

A

**Aisu International
Associazione Italiana
di Storia Urbana**

SU

**CITTÀ E CIBO
DALL'ANTICHITÀ A OGGI
CITIES AND FOOD
FROM PAST TO PRESENT**

INSIGHTS
3

CITTÀ E CIBO DALL'ANTICHITÀ A OGGI

CITIES AND FOOD FROM PAST TO PRESENT

a cura di

Luca Mocrelli

COLLANA EDITORIALE / EDITORIAL SERIES
Insights

DIREZIONE / DIRECTION
Rosa Tamborrino
Luca Mocarrelli

COMITATO SCIENTIFICO DEL VOLUME / SCIENTIFIC BOARD OF THE VOLUME
Alfredo Buccaro, Donatella Calabi, Giovanni Cristina, Gerardo Doti, Marco Folin, Giovanni Luigi Fontana, Paola Lanaro, Francesca Martorano, Fabio Mangone, Luca Mocarrelli, Sergio Onger, Heleni Porfyriou, Marco Pretelli, Massimiliano Savorra, Donatella Strangio, Elena Svalduz, Rosa Tamborrino, Guido Zucconi

Città e cibo dall'antichità a oggi. Cities and food from Past to Present
a cura di /edited by Luca Mocarrelli

CONTRIBUTO ALLA CURATELA / EDITORIAL ASSISTANT
Giulia Becevello

COLLABORAZIONE REDAZIONALE / COPY EDITING
José Gregorio Castillo Zacarias, Laura La Rosa, Francesca Padovano, Alessandro Spadaro, Eleonora Veneziano

PROGETTO GRAFICO / GRAPHIC DESIGN
Luisa Montobbio

IMPAGINAZIONE TESTI / LAYOUT
Luisa Montobbio

AISU International 2023

DIRETTORE EDITORIALE / EDITORIAL DIRECTOR
Rosa Tamborrino



Quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> o spedisci una lettera a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Citare con link a: <https://aisuinternational.org/collana-insights/>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Please quote link: <https://aisuinternational.org/en/collana-insights/>

Prima edizione / First edition: Torino 2023

ISBN 978-88-31277-05-1

AISU international
c/o DIST (Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio / Interuniversity Department of Regional and Urban Studies and Planning)
Politecnico di Torino, Viale Pier Andrea Mattioli n. 39, 10125 Torino
<https://aisuinternational.org/>

INTRODUZIONE

LUCA MOCARELLI

Il cibo e la città, i due termini intorno a cui è costruito questo volume, sono strettamente legati da migliaia di anni perché la nascita dei centri urbani è la conseguenza più rilevante della prima grande rivoluzione economica della storia, quella che circa diecimila anni fa ha portato all'avvio dell'agricoltura e dell'allevamento, consentendo di superare la condizione di cacciatore-raccoglitore in cui l'umanità aveva vissuto per centinaia di migliaia di anni.

Le città, infatti, che si affermano sin dall'antichità come centri della stratificazione sociale (sovrani, sacerdoti, guerrieri, mercanti, artigiani, schiavi) e della diversificazione economica (manifatture e commerci da una parte e campi dall'altra), sono concentrazioni, via via sempre più consistenti, di persone che nella loro grandissima maggioranza non coltivano la terra ma che devono però essere nutrite e sostenute.

La relazione tra cibo e città, proprio per la sua complessità e la sua notevolissima stratificazione temporale, richiede di necessità un approccio pluridisciplinare che emerge chiaramente anche da questo volume dove troviamo contributi di archeologi, storici economici e della città, storici contemporanei e dell'alimentazione, antropologi, architetti, urbanisti ecc. Pur nella numerosità, oltre cento, e nella grande varietà dei contributi qui presentati, è comunque possibile individuare almeno tre grandi aree tematiche che rappresentano la trama sottostante il volume.

Un primo versante di grande rilievo è senza dubbio quello istituzionale perché la necessità di nutrire i centri urbani rinvia alle relazioni, spesso di dominio, nei confronti delle campagne più o meno circostanti e al quadro normativo e organizzativo che le sorreggeva e che poteva essere anche molto complesso e articolato, ma non per questo privo di efficacia ed efficienza. Basti pensare al caso della Roma imperiale quando le straordinarie capacità organizzative e istituzionali dei romani hanno consentito di nutrire una città che aveva un milione di abitanti, una soglia che in Europa sarebbe poi stata nuovamente raggiunta soltanto dalla Londra del XIX secolo. Ovviamente le relazioni che si ponevano in essere, non solo tra città e campagna ma anche all'interno delle stesse mura urbane, potevano anche essere di natura conflittuale in relazione, da un lato all'importanza strategica che rivestiva, ai fini della pace sociale, l'approvvigionamento delle città, e dall'altro alla volontà di ritagliarsi delle posizioni più o meno monopolistiche all'interno del tessuto produttivo cittadino.

Queste dinamiche ci portano al secondo grande tema che attraversa il volume, quello delle ricchissime e mutevoli vicende legate alla vendita dei prodotti, a cominciare dagli onnipresenti e indispensabili cereali, alla loro trasformazione e all'utilizzo del cibo così ottenuto che viene indagato con approfondimenti che spaziano dall'età antica ai giorni nostri. In un caleidoscopio di luoghi e contesti diversi nel tempo e nello spazio

incontriamo così piazze, fondachi, orti, magazzini generali, mulini, discariche, cucine, ristoranti, alberghi e i protagonisti che li animavano e le reti di relazioni che costruivano per sostenere la loro attività. Emergono così numerosi spunti di interesse che aprono squarci su realtà molto diversificate e anche lontane nel tempo e nello spazio in una logica realmente comparativa.

Il terzo ambito che è possibile cogliere chiaramente è quello della dimensione culturale e sociale del cibo, un aspetto che è diventato sempre più rilevante ricevendo una crescente attenzione man mano che il cibo diventava uno dei tratti costitutivi e maggiormente identitari del made in Italy. Ma anche in questo caso è possibile rendersi conto che molte di queste dinamiche affondano le loro radici nel passato come mostrano chiaramente i contributi dedicati a Folengo, ai letterati, ai ricettari di cucina, che affiancano quelli volti a evidenziare le enormi valenze simboliche che ha assunto il cibo nei contesti e nei tempi più svariati.

Il volume che si offre ai lettori, con le sue oltre mille pagine, rappresenta quindi un vasto mare che, proprio per la sua dimensione e varietà, consente a ciascuno non solo di costruire il percorso e la rotta che preferisce in base ai suoi interessi e alle sue inclinazioni, ma anche di individuarne di nuovi e inaspettati che testimoniano la ricchezza di spunti e di prospettive offerti dall'incontro tra cibo e città.

CHIOSTRI LAGUNARI E APPROVVIGIONAMENTO ALIMENTARE A VENEZIA: L'ISOLA DI SAN SECONDO

LUDOVICA GALEAZZO

Abstract

The paper investigates the stories of the Venetian island of San Secondo and its function of capillary structure in the lagoon exchange system with regards of food production, regulation, and consumption. Building on the history of the small settlement, it aims to highlight the role that the archipelago's lands and, more specifically, the monastic and convent islands had in the supply, organization, and distribution of Venice's resources in the early modern period.

Keywords

Venetian lagoon, island of San Secondo, food supply.

Introduzione

Lo spettacolo maggiore però era il vedere adesso uno e più bue condotti vivi sopra il ghiaccio in Venezia: poco dopo un buon numero di pecore vive con uno o più pastori, adesso compariva una mandria di porci co[i] loro custodi: in appresso seguiva, cosa inaspettata, cioè quantità di dindiotti vivi condotti con la bacchettina come se fossero in campagna: molti portavano a sacchi il pane, altri trascinavano barili, bottaggi, damegiane e fiaschi di vino. Questi aveva sopra le spalle un quarto di manzo, quest'altro portava con bigollo quattro agnelli [...], tutto cadeva sotto un medesimo colpo d'occhio e formava un meraviglioso e giocondo spettacolo¹.

