

Anno XLII - gennaio-marzo 2023
News 1 dal Catalogo
Edizione 2023
Articoli scritti da Ernesto Paleani,
pubblicista iscritto all'Albo dei
giornalisti e fotoreporter della
Repubblica di San Marino



SOMMARIO

Bisanzio - Costantinopoli - Istanbul.
Reperti bizantini attraverso le fonti
archivistiche e la iconografia. Un
nuovo metodo di ricerca1-3

Giovanni Bellini. Madonna con
Gesù bambino. Indagine su opera
inedita.....4-8

Caravaggio. Indagine, analisi ed
individuazione del "San Giovannino
alla fonte" e il suo soggiorno a
Malta.....9-11

La cucina medioevale nel periodo
delle Crociate. A tavola con i tem-
plari.....12-18

Ernesto Paleani scrittore ed edito-
re. Pubblicazioni in preparazione.19

Bisanzio - Costantinopoli - Istanbul *Reperti bizantini attraverso le fonti archivistiche e la iconografia*

Un nuovo metodo di ricerca

Capta igitur urbe, divitiae repperiuntur inestimabiles, lapides preciosissimi et incomparabiles, pars etiam ligni dominici, quod per Helenam de Iherosolimis translatum auro et gemmis preciosis insignitum in maxima illic veneratione habebatur, ab episcopis qui presentes aderant incisum, cum aliis preciosissimis reliquiis per nobiles quosque partitur, et postea eis revertentibus ad natale solum, per ecclesias et cenobia distribuitur.

(*Chronica regia Coloniensis*. Cont. III. A. 1203, Recensio I. et II, p. 203).

È molto difficile per un editore saper distinguere, nelle edizioni di carattere scientifico, gli argomenti che possano risultare inediti ed innovativi e che siano di facile lettura. La mia esperienza nella ricerca sia nel settore informatico che in quello archivistico mi ha portato il più delle volte a fare una scelta anche sugli autori che hanno pubblicato, valutando i testi e le fonti.

Ho avuto l'occasione di studiare questa particolare ed unica opera d'arte verificando le reliquie contenute in croci, cofanetti, copertine di antichi codici ed oggetti sacri tra l'IX ed il XIV secolo, in ambito sia bizantino che europeo.

Agli occhi dei devoti e dei pellegrini occidentali Costantinopoli ha rappresentato per secoli un contenitore dei più preziosi cimeli del Cristianesimo antico. Le sacre collezioni delle sue chiese, e in particolare il tesoro imperiale nella cappella bizantina di Pharos della chiesa della Vergine di Pharos. Era una cappella costruita nella parte meridionale del Gran Palazzo di Co-

«Dopo la conquista della città di Costantinopoli fu trovata una ricchezza inestimabile, gioielli incredibilmente preziosi e anche una parte della Croce di Cristo, che Elena spostò da Gerusalemme e che fu decorata con oro e pietre preziose. In quel luogo era tenuta in somma ammirazione. Venne divisa dai presenti vescovi e spartita fra i cavalieri assieme alle altre reliquie preziose; in seguito, al ritorno in patria, fu donata a chiese e monasteri.»



Crocce bizantina con rappresentazione di icone cesellate dei vangeli (periodo medioevale bizantino tra il IX ed il XIII sec., cesellatura a sbalzo in argento ed oro, cesellatura su legno d'ulivo con incastonature di smeraldi, rubini ed agata).



Bisanzio - Costantinopoli - Istanbul

stantinopoli, che portava il nome della torre del faro (*pharos*) che sorgeva accanto ad esso. Essa ospitava una delle più importanti collezioni di reliquie cristiane nella città, e fungeva da principale cappella palatina degli imperatori bizantini. Costituirono a lungo un modello da imitare per le maggiori istituzioni e i principali centri urbani d'Europa. L'attrazione dei Latini verso i tesori sacri della capitale bizantina si manifestò nel peggiore dei modi durante la quarta crociata e nell'intero periodo del dominio franco (1204-1261), quando gran parte delle reliquie entrò nel bottino dei conquistatori e iniziò il suo esodo verso i paesi dell'Occidente. Tuttavia, benché la città venisse spogliata dei suoi oggetti più prestigiosi — come ci consta dalle fonti contemporanee — la sua fama di ricettacolo di tesori della cristianità non cessò per questo di rimanere fortemente radicata nell'immaginario comune. Nel corso del secolo XIV i viaggiatori non mancarono di ricordare la proverbiale ricchezza di oggetti sacri delle maggiori chiese, a partire da Santa Sofia, la celebre basilica rivestita di marmo e coperta d'oro. Per i Frati minori insediati a Pera, il quartiere sotto controllo genovese sulla sponda opposta del Corno d'Oro, la competizione con i luoghi devoti greci si rivelava quanto



Croce bizantina con rappresentazione di icone cesellate dei vangeli (retro)

mai ardua; l'ambasciatore castigliano Ruy Gonzalez de Clavijo, che visitò la chiesa di San Francesco nel 1403, ebbe modo tuttavia di apprezzare un buon numero di cose sacre, tra cui anche un reliquiario del braccio di sant'Anna, a cui mancava un dito di cui si era appropriato l'imperatore Manuele II per la sua collezione personale, e una stauroteca contenente reliquie dei santi Giovanni e Dionisio che, in seguito a una controversia giudiziaria, il patriarca bizantino era riuscito ad ottenere indietro dai cavalieri latini che se ne erano impossessati durante il sacco del 1204.

I Frati possedevano anche "una croce d'argento dorato ornata di pietre preziose e di perle, nel mezzo della quale era incastonata una piccola croce del legno della vera Croce".

