padua: Altichieros' debt to Giotto* | Cesare Crova, *Camillo Boito al Santo. Progettista o restauratore?* | Note e ricerche: *Seminario di studio. Biblioteche francescane. Dalla pergamena alla rete* | Nicoletta Giovè Marchioli, *Forma e sostanza. A proposito di un catalogo di manoscritti* | Marina Pantarotto, *Ancora sulla biblioteca manoscritta del convento di San Francesco Grande di Padova: riflessioni e spunti di ricerca* | Marco Palma, *Un catalogo aperto per i manoscritti della Biblioteca Antoniana* | Antonello Nave, *Un festeggiamento bolognese per Achille Cavanova, con il contributo di D'Annunzio e Zangarini* | Roberto Tomicá, *En el nombre de Francisco de Asís. Una lectura latino-americana* | Alfonso Marini, *"Viveva ad Assisi un uomo di nome Francesco". Note di lettura* | Andrea di Maio, *Sentieri inesplorati del Francescanesimo. A proposito di un recente libro. Note di lettura* | *Recensioni e segnalazioni* | *Notiziario* | *Bibliografia Antoniana* | *Rassegna delle riviste* | *Libri ricevuti* | *Indice dei nomi* | *Indice generale dell'annata XLVI (2006)*.

Scuola Dalmata dei SS. Giorgio e Trifone

periodicità: semestrale
editore: Scuola Dalmata dei SS. Giorgio e Trifone, Venezia
sede della redazione: Castello, 3259/a - 30122 Venezia - tel. 041/5228828 - fax 041/5208446

n. 48, 2005/1
Mons. Eugenio Ravignani, *Cinquant'anni di sacerdozio* | Emanuela Zucchetta, *La facciata della Scuola dei Santi Giorgio e Trifone: note dell'intervento* | Elio Ricciardi, *La festa della Sensa* | Miloš Milošević, *La marinerezza bocchese e la danza di San Trifone* | Alberto Rizzi, *I leoni marciani in Dalmazia* | Giorgio Giadrini, *Biblioteca Scuola Dalmata* | Tulva, *La Fondazione Culturale Antonio e IldebrandoTacconi*.

n. 49, 2005/2
Luigi Tomaz, *Padre Antonio Vitale Bommarco* | Tullio Valery, *La Scuola Dalmata dei SS. Giorgio e Trifone (VIII)* | Susy Marcon, *Un manoscritto cattarino* | Giorgio Giadrini, *Biblioteca Scuola Dalmata* | *Verbale convocato generale* | *Elenchi Confratelli e Consorelle*.

n. 50, 2006/1
Tulva, *Mons. Gino Bortolan* | Emanuela Zucchetta, *La facciata della Scuola Dalmata* | Tullio Valery, *I visitatori* | *La Fondazione Tacconi*.

Thesaurismata bollettino dell'Istituto Ellenico di studi bizantini e postbizantini di Venezia

direttore: Chryssa A. Maltezou
periodicità: annuale
editore: Istituto Ellenico di studi bizantini e postbizantini, Venezia
sede della redazione: Castello, 3412 - Campo dei Greci - 30122 Venezia - tel. 041/5226581 - fax 041/5238248
e-mail: hellenic.inst@gold.gpnet.it

