

ACTES DU 1^{ER} CONGRÈS INTERNATIONAL THÉMATIQUE DE L'AIECM3

CONFERENCE PROCEEDINGS OF THE FIRST INTERNATIONAL TOPICAL CONGRESS OF THE AIECM3

Montpellier-Lattes (France), 19-21 novembre 2014

Montpellier-Lattes (France), november 19-21-2014

*Jarres et grands contenants
entre Moyen Âge et Époque Moderne*

*Jars and large containers
between the Middle Ages and the Modern Era*



Actes du I^{er} Congrès International Thématique de l'AIECM3
Conference Proceedings First International Topical Congress
of the AIECM3

Montpellier-Lattes 19-21 novembre 2014

Montpellier-Lattes (France), November 19-21-2014

*Jarres et grands contenants entre
Moyen Âge et Époque Moderne*

*Jars and large containers between the
Middle Ages and the Modern Era*

*À la mémoire de Maurice Picon
27 juillet 1931 - 16 novembre 2014 †*

© AIECM3

Aix-en-Provence, 2016

Image de couverture :

Jean-Léon Gérôme (1824-1904), *Diogène* (extrait),

1860, Huile sur toile, 74,5 × 101 cm,

The Walters Art Museum, Baltimore, USA



Maquette :

Laurent Maggiori

Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France

SOMMAIRE

Sauro GELICHI Prefazione Avant-propos	10 12
Henri AMOURIC, Jacques THIRIOT, Lucy VALLAURI Fréjus : des fours pour cuire des jarres et leur diffusion du XVI ^e au XVII ^e siècle	15
Christophe CAILLAUD Les <i>tinajas</i> du centre de l'Espagne du XVII ^e au XXI ^e siècle	27
M. Carmen RIU de MARTÍN Jarreros barceloneses de la baja edad media: la actividad laboral	33
Tiago PINHEIRO RAMOS A lot of fragments so few results? Some reflections based on the analysis of big containers from Jarmelo (Guarda, Portugal)	43
Guergana GUIONOVA Jarres de conserve pour « ratchel », « petmez » et « turchia » en Bulgarie aux XVII ^e -XIX ^e siècles	49
Nikos LIAROS Post-Medieval large jar (<i>pithos</i>) production on the island of Chios in the East Aegean Sea	59
Charles EISSAUTIER L'invention du tour à corde	71
Henri AMOURIC Confectionner et transporter les jarres en Méditerranée. Les apports de l'image ethnographique	79
Thierry JULLIEN <i>et al.</i> Les grands vases de stockage, de conservation et de transport au Nord du Maroc à partir des sites de Rirha (Sidi Slimane) et de Kouass (Asilah-Briech)	91
Marcello ROTILI, Silvana RAPUANO Ceramiche da dispensa, per uso edile e per altre funzioni da contesti di XV-XVIII secolo della Campania interna	105
Florence PARENT Jarres islamiques estampées importées dans le sud de la France (Provence et Languedoc) au Moyen Âge	117
João GONÇALVES ARAÚJO Storage and transportation vessels of the Islamic period from Palmela's castle: typological and chrono-stratigraphic analysis	129
Pasquale FAVIA, Vincenzo VALENZANO Contenitori in terracotta di dimensioni medio-grandi nella Puglia medievale: nessi fra produzioni agricole, manifatture ceramiche, formazioni sociali	135
Maria Raffaella CATALDO Alcune considerazioni sui grandi contenitori rinvenuti nel castello di Rocca San Felice (AV)	143
Laura VIÉ Deux formes typiques de jarres de stockage du Levant protobyzantin	153
Véronique FRANÇOIS Des <i>pithoi</i> byzantins aux <i>pitharia</i> chypriotes modernes : permanence des techniques de fabrication et des usages	163

André TEXEIRA <i>et al.</i> Les grandes jarres et conteneurs de transport dans les places portugaises du Déroit de Gibraltar (XV ^e -XVI ^e siècles)	175
Grupo CIGA (Cerâmica Islâmica do Gharb al-Ândalus) Acerca de las cerámicas de almacenamiento: las tinajas (al-hawābī) en el Garb al-Andalus	185
Gaëlle DIEULEFET S'alimenter en mer : destination fonctionnelle et évolution typologique des contenants embarqués	199
Ibrahim SHADDOUD Jarres dans le monde arabe (VIII ^e -XV ^e siècles) d'après les sources écrites, les miniatures et l'archéologie	207
Bernard ROMAGNAN La jarre dans l'espace domestique en Provence orientale (XV ^e -XIX ^e siècles)	217
Henri AMOURIC, Lucy VALLAURI, Jean-Louis VAYSSETTES Languedoc, terre de grands contenants	227
Margherita FERRI "Che si debino far li coverchi de cavi de late iusta la forma, et misura sottoscritta". Coperchi, contenitori e contenuti invisibili a Venezia nel XVI secolo	245
Hugo BLAKE, Michael J. HUGHES <i>The Good Woman</i> : the provenance and purpose of Montelupo oil jars	251
Nicola BUSINO La céramique pour la conservation et les liquides : observations sur l'Italie méridionale	273
Olivier PASSARRIUS Jarres et amphores sur le toit des églises des Pyrénées-Orientales à la fin du Moyen Âge	285
Filiz YENIŞEHIRLIOĞLU Les grands jarres dans les maisons d'Istanbul au XIX ^e siècle : les exemples des quartiers d'Eyüp et d'Ayvansaray	297
Luigi di COSMO Cusano Mutri (BN- Italia) - Contenitori ceramici per olio di oliva e derrate. Aspetti della produzione per una comunità agro-pastorale dell'area cerretese (XVIII-XIX secolo)	301
Maria José GONÇALVES Evidências de actividades artesanais e industriais num arrabalde da Silves islâmica: as grandes tinas cerâmicas	307
Yasmina CÁCERES GUTIÉRREZ <i>et al.</i> Les ḥābīyat -s (jarres) d'Albalat (1 ^{ère} moitié du XII ^e siècle, Estrémadure). Vers une approche pluridisciplinaire	311
Iryna TESLENKO "Pithoi" in the Medieval Households of South Taurica (Crimea, Ukraine)	319
Jean-Christophe TRÉGLIA <i>et al.</i> Jarres ottomanes tardives de Palestine. Collections de Bethléem	325
SERGII ZELENKO, Mariia TYMOSHENKO Big-storage container- <i>pithoi</i> from the medieval "Novy Svet" shipwreck in the Black Sea	331
Index des auteurs	337