Le ricerche di Anatole Frolov, che ha raccolto uno straordinario dossier sulle singole reliquie della croce, hanno posto in evidenza il ruolo svolto dai tesori di Costantinopoli come modello di riferimento per intere generazioni, se così si può dire, di oggetti sacri, sia sul piano delle forme di venerazione che su quello dell'elaborazione leggendaria. Sebbene il culto di frammenti della Vera Croce conosca in Occidente una lunga storia, si deve comunque rilevare che a lungo i Latini non ebbero dubbi sul fatto che la più preziosa reliquia della Cristianità, suddivisa in un numero ancora limitato di porzioni, fosse conservata nelle terre d'Oriente. Su questo punto ci informa con eloquenza la lettera, databile intorno al 1118, con cui il franco Anseau (Ansellus), cantore della chiesa del Santo Sepolcro a Gerusalemme, conferma al vescovo di Parigi Gerberto l'invio in dono di una porzione del

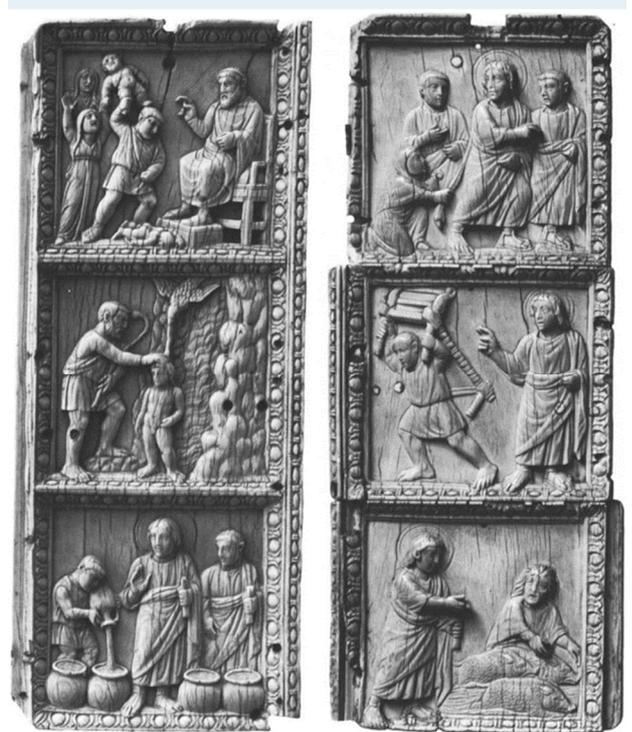
sacro cimelio da lui ricevuto dalle mani della vedova del re di Georgia David; questa, posta in venerazione nella cattedrale di Notre-Dame e onorata in seguito con la cerimonia annuale del Lendit, consisteva in una piccola croce ricavata dal legno del suppedaneo e inserita in una più grande, fatta del legno stesso che servì per crocifiggere Cristo. La sua importanza veniva posta in evidenza dal chierico crociato in quanto si trattava di una delle poche porzioni di una certa consistenza conservatesi dopo che la reliquia originaria, alla vigilia dell'invasione araba della Palestina, era stata spartita allo scopo di garantirne una migliore conservazione: *Itaque in Constantinopolitana urbe, praeter imperatoris crucem, sunt inde tres cruces, in Cypro duae, in Creta una, in Antiochia tres, in Edessa una, in Alexandria una, in Ascalone una, in Damasco una, in Hierusalem quatuor, Suriani habent unam, Graeci de Sancto Saba unam, monachi de valle Josaphat unam, nos Latini ad Sanctum Sepulcrum habemus unam, quae habet palmum et dimidium longitudinis, et pollicem unum latitudinis, et grossitudinis in quadro. Patriarcha quoque Georgianorum habet unam, rex etiam Georgianorum habuit unam, quam modo, Deo gratias, vos habetis.*

Il quadro della distribuzione delle reliquie della Vera Croce che Anseau presenta al suo interlocutore è in gran parte

Biblioteche ed Archivi per lo studio in corso: Ringrazio la disponibilità delle biblioteche: Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana; Biblioteca Centrale Umanistica dell'Università degli Studi di Urbino; Biblioteca Pasquale Rotondi della Galleria nazionale delle Marche, Urbino; Biblioteca di archeologia e storia dell'arte del Polo museale del Lazio, Roma; Biblioteca civica Gambalunga, Rimini; Ente Olivieri, Biblioteca e Musei, Pesaro; Biblioteca d'arte dei musei civici, Pesaro; Biblioteca d'arte Signoretta, Pesaro.

Bisanzio - Costantinopoli - Istanbul

dominato da un intento ben preciso, quello di sottolineare come i maggiori centri della Cristianità orientale, in gran parte sottratti all'Islam pochi anni addietro, siano beneficiati dal possesso di frammenti più o meno grandi. Costantinopoli viene significativamente per prima nella sequenza e nel numero di cimeli posseduti, tra i quali spicca la cospicua porzione posseduta dai *basileis* nella collezione del Pharos, a cui si allude incidentalmente come a cosa di comune conoscenza; l'antica sede patriarcale di Antiochia, di recente riguadagnata alla fede, può vantare il possesso di tre croci, mentre Alessandria, ancora sottomessa ai Mussulmani, si deve accontentare di una, al pari delle città di minor prestigio come Edessa, Ascalona o Damasco. Gerusalemme, la nuova capitale del Regno latino, è l'unica a poter eguagliare Bisanzio: frammenti hanno continuato per secoli ad esser oggetto di venerazione in tre dei più eminenti monasteri greci e siriani, ma indubbiamente quello di dimensioni più cospicue va identificato nella Santa Croce conservata nella basilica del Santo Sepolcro, rinvenuta per grazia di Dio nel 1099 e presto assunta al ruolo di vero e proprio palladio dei Latini di Terrasanta. Nei secoli successivi le reliquie della Vera Croce erano destinate a diffondersi e moltiplicarsi su larga scala nei tesori delle cattedrali, delle abbazie e dei conventi dell'intera Europa cristiana. Non è probabilmente un caso se ancora nel 1356, quando scrive il suo *Livre des merveilles*, Jehan de Mandeville non ha dubbi nel dire che le memorie della Passione sono conservate a Costantinopoli, e che solo una parte della Corona e delle altre reliquie cristologiche fa bella mostra di sé nella cappella del re di Francia.