Sono gli ultimi giorni del dicembre 1788 e quella cui assiste meravigliato il priore Cherubino Zeli dalle porte del convento di San Secondo in isola a Venezia è una lunga teoria di persone – semplici cittadini, artigiani e mercanti – che, cariche di viveri e di merci d'ogni sorta, si avventurano sopra la spessa coltre di ghiaccio che da giorni copre interamente la laguna. Il suo è un punto di vista privilegiato: il complesso religioso, sviluppatosi lungo una delle fondamentali vie di collegamento tra la capitale e la terraferma, è un luogo ideale da cui assistere alla lenta processione che eccezionalmente sostituisce l'andirivieni di imbarcazioni atte ad assicurare ogni giorno il

¹ Venezia, Biblioteca del Museo Correr, ms. Cicogna 2039, ff. 599-600.

regolare vettovagliamento della città (Fig. 1). È indubbiamente un'immagine di grande efficacia quella registrata dal domenicano. Venezia, la capitale celebrata da cronisti e viaggiatori come la «più abundante citade» [Viaggio a Gerusalemme, 88], è obbligata a un isolamento forzato, stretta da una morsa di gelo che le impedisce di raggiungere i suoi naturali bacini di approvvigionamento: gli insediamenti del dominio da terra ma anche la corona di isole che la circonda e che quotidianamente le garantisce l'arrivo di derrate e prodotti agricoli. All'interno dell'articolato sistema di scambio alimentare promosso dalla Serenissima in *ancien régime* in cui furono attivamente coinvolti centro e periferia, nucleo cittadino e isole, queste ultime ricoprirono infatti un ruolo determinante. Prolungamento oltre i margini del cuore urbano, valvola di sfogo alla densa trama edilizia, esse furono spazi votati al raccoglimento di numerose comunità religiose e strutture assistenziali, ma furono invero anche i luoghi primigeni destinati all'agricoltura, alle coltivazioni e all'allevamento. Attività dirette al sostentamento dei complessi isolani, di cui però è facile riconoscere il pieno coinvolgimento nella produzione, lavorazione e distribuzione delle risorse cittadine [Acqua e cibo a Venezia 2015]. Ancora oggi, almeno in parte, le terre lagunari riforniscono il mercato realtino di frutta e ortaggi freschi mentre, oltre le alte mura di alcuni antichi chiostri monastici, si celano impensabili spazi verdi destinati prevalentemente a vigneti [Favero 2014]. Se



1: Teodoro Viero, Veduta dell'isola di San Secondo col numeroso concorso di persone [...], 1789. Londra, British Museum, inv. 1931/1114.597.

però quel che rimane attualmente non sono che brani sparuti di una ruralità destinata lentamente a scomparire, in età moderna esse rappresentarono i cardini di una ben più estesa rete di circolazione di prodotti alimentari e merci. È scavando nella storia di tali insediamenti che si può registrare in maniera peculiare la dimensione fisica e temporale di quell'*unicum* che un tempo furono Venezia e la sua laguna, un binomio oggi sempre più irrimediabilmente compromesso. Di qui l'importanza di spostare l'attenzione verso una scala geografica minore, scendendo nelle pieghe di una specifica micro-territorialità per reinterpretare i principali momenti di crescita e involuzione del sistema lagunare e i processi legati alla sua sussistenza.

La piccola isola di San Secondo, oggi lembo di terra abbandonato, eroso dalle acque e infestato dalla vegetazione, dal XVI secolo accolse una delle comunità conventuali più floride e operative della capitale. Dovette la sua fortuna proprio all'ubicazione che le permise di assolvere alle funzioni intimamente connesse alla vita quotidiana che animava la città: come altre realtà lagunari, essa ospitava al suo interno numerose strutture ricettive e di accoglienza ed era attrezzata con approdi, *cavàne* (ricoveri coperti per le imbarcazioni) e una nota foresteria in grado di garantire riparo ai frequenti viaggiatori in transito. Simbolo di un desolante percorso storico comune a molte delle isole veneziane, il suo caso è utile per comprendere i profondi mutamenti che investirono l'anello di monasteri e conventi insulari dislocati all'interno del bacino, ma anche per analizzare il ruolo che tali insediamenti ebbero nella vita del sistema produttivo cittadino.

1. Storia di una comunità religiosa isolana

Gli eventi che segnarono la storia dell'isola posta a pochi metri dal ponte translagunare coprono quasi mille anni, in un avvicinarsi di ordini religiosi, funzioni, attività e fabbriche architettoniche che restituisce l'importanza strategica di San Secondo nel contesto veneziano. La complessa antologia di vicende non trova tuttavia un adeguato riscontro nella fortuna critica: poche e scarse sono le fonti archivistiche superstiti² e la recente bibliografia vanta pressoché solo gli studi condotti da Giorgio e Maurizio Crovato e Gabriele Mazzucco [Crovato 1978, 23-40; Mazzucco 2007] che vanno ad arricchire le antiche cronache di Flaminio Corner ed Emanuele Cicogna [Corner 1758, 274-281; Cicogna 1824, I, 294-305]. Utile compendio della crescita della comunità insulare sono invece due *historiae*, entrambe per mano di frati domenicani residenti nell'isola. La prima, di inizio Seicento, si deve a padre Domenico Codagli, priore del convento all'epoca della pubblicazione del testo a stampa [Codagli 1609], le cui dettagliate – sebbene talvolta eccessivamente encomiastiche – descrizioni offrono un quadro vivace della vita della congregazione conventuale recentemente insediata. La seconda, settecentesca, è opera di fra' Alessandro Spaziani ed è utile per una sintesi puntuale

² Venezia, Archivio di Stato, San Secondo, Atti, BB. 1-8.

dei fatti storici³. Gli avvenimenti più antichi risalgono al 1034 quando, secondo quanto riportato anche nella *Cronica delle famiglie nobili venete*⁴, la famiglia Basso decise di patrocinare la costruzione di una chiesa e di un monastero da affidare a un gruppo di religiose benedettine. L'isola in un primo tempo venne dedicata a Sant'Erasmus e assunse la titolazione di San Secondo solo nel XII secolo quando vi furono traslate dalla città di Asti le reliquie del santo [Mazzucco 2007, 25-44]. Ambiente facoltoso, abitato per lo più da monache di estrazione patrizia e sovente frequentato anche da nobildonne laiche intenzionate ad abbracciare le regole della vita religiosa [SS. Secondo ed Erasmo 1958], all'inizio degli anni Trenta del Cinquecento subì un periodo di forte decadimento, economico e spirituale, che costrinse la Sede Pontificia a sopprimere la comunità ecclesiastica (1531) e a trasferirne le religiose presso l'isola della Giudecca [Paul 2012, 46-47]. L'area passò dunque, nel 1540, ai frati predicatori di San Domenico di Castello che, sin dal loro stanziamento, si occuparono del restauro e della ricostruzione delle fabbriche ecclesiastiche, affidandone nel 1563 i principali interventi edilizi all'architetto e proto dell'Arsenale, Giovanni da Zon⁵.

Tuttavia la vicinanza al centro storico e la posizione lungo la principale arteria da e per la terraferma resero l'isola un sito appetibile anche per lo stanziamento di strutture statali al servizio della collettività che vennero in tal modo forzatamente a interagire con i luoghi dei religiosi. Nel 1570, all'indomani dell'incendio che danneggiò fortemente l'Arsenale, il Senato decise di erigere un *torresin* da polvere da sparo ove dislocare la miscela esplosiva al fine di allontanare altri rischi dal nucleo cittadino [Pancieria 2006]. Accanto alla polveriera sorgeva inoltre una *palàda* pubblica per l'esazione dei dazi sulle merci provenienti da Mestre e Marghera, un'attrezzatura che, insieme alla vicina dogana di San Zulian del Buon Albergo rivolta ai prodotti in arrivo dalla Marca trevigiana, serviva a controllare i principali traffici dello *stato da terra* [Zendrini 1811, II, 18]. Similmente ad altre terre pelagiche, l'isola venne utilizzata anche come lazzaretto per far fronte alle sistematiche falcidie della peste, in particolare quella che colpì la città tra il 1575 e il 1577 [Stevens Crawshaw 2012, 84-85]. In quell'occasione, dapprima ai frati venne richiesto di mettere a disposizione solo parte dei loro terreni scoperti per la disinfezione delle merci⁶ ma, successivamente, essi furono costretti ad abbandonare totalmente il complesso le cui strutture di accoglienza furono trasformate in una succursale del Lazzaretto Nuovo [Codagli 1609, 34v-35r]. Vi fecero ritorno solo qualche anno più tardi e iniziarono una massiccia campagna di ristrutturazione che si

³ Venezia. Biblioteca del Museo Correr, ms. Cicogna 2833, A. Spaziani, *Storia dell'isola e monastero di San Secondo* [...], (XVIII secolo).

