



Città metropolitana
di Venezia

MUSEO DI TORCELLO

Torcello un museo da gustare
Assaggi di collezione





“L'alimentazione e la storia dell'Europa": identità culturali e alimentari alle radici dell'Europa

In questo 2015, che vede ospitato nel nostro Paese l'EXPO, il cibo e la nutrizione - che sono il focus dell'esposizione universale - sono anche il cuore degli appuntamenti italiani in occasione delle Giornate Europee del Patrimonio 2015. Il Museo di Torcello, già presente nei progetti Venice to Expo 2015, in occasione delle Giornate Europee del Patrimonio, offre questa breve guida tematica dedicata al cibo, per “assaggiare” in modo nuovo le collezioni.

Un percorso tra gli oggetti e le immagini del museo che colloca il cibo e il mangiare nella religiosità e nei culti antichi e che gioca con le ricette e le tecniche di cottura...e non solo quelle di cucina.



MUSEO DI TORCELLO

Torcello un museo da gustare
Assaggi di collezione

Sezione Archeologica

Mangiare con gli dei, mangiare per gli dei

Mangiare è una necessità ineluttabile per l'essere umano. La mancanza di cibo significa morire. Ma anche cibarsi procura la morte ad altri esseri viventi. Per accettare questa colpa, l'uomo ha costruito un rito: il sacrificio e ha chiamato a dividerlo gli dei.

Il sacrificio è un gesto rituale con cui un oggetto, un animale o un essere umano è dedicato a un'entità divina, è sottratto alla sfera del quotidiano e consegnato al sacro, cioè **consacrato**, come atto propiziatorio, espiatorio o in segno di riconoscenza e devozione. Il termine "sacrificio", infatti, deriva dal latino sacrificium (sacer + facere) con il significato di "rendere sacro".

Nella società antica è centrale il rito del sacrificio cruento con l'uccisione dell'animale e la consumazione di porzioni della vittima, in un banchetto collettivo, regolato da precise regole di distribuzione e di consumazione delle parti.

In questo rito si coniugano pratiche culinarie e sacrificali, culto religioso e pranzo pubblico.

A seconda della divinità cui era offerto, il rituale del sacrificio poteva prescrivere quali animali dedicare, il loro sesso, colore e numero. Gli animali, solitamente buoi, pecore, capre o maiali, dovevano essere perfetti e senza macchia e venivano inghirlandati prima di essere immolati sull'altare.

(vetrina n. 7)

*Statuetta di bovide accovacciato (inv. 1605)
del II-I secolo a. C.*

*Terracotta votiva di produzione italica centro
meridionale.*



(vetrina n. 7)

IMMAGINE 1/a

*Terracotta votiva raffigurante una testa di bo-
vide (inv. 1592) del II-I secolo a. C.. Attribui-
bile ad officine italiche centro-meridionali*



Prima dell'uccisione si chiedeva alla vittima il consenso ad immolarsi, consenso che si esprimeva con lo scrollare la testa al contatto dell'acqua fredda con cui si bagnava l'animale e con i semi che gli si lasciavano cadere sul muso. Solo allora era lecito uccidere per scopi sacrali e alimentari.

Nel sacrificio romano la vittima veniva consacrata con il vino e con la mola salsa, una mistura di farro macinato e tostato con sale preparata dalle Vestali con il fuoco di Vesta. La mola salsa è all'origine della parola immolatio o inmolatio, ovvero coperto dalla mola.

Le ossa e le sostanze aromatizzanti che venivano utilizzate nel corso del sacrificio, una volta combuste, con il loro profumo andavano a nutrire gli dei, mentre gli esseri umani potevano cibarsi della carne delle bestie uccise.

Il sacrificio diventa in questo modo un'occasione di commensalità fra uomini e dei di

grande valore simbolico e sottolinea la diversità tra mondo divino e mondo umano: gli immortali, incorruttibili, che vivono di odori e aromi e i mortali costretti a cibarsi di carne.

(vetrina a muro parete di destra)

Gemma romana, diaspro (inv. 2219), reca incisa una scena di sacrificio a divinità campestri in ambiente bucolico. Tre personaggi sono collocati a sinistra di un'ara circolare a forma di statua di divinità, e avanzano verso destra portando un capro (o ariete?); altri due sono a destra dell'altare. La scena è chiusa a sinistra da un albero molto stilizzato.



In Grecia i sacrifici più importanti erano preceduti da un corteo, accompagnato dalla musica di flauti e guidato da una vergine che portava un cesto con pane, cereali e sale e il coltello sacrificale, e da libagioni.

(parete di fondo a sinistra)

Rilievo votivo greco (inv. 640) della fine del IV - inizi del III sec. a. C., presenta a sinistra una divinità femminile (Demetra o Era) in piedi con ricco peplo e con il braccio sollevato a reggere lo scettro (dipinto e non scolpito). Un semplice altare quadrangolare separa la dea dalla processione degli offerenti guidata da una fanciulla che tiene in mano un oggetto cultuale e da una seconda giovane con la cesta sacra sul capo, seguite da un gruppo familiare.