(Berlin, Staatliche Museen, Preussischer Kulturbesitz, Frühchristlich-Byzantinische Sammlung)

(Paris, Musée du Louvre)

Plaques with scenes of the infancy and miracles of Christ, Rome, a. 410-420, ivory.



ERNESTO PALEANI, *Croce aurea bizantina. Iconografia ed iconologia. Indagini e ricerca* (Attorno all'arte, 35) Urbino 2023. ISBN 978-88-7658-247-9.

Jehan de Mandeville: "Nell'immaginario latino Costantinopoli, intesa come serbatoio pressoché illimitato di cimeli sacri e mirabilia culturali, continuò per secoli a godere di un prestigio e di una fama pressoché insopprimibili. Così come costituì a lungo la "patria naturale" delle reliquie della Passione e il focolaio dei più importanti culti cristologici, allo stesso modo fece da sfondo all'elaborazione leggendaria dei diversi "sottoprodotti" del culto della Croce, come la *crux mensuralis*, la *stauroteca sospesa per aria di Staorovouni* o la "croce della Lavanda dei piedi" nel *Kollakion di Rodi*. Siffatto patrimonio di credenze, se pure subì adattamenti e contaminazioni, sopravvisse di secoli alla conquista ottomana della Città nel 1453".

La Croce aurea bizantina, in esame, è un tesoro che si è salvato dopo secoli di ruberie, saccheggi e conservato ancora in Patria grazie alle Famiglie che hanno tramandato di generazione in generazione questa unica ed inestimabile opera d'arte cristiana.

(Ernesto Paleani)

(Estratto dalla prefazione del libro: Ernesto Paleani, *Croce aurea bizantina. Iconografia ed iconologia. Indagini e ricerca* (Attorno all'arte, 35) Urbino 2023. ISBN 978-88-7658-247-9).



Galleria d'arte Paleani
Esposizioni artistiche in movimento



Ernesto Paleani Editore



Giovanni Bellini. *Madonna con Gesù bambino. Indagine su opera inedita.*

Passi estratti dal libro di Ernesto Paleani

Questa indagine nasce da un incarico avuto nel 2017 dalla proprietà dell'opera in esame per verificare ed individuare l'artista di questa "*Madonna con Gesù bambino*" (cm. 50,8 x 68) attualmente conservata in una collezione privata in Svizzera.

La base documentale è supportata da due dichiarazioni di autenticità (Roberto Longhi, 24 dicembre 1963 "...il dipinto sia cosa molto giovanile del maestro ma non prima del suo viaggio a Padova nel 1460" e Mina Gregori, 10 luglio 2008 riconferma quanto scritto da Longhi) identificando il Giovanni Bellini come l'autore dell'opera.

Inoltre, un restauratore di fiducia della proprietà ha verificato l'opera attraverso delle analisi della superficie pittorica, la materia dei pigmenti, le ridipinture, precedenti restauri.

Lo studio che ho affrontato è stato determinato dalla verifica delle altre figure di "*Madonna con bambino*" dipinte dal Bellini con un esame comparativo nei particolari della Madonna, del bambino, delle vesti e del paesaggio. In particolare, il rapporto tra Leonardo da Vinci e l'artista in esame, scomponendo alcuni elementi pittorici che ho raffrontato nei particolari. Un esame attento è stato fatto anche nelle fonti storiche a stampa - nella edizione del 1568 del Vasari - affrontando la vita dell'artista per meglio determinare la data dell'opera ed il luogo dove possa essere stata commissionata e poi eseguita. Alla fine, è nato un piccolo manuale, una pubblicazione catalogo sulle *Madonne* che avvalorava certamente che l'opera è di Giovanni Bellini ed è di altissimo pregio artistico.

La prima produzione di Bellini godeva di caratteristiche già proprie, date da "*una peculiare e dolcissima tensione che sempre lega madre e figlio in un rapporto di pathos profondo*". "...Se i modelli compositivi riprendono quelli delle icone bizantine e cretesi, ripresi in alcuni casi con estrema fedeltà, radicale fu la reinvenzione di tali immobili stereotipi in figure vive e poetiche, capaci di instaurare un intimo rapporto con lo spettatore".

Gli influssi con il Mantegna sono evidenti nei prototipi della serie della Pietà. La prima la Pietà dell'Accademia Carrara di Bergamo e poi quella del Museo Poldi Pezzoli, databili tra gli anni Cinquanta e Sessanta, a cui seguirono il Cristo morto sorretto da due angeli del Museo Correr, con influssi mantegneschi, la Pietà celebre della Pinacoteca di Brera (1465-1470 circa) e quella di Rimini, databile al 1474 circa.

Il rapporto con Mantegna si esemplifica appieno dal confronto di opere di simile o, talvolta, addirittura di identica composizione. Il confronto che si può fare tra le due Presentazioni al Tempio (anni 1455-1460 circa), delle quali viene in genere ritenuta più antica la versione di Mantegna. L'impianto è identico e gli attori i medesimi, con la Vergine col Bambino appoggiati a un ripiano marmoreo in primo piano, mentre un vecchio e adunco

O imagine mia celeste et pura;
Che splendi più che 'l sole a gli occhi miei,
Et mi rassembri il volto di colei,
Che scolpita ho nel cor con maggior cura;
Credo che 'l mio Bellin con la figura
T'habbia dato il costume anche di lei:
Che m'ardi, s'io ti miro:
et per tè sei Freddo smalto,
cui giunse alla ventura.
(Pietro Bembo, Le rime, 1535)



"Festa e giochi nel bosco" fronte.

sacerdote si protende per prenderlo e Giuseppe, in secondo piano, fissa frontalmente la scena, seminascosto dai protagonisti.

La tavola di Bellini invece ha due figure in più (tra cui spicca l'autoritratto di destra), con una diversa concertazione che movimentata il gruppo come una piccola folla umana; la cornice ha lasciato spazio a un più agevole davanzale, che isola meno le figure rispetto allo spettatore, e il colore rende con maggiore dolcezza e naturalismo gli incarnati e le altre superfici, accordandosi a un'alternanza di toni soprattutto bianchi e rossi.