“CHE SI DEBINO FAR LI COVERCHI DE CAVI DE LATE IUSTA LA FORMA,
ET MISURA SOTTOSCRITTA”. COPERCHI, CONTENITORI E CONTENUTI
INVISIBILI A VENEZIA NEL XVI SECOLO

Margherita FERRI

Università Ca' Foscari - Venezia
Dipartimento di Studi Umanistici

Abstract: *A paragraph dated back to 1519 of the Venetian “Capitolare dell’Arte Ceramica” prescribes the exact size and shape of covers that potters produced for the “cavi de late” (containers for cream). A precise formal regulation with fines in case of non-compliance is provided. But what these objects were? They could be described as artifacts with wide top and bottom, and narrower in the middle, so resembling a cotton reel. In the superior part they are not finished. In literature they had very controversial functional identifications: spacers to facilitate vessels cooking, supports to decorate ceramics, or spacers for shelves or pallets. The paper will analyze the compatibility between data provided by the written record and archaeological finds. Then, it will analyze the distribution of these objects through archaeological data. Finally, possible functions and consumption of these objects (and of the products that they were meant to cover) will be discussed.*

LE FONTI SCRITTE

Il capitolare relativo all’Arte ceramica veneziana, nel capitolo 67, e più precisamente alle pagine 75 e 76, prescrive le esatte dimensioni e la forma di speciali coperchi che i ceramisti erano tenuti a fabbricare. È dato ampio spazio alla minuziosa descrizione, seguita da una dettagliata regolamentazione delle loro dimensioni, corredata inoltre da un disegno (Ferri 2010: 230).

Finora non è mai stata proposta nella realtà archeologica una identificazione di questi particolari oggetti.

Che si debino far li coverchi de cavi de late iusta la forma, et misura sottoscritta Capitolo 67.

Asendo per il Capitolo [spatio aliquot literarum] provisto et ordinado che cadaun de l’Arte siano tenuto et obligato di far li soi lavori iusti et boni sotto pena a tutti e ritrovandosi nell’officio di signori Iustitieri Vecchi la misura limitada et statuida alla forma et grandeza della qual sono obligadi tutti li pestrinieri di far li cavi da late che continuamente si vendono per la terra, però sia dichiarito et coretto il ditto Capitolo in questo modo, che tutti quelli che sono del Arte di boccaleri li qualli fano li coverchi di ditti cavi da latte siano tenutti et obligati sotto pena de lire 25 et de perdere il lavorier et per tre volte che haverano contraffatto da esser privi del Arte di far tuti li diti coverchi de cavi da latte alla grandeza et misura circular che qui di sotto sarà discripta la qual è tratta dalla misura trovata nel officio della Iusticia vecchia dichiarando che ditti boccaleri siano obligati far li ditti coverchi che quando che i farano cotti siano della grandeza et forma qui sotto discripta et non possino tuor più pretio del [spatio aliquot literarum] de quello che pagavano per havanti di quelli che si adoperavano, omnes.

La disposizione sottolinea in primo luogo che tutti coloro che sono iscritti all’Arte devono attenersi alle regolamentazioni della stessa. Prende inoltre atto che nell’Ufficio dei Giustizieri Vecchi esiste un modello a cui si rifanno tutti i “pestrinieri” quando producono i “cavi da late”, molto diffusi in tutto il territorio. Prosegue quindi nello stabilire che i boccaleri, incaricati di produrre i coperchi per i “cavi de late”, li producano in modo tale che siano conformi al modello allegato e basato sul modello custodito presso l’Ufficio dei Giustizieri Vecchi. Per chi dovesse trasgredire a questa disposizione è prevista una pena pecuniaria oltre che il sequestro della merce. Inoltre alla terza trasgressione è prevista l’espulsione dalla associazione di mestiere. Infine la disposizione torna a ribadire la necessità di esatta corrispondenza tra i prodotti e il modello depositato a cottura ultimata. Inoltre viene sancito che il prezzo di questi prodotti non possa essere aumentato rispetto ai modelli non conformi in circolazione fino a quel momento.

Il capitolare infine riporta alla pagina 76 il disegno con indicazione delle dimensioni depositate.

Sono necessarie alcune precisazioni per meglio contestualizzare queste poche righe di normativa. Innanzitutto, nonostante il capitolo non porti data, sulla base della sua posizione all’interno del manoscritto è possibile riconoscere in questa norma una addizione al capitolare avvenuta nel XVI secolo. La versione trascritta in volgare nel 1593 del capitolare *Artis scutellariorum de petra* (Archivio Storico di Venezia, Arti, busta 11), infatti, porta l’indicazione della data della delibera

di numerose addizioni normative intercorse tra il 1301 (anno di prima stesura del documento) e, appunto, il 1593. Il capitolo 67 in particolare è databile tra febbraio 1519, quando venne dato seguito alla Parte del Consiglio dei Dieci relativa all'obbligo di rettifica di tutti i nuovi capitoli da parte del Consiglio dei Pregadi, e dicembre di quello stesso anno.