Sacrifici incruenti sono invece le offerte di vegetali e le libagioni. Donare alla divinità le primizie del raccolto o un capo di bestiame aveva lo scopo di rendere disponibili al consumo umano il resto del prodotto agricolo e degli animali, per questo motivo, ad esempio, non si comincia la mietitura prima di aver offerto alla divinità le prime spighe.

Altra forma di condivisione del cibo tra gli uomini e gli dei, la libagione è una cerimonia comune a molte religioni antiche, diffusa in tutto il mondo Mediterraneo e tipica del mondo greco-romano che veniva officiata in molte e diverse occasioni: prima di mettersi in viaggio o per suggellare una amicizia o nei simposi, omaggiando gli dei prima di cominciare a bere.

Il termine deriva dal verbo greco *leibein*, ‘versare goccia a goccia’.

La libagione è un atto sacro che prevede lo spargimento rituale di un liquido sul terreno, oppure su un altare, una stele o sul capo della vittima sacrificale o, nelle onoranze funebri, sulla sepoltura, come atto di offerta agli Dei e ai defunti.

(vetrina a muro parete di destra)

Gemma, corniola (inv n. 2193) di produzione post antica (tra il XVI e XVII secolo). Reca inciso un personaggio maschile nudo, in piedi, in atto di libare. La figura regge con le braccia tese in avanti una brocca da cui fuoriesce una lunga colata di liquido.



Le sostanze liquide versate nelle libagioni sono prima di tutto il vino, ma anche l'acqua, il miele e il latte, specie nelle offerte funebri e alle divinità inferie (queste divinità non avevano altari loro dedicati e i liquidi venivano versati in fosse nel terreno) e l'olio, utilizzato per le consacrazioni delle pietre e delle steli tombali. I recipienti destinati a questa cerimonia, derivati da quelli usati per il consumo del vino sono: l'oinochoe, a forma di brocca, usato per attingere e versare; la Phiale o la Kylix, una coppa biansata a larga imboccatura con stelo, usate per bere. Nei riti dionisiaci compare anche il Kantharos, una tazza profonda per bere vino, con alto stelo e due anse sopraelevate all'orlo.

(vetrina 3)

Oinochoe attico a figure rosse (inv 1566) del V sec. a.C. raffigurante una donna vestita di peplo con le braccia protese in avanti e alle spalle un tronco d'albero.



(vetrina 6)

Oinochoe apulo decorato nello stile di Gnathia (inv 2106) della fine del IV secolo a.C. a bocca rotonda e corpo arrotondato.



(vetrina 6)

Phiale apula a decorazione sovrapposta (inv 1621) del III secolo a.C., con vasca bassa e larga decorata internamente a fasce concentriche di piccole foglioline stilizzate.



(vetrina 3)

Kylix attica a vernice nera (inv. 2127) del VI sec. a.C. con vasca profonda e alto stelo. Probabilmente proviene da una necropoli dell'Italia meridionale, ma non si può escludere una provenienza dall'entroterra veneziano.



(vetrina 3)

Kylix attica a vernice nera (inv. 2154) del V secolo a.C. con vasca rotondeggiante e profonda e stelo medio su piede a disco.



(vetrina 6)

kylix apula decorata nello stile di Gnathia (inv. 2110) del IV secolo a. C.. Il piccolo vaso ha corpo emisferico decorato con un tralcio d'edera e bacche



(vetrina 6)

Kantharos apulo a figure rosse (inv. 2091) della fine del IV secolo a.C. decorato su entrambi i lati con un volto femminile di profilo.



(vetrina 8)

Rhyton (inv. 2794) databile tra il I secolo a.C. e il I secolo d.C.. Vaso da libagione, a forma di corno arcuato, decorato da tralci di vite e terminante a testa di antilope.



In genere il rito prevede che una donna regga il vaso contenente il liquido e lo versi nella coppa riempiendola fino all'orlo. L'uomo, che regge la coppa, ne versa parte del contenuto a terra o nel fuoco dell'altare accompagnando l'atto con preghiere e gesti specifici. Numerose sono le offerte di prodotti agricoli e in particolare di primizie, frutta, cereali e focacce anche deposte nei boschetti sacri o gettate nei corsi d'acqua.

(vetrina a muro parete di destra)

Gemma romana, corniola arancione, (inv. 2203) della prima età imperiale. La raffigurazione presenta una donna, vestita da un lungo himation, nell'atto di deporre un'offerta su un tempietto collocato su una roccia. Alle sue spalle un alberello evoca l'ambiente campestre in cui si svolge il rito.



(vetrina 6)

Oinochoe apula a figure rosse (inv 1827), dell'ultimo quarto del IV sec. a.C. La decorazione ci mostra un giovane nudo che sorregge l'himation con il braccio destro mentre con la mano sinistra sorregge un piatto con offerte.



(vetrina 4)

Statuina in bronzo (inv. 1874) del III-II secolo a.C.. La figurina femminile, mancante del braccio destro, riproduce un offerente che porta nella mano sinistra una cassetta per l'incenso (acerra). E' vestita con un lungo chitone e mantello avvolto sulla spalla sinistra.