Giovanna Scirè suggerisce "*che Giovanni abbia voluto esercitarsi su questo nuovo modello compositivo ispirato ai bassorilievi funerari romani ed a esempi donatelliani*". Quel

Giovanni Bellini. *Madonna con Gesù bambino. Indagine su opera inedita.*



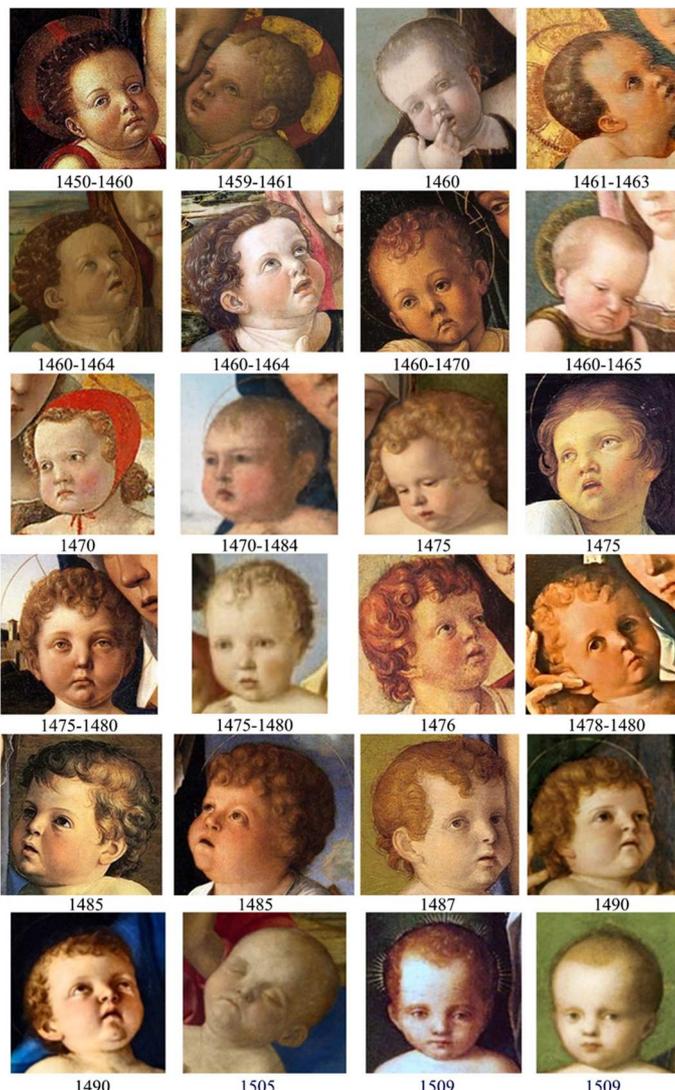
Giovanni Bellini, Presentazione al Tempio (1460, cm. 80 x 105, Fondazione Querini Stampalia, Venezia).



Andrea Mantegna, Presentazione al Tempio (1454 circa, cm. 68,9x86,3 cm., Gemäldegalerie, Berlino).

ripiano marmoreo nella *“Presentazione al Tempio”* è utilizzato con appoggio anche nella opera che abbiamo in esame come base per far in modo di dare una dimensione ai personaggi sullo sfondo. Per meglio identificare l’opera di seguito sono state prese in esame tutte le opere dove vi è rappresentata la Madonna con il bambino e la maggior parte dei testi sono stati tratti dallo studio di Mariolina Olivari e Peter Humfrey. L’esame ulteriore che ho affrontato è la comparazione tra l’opera in oggetto ed altre opere che hanno evidenti il Bambin Gesù simile. Pertanto, sono stati individuate due opere: la prima conservata a Glasgow (The Burrell

Collection) scheda 11 e la seconda è la Madonna degli Alberetti (Gallerie dell’Accademia di Venezia) scheda 19. Il primo Bambino quello di Glasgow è del 1475, quello della Accademia è del 1487 e quello in esame secondo Longhi e Gregori del 1460. Abbiamo anche il quarto della scheda 18 del 1470.



LEONARDO DA VINCI E GIOVANNI BELLINI

Il 26 aprile 1498 Isabella d’Este scriveva a Cecilia Gallerani, andata sposa al conte Bergamini,



Bambino Glasgow Bambino degli Alberetti Bambino collezione

Giovanni Bellini. Madonna con Gesù bambino. Indagine su opera inedita.



Volti della Madonna a paragone.

La mano destra a paragone.



"essendone hogi accaduto vedere certi belli retracti de man de **Zoanne Bellino** siamo venute in ragionamento delle opere de Leonardo cum desiderio de vederle al paragone di queste havemo, et ricordandone che'I v'ha retracta voi dal naturale vi pregamo che per il presente cavallaro quale mandiamo a posta per questo ne vogliati mandare esso vostro retracto. perché ultra che'I ne satisfarà al paragone vedremo anche voluntieri il vostro volto et subito facta la comparatione vi lo rimetteremo [...]". E l'Ariosto afferma all'inizio del trentatreesimo canto dell'Orlando Furioso:

"E quei che furo a' nostri dì, o sono ora,
 Leonardo, Andrea Mantegna, **Gian Bellino**,
 Duo Dossi, e quel ch'a par sculpe e colora,
 Michel, più che mortale, angel divino;
 Bastiano, Rafael, Tizian, ch'onora
 Non men Cador, che quei Venezia e Urbino;
 E gli altri di cui tal l'opra si vede,
 Qual de la prisca età si legge e crede: "

Nei contemporanei vi era dunque la consapevolezza di un'ideale vicinanza tra i due artisti, di un ugualmente alto livello ar-

Giovanni Bellini. *Madonna con Gesù bambino. Indagine su opera inedita.*



La mano sinistra a paragone.