La norma oggetto di studio, in particolare, è, tra tutte, una delle pochissime espressamente destinate alla tutela della qualità dei manufatti prodotti. Questo trova una spiegazione nel contesto in cui si muovono le associazioni di mestiere a Venezia in età medioevale e moderna. Le associazioni di mestiere, infatti, non ebbero mai esplicita finalità politica, ma, piuttosto, il loro ruolo principale era trasmettere ai membri un senso di appartenenza e incoraggiare la solidarietà, limitando la concorrenza e dando largo spazio alle attività religiose e assistenziali. La finalità della tutela dei prodotti fu sempre lasciata sullo sfondo (Degrassi 2001: 22). Il confronto tra la prima stesura del Capitolare (del 1301) e una nuova stesura con modifiche datata al 1436 mostra che nel XV secolo tutte le norme sul controllo di qualità dei prodotti vennero del tutto eliminate. L'introduzione nel 1519 di una nuova norma specifica, indirizzata alla tutela del consumatore, dunque, necessita di una contestualizzazione appropriata. Il capitolo aggiunto, a ben vedere, sembra finalizzato, più che alla tutela del consumatore *tout-court*, al coordinamento di un sistema di produzione complesso e composito, in parte assolto dai ceramisti, incaricati di produrre i coperchi, e in parte condotto dai pestrinieri, ovvero i venditori di latte.

La disposizione regola le dimensioni di alcuni oggetti che erano in realtà già utilizzati e commercializzati, come si evince chiaramente dall'ultima frase della normativa, che fa esplicito riferimento al prezzo pagato in precedenza per i medesimi prodotti. L'oggetto di normativa sono infatti i coperchi destinati all'uso specifico con altri contenitori, utilizzati dai venditori di latte, appunto, che, come i ceramisti, dovevano attenersi alle misure depositate presso la Giustizia Vecchia. Il testo non esplicita il materiale in cui erano realizzati i contenitori principali. Il contenuto può però essere definito con una certa precisione. Giuseppe Boerio nel dizionario del Dialetto Veneziano (Boerio 1856: 131) definisce il "cao/cavo di latte" come il fior di latte, la panna.

Cristoforo Messisbugo, cuoco che lavorò alla corte dei D'Este tra il 1524 e 1548, nella sezione "Latticini" del suo manuale di ricette (il *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda*, a stampa nel 1610, ma scritto a metà del secolo precedente; Messisbugo: 113), descrive il procedimento per ottenere "cavi di latte" facendo bollire e poi raffreddare ripetutamente il liquido ed estraendone la panna superficiale, che suggerisce di servire con dello zucchero su piccoli piatti bianchi ad uso individuale. Messisbugo non parla tuttavia di contenitori con coperchi per la conservazione.

I cavi di latte sono, inoltre, menzionati nel racconto del pranzo nuziale di Paolo Contarini e Vienna Gritti, avvenuto nel 1526, seguiti da marzapane e confetti (Paccagnella 1984).

Nella normativa suntuaria sui "pasti over banchetti" rilasciata dal Comune di Padova tra il 1543 e il 1561 (Bonardi 1909: appendice 14 e 22), si possono servire, per antipasto, cavi di latte e uova fresche durante la cena di magro, nei giorni in cui siano permessi i latticini. La normativa del 27 dicembre del 1543 recita: "*Et se per sorte in simili giorni dar si potesse latticini, dar se possi per antipasto cavi de latte et ovi freschi*".

I provvedimenti dello stesso Comune di Padova del 1561 in parte riassumono e ripetono i precedenti e in parte impongono nuovi divieti. In particolare il divieto di consumo si estende a tutti i latticini, eccettuato il formaggio, le ricotte, le giuncate e i "cavi de late", che continuano ad essere ammessi.

Le fonti letterarie, dunque, da un lato sottolineano l'incremento della diffusione di questa pietanza nel XVI secolo, e dall'altro, in linea con altri studi condotti sul consumo dei formaggi tra tardo medioevo e prima età moderna, mettono in luce l'aggiunta dei prodotti caseari nelle mense di ceto elevato come supporto ad altre pietanze e non come piatto a sè (Naso 2000: 52; Montanari 2011: 4-6). Viceversa il latte veniva consumato molto meno, soprattutto in città (Tozzi Fontana e Montanari 2000: 15). La panna (il cavo di latte), in particolare, costituiva un ottimo condimento per uova e nella preparazione dei pulmentaria monastici (Archetti 2011: 263).

I trattati medico-scientifici, in proposito, suggeriscono che fosse utilizzato prevalentemente latte caprino e ovino, mentre il latte bovino era generalmente ritenuto di pessima qualità (Naso 1990: 72). D'altra parte i bovini trovavano un uso maggioritario nei lavori agricoli (Naso 1990).

Sintetizzando, dunque, le fonti letterarie, in generale, non gettano luce sui contenitori in cui la panna era commercializzata e poi servita. Cristoforo Messisbugo accenna ai piccoli piatti ad uso individuale per la mensa, ma non parla della dispensa. La normativa del capitolare invece suggerisce, richiamando la sinergia di ceramisti e lattai, che i coperchi siano da collegare ai recipienti in cui la panna era conservata.

