

CIBO a REGOLA d'ARTE

L'ALIMENTAZIONE *nella* TRADIZIONE CULTURALE e ARTISTICA VENEZIANA

L'artista: Pietro Longhi (1702 - 1785) padre del pittore Alessandro (1733 - 1813) nacque a Venezia. Dopo un primo apprendistato in patria, si trasferì a Bologna dove venne affascinato dalle opere di Giuseppe Maria Crespi. Abbandonò poi la pittura di storia e mitologia per dedicarsi quasi del tutto alle scene di genere, che ritraevano con acuta ironia la vita quotidiana di popolani e nobili. Tornato a Venezia, venne influenzato molto anche dallo stile di Rosalba Carriera. Dal 1741 iniziò a produrre una serie di opere tutte dedicate a testimoniare le giornate tipiche degli aristocratici, ma anche delle persone comuni, della Venezia del Settecento. Una caratteristica comune a tutte le opere di questo periodo fu la minuziosità, la precisione maniacale con cui dipingeva anche il dettaglio più minuto: ne risulta così una specie di cronaca figurata del tempo, in cui personaggi e situazioni vengono visti con *humor* a volte perfino un po' crudele.

L'opera, nome e tecnica: *La venditrice di frittelle*, olio su tela.

La datazione: 1750.

La collocazione: Venezia, Ca' Rezzonico, Museo del Settecento Veneziano.



La descrizione dell'opera: Lo sfondo della scena è occupato da un muro di una casa su cui si aprono due finestre; al centro della parete un'iscrizione ricorda la elezione del parroco della chiesa di San Basilio nel 1750, e permette così di datare il dipinto. A destra, un nobiluomo con tricorno chiede alla popolana seduta di fronte a sinistra tre frittelle (infatti indica il numero con le dita della mano sinistra) per poterne offrire alle due giovani donne che gli sono accanto e averne una per sé. La venditrice di frittelle (in veneziano *fritole*) ne infilza quattro in uno spiedo prendendole da un cesto ricolmo. Accanto a lei, un ragazzino porta sulle spalle un secondo catino altrettanto pieno. I volti sono assai vivaci e divertiti, quasi caricaturali, e l'atmosfera ricorda un po' una scena di una commedia di Goldoni (una delle protagoniste dell'opera *Il Campiello*, ad esempio, era una venditrice di *fritole*).

Storia e curiosità: A Venezia numerosissime erano le varietà di dolciumi. Una delle golosità più antiche era la *scaléta*, ciambella composta da un impasto al burro e ricoperta di zucchero, simile nella forma alle cialde azzime ebraiche, il cui decoro ricordava una piccola scala a pioli, da cui il nome di *scaletéri*, attribuito ai pasticceri veneziani. Loro stessi o semplici venditori ambulanti percorrevano liberamente le strade per vendere i dolci ma non potevano offrire la propria merce ad alta voce, per attirare i passanti, se non a Rialto e San Marco. A produrre e vendere la frittella, la famosa leccornia, tipica non solo del periodo di Carnevale ma di ogni altra occasione festosa dell'anno, erano i *fritoléri*, che si riunirono dal Seicento in una Corporazione il cui luogo di ritrovo era chiesa, tuttora esistente, della Maddalena, nei pressi della Ca' d'Oro. Severe norme regolavano la preparazione delle *fritole*, i cui segreti erano trasmessi da padre in figlio. I *fritoléri* impastavano gli ingredienti su grandi tavole di legno, poi friggevano i dolci in olio o burro (lo strutto veniva usato di meno) e li esponevano, zuccherandoli, su ricchi piatti di peltro o stagno. Per dimostrare la bontà del prodotto venivano esposti gli ingredienti utilizzati, farina, uova, mandorle, pinoli, cedro candito. Come testimonia il dipinto del Longhi, le *fritole* venivano infilzate in uno spiedo per poter essere mangiate ancora calde, senza scottarsi le dita. I *fritoléri* erano facilmente riconoscibili dal loro abbigliamento: portavano sul davanti un grembiule bianco candido e tenevano in mano un vasetto bucherellato per spargere di continuo lo zucchero sui dolcetti ancora fragranti. Furbescamente, essi eseguivano questa operazione con gesti teatrali avvicinandosi alle persone che incontravano, in modo da attirarle con il profumo dei dolcetti appena cotti. La città lagunare fu la prima in Europa a utilizzare lo zucchero al posto dell'antichissimo miele, poiché, grazie ai propri domini e alle rotte commerciali in Mediterraneo orientale, era una dei pochi centri europei dove questo prezioso ingrediente si poteva trovare con facilità. Lo si otteneva solo dalla canna da zucchero ed era considerato un cibo da ricchi, difficile da reperire, ma non a Venezia: la Serenissima oltre a importarlo, riusciva anche a produrlo nei propri possedimenti d'oltremare sia a Cipro, dove la canna cresceva senza problemi sia a *Candia*, ossia l'isola di Creta, dove si fabbricava lo zucchero detto *candito*, usato anche per cuocervi per ore dei frutti poi chiamati *candii*, cioè, in italiano, *canditi*. Certo, quando Longhi dipinge questa tela la Serenissima aveva ormai perso molti dei suoi domini d'oltremare, tra cui Candia. Ma lo zucchero di canna continuò a essere usato per i dolcetti, soprattutto a Carnevale, fino a che alla fine del secolo si diffuse quello ottenuto dalla barbabietola.

Si prega di restituire la scheda