Nelle società antiche, in Medio Oriente come in Grecia e a Roma, ebbero un ruolo importante le religioni misteriche - culti di carattere esoterico cui si accedeva per iniziazione - che si diffusero ampiamente in particolare in età ellenistica e in epoca romana. *Mysteria* era un termine intimamente connesso al verbo greco *myein*, col significato di “iniziare”, il quale, a sua volta appare collegato con il termine “muto” riferito al gesto di chiudere la bocca. Nei culti misterici, infatti i rituali e le credenze religiose sono rivelate solo agli iniziati, i quali non possono farne parola con altri.

Le religioni misteriche condividono la presenza di particolari cerimonie e rituali: danze, banchetti, sacrifici e pasti sacri, e il loro carattere salvifico. Gli dei delle religioni misteriche sono accomunati da una esperienza di morte e resurrezione; nelle varie fasi dell'iniziazione l'adepto penetrando il mistero della divinità morta e rinata otteneva una speranza di sopravvivere alla morte.

Sono culti sicuramente legati al ciclo naturale della vegetazione (vita-morte-rinascita) così direttamente sperimentato nelle pratiche agricole.

Tra questi culti i più noti sono i misteri eleusini, originariamente collegati ai cicli stagionali e alle feste per il raccolto. Dedicati a Demetra, dea datrice di grano e di benessere materiale, celebravano la perdita della figlia Persefone (*Kore*) rapita da Ade e portata nell'oltretomba e la sua restituzione alla vita.

Nella cerimonia conclusiva dei Grandi Misteri, che avveniva di notte, dopo aver celebrato la fecondità del cielo e della terra, della pioggia e del suolo, ci si cibava di alcune vivande sacre in un banchetto, a base di grano, orzo e di una bevanda chiamata kykeon, anch'essa di orzo.

(vetrina 7)

Scultura in terracotta (inv. 1609) del IV secolo a.C.. Vi sono raffigurate Demetra e Kore – di cui rimangono solo i busti – sedute su un trono ad alta spalliera. Vestono chitone e himation. Hanno il polos in testa. La figura di destra tiene con la mano destra forse un frutto e con la sinistra forse un'insegna. L'altra figura regge in grembo un volatile (colomba?).



I misteri dionisiaci sono dedicati a Dioniso (a Roma identificato con Bacco), dio arcaico della vegetazione e del selvaggio fluire dell'energia vitale, del vino e dell'estasi. Figlio di Zeus e Semele fu ucciso ancora bambino, fatto a pezzi e cotto su tripode e spiedi dai Titani; fu poi resuscitato da Gea. Le cerimonie dionisiache principalmente femminili e volte a raggiungere l'estasi mistica, la possessione divina, comprendevano il tiaso: a imitazione della processione di bestie feroci, satiri, sileni e menadi condotto al ritmo di musica dal Dio con in mano il tirso (un bastone con attorcigliati pampini ed edera) e il kantharos; orge e libagioni in cui il vino giocava un ruolo preponderante, e un

rito particolarmente cruento: lo diasparagmos durante il quale gli adepti erano soliti fare a pezzi con le mani un animale, di solito un capro sacrificale, per poi mangiarne la carne cruda. Quest'ultima cerimonia evocava Dioniso fatto a pezzi e poi mangiato dai Titani e rappresentava un segno concreto di unione mistica con il divino. Un analogo concetto di comunione con il divino si ritrova nell'Eucarestia cristiana, secondo cui si consuma realmente il corpo di Cristo.

(vetrina 3)

Pelike attica a figure rosse (inv. 1562) del IV sec. a.C.. Presenta due scene figurate di ambito dionisiaco. Nella prima compaiono tre figure panneggiate a colloquio attorno ad un piccolo altare. Nella seconda Dioniso è assiso con il tirso nella mano destra, alla sua sinistra un satiro accovacciato è in atto di afferrare una menade nuda e danzante mentre leva in alto un timpano. Un secondo satiro, di tre quarti, sembra anch'esso in atto di afferrare la menade. All'estremità destra una menade vista di fronte, con la testa rivolta al centro della scena, veste un ampio peplo e regge nelle mani un tirso e un timpano con il bordo decorato.



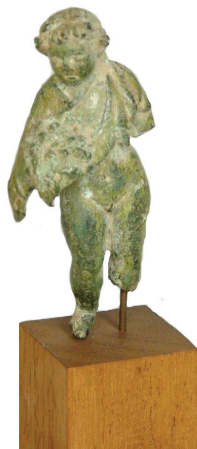
(vetrina 7)

Attacco di ansa in bronzo (inv.1890) del I-II secolo d.C.. L'attacco è a forma di foglia e riproduce ad altorilievo un Dioniso bambino sotto un tralcio di vite con grappoli penduli ai lati. Il fanciullo nudo si appoggia con il braccio sinistro a un tirso mentre nella mano destra tiene un grappolo d'uva.