Tuttavia, il disegno presente nel capitolare viene in aiuto nel cercare di meglio definire questi *missing artifacts* (Martin 1989): suggerisce, infatti, con una certa precisione la forma e le dimensioni di questi oggetti, che trovano un confronto preciso nella realtà dei rinvenimenti archeologici (fig. 1).

LE FONTI ARCHEOLOGICHE

Già Luigi Conton, autore della prima monografia dedicata alle ceramiche da scavo veneziane nel 1940, aveva richiamato l'attenzione su alcuni oggetti da lui definiti "coppette o piattini ad alto piede", che, a parere

“Che si debino far li coverchi de cavi de late iusta la forma, et misura sottoscritta”.
Coperchi, contenitori e contenuti invisibili a Venezia nel XVI secolo



Fig. 1 : Confronto tra il disegno riportato a pagina 76 del Capitolare dell'Arte ceramica veneziana (a sinistra) e i manufatti rinvenuti nei depositi archeologici (a destra)

dello studioso, dovevano servire come distanziatori, al pari dei treppiedi, e provenire pertanto direttamente da luoghi interessati da scarichi di fornace (Conton 1940: 33, 34).

In seguito sono state proposte anche altre letture per questi oggetti: l'identificazione come distanziatori non poteva reggere perchè tutti i manufatti si presentano privi di sbavature o gocciolature di vetrina, incidenti che invece interessavano molto spesso i treppiedi. E' stata anche proposta l'ipotesi che si potesse trattare di sostegni/separatori per mensole e bancali o che fossero manufatti utilizzati nella decorazione delle ceramiche per facilitarne la rotazione (Mazzucato 2005: 186-188). Si tratta tuttavia di ipotesi basate solamente sulla forma degli oggetti e prive di precisi fondamenti storico-archeologici.

E' possibile identificare le “coppette o piattini su alto piede” indicati da Conton con i “coverchi de cavi de late” menzionati nel Capitolare dell'Arte Ceramica nella sua versione di epoca moderna, trascritta nel 1593, ma il cui specifico capitolo è meglio databile al 1519, sulla base della sequenza di trascrizione.

I rinvenimenti in città sono numerosi, anche se spesso i dati stratigrafici sono andati perduti. E' inoltre plausibile che la loro controversa identificazione abbia reso meno metodica la segnalazione di tutti i rinvenimenti effettuati.

I recenti scavi condotti presso l'isola di San Giacomo in Paludo, nella laguna nord di Venezia, hanno restituito abbondanti resti di questi manufatti in ceramica depurata dalla forma a rocchetto e presa superiore non rifinita. I materiali recuperati a San Giacomo hanno dimensioni variabili. La maggior parte di essi (oltre un centinaio) rientra tra i materiali di provenienza alloctona, ovvero giunti a San Giacomo all'interno di abbondanti riporti di terreno (Ferri e Moine 2014: 208-210), tuttavia pochi esemplari sono attestati già nelle ultime fasi di attività del priorato, ma privi di una distribuzione omogenea all'interno della sequenza archeologica. Un isolato reperto, il più antico, è stato rinvenuto in un contesto della prima metà del XVI secolo (UTS 3000, US 3517; fig. 2). Tutti gli altri sono invece stati ritrovati nella zona centrale dell'isola, dove presumibilmente era collocata la foresteria del priorato

francescano. Tuttavia solo un nucleo di tre esemplari proveniva dai depositi di fine XVI-XVII secolo, mentre un secondo gruppo molto numeroso di 84 oggetti, proveniva da un livello di fine del XVIII e inizio XIX secolo, relativo all'occupazione militare dell'isola (fig. 3). È probabile che la grande quantità di coperchi rinvenuti nelle fasi di occupazione militare non sia da attribuire ad un utilizzo *in situ*, ma faccia piuttosto parte di quei materiali portati per facilitare i rialzi e livellamenti durante l'importante riorganizzazione topografica dell'isola condotta dall'esercito italiano (Ferri, Moine 2014: 211). Essi infatti sono stati rinvenuti in associazione a, tra

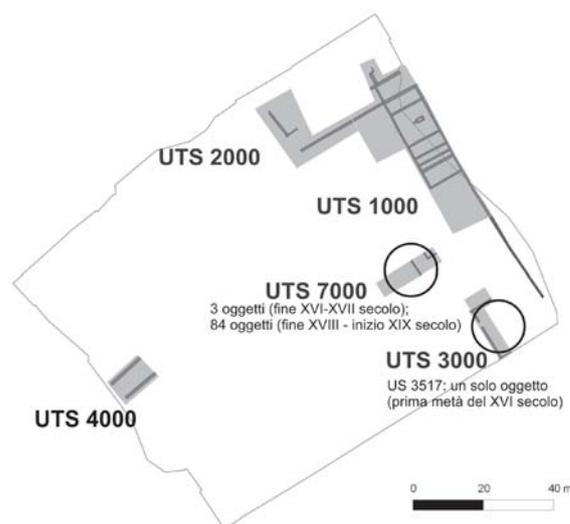


Fig. 2 : San Giacomo in Paludo: aree di rinvenimento dei coperchi. Rielaborata da Ferri, Moine 2014



Fig. 3 : Manufatti rinvenuti a San Giacomo in Paludo e databili alla fine del XVIII e inizio XIX secolo, periodo dell'occupazione militare dell'isola

l'altro, frammenti di crogioli invetriati, indicatori di lavorazione del vetro, probabilmente provenienti dalla vicina Murano e utilizzati come inerti nelle opere di edificazione.