34, 2004
Χρύσα Α. Μαλτέζου, *Μνήμη Μανούσου Μανούσακα (1914-2003). Βιογραφικὰ στοιχεῖα Μανούσου Ι. Μανούσακα* | Ἀγγελικὴ Πανοπούλου - Κώστας Τσικνάκης, *Ἀναγραφὴ δημοσιευμάτων Μανούσου Ι. Μανούσακα* | Δέσποινα Ἐρ. Βλάσση, *Ἡ ἐκλογὴ τοῦ ἐπισκόπου Κυθήρων Νικηφόρου Μόρμορη ὡς μητροπολίτη Φιλαδελφείας (1768) καὶ οἱ ἐνέργειες τῆς Ἀδελφότητας γιὰ τὴν ἐνθρόνισή του* | Χαράλαμπος Γάσπαρης, *Ἡ Γαῦδος καὶ τὸ Βενετικὸ ἐνδιαφέρον τὸ 13ο αἰώνα* | Μαρία Καζανάκη-Λάππα, *Ἡ ἀντιμετώπιση τοῦ θανάτου στὴν ὀψιμη κρητικὴ ἀναγέννηση. Μιὰ πρώτη προσέγγιση μέσα ἀπὸ διαθῆκες καὶ νοταριακὰ ἔγγραφα* | Ἀθανάσιος Ε. Καραθανάσης, *Οἱ λόγοι τοῦ Θωμᾶ Καττάνη γιὰ τὴν ἀπελευθέρωση τῆς Πελοποννήσου ἀπὸ τοὺς Βενετοὺς (1685)* | Βασίλης Ν. Κολιός, *Ἡ ἀπήχηση τοῦ ρωσοτουρκικοῦ πολέμου 1787-1792 στοὺς Ἕλληνες τῆς Βενετίας* | Μαριάννα Κολυβά, *Cattastico delle Chiese Greche. Καταστίχωση τῶν ἀρθοδόξων ναῶν καὶ μονῶν τῆς Ζακύνθου (τὸ ἔτος 1637)* | Μαρία Κωνσταντουδάκη-Κιτρομηλίδου, *Παραγγελίες πινάχων, ἐργαστήριο, χυχλοφορία σχεδίων τοῦ Μιχαὴλ Δαμασκηνοῦ στὸν Χάνδακα. Ἀνέχδοτα ἔγγραφα (1585-1593)* | Εὐτυχία Δ. Λιάτα, *Νιὸς πραματευτὴς στὴ Δύση. Παραλλαγὴ σέ μιὰ παραλογὴ* | Χρύσα Α. Μαλτέζου, *Ἀπὸ τὰ ἐρείψιμα σπίτια τῶν Foscarini στὴν ἑλληνικὴ γειτονιὰ τῆς Βενετίας* | Παναγιώτης Δ. Μαστροδημήτρης, *Ἡ ἀνέκδοτη διαθήκη Νικολάου Σεκουνδινοῦ τοῦ Νεωτέρου (23 Ὀκτωβρίου 1550)* | Γιάννης Κ. Μαυρομάτης, *Ἀρχειακὲς μαρτυρίες γιὰ τὸν μουσικὸ καὶ πρωτοψάλτη Χάνδακα Δημήτριο Νταμία* | Παναγιώτης Μιχάηλαρης, *Σαράντα ἐτῶν "Θησαυρίσματα"* | Γεώργιος Ν. Μοσχόπουλος, *Μιὰ ἀνέχδοτη ἐπιστολὴ (γραμμένη στὴ Μόσχα) τῶν λογίων Ἰωαννικίου καὶ Σωφρονίου Λειχούδων (1709)* | Ἀθανάσιος Παλιούρας, *Κλόντζας καὶ Θεοτοκοπούλος* | Ἀσπασία Παπαδάκη, *Βενετικὴ πολιτικὴ καὶ γραφειοκρατικὴ ὀργάνωσι στὸν Χάνδακα: προτάσεις ἀνασυγκρότησης τῆς δουκικῆς καγκελλαρίας κατὰ τὸν 17ο ἀιώνα* | Ἀναστασία Παπαδία-Λάλα, *Χῶροι ὑποδοχῆς ταξιδιωτῶν καὶ ἐμπορευμάτων στὴ βενετοκρατούμενη Πελοπόννησο* | Γεώργιος Πλουμίδης, *Ἡ βενετικὴ ἐμπορικὴ παρουσία στὴν Κύπρο (ἀρχὲς τοῦ 17ο αἰώνα)* | Τριαντάφυλλος Ε. Σκλαβενίτης, *Ὁ Σπυρίδων Βλαντὴς καὶ ἡ ἰδιωτικὴ διδασκαλία. Piano di Studi / Ἔκθεσις Μαθημάτων: Βενετία 1794* | Εὐθύμιος Θ. Σουλογιάννης, *Καισάριος Δαπόντες (1714-1784). Ἡ ζωή, ἡ μόρφωση καὶ οἱ γνωριμίες*