(vetrina 9)

Putto, scultura in bronzo (inv. 2960) della seconda metà del II secolo d.C.. Il bronzetto raffigura un fanciullo nudo, stante, con nebride sulla spalla sinistra e il capo cinto da una coroncina di pampini. Il braccio destro regge fiori e frutta. La nebride è la pelle di cerbiatto o di capra o di leopardo tipica veste di Dioniso e dei suoi seguaci. Questi attributi sono peculiari delle figure legate al ciclo dionisiaco e inducono a identificare il soggetto non tanto come un Bacco, ma come un putto bacchico.



Nel periodo ellenistico e in epoca romana si affermarono culti misterici di origine orientale come quello della Grande Madre Cibele con il figlio Attis, di Serapide, di Iside, Osiride e Arpocrate e il culto persiano di Mitra.

(parete d'ingresso)

Rilievo (inv. 1418) del III secolo d.C., raffigura il pastorello frigio Attis, riconoscibile per il caratteristico abbigliamento con il berretto floscio, la breve tunica, le lunghe brache allacciate sul davanti e la mantella (qui resa come una lunga sciarpa). La posizione di riposo a gambe incrociate era utilizzata in contesti funerari con riferimento alla conservazione incorrotta del corpo di Attis per intercessione della Grande Madre Cibele.



(parete di fondo al centro)

Statua di Asclepio con testa di Serapide (inv. 636). Serapide è una divinità entrata nel pantheon ellenico verso la fine del IV secolo a.C.; assomma caratteri ctonii, solari, orfici e medici di altre divinità greche ed egizie: Plutone, Sole, Dioniso, Asclepio. In questa scultura che compone il corpo di Asclepio della fine I secolo a.C. e la testa di Serapide della metà del II secolo d.C., il dio si riconosce dalla folta chioma e dalla grande barba, e per il caratteristico spianamento della sommità del capo che serviva a fissare il kalathos (un copricapo a forma di canestro allusivo alla prosperità che il dio portava al mondo), dall'acconciatura a ciocche sciolte con lunghi riccioli sulla fronte e dalla barba ripartita.



(parete destra)

Ritratto di sacerdote (inv. 99) prima metà del III secolo d.C. La scultura rappresenta un sacerdote del culto di Iside riconoscibile dalla accurata e totale rasatura del cranio e dalla presenza di un'incisione a croce in forma di T sopra la fronte a destra. Il culto della dea egizia penetrò a Roma verso la fine del II secolo a.C.



(vetrina 7)

Scultura in bronzo (inv. 2408) di età romana imperiale raffigurante Arpocrate in piedi e con una piccola coppia di ali. Arpocrate deriva dalle immagini di Horus figlio di Iside ed Osiride che veniva rappresentato come fanciullo nudo e con l'indice della mano destra alla bocca in un gesto tipico dell'infanzia.



Passato nell'iconologia greco-romana in epoca ellenistica, il gesto diventa simbolo del silenzio e l'immagine del bambino si avvicina a quella di Eros e assume connotazione di dio della fertilità e viene quindi rappresentato con cornucopia, vaso, spighe. Porta un caratteristico copricapo (pschent).

Sezione Medievale e Moderna

Curiose ricette, non solo cucina

L'uomo, nella sua storia, ha imparato a preparare il proprio cibo, a cuocerlo, a mescolare diversi ingredienti, a mutarne il sapore, a conservarlo e a dividere il piacere di mangiare con i suoi compagni.

Ma il mescolare ingredienti, macinare, filtrare, distillare sono anche azioni magico-alchemiche perché capaci di trasformare la materia.

Il fuoco non cuoce solo il cibo, ma anche la terracotta; l'uovo non è solo un alimento, ma anche un legante per i colori, e gli artisti che macinano i loro pigmenti e preparano le loro vernici assomigliano a dei cuochi molto particolari.

Terra cotta: impastare, modellare e cucinare.

L'arte della ceramica è antichissima e fu praticata sin dal periodo dei primi insediamenti stabili di agricoltori dall'età mesolitica all'età neolitica. Con la capacità di controllare il fuoco, l'uomo scoprì che l'argilla una volta cotta a una temperatura di 900°-1000° C, si trasformava in un materiale solido e non più disgregabile in acqua: la terracotta.

L'argilla cruda veniva lavorata inizialmente con le mani e, dalla tarda età del Ferro, anche con il tornio, poi seccata e cucinata.

Nel tempo le ricette per la produzione della terracotta si sono moltiplicate ed evolute e si sono studiati diversi rivestimenti per rendere impermeabili gli oggetti.

Le terrecotte senza rivestimento sono le ceramiche più semplici ottenute con una sola cottura. Si presentano ruvide e mostrano il colore naturale dell'argilla, solitamente giallognolo o rossiccio in base alla quantità di ossido di ferro contenuta nell'impasto.

La terracotta semplice veniva prodotta a Venezia sin dal IX secolo per boccali e stoviglie rustiche in continuità con la tradizione romana.

In deposito

Lucerna fittile di forma triangolare (inv. 2069) dei secoli XIII-XIV, ottenuta scolpendo un frammento di laterizio.