⁴ Venezia. Biblioteca del Museo Correr, ms. 3627, *Cronica delle famiglie nobili venete* (post 1523).

⁵ Venezia. Biblioteca del Museo Correr, ms. Cicogna 2833, ff. 41-42.

⁶ Venezia, Archivio di Stato, Miscellanea materie miste notabili, B. 95, f. 11v (29 marzo 1576) e f. 12r (8 aprile 1576).

protrasse per tutto il XVII secolo e che vide l'intervento anche dell'architetto e proto della Repubblica Baldassare Longhena⁷.

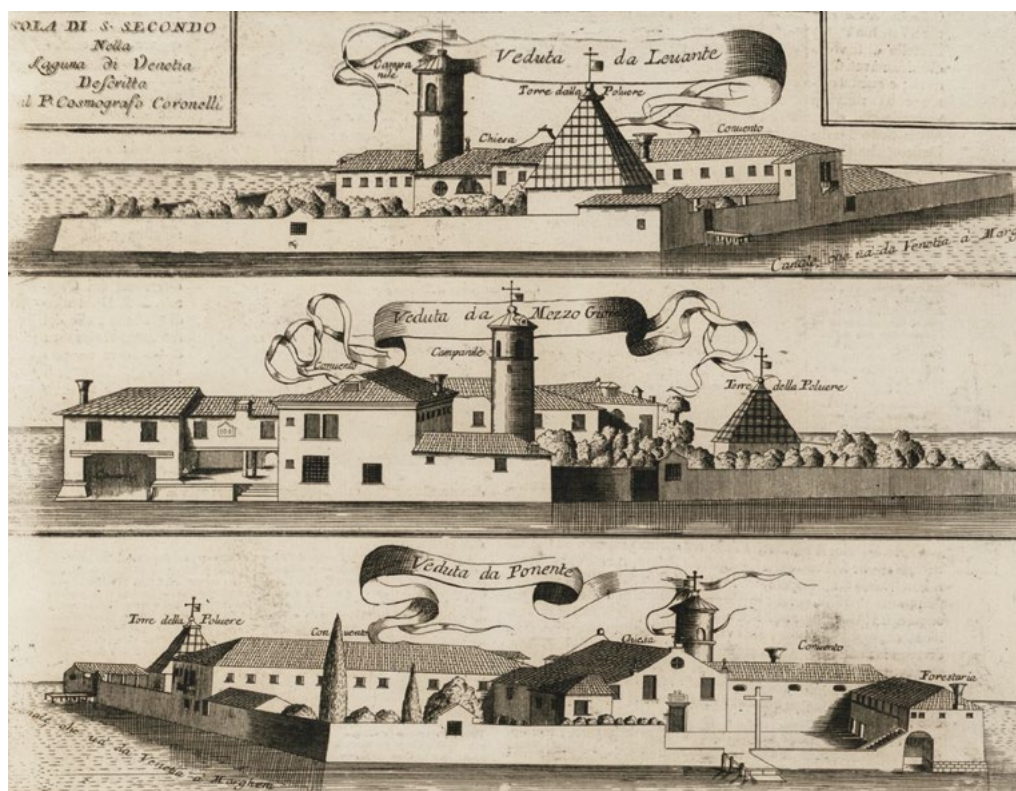
Sotto l'ordine dei Domenicani, che vi rimasero fino al primo decennio dell'Ottocento, l'istituto si ingrandì fino a contare quasi una cinquantina di frati. Nonostante l'imposizione dell'osservanza promossa nel 1660 da padre Leonoro Rizzardi, le fonti fiscali dipingono il convento veneziano come un complesso ricco, detentore di numerosi livelli e fitti nell'area friulana e di oltre venti proprietà tra Venezia e l'entroterra⁸. Fu a causa delle dominazioni francese e austriaca che la storia pluricentenaria dell'isola venne completamente cancellata: divenuta con il decreto governativo del 28 luglio 1806 un avamposto di proprietà del Demanio militare [Bollettino delle leggi 1806, II, 812], nei decenni successivi essa fu progressivamente privata di tutte le fabbriche religiose. Nel 1824 fu demolita la chiesa mentre i restanti corpi edilizi furono dismessi nel 1849 quando l'area, trasformata in uno dei capisaldi della seconda linea difensiva della Repubblica di San Marco, venne pesantemente bombardata dall'impero asburgico. All'indomani dei moti risorgimentali anche la fisionomia ne risultò stravolta. Nel 1852 gli austriaci raddoppiarono la superficie convertendola in un ottagono militare e vi costruirono all'interno una batteria, ancora oggi visibile sotto un folto strato di vegetazione. Cessata però anche la rilevanza militare, dopo la Seconda guerra mondiale, l'isola fu per alcuni decenni destinata a uso agricolo e per l'allevamento e quindi definitivamente abbandonata [Crovato 1978, 33-40].

2. Fede, cibo e naviganti: l'architettura conventuale a servizio della città

Quello che le vicende storiche di San Secondo restituiscono è un ambiente florido e vitale, ma soprattutto un sito pienamente coinvolto nella vita sociale e produttiva veneziana. Ben più che cenobi votati esclusivamente alla preghiera e all'isolamento, entrambe le comunità benedettina e domenicana parteciparono attivamente alle dinamiche urbane fornendo servizi, spazi e fabbriche per l'intera cittadinanza. Tali pratiche e funzioni pubbliche si tradussero, a livello spaziale, in precisi modelli e strutture architettoniche, rintracciabili con facilità lungo tutto l'arcipelago lagunare. Agli edifici destinati all'intimo raccoglimento e alla vita religiosa dei frati mendicanti si affiancarono con il tempo anche ambienti per la produzione, lo stoccaggio e la lavorazione di materie prime. Se le fonti testuali sono avarie di dettagli circa la conformazione di questi luoghi, è la ricchissima rappresentazione iconografica a restituirne sia la sapiente organizzazione sia l'articolazione funzionale. La prima raffigurazione puntuale dell'isola si deve alla celebre veduta a volo d'uccello di Jacopo de' Barbari (1500) che illustra i principali fabbricati cinquecenteschi, ma è il più tardo *Isolario* del cartografo e cosmografo padre Vincenzo Maria Coronelli a ritrarre il complesso nella più completa formazione,

⁷ Venezia, Archivio di Stato, San Secondo, Atti, B. 5.

⁸ Venezia, Archivio di Stato, Soprintendenti alle decime del clero, B. 33, n. 109, f. 1r (1564).