tistico, di un atteggiamento nei confronti della pittura che poteva essere messo a "parangone". E questo nonostante ap-partenessero a due civiltà figurative, la fiorentina e la veneziana, basate su premesse fondamentalmente diverse. Tuttavia, l'educazione di Giovanni era iniziata nella bottega del padre Jacopo, allievo di Gentile da Fabriano e suo probabile compagno a Firenze, la cui produzione, più che dalle scarse opere pittoriche, è documentata dai libri di disegni oggi al Louvre e al British Museum, così straordinaria-mente "moderni" e aggiornati sui nuovi avveni-menti artistici diffusi in Toscana. Era stata alimentata quindi dalle rivoluzionarie novità importate ancora una volta dai Toscani, nella vicinissima Padova, direttamente e indirettamente attraverso il cognato Andrea Mantegna. Il linguaggio di Leonardo non gli era quindi né lontano né estraneo. Se mai entrambi appaiono accomunati dalla medesima convinzione che la pittura è, prima di tutto, un "discorso mentale". Entrambi hanno riscoperto l'importanza dell'uomo come individuo, le cui qualità psicologiche e morali trovano piena e armoniosa espressione nell'aspetto esteriore. Entrambi sono aperti a sempre nuove esperienze: il toscano quasi ossessivamente ansioso di sperimentare tutti i dati della natura, il veneziano pronto a cogliere sempre nuovi suggerimenti, aperto a qualunque possibilità, siano spunti offerti da quel sensibile "provinciale" che è Cima da Conegliano, apporti della cultura nordica di Albrecht Dürer, addirittura suggerimenti dalle più

giovani generazioni: da Giorgione soprattutto, anche da Tiziano.

Certamente Leonardo, giunto a Venezia nel corso del 1500, dovette entrare in relazione col maestro, anche se non si possono escludere contatti anteriori, come quello ipotizzato dallo Smyth nel 1463 quando è probabile che Leonardo seguisse il Verrocchio nel Veneto. Lorenzo Gussasco da Pavia, che il 13 marzo del 1500 informava Isabella d'Este che Leonardo era a Venezia e gli aveva mostrato "uno retrato de



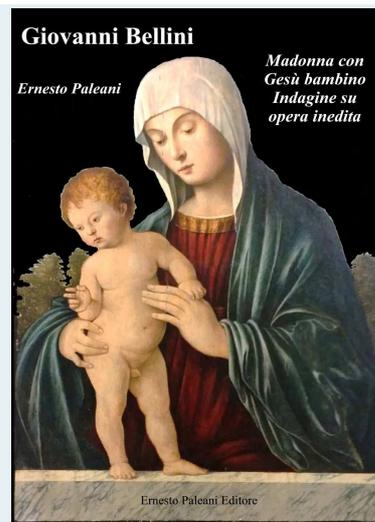
Leonardo da Vinci



Giovanni Bellini

Giovanni Bellini. Madonna con Gesù bambino. Indagine su opera inedita.

la S.V. che è molto natu-rale a quella. Sta tanto ben fatto, non è possibile melio", celebre fabbricante di strumenti musicali (resta ancora al Museo Correr un suo raro organo del 1494 con le originarie canne in cartone), organista e "intarsiatore", infaticabile corrispondente di Isabella, suo intermediario con Giovanni Bellini e i maggiori artisti veneziani, fu probabilmente il tramite diretto fra i due pittori. Altro punto di contatto dovette essere senz'altro la comune conoscenza del dotto francescano Luca Pacioli, forse il maggior teorico dell'importanza della matematica e della geometria applicate alla prassi artistica. Amico di Leonardo alla corte di Ludovico il Moro, era presente a Venezia nel corso del 1470, di nuovo nel 1494 per correggere le bozze della sua *Summa de Arithmetica, Geometria, Proportione e Proportionalità*, e ancora nel 1509 per seguire la pubblicazione del *De Divina Proportione* edito in una raffinata veste grafica dallo stampatore bresciano Paganino de' Paganini. L'incontro con Leonardo suggerisce a Giovanni Bellini la *Madonna col Bambino tra le Sante Caterina e Maddalena* delle Gallerie veneziane (cfr. scheda n. 48). Ma se questa *Sacra Conversazione*, col suo atipico luminismo, resterà un caso isolato nel lungo percorso belliniano, un'ulteriore acquisizione della sua visione figurativa sarà la speculazione leonardesca sull'arte e sulla pittura in particolare. A distanza di parecchio tempo. *La nuda allo specchio* del Kunsthistorisches Museum di Vienna, firmata e datata "Joannes Bellinus faciebat



ERNESTO PALEANI, *Giovanni Bellini. Madonna con Gesù bambino. Indagine su opera inedita*, (Attorno all'arte, vol. 26) Cagliari 2021. ISBN 978-88-7658-239-4.

MDXV", un anno prima della morte, riecheggia non poche idee leonardesche: *dalla mano che regge lo specchio col mignolo leggermente flesso al corpo femminile lucido e trasparente, "come le figure velate che mostrano la nuda carne sotto i veli"*, che si staglia con "grandissime grazie di ombre e di lumi" contro un fondale scuro e insieme sul brano di paesaggio con le lontane montagne azzurrine rivelato dalla finestra, quasi un compromesso tra il fondo nero e l'esigenza di inserire anche le figure in un ambiente naturale, comune a tutti e due gli artisti. Benché l'opera rifletta sicuramente un'idea giorgionesca o addirittura un'eco del famoso dipinto dei coniugi Arnolfini di Van Eyck, nasce dalla stessa congiuntura culturale che ha ispirato il cartone per *Isabella d'Este* o la *Gioconda*.

(Ernesto Paleani)

Fronte dell'opera.

Il film pittorico si presenta nella totalità della superficie in buone condizioni.