Dal XIII secolo si produce a Venezia anche vasellame decorato e rivestito con le “ricette” dell’invetriatura, dell’ingobbio e del graffito importate in laguna da maestranze bizantine a seguito della Quarta Crociata (1204).

Le terrecotte invetriate monocrome sono realizzate con due cotture successive: dopo la prima cottura, il pezzo viene ricoperto di vetrina piombifera - una vernice composta di sabbie silicee e ossido di piombo che può avere diverse colorazioni - e, in alcuni casi graffito, e poi cotto nuovamente.

Questa tecnica rende lucida ed impermeabile la ceramica ed è usata più frequentemente per vasi di varie forme, per boccali, scodelle ed altre stoviglie

(vetrina fondo sala)

Frammento di piatto in ceramica graffita (inv.2926) di produzione bizantina del secolo XII. (ceramica ingobbata e dipinta sotto vetrina piombifera) lavorato al tornio. Presenta una fascia con decoro a canestro intrecciato campita da piccole squame.



(vetrina fondo sala)

Frammento di piatto in ceramica graffita bizantina (inv. 2866) del XII secolo lavorata al tornio. All'interno compare una fascia con un motivo decorativo a meandro campito con archetti.



In deposito

Scodella in terracotta (inv. 2495), lavorata al tornio, di produzione veneziana del XVI secolo. L'interno risulta coperto da un ingobbio e da vetrina incolore.



(vetrina fondo sala)

Scodella in ceramica invetriata (inv. 2315), coperta da vetrina piombifera di colore fulvo, lavorata al tornio, di produzione veneziana del XVI secolo.



(vetrina fondo sala)

Frammento di fusto di colonnina in ceramica invetriata per uso architettonico (inv. 2304) di produzione veneziana del XIII secolo. La terracotta è coperta da vetrina piombifera di colore verde e lavorata a mano.



Le terrecotte ingobbiate invetriate si ottengono immergendo l'oggetto di argilla in una terra bianca diluita (detta terra di Vicenza) che una volta seccata costituisce l'ingobbio, questo viene poi inciso con una punta acuminata e sottile (a punta) oppure con una larga spatola (a stecca), in base ad un disegno.

Il pezzo viene cotto una prima volta, ottenendo così il "biscotto". Si procede poi ad ulteriore decorazione con colori a base di ossidi metallici e a ricoprire di vetrina piombifera e quindi alla seconda cottura.

(vetrina fondo sala)

Frammento di piatto in ceramica lavorata al tornio, ingobbiate e graffita sotto vetrina piombifera (inv. 2801/24). Produzione veneziana del sec. XVI.

La decorazione interna in cui compare un motivo vegetale stilizzato racchiuso entro una fascia di colore giallo è realizzata con ampi tratti "a stecca". La particolare tecnica consiste nell'incidere il disegno con una punta larga anziché sottile, lasciando emergere il colore scuro del corpo ceramico, con piacevole effetto di contrasto.



(vetrina fondo sala)

Scodella in ceramica lavorata al tornio e graffita con decoro "a stecca" (inv. 2861/21) di produzione veneziana del secolo XVI. Presenta un basso piede ad anello, parete a profilo emisferico, orlo leggermente estroflesso e labbro assottigliato.



(vetrina fondo sala)

Frammento di scodella in ceramica lavorata al tornio, ingobbiata e graffita sotto vetrina piombifera (inv. 2868/37) di produzione veneziana del sec. XVI. All'interno compare un motivo decorativo con un grande fiore centrale stilizzato e dei triangoli intramezzati ai petali.



(vetrina fondo sala)

Frammento di piatto in ceramica lavorata al tornio, ingobbiata, graffita e dipinta sotto vetrina piombifera (inv. 2923/6) di produzione veneziana del sec. XVI. All'interno compare un ramo ondulato con foglie trilobate detto a "foglie di prezzemolo".



(vetrina fondo sala)

Scodella in ceramica lavorata al tornio, ingobbiata, graffita e dipinta sotto vetrina piombifera (inv. 738) di produzione veneziana del sec. XVI, classificata come "ceramica graffita rinascimentale".

All'interno compare un motivo vegetale stilizzato formato da un medaglione riempito da un



graticcio da cui dipartono quattro steli terminanti con altrettante “mele con graticcio”. Lo spazio tra le foglie arrotondate è occupato da elementi vegetali stilizzati.

Le maioliche o ceramiche smaltate, sono prodotte con la stessa argilla calcarea delle terrecotte, ma sono coperte con uno strato di smalto stannifero, costituito di ossido di stagno e piombo che modifica il colore originario della materia e la impermeabilizza durante la seconda cottura.

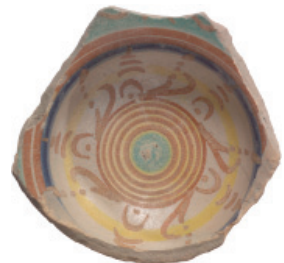
(vetrina fondo sala)

Frammento di piatto in maiolica (inv. 1861/55) di produzione veneziana del sec. XVII. E' decorato con un uccellino volto a destra e sullo sfondo, motivi vegetali a fiori e foglie stilizzate.