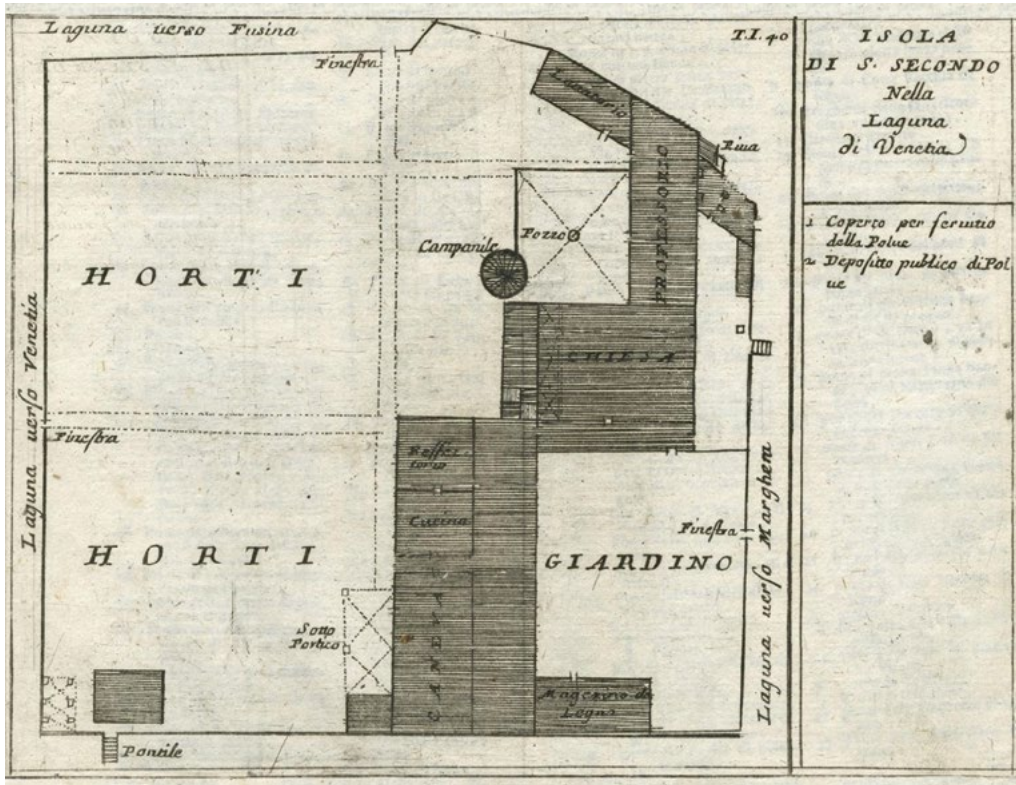


2: Vincenzo Maria Coronelli, Pianta dell'isola di San Secondo, 1697.

nel 1697, descrivendone l'impianto planimetrico e – unico caso all'interno del testo a stampa – anche tre dei quattro fronti edilizi (Figg. 2-3).

Tali fonti, assieme alle successive vedute settecentesche e ai rilievi realizzati nella seconda metà dell'Ottocento dalla Direzione del genio militare prima della completa demolizione dei fabbricati⁹, riproducono un sito dalla distribuzione planimetrica simmetricamente bipartita. Nel lato occidentale dell'isola, rivolto verso Marghera, sorgeva l'area più densamente costruita in cui trovavano posto sia gli edifici dedicati al culto, sia le strutture di servizio mentre, lungo il fronte orientale, si raccoglievano gli spazi a scoperto variamente distinti in *horti* e *giardino*. Focus architettonico e operativo era il piccolo campo su cui si affacciava la chiesa domenicana e attorno a cui si disponevano gli edifici ecclesiastici: a sinistra una loggia ad arcate e la lunga manica del convento con il dormitorio e il refettorio e, a destra, la sacrestia, il campanile e l'ampia fabbrica del professorio per i novizi. Alle loro spalle si trovavano gli ambienti di servizio: un magazzino per la legna, un lavatoio, un'estesa *càneva* (cantina) per il deposito dei vini

⁹ Venezia, Archivio di Stato, Direzione del genio militare a Venezia, II serie, B. 143, diss. 35-37 (1852).



3: Vincenzo Maria Coronelli, Prospetti dell'isola di San Secondo, 1697.

e delle vettovaglie, una cucina e un granaio. Nell'angolo più occidentale dell'isola, dove un tempo scorreva il canale di San Secondo (deviato nella seconda metà del XVI secolo lungo il lato opposto), si innestava infine una grande *cavàna* pubblica che si protendeva verso la laguna ad accogliere marinai, pescatori e mercanti in cerca di riparo durante i fortunali o dopo lunghe ore di navigazione. Impianto imprescindibile per la vita lagunare, essa divenne un punto di riferimento per gli spostamenti tra il centro cittadino e la terraferma, tanto che nel 1753 i frati si videro costretti a costruire un secondo fabbricato a loro uso esclusivo che venne progettato dall'architetto Tommaso Temanza [Mazzucco 2007, 23] e di cui rimangono alcuni disegni non autografi nel fondo del convento¹⁰. La *cavàna* più antica era inoltre sormontata da una celebre foresteria costituita da «camere e sale amplissime per ricevervi in questi pericoli qualunque sorte di gente che v'arrivi» [Codagli 1609, 4]. Un ambiente «frequentatissimo» come ricorda anche una petizione presentata nel 1732 dai Domenicani in cui i religiosi chiedevano di essere esentati dalla tassa degli ortolani per l'incomodo che giornalmente dovevano

¹⁰ Venezia, Archivio di Stato, San Secondo, Atti, B. 1 (XVIII secolo).

sopportare a causa della grande affluenza di persone¹¹. Oltre a farsi carico della sussistenza interna dei propri cenobi, le comunità religiose isolane erano infatti chiamate a ricevere, assistere e alloggiare eventuali ospiti o pellegrini di passaggio. La cultura dell'accoglienza si esprimeva dunque non solo nella preghiera in comune ma anche nella condivisione del pasto che veniva elargito all'interno dello spazio del refettorio ma anche in locali appositamente ricavati tra gli spazi conventuali [Guidarelli 2015]. Qui potevano trovare ricovero e ristoro lavoratori e semplici cittadini ma anche nunzi pontifici, ambasciatori e reali in transito a Venezia.

Lontane dal centro cittadino ma ben connesse a esso, molte isole della laguna si prestarono infatti come luoghi ideali per ospitare e, conseguentemente, nutrire personalità di alto rango in arrivo in città, sino a diventare tappe fondamentali del percorso di accoglienza veneziano. L'ingresso solenne di ogni ospite illustre rientrava in un cerimoniale che la Repubblica mise a punto e perfezionò nei secoli per magnificare la capitale agli occhi dei visitatori stranieri [Korsch 2013]. Almeno dal XVI secolo il protocollo prevedeva che il ricevimento dei dignitari da parte delle istituzioni locali avvenisse con un graduale avvicinamento a Venezia attraverso un tragitto di volta in volta codificato all'interno della laguna. Secondo quanto è possibile ricostruire dai libri cerimoniali¹² e dalle carte preservate nel fondo degli *Ufficiali alle rason vecchie*¹³, sovrani e diplomatici insieme ai loro seguiti venivano accolti da un nutrito gruppo di senatori alle quattro porte di accesso della laguna: Marghera a nord, Chioggia a sud, Lizza Fusina per chi giungeva dal fiume Brenta e San Nicolò del Lido per coloro che arrivavano dal mare [Fortini Brown 1990]. Da queste rive venivano condotti, in base alla loro nazionalità, in isole selezionate dove avveniva il formale rito dell'accreditamento e, solo successivamente, trasferiti in città per l'udienza a Palazzo Ducale davanti al doge e ai membri del Collegio. In questo scacchiere geo-politico, l'isola di San Secondo era riservata agli ambasciatori imperiali, Santo Spirito ai delegati dei re francesi e spagnoli e ai nunzi apostolici nonché, a partire dal 1606, ai diplomatici della corona inglese e, infine, Santa Maria delle Grazie alle case di Gonzaga e Mantova [Cossalter 2014]. La consuetudine prevedeva che gli ospiti ripartissero subito dopo la cerimonia alla volta di Venezia ma, in alcuni casi, ai visitatori illustri era concessa anche la possibilità di soggiornare in questi luoghi dove erano stati costruiti e riccamente arredati lussuosi appartamenti o stanze e dove essi potevano beneficiare delle strutture di ristoro pubbliche.

Non furono però solo viaggiatori e stranieri a servirsi di questi ambienti. Tra le mansionarie registrate nel fondo domenicano sono ricordate anche numerose «messe per villeggiatura»¹⁴, elemento che sembrerebbe suffragare la testimonianza di Vincenzo Maria Coronelli [Coronelli 1697, 52] che le stanze della foresteria fungessero anche da albergo dilettevole di nobili e ricchi cittadini in cerca di un rifugio spirituale o di semplice

¹¹ Venezia, Archivio di Stato, San Secondo, Atti, B. 2, f. 28r (23 dicembre 1732).