Il Conton, dal canto suo, indicava la zona del Rio Novo e Fusina come i luoghi in cui furono effettuati i più consistenti rinvenimenti, assieme al Monastero di Santa Caterina (Conton 1940). In tempi più recenti, alcuni di questi oggetti sono venuti alla luce dall'orto del Monastero del Santo Spirito, ora sede del Liceo Artistico, in uno scavo condotto da un docente dell'istituto e dai suoi studenti. Infine pochi esemplari sono stati rinvenuti nel corso dello scavo di Palazzo Selvadego, una dimora nobile molto prossima a San Marco (fig. 4) (Scarpa 2004).



Fig. 4 : Luoghi di rinvenimento dei manufatti a Venezia e nella laguna

Sebbene dunque la maggior parte dei materiali sia stata rinvenuta in butti di materiale vario in giacitura secondaria e con il preciso fine di imbonimento, alcuni reperti vengono da contesti primari, indicando un utilizzo abbastanza cospicuo di questi recipienti in città.

Al di fuori della città di Venezia i rinvenimenti si riducono notevolmente e sono localizzati lungo le rotte commerciali: un solo oggetto è stato recuperato dal fiume Adige in località Albaredo (Anglani, Cozza, Fozzati 2009), pochi altri esemplari invece sono stati rinvenuti nel corso di indagini subacquee lungo la costa prospiciente Rovigno (Saccardo, Bradara 2007).

Va certamente notato che in tutti rinvenimenti, sia in quelli cittadini, che in quelli nei territori limitrofi, mancano i recipienti compatibili, di cui anche il capitolare non parla. Presumibilmente questi ultimi erano descritti nel capitolare dei pestrinieri, di cui non si è trovata traccia. La possibilità di un esteso riciclo dei contenitori vuoti permette di spiegare sul versante archeologico questa completa assenza. Il caso specifico dei coperchi può essere avvicinato al caso di altri oggetti (ad esempio le calzature), le cui attestazioni risultano ugualmente contraddittorie: mentre talune fonti attestano una grande abbondanza, talaltre tacciono completamente il loro utilizzo. Le motivazioni di questa contraddittoria dicotomia possono essere molteplici. Si tratta di oggetti

destinati ad una breve durata, che venivano sostituiti rapidamente. Un ulteriore aspetto da considerare è inoltre la possibilità che questi oggetti avessero un valore economico così basso che rendeva da un lato molto facile la loro acquisizione e dall'altro rendeva inutile la loro registrazione. Ma ciò non ci dispensa dal valutare l'effettivo peso e significato di talune categorie di manufatti nella ricostruzione complessiva del contesto ambientale della cultura materiale veneziana.

COPERCHI E PASCOLI

L'uso e, come conseguenza, la distribuzione dei coperchi per panna, sembrano avere una dimensione del tutto veneziana. Visto il loro utilizzo per la conservazione e distribuzione del prodotto, e non per il consumo, c'è da chiedersi se il rinvenimento di questi oggetti possa essere messo in relazione con l'allevamento di bestiame e i luoghi della produzione di formaggio.

Va precisato che per nessuno dei mestieri medievali è semplice distinguere la manifattura dalla distribuzione: le fonti normative veneziane indicano una mutuale interdipendenza piuttosto che una netta distinzione della manifattura e del commercio (Mackenney 1997: 21-23).

In particolare, il gruppo di quattro oggetti più antichi rinvenuti a San Giacomo in Paludo, databili al XVI secolo, indica l'utilizzo di derivati del latte per l'uso degli abitanti dell'isola, che erano, in questo periodo, in numero esiguo, come, del resto, il numero dei coperchi rinvenuti.

La possibilità che il latte fosse prodotto direttamente a San Giacomo non si può escludere, nonostante le dimensioni limitate dell'isola, soprattutto se si percorre l'ipotesi che si utilizzasse il latte ovino prodotto dai (pochi) capi presenti nell'isola, che le indagini archeozoologiche hanno identificato essere la specie più attestata tra i mammiferi di media e grande taglia (tab. 1) (Pluskowski, Seetah, Garavello 2014).

Con il fine di identificare dove fossero collocati i lattai ed eventuali stalle nel centro storico veneziano sono stati scorsi gli indici onomastici delle condizioni di decima del 1514 e del 1582. Inoltre a questi dati si sono aggiunti quelli ricavati da una ricerca tra i privilegi di cittadinanza veneziana fino al 1500 e dal censimento delle proprietà immobiliari fino al 1360 prodotto da Dorigo nel suo atlante storico di Venezia (Dorigo 2003).

La (parziale) mappatura dei casaroli (formaggiai), dei macellai, delle stalle e dei granai in centro storico tra XIV e XVI secolo, che ne è derivata, ha evidenziato che le zone in cui si distribuiscono questi settori produttivi/commerciali trova coincidenza con le aree della città di più recente urbanizzazione (fig. 5). Queste sono anche le aree dove i coperchi sono stati rinvenuti e dove, presumibilmente, gli spazi ancora non edificati permettevano la compresenza di allevamento, trasformazione dei prodotti derivati ed eventuale commercio.