(vetrina fondo sala)

Frammento di scodella in maiolica (inv. 2861/40) di produzione veneziana dei secoli XVI/XVII. Al centro è presente un motivo a cerchi concentrici da cui si dipartono archetti e segmenti. Si tratta di un probabile motivo vegetale fortemente stilizzato.



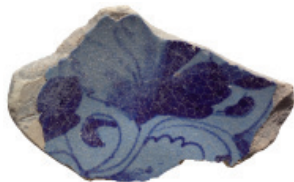
Lo smalto stannifero usato normalmente in Italia per rivestire le maioliche era formato dal calcino (piombo e stagno ossidati insieme) e dalla fritta.

La fritta si otteneva con sabbie silicee e alcali cotti e con la feccia: il tartaro di vino depositato all'interno delle botti.

I "maiolicari" veneziani sostituirono la feccia con il cobalto chiamato "cenere di levante"; l'uso del cobalto consentì di produrre lo smalto berettino (che significa bigio, cenerino) e le caratteristiche maioliche in monocromia azzurra.

(vetrina fondo sala)

Frammento di scodella in maiolica "berettina" lavorata al tornio (inv. 2861/83). Produzione veneziana del sec. XVI. La decorazione presenta un motivo vegetale dipinto in blu con foglie trilobate ("foglie di prezzemolo").



Le maioliche presentano numerose tipologie: maioliche bianche o bianche con decorazione monocroma solitamente in blu; maioliche berettine con decori in blu, blu e bianchetto, giallo... e maioliche policrome con vari stili e decorazioni.

(vetrina fondo sala)

Frammento di piatto in maiolica (inv. 2861/31) di produzione veneziana del sec. XVII. Decorato con un frutto, forse un limone, e motivi vegetali molto stilizzati.



Anche i colori della ceramica sono frutto della cottura, è la trasformazione chimica degli ossidi metallici indotta dal calore che lega all'oggetto le sue qualità cromatiche: l'ossido di rame produce le tonalità verdi, quello di ferro le tonalità gialle, quello di cobalto gli azzurri e l'ossido di manganese i bruni.

Il periodo migliore della produzione ceramica veneziana cade nel Rinascimento tra la metà del Quattrocento e la metà del Cinquecento, quando la ceramica graffita presenta uno stile raffinato e complesso con la figura umana eletta a soggetto della decorazione. Su piatti, scodelle e boccali compaiono dame, cavalieri, paggi, angeli e Virtù ispirate dalla contemporanea decorazione pittorica.

(vetrina fondo sala)

Versatoio in ceramica graffita rinascimentale lavorato al tornio (inv. 2884). Produzione veneziana del XVI secolo. Nella faccia esterna è presente un profilo femminile volto a sinistra e, sullo sfondo, l'hortus conclusus dietro al quale spunta un albero.



(vetrina fondo sala)

Frammento di scodella in ceramica graffita rinascimentale lavorata al tornio (inv. 2861/19). Produzione veneziana del XVI secolo. All'interno compare una figura femminile di tre quarti, con folta capigliatura a riccioli.



(vetrina fondo sala)

Frammento di scodellina in ceramica graffita rinascimentale lavorata al tornio (inv. s.n.). Produzione veneziana del XVI secolo.

All'interno compare il busto di un putto o angioletto, volto a sinistra.



Rappresentano una curiosità e una importante fonte di notizie sulla vita quotidiana del periodo i piatti di varia forma e dimensione decorati a scritte dialettali di pietanze, la cosiddetta *ceramica iscritta*, forse esposta a scopo pubblicitario presso le hostarie.

Oggi sono anche occasione per scoprire alcune ricette tipiche della cucina locale.

(vetrina fondo sala)

Scodella in ceramica graffita rinascimentale lavorata al tornio (inv. 737). Produzione veneziana del XVI secolo. All'interno è presente la scritta "Despensa".



(vetrina fondo sala)

Frammento di scodella in ceramica graffita rinascimentale lavorata al tornio (inv. 2861/29). Produzione veneziana del XVI secolo.

All'interno compare la scritta "Ravize" (rape) circondata superiormente ed inferiormente da motivi vegetali stilizzati e delimitata da una fascia a dentelli quadrati.



Barbabietole rosse lessate “erbete rave cote”

Le “erbete rave” sono barbabietole rosse tonde delle varietà “Chioggia” e “quarantina di Chioggia”, selezionate dagli orticoltori veneziani.

Dopo averle ripulite dalla terra, le erbete vengono messe a bagno in acqua per un'ora e poi messe a cuocere in acqua leggermente salata fino a che diventano tenere. Raffreddate, si sbucciano, si tagliano a fettine e si condiscono con olio, aceto, sale e pepe. Accompagnano frittate, uova sode o bolliti misti.

(vetrina fondo sala)

Frammento di scodella in ceramica graffita rinascimentale lavorata al tornio (inv. 2861/36). Produzione veneziana del XVI secolo. All'interno compare la scritta “Puine” (ricotta) circondata superiormente ed inferiormente da motivi vegetali stilizzati.