του | Niki Tselenti-Papadopoulou, *Les communautés en Italia (XVe-XVIIIe siècles) a partir des données d'archives et d'obiets d'art* | Ἀγαμέμνων Τσελίκας, *Λείψανα τῆς Βιβλιοθήκης τοῦ μητροπολίτου Φιλαδελφείας Γαβριὴλ Σεβήρου στὸ σιναϊτικὸ μετόχι τοῦ Καΐρου* | Ἰωάννης Δ. Ψαράς, *Ἡ διπλωματικὴ ἐκπροσώπηση Πεδεμοντίου, Σαβοΐας καὶ Σαρδηνίας στὴ Θεσσαλονίκη (1825-1862)* | *Ἐκδόσεις τοῦ Ἑλληνικοῦ Ἰνστιτούτου Βενετίας*.

35, 2005
Andrew F. Stone, *Narrative similarities and dissimilarities. Determing the role of Constantine Doukas at the siege of Ancona* | Walter Haberstumpf, *Dinasti Italiani in Levante. Gli Acciaiuoli Duchi di Atene: Regesti (secoli XIV-XVI)* | Boris L. Fonkič, *Sulla storia del restauro di un manoscritto greco tra i secoli XVI e XVII. Il "Romanzo d'Alessandro" dell'Istituto Ellenico di Venezia* | Serena Pollastri, *Il mercato dei tessuti a Creata alla fine del XIV secolo* | Monica Joita, *Il ruolo del Rinascimento italiano nella civiltà moderna del Sud-Est europeo. Alcuni aspetti poco noti* | Ἰωάννης Ἀ. Ἠλιάδης, *Ἡ "Κοινωνία τῶν Ἀποστόλων" σὲ μία κυτριακὴ εἰκόνα καὶ ἡ εἰκονογραφικὴ ἐξέλιξή της* | Χρύσα Μαλτέζου, *Οἱ Ἕλληνες μέτοικοι στὴ Βενετία μετὰ τὴν Ἅλωση. Ταυτότητα καὶ ἐθνικὴ συνείδηση* | Ρομίνα Ν. Τσακίρη, *Gradenigo ἐναντίον Calergi: μοιχεία, διαπλοκὴ καὶ δικαιοσύνη στὴ βενετοκρατούμενη Κρήτη (1561-1562)* | Παναγιώτης Κ. Ἰωάννου, *Γεώργιος Κλόντζας ἢ Natale Bonifacio; Σχετικὰ μὲ τὴν πατρότητα τῆς εἰκονογράφησης τοῦ Marc. Gr. VII 22* | Μαρία Ἀρακαδάκη, *Ἀρχειακὰ τεκμήρια γιὰ τὸ φρούριο τῆς Γραμβούσας. Τέσσερις ἐκθέσεις προνοητῶν τῆς τελευταίας δεκαετίας τοῦ 16ου αἰώνα* | Κώστας Ε. Λαμπρινός, *Ἀποσκίρτηση ἀπὸ τὸ λατινικὸ δόγμα καὶ ἀντίκτυπος στὴν κοινωνικὴ θέση. Στερήσεις τίτλων βενετικῆς εὐγενείας; Κρήτη, τέλη 16ου-17ος αι* | Σωτήρης Κουτμάνης, *Ὄψεις της ἐγκατάστασης τῶν Ἑλλήνων στὴ Βενετία τὸ 17ο αἰώνα* | Φωτεινὴ Καρλάφτη-Μουρατίδη, *Οἰκοδομικὴ δραστηριότητα στὴν Κέρκυρα τὸ 17ο αἰώνα* | Margherita Losacco, *"Il naso Antico di Fozio". Nota dul riuso di Fozio nell'Ottocento italiano* | *Ἐκδόσεις τοῦ Ἑλληνικοῦ Ἰνστιτούτου Βενετίας*.