Se in antico in generale il consumo di formaggio coincideva in sostanza con una condizione di marginalità

“Che si debino far li coverchi de cavi de late iusta la forma, et misura sottoscritta”.
Coperchi, contenitori e contenuti invisibili a Venezia nel XVI secolo

Specie/Fase	F (Monastero femminile)		E1 (priorato francescano)		D (priorato francescano)		NISP	NMI
	NISP	NMI	NISP	NMI	NISP	NMI		
Bue (<i>Bos taurus</i>)	26	1			78	2	103	3
Caprovini (<i>Ovis aries/ Capra hircus</i>)	119	3			31	2	150	5
Maiale (<i>Sus scrofa</i>)	51	2			17	2	68	4
Ratto (<i>Rattus rattus</i>)	5	1					5	1
Lepre (<i>Lepus europaeus</i>)					1	1	1	1
Gallo (<i>Gallus gallus</i>)	124	8			9	2	133	10
Oca (<i>Anser a. domesticus</i>)	39	6					39	6
Gasteropodi terrestri	9	9					9	9
Molluschi marini	624	624	2	2	16	16	1268	1268
ULM	28	-	6	-	131	-	166	-
UMM	368	-	1	-	81	-	450	-
USM	9	-		-		-	9	-
UUM	209	-		-	83	-	292	-
UUB	122	-		-	8	-	130	-
UUF	821	-		-		-	821	-
Totale	2554		9		455		3644	

Tab. 1 : Composizione della fauna nelle fasi del monastero femminile e del priorato francescano a San Giacomo in Paludo. Abbreviazioni: ULM: Mammifero taglia grande (unidentified large mammal); UMM Mammifero taglia media (unidentified medium mammal); USM: Mammifero taglia piccola (unidentified small mammal); UUM: Mammifero non identificato (unidentified mammals); UUB: Uccello non identificato (unidentified bird); UUF: Pesce non identificato (unidentified fish). Da Pluskowski, Seetah, Garavello 2014: tab. 10.4, 146

sociale o geografica, durante il medioevo il rifiuto della carne e la sua sostituzione con i latticini, ammessi nelle viglie e nella Quaresima, avvia un processo di nobilitazione del formaggio, grazie alla mediazione monastica che introduce modelli di consumo popolari in ambienti elittari (Montanari 2011: 6, 7).

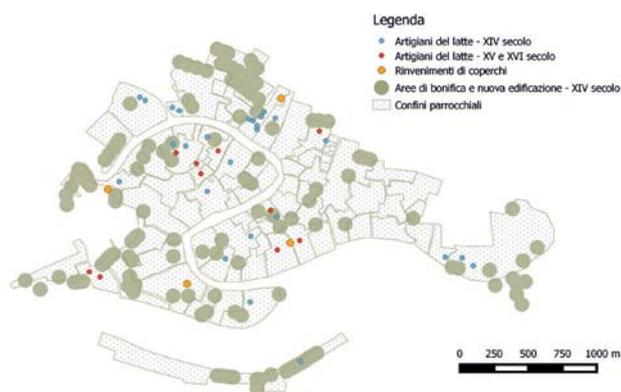


Fig. 5 : Mappatura dei casaroli (formaggiai), dei macellai, delle stalle e dei granai a Venezia tra XIV e XVI secolo, e coincidenza della loro distribuzione con le aree della città di più recente urbanizzazione

La documentazione rivela che l'importazione a Venezia di formaggi era particolarmente ricca e diversificata già dal XIII secolo (Jacoby 1999; Basso 2011). Venezia naturalmente svolgeva anche un ampio ruolo di redistribuzione, ma il dato ricavato dal censimento degli artigiani dei latticini conferma, già dal XIV secolo, un ampio consumo dei prodotti caseari in città. La presenza di tredici artigiani del

formaggio immigrati a Venezia tra il 1326 e il 1422 (Mueller s.d.) e provenienti dalle zone prealpine (nello specifico: Conegliano, Feltre), può essere letta come un segno di mobilità artigianale legata a specifiche conoscenze tecnologiche (Varanini 1991), oltre che essere messa in relazione con l'integrazione occupazionale svolta da alcuni artigiani che passavano la primavera ed estate nei pascoli, mentre l'autunno e l'inverno lo trascorrevano in pianura (Comba 2011).

Il processo di inclusione dei prodotti caseari nella dieta moderna inizia a Venezia già dai secoli centrali del medioevo. All'inizio del XVI secolo l'incremento nell'uso dei latticini e derivati è oramai accreditato a tutti i livelli della società e la produzione si diversifica in numerose forme, provenienze e consistenze. Nel XVI secolo, tra l'altro, si verifica un incremento nell'allevamento bovino che porta ad una maggiore produzione casearia, a cui, a sua volta, si accosta un conseguente differente modello produttivo: si verifica cioè un incremento della produzione di formaggi grassi ottenuti dalla lavorazione di grandi quantità di latte intero, disponibile nelle zone di alpeggio, a scapito del modello medievale che si basava sulla produzione di burro e formaggi magri freschi da quantità minori di materia prima (Comba 2011: 31; Mathieu 2001: 19-21). Il cambio dei modelli produttivi ha comportato anche forme di produzione integrata, indiziata da una parte dalla necessità di accentrare in un unico luogo grandi quantità di materia prima proveniente da numerosi piccoli centri produttivi,

dall'altra l'incremento della distribuzione su medio lungo raggio grazie alla stagionatura, e infine la necessità di coordinamento tra artigiani che producono attrezzature specialistiche differenti.

Alla moltiplicazione delle varietà casearie corrisponde la diffusione di speciali contenitori i cui coperchi vengono espressamente normati e prodotti, a partire dall'inizio del XVI secolo. Il cambio produttivo (e di abitudini alimentari) risulta leggibile grazie all'apparire di questi contenitori e dei loro coperchi sia nelle fonti scritte che nel record archeologico. Le fonti iconografiche, non analizzate nel dettaglio in questo contributo, aprono ulteriori interrogativi. Tra le rappresentazioni dei mestieri per strada, sottogenere della pittura di genere relativo alla raffigurazione di

venditori ambulanti delle merci più disparate e che ebbe le sue più significative manifestazioni tra la fine del XVII e la prima metà del XVIII secolo, compaiono anche rappresentazione di venditori di stoviglie varie, latte e formaggi, scene utili nella ricostruzione del ruolo svolto da questi manufatti nella cultura materiale di epoca moderna.