Sulla totalità della superficie pittorica scansionata, la matericità dei pigmenti è in alcune zone leggermente abrasa dall'azione di precedenti puliture eseguite con solventi leggermente aggressivi. Si notano nelle zone dei capelli del Gesù Bambino e nella veletta della Vergine. Il film pittorico presenta una craquelatura tipica dell'epoca ed è perfettamente coeso alla preparazione di fondo. Non vi sono sacche o rigonfiamenti. In verticale si nota una profonda fessurazione estesa per tutto il tratto verticale che seguono la naturale venatura del supporto toccando il viso della Madonna, il braccio sinistro del Gesù e la mano sinistra della Vergine



Caravaggio. Indagine, analisi ed individuazione del “San Giovannino alla fonte” e il suo soggiorno a Malta

Passi estratti dal libro di Ernesto Paleani in corso di studio

L'incontro con la figura di Caravaggio è nato casualmente dovendo studiare una sua opera per la quale come tante altre sono stato attivato per ricostruire tutto il percorso storico ed artistico. La mia specializzazione nella ricostruzione fin dall'origine delle opere d'arte mi ha portato in un nuovo mondo visto da una panoramica diversa da tanti altri studiosi, anche se sono la base delle mie indagini.

Questa opera del “San Giovannino alla Fonte” o il San Giovanni Battista che per molti anni ho studiato come simbolo delle chiese templari e non a caso adesso lo ritrovo a Malta dove l'Ordine militare ha nel tempo assorbito quelle che erano i patrimoni templari e poi degli Ospitalieri Gerosolimitani.

Molti sono gli autori che hanno affrontato questo periodo maltese ma come in tutte le vicende scritte, hanno solo dedicato pagine o relazioni brevi sul suo soggiorno senza approfondire le ragioni vere della sua visita e poi della traumatica dipartita di cui è sempre stata causa quel suo carattere sanguigno.

Ho limitato la ricerca facendo una piccola panoramica sulla sua vita e le sue opere, ma accentrandomi a questa che ho in esame di proprietà di un collezionista svizzero che comprò a Ginevra da una collezione della Opus Dei, la quale probabilmente ha conservato attraverso i vari passaggi di famiglie e donazioni che si perdono nel tempo. Indiscutibile la sua autenticità e la quale io riconfermo con questo trattato e per il quale ho avuto accesso ai

documenti originali che attestano la titolarità del collezionista e il percorso storico così come attestato nei cataloghi delle mostre a cui ha partecipato.

La luce è la base di Michelangelo Merisi. La luce è il simbolo che scende dal divino ad illuminare le sue opere religiose, ma anche le sue opere profane dove gli oggetti e le persone vivono di una loro aurea che li mette in primo piano.

Per attraversare il mondo psico-artistico del Caravaggio bisogna penetrare negli elementi che hanno creato le sue opere ed individuare la sua tecnica che solo attraverso un esame attento da restauro può spaziare nella sua dimensione.

Nella pittura del Merisi il procedimento di lettura varia a seconda dei cambiamenti di stile nella sua evoluzione espressiva che all'inizio, nelle tecniche apprese nelle varie scuole e botteghe dove si era formato, è quella di attento discepolo.

Da principio egli si attiene a precetti di tipo bresciano, derivati dal fare di un Savoldo, di un Lotto, del Moretto o del Moroni e di altri maestri nell'ambito genericamente lombardo-veneto.

In queste opere giovanili si vede usata di regola una tela sottile, liscia, e in altri casi, la sindone o il tipico tovagliato dei “teleri” veneti, che, mesticato a gesso, colla di farina e olio di lino (come usò fare Tiziano) rendono la superficie levigata e brillante, ove si esaltano le parti vetrificate con velature dense di varie tonalità di lacca e



Originale

Scansioni indicazione della luce sull'opera
(Disegno grafico Ernesto Paleani.)

vernice (come nella bottega del manierista Arpino). Successivamente il Merisi verrà cambiando direzione e ai colori vitrei e cristallini del primo periodo, sostituirà impasti più corposi ed effetti chiaroscurali più forti e sentiti, fino a giungere, in un crescendo di sempre più sicura e rapida esecuzione, alle realizzazioni dell'ultimo periodo, in cui abbandona le superfici levigate e le tele sottili, e si giova unicamente di grosse tele di canapa. La qualità peculiare, che tecnicamente è espressa e informa tutta l'opera del pittore, è la resa della luce e della relativa ombra, costruite e non naturalistiche, come per comune errore sono dai più ritenute.

Caravaggio. Indagine, analisi ed individuazione del "San Giovannino alla fonte" e il suo soggiorno a Malta

Il Cellini, restauratore, commenta la luce ponendo in evidenza le differenze nella sua rappresentazione ed in particolare scrive: "...trattando dell'architettura dello scultore Andrea Bregno, bene informato sulla prospettiva pierfrancescana, nel colto ambiente umanistico della corte dei Montefeltro, tentai di spiegare come la luce si possa graficamente definire aggredendo in diagonale lo spazio di un cubo, in cui venga osservata la composizione di una scena, dalla superficie piana esterna, cioè dal cosiddetto piano lucido. Dato che lo spazio si rappresenta e misura con tre assi fondamentali, altezza, larghezza e profondità, si nota come Piero della Francesca si serva di una luce uniforme, passante per tutta l'altezza attraverso lo spazio del cubo, esaltando così una volumetria colonniforme in ogni oggetto interferente, ma anche stabilendo un limite fisso allo spazio stesso, che finisce e riposa uniformemente sulla parete di fondo, ove, in una cristallina aura magica, sembrano elevarsi le singole accidentalità, le quali possono essere protratte in spazi successivi sempre più lontani, come le collinette dei ritratti feltreschi, non in uno spazio infinito, bensì ben commensurabile in cubi successivi di chiusa atmosfera.

