

# CIBO a REGOLA d'ARTE

L'ALIMENTAZIONE *nella* TRADIZIONE CULTURALE e ARTISTICA VENEZIANA

**L'artista:** Pietro (1702 . 1785) e il figlio Alessandro Longhi (1733 . 1813) nacquero entrambi a Venezia. Pietro, il padre, 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. Venne influenzato molto anche dallo stile di Rosalba Carriera. Il figlio Alessandro seguì le orme paterne, ma divenne famoso soprattutto per i ritratti, assai realistici e capaci di cogliere i sentimenti e l'autentica personalità del soggetto, e per i risultati vicini alla caricatura che spesso animarono i suoi dipinti.

**L'opera, nome e tecnica:** *Convito in casa Nani*, olio su tela.

**La datazione:** 1755 circa.

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

**La descrizione dell'opera:** Il banchetto si svolge all'interno di una lunga sala illuminata a sinistra da alti finestroni rettangolari. Alla mensa a ferro di cavallo ricoperta di una candida tovaglia siede un gran numero di nobildonne e nobiluomini in ricchissimi abiti. Lo ospite d'onore, indicato da una stella dorata, occupa il posto a capotavola. Sulla parte di fondo, a destra, sopra un tavolo di servizio, piatti dorati e vassoi sono pronti ad accogliere le pietanze, mentre in tutta la sala i camerieri sono indaffarati a servire ai convitati cibi e bevande. Bottiglie di varie fogge e dimensioni vengono prelevate dall'ambiente che si apre nel lato opposto alle finestre. Altri nobili osservano interessati dalle grate superiori, mentre qualche cagnolino si aggira tra i tavoli.

**Storia e curiosità:** L'arcivescovo Clemente Augusto, fratello dell'imperatore tedesco Carlo VII era follemente innamorato di Venezia. Il 27 agosto 1755 perciò decise di soggiornarvi qualche giorno, ma nascondendo ai più la sua vera identità, si presentò come conte di Werth. La Serenissima lo accolse con rinfreschi, ricchissimi doni, concerti, spettacoli e regate di imbarcazioni sontuose. La notte del 9 settembre venne allestito in suo onore uno dei più celebri banchetti di tutta la storia veneziana, cui vennero invitati più di 100 nobili cittadini. Il convito divenne famoso anche per le argenterie che imbandivano le tavole, mentre Clemente Augusto utilizzò piatti e posate d'oro zecchino. Per commemorare l'evento venne commissionato alla bottega dei Longhi il dipinto conservato oggi a Ca' Rezzonico. La particolarità dell'opera celebrativa è la presenza, alla base della scena principale, dell'elenco completo di tutti i partecipanti, numerati, per poterli riconoscere dai ritratti. Al centro della tavola i convitati potevano ammirare un monumentale centrotavola in cristallo (il tipico arredamento per i banchetti del periodo che andava sotto il nome di *deser*), composto da più di 35 pezzi di vetro lavorati artisticamente, mentre attorno vi erano decine di piatti ricolmi di frutta sciropata e candita (la portata chiamata *cabare*). Il gusto per il divertimento, la raffinatezza, lo sfarzo del Carnevale e delle messinscena teatrali tipici del Settecento veneziano contagiarono anche la tavola dei nobili, che divenne così autentico spettacolo. Inoltre l'influsso della moda aristocratica francese si fece sentire anche in cucina, frequente fu infatti l'impiego di cuochi e abitudini francesi. Ai tradizionali vini di origine italiana e greca si aggiunsero quelli di origine francese, come il *Borgogna* e lo *Champagne*, che contribuirono a far giungere a diverse decine i tipi di vino versati nei più lussuosi banchetti, come quello in casa Nani, dove una stanza era adibita a *bottiglieria*. Tuttavia i Veneziani dell'epoca si lamentavano per questa moda francese: dava loro fastidio soprattutto il sovrabbondare nei piatti di aglio e cipolla, oltre all'uso sempre più frequente di salse, sughi e brodi, elementi assai tipici, ancor oggi, della cucina d'oltralpe. Inoltre, era uso comune far precedere i banchetti nobiliari da almeno dodici *ordover*, nome in dialetto veneto per il francese *hors d'oeuvre*, vale a dire antipasti. Altra curiosità: i nobili portavano da casa le proprie posate personali da utilizzare durante i banchetti. Il tovagliolo che le ricopriva all'interno della cassetta portata dal domestico personale veniva chiamato *coperto*, nome che è rimasto ancor oggi in uso nei ristoranti.



*Si prega di restituire la scheda*