Si tratta di oggetti sfuggenti la cui identificazione e modalità di utilizzo hanno permesso di aprire interessanti fronti di indagine, quali identificazione, modalità di utilizzo, ma anche le motivazioni che hanno condotto il consumatore al loro uso e, dunque, all'impiego dei loro contenuti.

Contact : ferri@unive.it

BIBLIOGRAFIA

Anglani, Cozza, Fozzati 2009 : ANGLANI (L.), COZZA (F.), E FOZZATI (L.). – *Ceramiche dal fiume Adige nel territorio di Albaredo d'Adige*, Padova, Soprintendenza per i beni archeologici del Veneto, 2009, 319 p.

Archetti 2011 : ARCHETTI (G.). – “*Vas optimo lacte plenum*”. Latte e formaggio nel mondo monastico, Archetti (G.), Baronio (A.). *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti*, Brescia, Fondazione Civiltà Bresciana, 2011. p. 249-78.

Basso 2011 : BASSO (E.). – Circolazione e commercio di prodotti caseari nel Mediterraneo (secoli XIII-XV), Archetti (G.), Baronio (A.), *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti*, Brescia, Fondazione Civiltà Bresciana, 2011. p. 79-102.

Boerio 1856 : BOERIO (G.). – *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, Tipografia di Giovanni Cecchini, 1856, 976 p.

Bonardi 1909 : BONARDI (A.). – *Il Lusso di altri tempi in Padova: studio storico con documenti inediti*, Venezia, Tipografia Emiliana, 1909, 289 p.

Comba 2011 : COMBA (R.). – Alpeggi, saperi naturalistici e caseari, natura dei formaggi. Qualche riflessione storiografica su un secolo di ricerche, Archetti (G.), Baronio (A.), *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti*, Brescia, Fondazione Civiltà Bresciana, 2011. p. 23-40.

Conton 1940 : CONTON (L.). – *Le antiche ceramiche veneziane scoperte in laguna*, Venezia, Fantoni libri arte, 1940, 166 p.

Degrassi 2001 : DEGRASSI (D.). – Organizzazioni di mestiere e istituzioni di potere alla fine del medioevo nell'Italia centro-settentrionale, Meriggi (M.) e Pastore (A.), *Le regole dei mestieri e delle professioni, secoli XV-XIX*, Milano, Franco Angeli, 2001. p. 17-35.

Dorigo 2003 : DORIGO (W.). – *Venezia romanica: la città medievale fino all'età gotica*, Venezia, Istituto di Scienze, Lettere ed Arti, 2003, 2 vols., 950 p.

Ferri 2010 : FERRI (M.). – *Il significato delle cose: ceramica a Venezia tra Basso Medioevo ed Età Moderna*, Dottorato di ricerca in Scienze Umanistiche, Storia Antica Archeologia Arte, 22° ciclo, Venezia, Università Ca' Foscari, 2010, 298 p.

Ferri, Moine 2014 : FERRI (M.), MOINE (C.). – *L'Isola di domani. Cultura materiale e contesti archeologici a San Giacomo in Paludo (Venezia)*, Firenze, All'Insegna del Giglio, 2014, 226 p.

Jacoby 1999 : JACOBY (D.). – Cretan Cheese: A Neglected Aspect of Venetian Medieval Trade, Kittell (E. E.) e Madden (T. E.), *Medieval and Renaissance Venice*, Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 1999, p. 49-68.

MacKenney 1987 : MACKENNEY (R.). – *Tradesmen and traders. The world of the guilds in Venice and Europe, c. 1250- c. 1650*, London, Barnes and Noble Books, 1987, 289 p.

Martin 1989 : MARTIN (A.S.). – The role of pewter as missing artifact: consumer attitudes toward tablewares in late 18th century Virginia, *Historical archaeology*, 23, 1989, p. 1-27.

Mathieu 2001 : MATHIEU (J.). – Ovini, bovini, caprini. Cambiamenti nell'allevamento alpino dal XVI al XIX secolo, *La Ricerca Folklorica*, 43, L'alpeggio e il mercato, 2001, p. 17-25.

Mazzucato 2005 : MAZZUCATO (O.). – Forni per ceramiche nel Medioevo, *Faenza*, 91, 2005, p. 160-192.

Messisbugo 1610 : MESSISBUGO (C.). – *Libro novo nel qual s'insegna il modo d'ordinar banchetti, apparecchiare tavole, fornir palazzi, et ornar camere per ogni gran principe, et a far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi*, Opera composta per M. Christoforo di Messisbugo, Venezia, Frezzaria al segno della Regina, 1610, 120 p.

Montanari 2011 : MONTANARI (M.). – Prodotti e simboli alimentari. Latte e formaggio tra economia e cultura, Archetti (G.), Baronio (A.), *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti*, Brescia, Fondazione Civiltà Bresciana, 2011, p. 3-14.

Mueller [s.d.] : MUELLER (R.C.). – *Cives Veneciarum*, <http://www.civesveneciarum.net>.

Naso 1990 : NASO (I.). – *Formaggi del medioevo: la «Summa lacticiniorum» de Pantaleone da Confienza*, Torino, Il Segnalibro, 1990, 157 p.