¹² Venezia, Archivio di Stato, Collegio, Cerimoniali, Registri, Reg. 1.

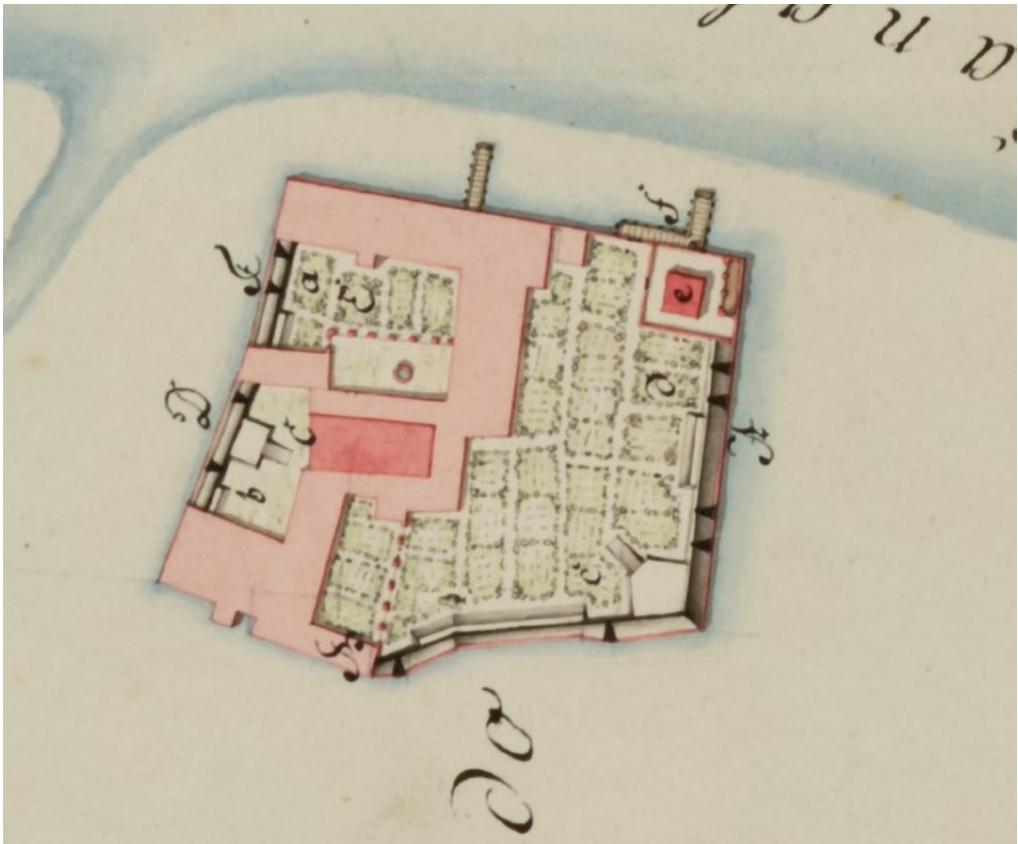
¹³ Venezia, Archivio di Stato, Ufficiali alle rason vecchie, B. 222 (XVII secolo).

¹⁴ Venezia, Archivio di Stato, San Secondo, Atti, B. 2, f. non numerato (1770).

frescura durante le afose giornate estive, similamente a quanto avveniva per le dimore suburbane delle isole della Giudecca e Murano [Monahan 2009]. Probabilmente tra le mura dell'ancora monastero benedettino fu ospitata – ma la questione è a tutt'oggi dibattuta – anche la vedova di Alvise Contarini, Daria Querini, raffigurata in una celebre miniatura di Jacometto Veneziano conservata presso il Metropolitan Museum di New York [Lauber 2005, 96-99].

3. Spazi verdi e orti suburbani ai limiti della laguna

Alle spalle degli edifici ecclesiastici domenicani si aprivano invece i terreni destinati a orti e giardini. Una presenza, quella delle aree verdi e delle pertinenze agricole tra i perimetri delle strutture conventuali, frequente nel centro storico di Venezia ma certamente preponderante nelle isole lagunari che spesso si organizzavano attorno a complessi sistemi di giardini, orti, broli e vigneti. Luoghi, come si evince da alcuni rilievi del primo Ottocento di San Secondo, raffinati e diligentemente disegnati (Fig. 4).



4: Mappa dell'isola con evidenziazione degli orti e giardini, 180. Roma, Istituto Storico di Cultura dell'Arma del Genio, Disegni, Forti e Castelli, Venezia, X A, 630 (10/A 630).

È però il minuzioso racconto tramandato dal priore Codagli a dare vita al piccolo paradiso botanico isolano; la sua descrizione è quasi una poesia bucolica che fatica a trovare corrispondenza oggi [Codagli 1609, 5v-6r]. Con perizia didascalica vi sono rubricate tutte le specie vegetali che impreziosivano il chiostro lagunare: alberi ad alto fusto come salici, sambuchi e cipressi, un rigoglioso boschetto di alloro che «pare alle Muse dedicato», aiuole fiorite di tulipani, giacinti, garofani, ma soprattutto moltissimi roseti da cui ricavare petali che servivano sia in ambito farmaceutico sia per scopi culinari [Coco 2007]. Sono però la quantità e la qualità delle coltivazioni fruttifere a stupire: peri, meli cotogni, armoniache, peschi, *amoli*, susini, fichi, mandorli, melograni, ma anche giuggioli, ulivi, noccioli e viti. Molteplice era anche le varietà di uve coltivate: la *Brunesta* (uva selvatica) e il *Giubebo*, l'uva marina, i moscati bianchi e neri e le marzemine da cui si ricavavano ottimi vini commerciati all'esterno. Tra i numerosi ortaggi spiccavano zucche, melanzane, angurie e cocomeri e non mancavano erbe medicinali e aromatiche, in particolare menta, rosmarino e mandragola.

L'immagine letteraria sapientemente costruita dal priore insiste con forza sulla ricchezza del patrimonio botanico e sull'importanza che esso rivestiva per la sussistenza alimentare. Pur associabili a una precisa volontà di esaltazione, le sue indicazioni sono supportate da puntuali riferimenti archivistici, in particolare da un inventario del 1626 che conferma l'abbondante presenza di piantagioni, *albereti* e frutteti all'interno dell'isola¹⁵. Le carte del fondo sono altresì interessanti perché palesano la commistione tutta veneziana tra sacro e profano che vedeva anche nei centri claustrali lagunari uno scambio diretto e continuativo tra ecclesiastici e laici. Esse raccolgono infatti numerosi contratti di locazione riservati a privati cittadini, mezzani e ortolani che avevano totale accesso alle coltivazioni isolate – sebbene queste fossero rigorosamente separate dagli spazi culturali attraverso cancellate (*rastelli*) o muretti – e a cui era consentito di occuparsi regolarmente della manutenzione dei terreni e della conseguente vendita dei prodotti ricavati. Le terre lagunari si estendevano dunque alla cittadinanza divenendo di fatto gli orti suburbani della grande capitale a cui, come ricordano gli storiografi, non era stato concesso né «formento, né altre biave» [Temanza 1781, 12].

Autonomia agricola, esportazione di materie prime e ampia capacità ricettiva ma anche dipendenza. Sia le condizioni di decima sia una preziosa rendicontazione seicentesca delle spese alimentari sostenute dal convento mettono in luce la stringente necessità da parte della comunità anche di importare quotidianamente viveri dall'esterno, in particolare carne, pesce e cereali (Fig. 5). Stesa da fra' Giacomo da Brescia tra il maggio del 1642 e il febbraio del 1645, la lunga lista annota, giorno per giorno, le pietanze servite, il loro costo e il numero di “bocche”, ovvero di invitati presenti ai pasti, che potevano variare a seconda degli ospiti presenti nell'isola. Come il più antico quaderno di spese di San Giorgio in Alga (1467-1468), la lista domenicana rivela con grande efficacia tutti gli alimenti che non potevano essere prodotti all'interno del convento e dovevano dunque essere importati o giungere ai frati come offerte (*cerca*) e doni. Tale necessità non

¹⁵ Venezia, Archivio di Stato, San Secondo, Atti, B. 8, ff. non numerati (1626).