Con un ragionamento trascendentale, Leonardo invece penserà la luce di origine divina e, come nel suo trattato, essa cala dall'alto e illumina di sorpresa la mente a chi, per rivelazione, è dato vedere con l'occhio diretto per quanto è largo lo spazio, fino all'orizzonte che si

distende per tutta la visuale. Questo tipo di illuminazione che proviene dall'alto, lungo la larghezza del piano lucido, traversa lo spazio del cubo per precipitare dietro l'orizzonte, linea-infinita. Il terzo sistema di rappresentazione grafica della luce è di farla scendere lungo un terzo asse andamentale, cioè lungo la profondità. E tale terza possibilità quella prescelta dal Caravaggio, al quale non doveva soddisfare il sistema infinito e perciò sfumato di Leonardo. Egli, anche se religiosamente aderisce al concetto della luce che illumina dall'alto, volle ridurla a misura d'uomo, nel desiderio di constatare l'origine e il fine delle cose: la luce nelle sue scene è un indice divino che addita e chiarisce ciò che va visto e ciò che è conveniente considerare. Tenendo presente questo modo di illuminare, che costituisce la base della sua pittura, si comprende perché, in tale ricerca di chiarezza nel voler esprimere l'essenza degli exempla offerti all'osservatore, realizzi nelle sue invenzioni con una parsimonia estrema personaggi ed elementi, come parole succinte, folgorate tutte dalla luce rivelatrice."

Nell'opera in esame ho voluto analizzare gli elementi della luce nei particolari del San Giovannino, così come mi ha insegnato Luca Pacioli, Leonardo da Vinci e Raffaello nel determinare la fonte del raggio. Solo così io riesco ora ad individuare un Caravaggio che attraverso una analisi di specchi e di riflessi naturali poteva segnare nella tela quei raggi che hanno fatto in lui la differenza da tutti gli altri.

Caravaggio (1571-1610) SAN GIOVANNINO ALLA FONTE tela cm 45.5x65.5

Questa trattazione di un tema caro al Caravaggio era precedentemente nota attraverso un dipinto della collezione Bonelli a Malta, che include un primo piano più esteso e il fondo con un paesaggio e cielo. Dapprima ritenuta l'originale del Merisi, in seguito questa versione è stata oggetto di dubbi consistenti, che sono riportati nei due repertori sul movimento caravaggesco di Benedict Nicolson (1979 e 1989). Le caratteristiche esecutive che riferiremo tra poco indicano che il dipinto quei esaminato e proveniente da un istituto religioso Roma è l'originale dipinto dal Caravaggio. Quanto al formato, l'esistenza di due copie con misure simili che riprendono in modo schematico la distribuzione delle luci e delle ombre e le soluzioni formali, conferma che l'originale del Merisi nacque nello spazio compresso di questo formato e che non si tratta certamente di un quadro decentrato (forse è stato smarginato su due lati). Il confronto con gli altri esemplari mette in evidenza la forza con la quale il soggetto, che rappresenta una importante innovazione iconografica, è affrontato in questa tela, sia nell'atteggiamento del Santo, che nella partitura della luce nell'indicare il significato religioso. Infatti, il San Giovannino è proteso avidamente verso la sorgente, che ha il significato di fonte di grazia, e beve direttamente, in un atteggiamento ripreso dal vivo e sottolineato dall'ombra intensa che divide il viso, e senza ricorrere alla scodella che per secoli il Precursore ha usato nelle rappresentazioni di questo soggetto.

La bocca camusa, che si ispira alle maschere antiche di soggetto teatrale o con uso di fontana, è il passaggio formale più arduo e le copie dimostrano quanto sia stato difficile imitarlo.

Oltre alla potenza dell'elaborazione formale; questo San Giovannino si distingue per alcune caratteristiche esecutive che ne confermano l'autografia caravaggesca.

E sono il numero di cambiamenti negli abbozzi delle caratteristiche mani, resi visibili in seguito alla pittura, la doppia "crecchia?" che rappresenta una costante nel Caravaggio e altresì lo spostamento della testa più in basso e verso sinistra, e in fine la rapida pennellata che abbassa la "fronte?" e appartiene a una prima stesura riaffiorata col tempo.

Per concludere, la somma dei molti elementi qui indicati sommariamente consente di affermare senza ombra di dubbio che il San Giovannino qui esaminato è opera autografa del Caravaggio. (Mina Gregori, 8 dicembre 2004)

*Caravaggio. Indagine, analisi ed individuazione del “San Giovannino alla fonte” e il suo soggiorno a Malta***Caravaggio a Malta**

“Dopo l’uccisione di Ranuccio Tomassoni il 28 luglio 1606 e la fuga da Roma, il pittore si era rifugiato nei feudi Colonna, La sua presenza a Napoli è documentata dall’autunno del 1606 all’estate del 1607.

Nel luglio del 1607 il pittore era a Malta, dove si conservano un San Gerolamo e la Decollazione del Battista, l’unica opera firmata dell’autore. Nel periodo maltese il Caravaggio esegue due ritratti del gran maestro Alof de Wignacourt (uno di essi conservato al Louvre, l’altro perduto) e l’Amore dormiente dipinto per il fiorentino Francesco dell’Antella. Altre opere sembrano ricondursi a questo momento per l’intonazione rossastra e le superfici meno compatte, caratteri che possono tuttavia situarsi nella successiva fase siciliana. Mi riferisco al Cavaliere di Malta della Galleria Palatina, la cui identità con Marcantonio Martelli indicata in una lista del Guardaroba medico è ancora *sub judice*, e al San Giovannino al fonte noto dal quadro della collezione Bonello e di cui è stata rinvenuta recentemente la versione autografa.

Con queste opere e con alcune altre, la conoscenza dell’attività degli ultimi anni del Merisi si è arricchita notevolmente. Una volta sfuggito (o liberato) dal carcere maltese nell’ottobre del 1608, le sue peregrinazioni lo portano in varie città della Sicilia, in particolare a Siracusa e a Messina,...

“...Nella sua maturità Caravaggio sembra aver perso molto dello smalto aristocratico che lo contraddistingue nei primi anni in cui è ospite del cardinale Del Monte, fino al ben noto episodio del 29 maggio 1606, quando, per una banale disputa su un fallo al gioco della ‘pallacorda’, uccide (quindi preterintenzionalmente) certo Ranuccio Tomassoni da Terni rimanendo a sua volta seriamente ferito. Tale esperienza è senz’altro sconvolgente per Caravaggio, dal punto di vista fisico e da quello mentale, come starebbero a dimostrare i vaghi accenni biografici, ma soprattutto le tormentose introspezioni, che d’ora in poi si riflettono nella sua opera.”
“Malta.