Naso 2000 : NASO (I.). – *Università e sapere medico nel Quattrocento. Pantaleone da Confienza e le sue opere*, Cuneo, Società per gli studi storici, archeologici ed artistici, 2000, 315 p.

Paccagnella 1984 : PACCAGNELLA (I.). – Cucina e ideologia alimentare nella Venezia del Rinascimento. Appunti da fonti letterarie, Pertusi (A.), Ortalli (G.), Paccagnella (I.), *Civiltà della tavola dal Medioevo al Rinascimento*, Vicenza, Neri Pozza, 1984. p. 37-65.

Pluskowski, Seetah, Garavello 2014 : PLUSKOWSKI (A.), SEETAH (K.), GARAVELLO (S.). – Ossa animali di mammiferi e di uccelli dal monastero e dal priorato, Ferri (M.) e Moine (C.), *L'Isola di domani. Cultura materiale e contesti archeologici a San Giacomo in Paludo (Venezia)*, Firenze, All'Insegna del Giglio, 2014, p. 145-150.

Saccardo, Bradara 2007 : SACCARDO (E.), BRADARA (T.). – Catalogo, *Ritrovamenti di ceramiche a Rovigno - Valdibona e isola Santa Caterina*, Rovigno, 2007, p. 45-107.

Scarpa 2004 : SCARPA (M.). – *Ceramiche medievali a Venezia: il contesto di Palazzo Selvadego*, Tesi di laurea, Relatore Gelichi (S.), Università Ca' Foscari di Venezia. Facoltà di Lettere e filosofia, Corso di Laurea in Conservazione dei Beni Culturali, 2004, 2 vols., 86 p., 71 p.

Tozzi, Fontana, Montanari 2000 : TOZZI FONTANA (M.) e MONTANARI (M.). – *Il latte. Storia, lessici, fonti*, Bologna, Granarolo, 2000, 182 p.

Varanini 1991 : VARANINI (G.M.). – Una montagna per la città. Alpeggio e allevamento nei Lessini veronesi nel Medioevo (secoli IX-XV), Berni (P.), Sauro (U.), e Varanini (G.M.), *Gli alti pascoli dei Lessini veronesi. Natura storia cultura*, Verona, Editrice La Grafica, 1991, p. 13-106.

INDEX DES AUTEURS

ABU AMREE Khaled	325	HUGHES Michael J.	251
AMOURIC Henri	15, 79, 227	ICKHAKH Abdelfattah	91
BARRET Marylène	325	INÁCIO Isabel	185
BLAKE Hugo	251	JUAN ARES Jorge de	309
BRIDOUX Virginie	91	JULLIEN Thierry	91
BUGALHÃO Jacinta	185	KBIRI ALAOUI Mohamed	91
BUSINO Nicola	273	LIAROS Nikos	59
CÁCERES GUTIÉRREZ Yasmina	311	LIBERATO Marco	185
CAILLAUD Christophe	27	PARENT Florence	117
CALLEGARIN Laurent	91	PASSARRIUS Olivier	285
CAPELLI Claudio	311	PINHEIRO RAMOS Tiago	43
CATALDO Maria Raffaella	145	RAJOUR Jaber	325
CATARINO Helena	185	RAPUANO Silvana	105
CAVACO Sandra	185	RICHARTÉ Catherine	311
CHAZELLES Claire-Anne de	91	RJOUB Ayman	325
COELHO Catarina	185	RIU de MARTÍN Maria Carmen	33
COSMO Luigi di	301	ROMAGNAN Bernard	217
COVANEIRO Jaqueline	185	ROTILI Marcello	105
DIEULEFET Gaëlle	199	SANTOS Constança dos	185
EISSAUTIER Charles	71	SHADDOUD Ibrahim	207
EL-BOUDJAY Abdelatid	175	SHAWAMREH Badawi	325
FAVIA Pasquale	135	TESLENKO Iryna	319
FERNANDES Isabel Cristina	185	TEIXEIRA André	175
FERRI Margherita	245	THIRIOT Jacques	15
FRANÇOIS Véronique	163	TORRES Joana	175
GARNIER Nicolas	311	TRÉGLIA Jean-Christophe	325
GHAYYADA Mohammad	325	TYMOSHENKO Mariia	331
GELICHI Sauro	10, 12	VALENZANO Vincenzo	135
GILOTTE Sophie	311	VALLAURI Lucy	15, 227
GOMES Ana Sofia	185	VAYSSETTES Jean-Louis	227
GÓMEZ Susana	185	VIÉ Laura	153
GONÇALVES ARAÚJO João	129	VILLADA PAREDES Fernando	175
GONÇALVES Maria José	185	YACINE Jehad	325
GUIONOVA Guergana	49	YENIŞEHIRLIOĞLU Filiz	297
GUTIÉRREZ Yasmina Cáceres	311	ZELENKO Sergii	331
HAWAMDEH Ibraheem	325		



*Jarre à large ouverture dite tonneau de Diogène.
Grivaud de la Vincelle, Arts et métiers des anciens, vol. I, Paris, 1819, p. 400, pl. XXXIII.*

ISBN : 978-2-35371-979-2
Achévé d'imprimer en Juin 2016 sur les presses de
Mondial Livre
8, rue de Berne
30000 Nîmes – FRANCE
Dépôt légal : Juin 2016

Lucie éditions
www.lucie-editions.com

ISBN 978-2-35371-979-2



9 782353 719792

35 €



AIECM3



PRÉFET DE LA RÉGION
LANGUEDOC-ROUSSILLON



Montpellier
Agglomération



Site archéologique
Lattara
Musée Henri Prades



Maison méditerranéenne
des sciences de l'homme
USR 3125