(vetrina fondo sala)

Frammento di piatto in ceramica graffita rinascimentale lavorata al tornio. Produzione veneziana del XVI secolo (inv. 2868/67). La scritta interna “Puine” (ricotta) è contornata da motivi vegetali stilizzati.



Gnocchi sbattuti “Gnochì sbatui”

La ricotta è un prodotto ricavato dal latte (di mucca, di pecora o di capra) con il sie-

ro, residuo della produzione dei veri e propri formaggi. È quindi un alimento “povero”, ma largamente diffuso ed utilizzato in molte preparazioni.

Gli gnocchi sbatui, tipici delle zone montane del veronese, si preparano amalgamando farina, ricotta, uova e formaggi di montagna grattugiati, eventuale acqua tiepida, fino ad ottenere una crema densa, che si versa a cucchiaiate in acqua bollente salata. Quando gli gnocchi vengono a galla si scolano e si condiscono con burro fuso e ricotta affumicata grattugiata.

(vetrina fondo sala)

Frammento di scodella o piattello in ceramica graffita rinascimentale lavorata al tornio (inv. 2861/116). Produzione veneziana del XVI secolo.

All'interno compare la scritta “Figà” (fegato) circondata da motivi vegetali stilizzati e delimitata da una fascia a dentelli e un motivo a larghi festoni ondulati.



Fegato alla veneziana “Figà a la venessiana”

Il fegato è una frattaglia rossa con un retrogusto amaro, non sempre gradito. Nel bacino del Mediterraneo l'uso di modificarne il sapore con sostanze dolci risale a tempi antichi. Il nome stesso del fegato deriva dal latino *iecur ficatum* dove il primo termine indicava l'organo e il secondo l'abituale modo di cucinarlo addolcito con i fichi.

Nella cucina veneziana il fegato: *figà*, viene addolcito con la cipolla.

La ricetta utilizza fegato di vitello, cipolle bianche, burro e olio di oliva. Le cipolle affettate sottili vengono imbiondite in padella in olio e burro e poi fatte raffreddare. Rimessa al fuoco la padella, si unisce il fegato tagliato a liste sottili e si fa cuocere per pochi minuti da entrambi i lati. In alcune varianti, assieme al fegato si aggiunge vino bianco secco, brodo o latte. Viene servito con polenta morbida o abbrustolita.

(vetrina fondo sala)

Frammento di scodella in ceramica graffita rinascimentale lavorata al tornio (inv. 2861/113). Produzione veneziana del XVI secolo.

All'interno compare la scritta "Sope" (zuppa) circondata superiormente ed inferiormente da motivi vegetali stilizzati e delimitata da una sequenza di larghe fasce concentriche.



La zuppa di pesce – *sopa de pesse* – è una pietanza tipica, diffusa in tutte le città che si affacciano sul Golfo di Venezia.

Presenta numerose variazioni locali e stagionali in base alla disponibilità delle specie ittiche.

I veneziani apprezzano una zuppa molto ricca con pesci pregiati, crostacei e molluschi: scorfani, anguille, code di rospo, branzino, polpetti, calamari seppioline e cappe sante. Si prepara un brodo con carote, sedano, foglie d'alloro, sale, pepe e gli scarti del pesce.

In una pentola si scalda l'olio con cipolla ed aglio tritati finissimi e si fa appassire; poi si aggiunge un po' d'acqua, i molluschi e i crostacei in pezzi e dopo dieci minuti il pesce tagliato e si lascia rosolare.

Si unisce mezzo bicchiere di aceto e dei pomodori pelati e spezzettati. Infine si aggiunge il brodo filtrato e si lascia bollire la zuppa per mezz'ora. Si serve bollente sopra fette di pane tostate.

(vetrina fondo sala)

Frammento di scodella veneziana in ceramica graffita rinascimentale lavorata al tornio (inv. 2861/111). Produzione veneziana.

All'interno compare la scritta "Brodo" circondata superiormente ed inferiormente da motivi vegetali stilizzati e delimitata da una sequenza di larghe fasce concentriche.



Zuppa di Trippe "Tripe in brodo"

Le trippe provengono dallo stomaco di manzi e vitelli e sono state per lungo tempo un cibo esclusivo dei poveri. Si preparano sia in brodo sia in umido.

Prima della cottura, che richiede molte ore, le trippe vanno lavate con cura ripetutamente e messe a bagno in acqua salata con abbondanti aromi. Per preparare la zuppa si rosola in olio un battuto di lardo, cipolla, rosmarino e salvia, si aggiungono le trippe tagliate a listarelle e dell'acqua e si lascia bollire sino a che diventano tenere ed asciutte. A cottura ultimata si aggiunge brodo di manzo bollente e si scodella su fette di pane abbrustolito con una spolverata di pepe.

Il brodo è anche la base per la preparazione del *riso e piselli* – *risi e bisi* –, una pietanza primaverile e un antico piatto veneziano che veniva ritualmente offerto al Doge il 25 aprile in occasione della festa di San Marco, patrono della città.