Bibliografia

- Acqua e cibo a Venezia. Storie della laguna e della città (2015), a cura di D. Calabi, L. Galeazzo, Venezia, Marsilio.
- Bollettino delle leggi del Regno d'Italia (1806), parte II, Dal 1 maggio al 31 agosto 1806, Milano, dalla Reale Stamperia.
- CICOGNA, E.A. (1824). Delle iscrizioni veneziane [...], Venezia, presso Giuseppe Orlandelli editore, vol. I.
- COCO, C. (2007). Venezia in cucina, Roma, Laterza.
- CODAGLI, D. (1609). Historia dell'isola e monasterio di S. Secondo di Venetia [...], in Venetia, presso F. Rampazetto.
- CORNER, F. (1758). Notizie storiche delle chiese e monasteri di Venezia e di Torcello, in Padova, appresso G. Manfrè.
- CORONELLI, V.M. (1697). Isolario, descrizione geografico-historica [...], parte 1-2, in Venetia, a' spese dell'autore.
- COSSALTER, S. (2014). Dai porti alle isole. Cerimoniali di accoglienza nella Serenissima, in Spazi veneziani. Topografie culturali di una città, a cura di S. Meine, Roma, Viella, pp. 125-148.
- CROVATO, G. e M. (1978). Isole abbandonate della Laguna. Com'erano e come sono, Padova, Liviana.
- FAUGERON, F. (2013). Du bon usage du marché dans una congrégation religieuse du XV siècle à Venise: les "spese di bocha" de S. Giorgio in Alga, in «Studi Veneziani», LXVII, pp. 387-431.
- FAUGERON, F. (2014). Nourrir la ville. Ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge, Roma, École française de Rome.
- FAVERO, C. (2014). I vigneti rinati, in Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei dogi tra XIII e XXI secolo, a cura di C. Favero, Cittadella (PD), Biblos edizioni, pp. 146-151.
- FILIASI, G. (1812). Osservazioni sopra l'opera Memorie storiche dello stato antico e moderno delle lagune di Venezia di Bernardino Zendrini, Venezia, Tipografia Pinelli.
- FORTINI BROWN, P. (1990). Measured Friendship, Calculated Pomp: The Ceremonial Welcomes of the Venetian Republic, in "All the World's a Stage ...". Art and Pageantry in the Renaissance and Baroque, Part I, Triumphal Celebrations and the Rituals of Statecraft, edited by B. Wisch, S. Scott Munshower, University Park (PA), The Pennsylvania State University, pp. 136-186.
- GUIDARELLI, G. (2015). L'architettura dell'alimentazione nei monasteri veneziani, in Acqua e cibo a Venezia. Storie della laguna e della città, a cura di D. Calabi, L. Galeazzo, Venezia, Marsilio, pp. 87-89.
- KORSCH, E. (2013). Renaissance Venice and the Sacred-Political Connotations of Waterborne Pageants, in Waterborne Pageants and Festivities in the Renaissance. Essays in Honour of J.R. Mulryne, edited by M. Shewring assisted by L. Briggs, Farnham-Burlington, Ashgate, pp. 105-124.
- LAUBER, R. (2005). "Opera Perfettissima": Marcantonio Michiel e la Notizia d'opere di disegno, in Il collezionismo a Venezia e nel Veneto ai tempi della Serenissima, a cura di B. Aikema, R. Lauber, M. Seidel, Venezia, Marsilio, pp. 77-116.
- MAZZUCCO, G. (2007). La presenza di San Secondo a Venezia tra storia e leggenda, in San Secondo, un santo cavaliere tra le lagune, a cura di S. Lunardon, atti della giornata di studi (22 ottobre 2004), Venezia, Studium Cattolico Veneziano, pp. 23-75.

MONAHAN, P. (2009). Sanudo and the Venetian Villa Suburbana, in «Annali di architettura», 21, pp. 45-64.

PANCIERA, W. (2006). Venetian Gunpowder in the Second Half of the Sixteenth Century: Production, Storage, Use, in *Gunpowder, Explosives and the State. A Technological History*, edited by B.J. Buchanan, London, Routledge, pp. 93-122.

PAUL, B. (2012). Nuns and Reform Art in Early Modern Venice. The Architecture of Santi Cosma e Damiano and its Decoration from Tintoretto to Tiepolo, Farnham, Ashgate.

SS. Secondo ed Erasmo (1958), a cura di E. Malipiero Ucropina, Venezia, Il Comitato.

STEVENS CRAWSHAW, J. (2012). *Plague Hospitals: Public Health for the City in Early Modern Venice*, Farnham, Routledge.

TEMANZA, T. (1781). Antica pianta dell'inclita città di Venezia [...], in Venezia, nella stamperia di C. Palese, 1781.

Viaggio a Gerusalemme di Pietro Casola, a cura di G. Porro, Milano, Tipografia Paolo Ripamonti Carpano, 1855.

ZENDRINI, B. (1811). Memorie storiche dello Stato antico e moderno delle lagune di Venezia e di que' fiumi che restarono divertiti per la conservazione delle medesime di Bernardino Zendrini, Padova, nella Stamperia del Seminario.

Elenco delle fonti archivistiche o documentarie

Roma, Istituto Storico di Cultura dell'Arma del Genio, Disegni, Forti e Castelli, Venezia.

Venezia. Archivio di Stato. Collegio, Cerimoniali, Registri. Reg. 1.

Venezia. Archivio di Stato. Direzione del genio militare a Venezia, II serie. B. 143.

Venezia. Archivio di Stato. Miscellanea materie miste notabili, B. 95.

Venezia. Archivio di Stato. San Secondo, Atti. BB. 1-8.

Venezia. Archivio di Stato. Soprintendenti alle decime del clero. B. 33, n. 109.

Venezia. Archivio di Stato. Ufficiali alle rason vecchie, B. 222.

Venezia. Biblioteca del Museo Correr. Ms. Cicogna 2039.

Venezia. Biblioteca del Museo Correr. Ms. Cicogna 2833, A. Spaziani, *Storia dell'isola e monastero di San Secondo*.

Venezia. Biblioteca del Museo Correr. Ms. 3627, *Cronica delle famiglie nobili venete*.

Venezia. Biblioteca del Seminario Patriarcale di Venezia. Ms. 981.3.

SOMMARIO

Introduzione	3
LUCA MOCARELLI	
Nutrire la città mobilitata. Problema alimentare e Grande Guerra: il caso senese	5
ELEONORA BELLONI	
Genova e il consumo alimentare durante la guerra di Successione austriaca (1745-1746)	14
CINZIA BONATO	
Il restyling di una vecchia icona pop: la storia transnazionale degli spaghetti alla bolognese	19
PATRIZIA BATTILANI, GIULIANA BERTAGNONI	
Il cibo da strada tra narrazione, promozione e valorizzazione della destinazione turistica della “succulenta” città di Palermo attraverso l’esperienza di Streaty Tours Srls	28
FRANCESCA MALLEO	
Il Panforte: un’eccezione dell’economia senese. L’immagine di una città attraverso la sua industria dolciaria	34
GIACOMO ZANIBELLI	
Alla ricerca di una identità turistico-gastronomica. Il Molise fra mari e monti	44
ILARIA ZILLI	
Le culture del cibo “naturale”. Gruppi di Acquisto Solidale, produttori neo-rurali e alta cucina	58
MANUELA TASSAN	
Notes on sugar refineries in early modern Venice	68
ISABELLA CECCHINI	
Enoscena: Storia del vino a teatro	77
IVAN BUONANNO	
Cucinare discorsi di memoria. Cibi, tradizioni e “valori” delle Botteghe Storiche di Milano	93
LUCA RIMOLDI	
Tra il dire e il fare. Pellegrino Artusi e la scienza sociale in cucina versus liste vertiginose, ricette di casa e ricevute ritrovate	99
SIMONE FAGIOLI	