Wangadicia
periodico del Sodalizio Vangadiciense

comitato scientifico: Antonio Rigon, Guido Rosada, Nino Agostinetti, Manlio Cortelazzo, Michelangelo Munarini, Giuseppe De Stefani, Massimo Fornasari, Enrico Zerbinati
comitato di redazione: Camillo Corrain, Paolo Aguzzoni, Giovanni Comisso
periodicità: annuale
editore: Sodalizio Vangadiciense, Badia Polesine (RO)
sede della redazione: via Cigno (già Docigno), 109 - 45021 Badia Polesine (RO) - tel. e fax 0425-594479 - c.p. 29

L'ultimo numero segnalato è il n. 2, dicembre 2003, di cui si è dato lo spoglio sul "Notiziario Bibliografico" n. 47.

ALTRE RIVISTE SEGNALATE

Ambiente Risorse Salute

direttore responsabile: Franco Spelzini
direttore culturale: Domenico Ceravolo
comitato scientifico: Marcello Buiatti, Luigi Campanella, Francesco Cancellotti, Marina Carcea, Raoul Ciappelloni, Piermario Gaffarini, Fiorenzo Gimelli, Nicola Loprieno, Donato Matassino, Tonino Pedicini, Norberto Pogna, Giuseppe Pulina, Massimo Riolfatti, Pietro Rotili, Franco Sarto, Paolo Sequi, Antonio M. Stanca, Paolo Surace, Pietro Tonutti, Franco Viola, Laura Volterra
segretaria di redazione: Giuseppina Vittadello
periodicità: bimestrale
edizione e redazione: Centro Studi l'Uomo e l'Ambiente - via delle Palme, 13 - 35137 - Padova - tel. 049-8759622 - fax 049-8761945
e-mail: scienzaegoverno@scienzaegoverno.com
web: www.scienzaegoverno.com

Il Baldo
quaderno culturale

coordinamento: Maurizio Delibori
periodicità: annuale
editore: Centro Turistico Giovanile Animatori Culturali e Ambientali "Monte Baldo", Caprino (VR)
sede della redazione: via Sandri, 24 - 37013 Caprino (VR) - tel. 045/ 6260228

El Campanon
rivista feltrina
semestrale a cura della Famiglia Feltrina

direttore responsabile: Gianpaolo Sasso
redazione: Michele Balen, Renato Beino, Tiziana Casagrande, Gianmario Dal Molin, Leonisio Doglioni, Michele Doriguzzi, Cesare Lasen, Gabriele Turrin
periodicità: semestrale
editore: Famiglia Feltrina, Feltre (BL)
sede della redazione: c/o Famiglia Feltrina - Palazzo Tomitano - c.p. 18 - 32032 Feltre (BL)

Dolomiti
rivista di cultura ed attualità
della provincia di Belluno

direttore responsabile: Sergio Sacco
periodicità: bimestrale
editore: Istituto Bellunese di ricerche sociali e culturali, Belluno
sede della redazione: piazza Piloni, 11 - 32100 Belluno - tel. 0437/942825

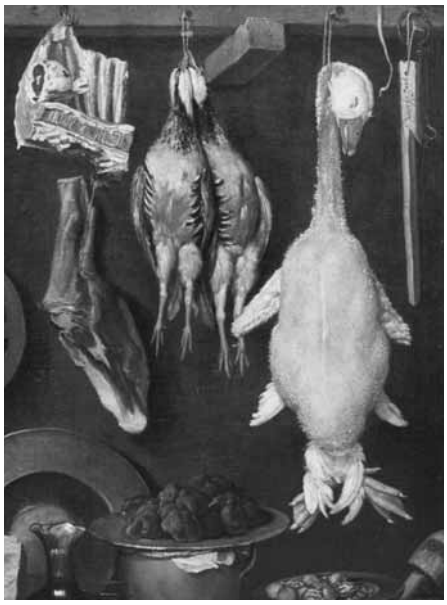
Il Flaminio Magazine

direttore responsabile: Nicola Scopelliti
comitato di redazione: Ido Da Ras, Lara De Nardo, Beniamino Faganello, Michele Genovese, Fabio Girardello, Saverio Lombardo, Giovanni Meo Zilio, Marco Peresani, Tatiana Santin, Giuseppe Sorge, Vladimiro Toniello
editore: Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane
sede della redazione: c/o Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane - viale Vittorio Emanuele II, 67 - 31029 Vittorio Veneto (TV) - tel. 0438/554788