Si prepara il brodo bollendo i bacelli in acqua e passando il tutto con il passaverdura. A parte si rosola la cipolla e la pancetta nel burro, si uniscono i piselli e un po' di brodo caldo, si cuoce per qualche minuto e si aggiunge il riso e si porta a cottura aggiungendo alla fine un trito di prezzemolo, burro e parmigiano grattugiato.

Il sale è un elemento onnipresente ed indispensabile in cucina ed è anche uno dei prodotti e delle fonti di reddito della zona lagunare.

La produzione e la vendita del sale erano monopolio dello stato, vi erano preposti i “Salieri del mare” sostituiti nel 1428 dai Provveditori del sale.

Questi curavano gli approvvigionamenti oltre che dalle saline della laguna veneta anche da quelle dell'Istria e della Dalmazia, di Corfù e di Candia.

Tutto il sale veniva concentrato nei Saloni alla Dogana (magazzini del sale) e di là veniva prelevato dai Daziari che prendevano in affitto dallo stato il dazio del sale per le varie province.

La distribuzione e i prezzi di vendita venivano decisi dai Provveditori, mentre il Governo deliberava le regalie a speciali magistrati e alle comunità religiose.

(1^ vetrina centro sala)

Medaglia veneta dei secoli XVI/XVII, in bronzo con piccolo foro (inv. 2452). Al recto l'Annunciazione, al verso iscrizione su due righe MINAL/SAL e, disposte in cerchio, cinque rosette a piccoli globi e piccolo giglio araldico sovrastante la lettera N.

Si tratta di un contrassegno dei Daziari. Il "minal" veniva usato per la misurazione e corrisponde a circa 38 litri.



Il sale era utilizzato anche come conservante per gli alimenti, in particolare per il pesce. I veneziani però trovarono una loro particolare ricetta per mantenere a lungo le sardine.

Sardine marinate “sarde’le in saor”

Il saor (sapore) è una marinata a base di cipolla. A Venezia questa marinatura è nota sin dal XIV secolo ed è un uso tipicamente marinaresco perché conserva cibi per molti giorni ed è utile per prevenire lo scorbuto, una malattia che colpiva coloro che erano imbarcati per lunghi periodi.

Le sarde’le in saor sono un piatto ancora molto apprezzato dai veneziani che le preparano immancabilmente per la notte della Festa del Redentore.

Si puliscono le sardine e si friggono in olio; si imbiondiscono le cipolle tagliate sottili, si aggiunge dell’aceto e si fa cuocere lentamente sino a ottenere una salsa, ma senza disfare completamente le cipolle. Poi si dispongono in una terrina le sardine fritte e la salsa di cipolla a strati alternati e si ripone a riposare in luogo fresco per almeno due giorni.

(1^ vetrina centro sala)

Peso veneziano del XVII secolo (inv. 2437), in bronzo fuso a forma di campana con decorazione a rilievo: leone marciano a "moleca" e iscrizione sul fianco "QUATTRO SOLDI SALE"



I veneziani designano come "leone in moleca" il leone simbolo di San Marco rappresentato uscente dal mare a somiglianza del granchio.

Moleche vuol dire mollicce (al femminile) ma è un aggettivo sostantivato per indicare i maschi di granchio, quando diventano teneri e il loro carapace diventa sottile come carta velina. Ciò avviene due volte l'anno in primavera e autunno per la muta.

Granchi in muta "Moleche"

Le moleche devono essere vive al momento di cuocerle e vanno lavate più volte.

I pescatori hanno sempre messo le moleche sulla graticola o molto più spesso, soprattutto quelle più piccole, in abbondante olio bollente, dopo averle semplicemente infarinate. Ma si usa anche friggerle dopo averle immerse in una terrina con le uova preventivamente battute e con un po' di sale, e lasciate riposare coperte da un canovaccio per un paio d'ore.

Al termine dell'operazione le moleche avranno ingerito buona parte delle uova e saranno affogate.

Si gustano ben calde con una polentina gialla o bianca.

(1^ vetrina centro sala)

Sigillo in bronzo dei secoli XVI-XVIII con leone marciano "a moleca" e impugnatura.



(1^ vetrina centro sala)

Fregio in bronzo (inv. 2485), di fine esecuzione, del XVI secolo, con leone marciano "a moleca" con il libro chiuso.







Cucchiai e forchette di epoca romana



Formella centinata in marmo scolpito del XIII secolo.

Al centro un albero con due rami per lato, tre grandi foglie e due grappoli di cui si cibano due coppie di uccelli.

La vite e l'uva, figurati come un albero della vita alludono alla risurrezione.

MUSEO PROVINCIALE DI TORCELLO

Piazza Torcello 30012 Torcello Venezia

tel. 041 730761

Orari:

estivo 10.30 – 17.30

invernale 10.00 – 17.00

lunedì chiuso

SERVIZIO CULTURA

Ca' Corner San Marco 2662 - 30124 Venezia

tel. 041 2501780-83-84

fax 041 5328508

museo.torcello@cittametropolitana.ve.it

<http://www.museoditorcello.cittametropolitana.ve.it>