Simbolismo alimentare nei processi di costruzione identitaria di una minoranza etnico-linguistica: il case study dei riti di fertilità di Stilfs in Vinschgau nelle Alpi orientali	106
MARTA VILLA	
Boundaries: from private land to communal festive meals	113
MARIA VIDALI	
Scienza, società e approvvigionamento idrico nel Settecento veneto	120
ELENA GRANUZZO	
Vivere alle Terme e sviluppo urbano nel Settecento veneto	129
MASSIMO GALTAROSSA	
Storie di acque. Le acque minerali in Molise tra Otto e Novecento	140
MARIA IAROSSE	
L'acqua nell'era del turismo: i problemi idrici di Capri tra Settecento e primi Novecento	147
LAURA GENOVESE	
A map of food in the Byzantine XV century (in Radoslav Petković's <i>Perfect remembrance of death</i>)	156
PERSIDA LAZAREVIĆ DI GIACOMO	
Cibi e bevande nella narrativa di Giuseppe O. Longo	163
TIZIANA PIRAS	
«Sgnavolat Vicentia plena gatellis»: strippate gastronomiche dai testi macaronici quattrocenteschi padovani al Folengo	174
OTELLO FABRIS	
Abiti da lavoro come progetti di design nell'esperienza creativa di Nanni Strada	180
ORNELLA CIRILLO	
Vestire con decoro sul lavoro. Gli abiti di servizio del personale alberghiero in Italia tra le due guerre mondiali	191
PAOLO RASPADORI	
La mesa del arzobispo: comida, moda y apariencia en los palacios episcopales compostelanos (siglos XVII-XVIII)	199
FERNANDO SUÁREZ GOLÁN	
I consumi alimentari del ceto mercantile bassomedievale. Un caso di studio: Francesco di Marco Datini da Prato	205
MARIA GIAGNACOVO	

-
- El valor social de los alimentos: prácticas de comensalidad entre las monjas “de vida particular” (Sevilla, siglo XVII) 218
MARÍA LUISA CANDAU CHACÓN
- Pecar de gula: conflictividad en torno a la comida en el Santiago monástico de época moderna 227
ANA MARÍA SIXTO BARCIA
- Products and merchandise in the squares and streets of Mexico City, the Church, the Town Council and private traders, in the sixteenth-seventeenth centuries 237
MARÍA LUISA PAZOS PAZOS, CAROLINE MÉNARD
- È pane davvero? Un percorso letterario seicentesco tra banchetti, osterie e brindisi 244
MICHELE NAJJAR
- «Per i loro bisogni et necessità oneste»: clientela e ritmo delle attività di prestito del Monte Pio di Prato delle origini 251
PAOLA PINELLI
- L'istituzionalizzazione del credito agrario nella Sardegna sabauda (1767-1851) 265
CECILIA TASCA
- Casa, Cucina, Cantina: fonti d'archivio per un cerimoniale domestico tra Cinquecento e Seicento 278
CRISTINA CUNEO
- Il cerimoniale della “piccola” corte dei principi sabaudi nella tenuta di Casotto: pranzi e gite in montagna 291
SILVIA BELTRAMO
- Credenza e cucina. Le spese alimentari dei Paternò di Raddusa tra Sette e Ottocento 305
FABIO PAOLO DI VITA
- La riforma doganale siciliana del 1802: conflitti e resistenze nella “grande trasformazione” 313
PIETRO SIMONE CANALE
- Maccaroni, salzume e copeta. Consumi alimentari a Benevento tra Ottocento e primo Novecento 322
ROSSELLA DEL PRETE
- Cibo e istituzioni in Irpinia nell'Ottocento 336
DANIELA STROFFOLINO

Changing food regulations: from sufficiency concerns to sanitary norms (1865-1914)	345
SIMION CÂLȚIA	
Contro le cattive abitudini. Modelli e comportamenti alimentari, igienici e sanitari nella Bessarabia dell'età moderna	354
SILVIA CORLĂTEANU-GRANCIUC	
Cibo e grandi eventi: la dieta mediterranea in Sicilia, crocevia di culture	364
ISABELLA FRESCURA	
Nutrire i poveri congiunturali: la Casa d'industria a Brescia nell'Ottocento	374
SERGIO ONGER	
Crisi economica, povertà urbana e alimentazione	380
MARIA RITA SEBASTIANI	
L'Italia razionalista attraverso il dibattito sulla cucina (1920-1940)	394
LORENZA PERINI	
Il gusto della libertà. Donne e alimentazione a Milano (1940-1945)	410
DEBORA MIGLIUCCI	
Il potere del cibo. Luoghi e spazi del sistema agricolo-commerciale in Principato Ultra nel XIX secolo	421
DANIELA STROFFOLINO	
La Piazza del Mercato e le due piazze Commestibili ottocentesche a Caserta	430
FRANCESCA CAPANO	
«Piazze de' commestibili» nel Regno delle Due Sicilie. Il caso di Piazza Duca della Verdura a Potenza	440
LIA ROMANO	
La sala da pranzo degli alberghi italiani tra Otto e Novecento: Dalla table d'hôte del grand hotel all'albergo-ristorante	448
EWA KAWAMURA	
Market areas in Lisbon (Portugal): rua Nova dos Mercadores (15th and 16th centuries)	462
DANIELA NUNES PEREIRA	
Il fondaco/funduq nel territorio di Palermo: studio di deboli indizi in assenza di tracce	472
VINCENZA GAROFALO	
Gli orti urbani in Regione Lombardia. Esperienze a confronto	483
VALENTINA CATTIVELLI	

Gli orti urbani come nuova frontiera del benessere? Il caso della città di Napoli	501
GENNARO CIVERO, VINCENZO RUSCIANO	
I Magazzini Generali di Verona: storia, patrimonio, riuso	510
ERIKA BOSSUM, VALERIA RAINOLDI	
La «Società Meridionale dei Magazzini Generali» e l'economia napoletana fra Ottocento e Novecento	518
SERENA POTITO	
La vicenda dei Magazzini generali di Roma: dalle origini alla riconversione	529
GIUSEPPE STEMPERINI	
I sette mercati capitali. Budapest 1897	537
PAOLO CORNAGLIA	
Zagreb City Slaughterhouse. Construction, Style and Corruption Scandals of the Largest Public Investment in Inter-War Zagreb	547
DRAGAN DAMJANOVIĆ	
Il mercato Lehel	557
ZSUZSANNA ORDASI	
Le sale per la ristorazione negli alberghi europei della Belle Époque: tipologia, funzione e architettura	564
ANDREA MAGLIO	
Due mercati al coperto di Luigi Piccinato a Carrara	575
GEMMA BELLI	
I mercati storici nella Barcellona contemporanea. Il caso del Guinardó	582
CHIARA INGROSSO, MIRIAM GERMENO	
La valorizzazione dei paesaggi del cibo: nuove identità per i luoghi del turismo eno-gastronomico	597
PAOLO MELLANO	
I distretti di villeggiatura del Genovesato nel XVIII secolo: la piana albisolese come modello di organizzazione produttiva e messa in prospettiva del paesaggio	607
SARA RULLI	
L'invenzione della tradizione a tavola: ricettari e antropologia dell'alimentazione in Trentino dal XVIII ad oggi. Il caso dei ricettari della famiglia Todeschi di Rovereto	620
MARTA VILLA	