GardaWay
rivista degli Aeroporti Sistema del Garda

direttore responsabile: Giuseppe Brugnoli
coordinamento editoriale: Roberta Ragazzo
in redazione: Carlo Andrea Cardone (coordinamento) Alessia Cerpelloni, Zeno Delaini, Raffaella Galasso, Mattea Guantieri, Carmen Santi
periodicità: trimestrale
editore: Noema, Verona

in queste pagine
Jacopo Chimenti, detto l'Empoli, *Dispensa con botte, selvaggine, carni e vasellame*, partt., 1624
Firenze, Galleria degli Uffizi (Corridoio Vasariano)



sede della redazione: tel. 045/8095722 - fax 045/8619066
e-mail: rragazzo@aeroporto verona.it

Ladin!
rivista ufficiale dell'Istituto Culturale delle Comunità dei Ladini Storici delle Dolomiti Bellunesi

direttore responsabile: Ernesto Majoni Coleto
periodicità: annuale
editore: Istituto Culturale delle Comunità dei Ladini Storici delle Dolomiti Bellunesi
sede della redazione: via IV Novembre 13 - 32020 Selva di Cadore (BL) - tel. 0437/720631 - fax 0437/520182

Le Tre Venezie
rivista per promuovere e valorizzare storia, cultura, arte, economia

direttore responsabile: Tonino Bortoletto
caporedattore: Valeria Bortoletto
redazione: Marino Piovanello, Eleonora Pandolfelli, Elisabetta Ravegnani, Caterina Vitolo, Marialuisa Bortoletto
periodicità: trimestrale
editore: Grafiche Antiga - Cornuda (TV)
sede della redazione: via Canapificio, 5 - 31041 Cornuda (TV) - tel. 0423/665272 - fax 0423/869517
web: www.letrevenezie.com

Occhi

direttore responsabile: Diego Mascotto
periodicità: mensile
editore: Edizioni Idee, Romano d'Ezzelino (VI)
sede della redazione: v.lo Jacopo Da Ponte, 12 - 36061 Bassano del Grappa (VI) - tel. 0424/525765

Quatro Ciàcoe
mensile in dialeto de cultura e tradission venete

direttore responsabile: Mario Klein
periodicità: mensile
editore: Editoriale Padova, Padova
sede della redazione: via Turazza, 19/A - 35128 Padova - tel. 049/8074891

Ventaglio novanta
periodico semestrale di turismo, ambiente, arte,narrativa, poesia, storia e tradizioni del Polesine

direttore responsabile: Lino Segantin
periodicità: semestrale
editore: Cooperativa Turismo & Cultura, Rovigo
sede della redazione: piazzale San Bartolomeo, 18 - 45100 Rovigo - tel. e fax 0425/26270

nb 52

Giunta regionale del Veneto
Centro culturale di Villa Settembrini
30171 Mestre Venezia - via Carducci 32

periodicità quadrimestrale
spedizione in abbonamento postale
art. 2 comma 20/c Legge 662/96
taxe perçue - tassa riscossa - Filiale di Padova
in caso di mancato recapito restituire al mittente
if undeliverable return to Padova CMP - Italy

ISSN 1593-2869

in copertina
Cristoforo Munari
(Reggio Emilia 1667 ca - Pisa 1720),
Natura morta con bucchero, porcellane, libri e flauto,
1710 ca, olio su tela,
Firenze, Galleria degli Uffizi (depositi)

in questo numero

Atti del Convegno interregionale sul tema
Identità alimentari nelle Venezie
organizzato dalla Regione del Veneto
e dalla Fondazione Giorgio Cini
nell'ambito delle iniziative promosse dalla Collana
di Studi e Ricerche sulle Culture Popolari Venete

rivisteria veneta
cultura varia