- Tra valorizzazione e tutela dei paesaggi vitati. Lo sviluppo del comparto vitivinicolo nel Sannio nel secondo dopoguerra** 627
VITTORIA FERRANDINO, ERMINIA CUOMO
- Infrastrutture per il commercio sul fronte a mare de La Valletta tra XVII e XVIII secolo** 646
ARMANDO ANTISTA
- Architettura e scena urbana per la celebrazione del Corpus Domini** 661
ELENA GIANASSO
- Dal calice all'immunità: Eucaristia, diritto d'asilo e controllo dello spazio in Ancien Régime** 669
WALTER LEONARDI
- L'attività molitoria lungo il torrente irpino Salzola in epoca pre-industriale fra tecnologia e sviluppo urbano** 676
ALESSANDRO GIORDANO
- Passato e presente dell'industria molitoria nel Sud della penisola Iberica. Évora (Portogallo)-Jaén (Spagna)** 685
SHEILA PALOMARES ALARCÓN
- La vendita e il consumo di prodotti ittici nei rioni napoletani nell'immaginario collettivo dei viaggiatori stranieri (1503-1861)** 691
MARIA SIRAGO
- I colori del cibo. Spazi e luoghi di Napoli nella pittura dal Seicento alla prima metà dell'Ottocento** 704
ANNA GRIMALDI
- Viaggiatori tedeschi a Napoli: merci e mercati (secoli XVIII-XIX)** 716
MIRELLA VERA MAFRICI
- Markets and merchandise a Napoli nelle impressioni dei viaggiatori inglesi (secc. XVIII-XIX)** 724
CLAUDIA PINGARO
- “Attaccare un commercio”. Traffici e merci alla fine del secolo XVIII nei carteggi dei viaggiatori tedeschi in Sicilia** 732
LAVINIA GAZZÈ
- Cibo, mercati e mercanti in Sicilia nelle descrizioni dei viaggiatori arabi e nelle cronache normanno-sveve** 739
ELISA VERMIGLIO
- How Italian cuisine brought the Renaissance to Amsterdam. An essay** 748
MENNE C. KOSIAN

-
- On the Road to Constantinople-Food and Markets in Urban Settlements of Serbia from 15th to 19th Centuries** 755
DRAGANA AMEDOSKI, GORDANA GARIĆ PETROVIĆ
- Investigations about common food in essays of an eighteenth century traveller in Italy and all over Sicily: Jean Baptiste Labat** 767
FRANCA PIROLO
- Food in Text and Image. Long Nineteenth Century Historical Images of nowadays Romanian Towns** 778
ANDA-LUCIA SPĂNU
- The Potato: A Socio-Political Evaluation of its Impact on the People of Malta** 789
CARMEL CASSAR
- Gli immondezzai di Montecorvino: analisi di un centro urbano attraverso lo studio dei reperti ceramici** 797
VINCENZO VALENZANO
- Semi, frutti e legni da un pozzo di Sassari: uno spaccato della vita quotidiana di un centro urbano nella Sardegna del XIV secolo** 810
GIOVANNA BOSI, GIOVANNA BECCA, LAURA BICCONI, ALESSANDRA DEIANA, ROSSELLA FILIGHEDDU, MARTA MAZZANTI
- Discariche, rifiuti e ricerca archeologica: le trasformazioni della città antica tra Medioevo ed Età Moderna. Il caso di Piazza della Vittoria a Palermo** 817
CARLA ALEO NERO, ANTONIO DI MAGGIO
- Dimmi cosa butti e ti dirò chi sei: informazioni da materiali archeologici, botanici e zoologici in vasche di scarico a Ferrara tra Medioevo e Rinascimento** 830
CHIARA GUARNIERI, GIACOMO CESARETTI, GIOVANNA BOSI, LARA DAL FIUME, MARTA MAZZANTI, VALENTINA CASELLI, AURORA PEDERZOLI, IVANO ANSALONI
- Storia, costume, società ed economia della città di Cagliari e del quartiere di Marina, tra Medioevo ed Età Moderna, attraverso lo studio dei materiali del riempimento del pozzo della chiesa di San Sepolcro** 839
RAFFAELLA CARTA
- Complessi di stoccaggio di Età romana nel territorio di Vibo Valentia: il deposito di Santa Maria di Ricadi, la produzione e la commercializzazione delle anfore Dressel 1** 850
PAOLA VIVACQUA, MARIA TERESA IANNELLI

- Fonti storiche e dati archeologici per la ricostruzione del sistema di approvvigionamento della città di Reggio Calabria in epoca tardoantica** 861
RICCARDO CONSOLI, LAURA BATTAGLIA
- Insedimenti nobiliari genovesi in Oltregiogo nei secoli XVII e XVIII: tra produzione agricola e immagine architettonica** 868
DANIELA BARBIERI
- La trasformazione del paesaggio rurale siciliano: la colonizzazione del latifondo** 878
MARIA ROSSANA CANIGLIA
- Marzamemi: dinamiche e sviluppo di un borgo marinaro nel sud del Mediterraneo (1655-1951)** 888
FEDERICO FAZIO
- Le “vie” della produzione a Crotone: direttrici della conversione da paesaggio rurale a paesaggio urbano (XIX-XX secolo)** 898
BRUNO MUSSARI
- Chiostri lagunari e approvvigionamento alimentare a Venezia: l’isola di San Secondo** 910
LUDOVICA GALEAZZO
- «...un disnare solennissimo sotto una loza aderente a un bellissimo zardino...». Logge e giardini come luoghi conviviali nella Roma del Quattrocento** 923
ALESSANDRO CREMONA
- Cibo, cultura e tempo libero a Napoli e lo “studio” per i Caffè di Luigi Cosenza** 936
CAROLINA DE FALCO
- Il caffè Pedrocchi: un edificio per una nuova centralità urbana** 946
STEFANO ZAGGIA
- La strada dei muratori nel Lazio del Sud: influenze e rapporti tra le città** 955
EMMA TAGLIACOLLO
- Il paesaggio certosino tra desertum, eremo e orti monastici** 966
SILVIA BELTRAMO
- Cibo e fede: Trisulti e la rete delle certose dell’Italia meridionale** 981
MASSIMILIANO SAVORRA, ADRIANA MARRA
- Tra terra e mare: insediamenti abitativi e industrie alimentari a Keratsini Pireo** 994
VASSILIKI PETRIDOU, HELENI KYRAMARIOU

-
- The Colonization Villages in Spain and the improvement of the agricultural production through the irrigation of the field. Guidelines for their present regeneration** 1002
M. ROSARIO DEL CAZ ENJUTO, ANTONIO ÁLVARO TORDESILLAS, JOSÉ LUIS SÁINZ GUERRA, FÉLIX JOVÉ-SANDOVAL
- La colonizzazione del latifondo siciliano. Architetture e paesaggio** 1010
MATTEO IANNELLO
- Food and holiday: the image of the Russian Imperial city** 1019
MARIYA KOMAROVA
- Beccherie, pescherie e abattoirs nelle città fluviali. Varianti tipologiche come paradigma per differenti modelli urbani** 1027
ANDREA NEGRISOLI
- Porta da terra, porta da mar. Accesso e approvvigionamento nella Venezia insulare tra XVIII e XX secolo** 1037
EMMA FILIPPONI, CLAUDIO MISTURA
- Firenze, il perimetro della città moderna: dall'abbattimento delle mura alla cinta daziaria (1864-1880)** 1045
SERENA PESENTI

Il cibo, nel corso dei secoli, ha sempre giocato un ruolo fondamentale nella storia della città permeando, in un rapporto serrato con il territorio, la sua economia, la strutturazione dei luoghi, l'articolarsi delle funzioni, la conformazione degli spazi costruiti e aperti, lo scorrere della vita quotidiana e le ritualità collettive. Attraverso le scelte alimentari hanno trovato espressione materiale le divisioni e le commistioni tra gruppi, etnie, religioni; si sono manifestati i divari sociali; si è creata l'intimità del desco domestico; si è realizzata la condivisione di eventi straordinari sia in tempo di pace che di guerra. I legami del cibo con la vita sociale dei luoghi hanno prodotto valori culturali che oggi vengono riconosciuti come parte del patrimonio storico di città e territori, come una componente essenziale di memorie e narrazioni collettive, come fondamento di identità urbane, regionali e nazionali. A partire dall'antichità e fino all'età contemporanea i processi inerenti la produzione, la preparazione, lo scambio, la distribuzione e il consumo del cibo sono stati al centro delle politiche messe in atto da autorità cittadine e statali, terreno di confronto e di scontro tra ceti sociali e gruppi di interesse, in una continua dialettica tra produttori e consumatori, tra norme e pratiche, tra regolamentazione e libera iniziativa. L'architettura degli spazi destinati a queste funzioni, gli allestimenti e le rappresentazioni dei conviti e delle cerimonie, i mutamenti dei costumi e delle mode mettono in scena i legami molteplici del cibo con la vita urbana, offrendo spunti per valorizzare il suo significato specifico nella storia delle città e dei territori.