Nello scorcio del 1607 (o nei primi del 1608) Caravaggio deve aver già lasciato Napoli per l’isola di Malta, spintovi da motivi diversi e altrettanto plausibili – non ultimo, forse, il desiderio di fregiarsi di una croce di cavaliere gerosolimitano (come dichiara con fare insinuante il Bellori), che potrebbe restituire, e soprattutto ai suoi occhi, una nuova dignità, oltre che permettere, più agevolmente, il perdono di Paolo V (non sottovalutando, penso, le prospettive di una solida posizione di ‘pittore di corte’, come in seguito sarà per Mattia Preti), mentre la reggenza dell’Ordine da parte di Alof de Wignacourt (nobilr francese) e la morigeratezza (e spirito di penitenza) dei monaci-guerrieri-ospitalieri-membri dell’Ordine di Malta debbono vincere le ultime resistenze psicologiche.

Il periodo maltese costituisce, con i successivi siciliani e secondo napoletano, il punto più alto dell’evoluzione stilistico-concettuale del Caravaggio. I suoi primi impegni ritengo siano proprio i ritratti ufficiali del Gran

Maestro regnante: un Ritratto di Alof de Wignacourt in abito da Gran Maestro, noto tramite la copia di Rabat e un altro in “armatura col paggio” l’autografo del Louvre.

“...Nella stessa direzione dovrebbe porsi il San Giovannino alla fonte della collezione Bonello, le cui soluzioni formali non mancano di richiamarsi ad analoghe soluzioni delle precedenti tele napoletane...”

Malta fu teatro di uno degli eventi più misteriosi e affascinanti della storia dell’arte: gli ultimi movimentati giorni della vita di Michelangelo Merisi da Caravaggio, detto Caravaggio.

A Malta Caravaggio arrivò nel 1606 in seguito all’uccisione di omicidio avvenuto a Roma di un uomo, forse suo rivale in amore, e per il quale venne posta una taglia. Trovò asilo sull’isola presso i cavalieri della Croce di Malta, e forse provò a ottenere la grazia da Alof De Wignacourt, Gran Maestro dell’Ordine all’epoca. Non si hanno notizie del perdono ottenuto, ma si sa che Caravaggio divenne Cavaliere dell’Ordine, e per esso fece diversi lavori di fondamentale importanza per il proprio cammino artistico e personale, e certamente per la storia dell’arte, come *La Decapitazione* di San Giovanni Battista e il ritratto di Alof de Wignacourt e la sua corte. Ma si sa anche che nel 1608 venne arrestato, imprigionato, ed espulso dall’ordine. Le circostanze di tale evento rimangono misteriose ma si suppone che si tratti di una nuova lite in cui un Cavaliere rimase gravemente ferito. L’avventuroso artista riuscì però a fuggire da Malta nell’agosto del 1608 e da questo momento le tracce di Caravaggio si perdono su Malta, il fuggiasco si diresse verso la Sicilia ma lasciò a La Valletta molti segni della sua presenza che oggi arricchiscono di un valore inestimabile il patrimonio artistico dell’isola.

Caravaggio lasciò a La Valletta molti segni della sua presenza che oggi arricchiscono di un valore inestimabile il patrimonio artistico dell’isola.

(Ernesto Paleani)

DigitalLab Divisione digitale

Servizio di digitalizzazione documenti, archiviazione sostitutiva su formato digitale di interi archivi e di ogni tipologia di documento: fotografie, volumi, libri, disegni, giornali quotidiani, microfilm, periodici...Specializzati nel settore dei beni culturali archeologici, storici, artistici. Offriamo servizi di digitalizzazione, scansioni grandi formati, scansione ottica sostitutiva, acquisizione digitale di opere d’arte per collezioni private, per aziende ed enti pubblici. Dopo più di 42 anni (1981-2023) di esperienza nel settore delle banche dati e la conseguente acquisizione di esperienza nel campo dell’archiviazione e digitalizzazione documenti, ci consentono di rispondere a qualsiasi richiesta, garantendo un servizio professionale dall’organizzazione alla gestione e trasformazione su formato digitale di interi archivi e di qualunque formato di documento.

La cucina medioevale nel periodo delle Crociate. A tavola con i templari

Passi estratti dal libro di Ernesto Paleari in corso di studio "Progetto TerreTemplari"

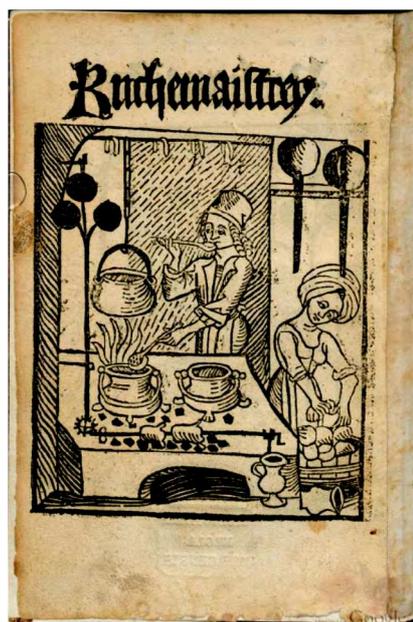
I cibi che prendiamo in esame ed utilizzati nel Medioevo li possiamo dividere per semplicità in più categorie: carne (bovini, ovini, suini, polli, anatre, cinghiali, selvaggina, ecc.), frutti di mare e pesce (aringa, merluzzo, stoccafisso, razza, tonno, castoro, balena, delfino, luccio, carpa, lampreda, trota, pesce persico, ecc.), cereali, verdure, frutta, latticini e formaggi, spezie, bevande (acqua aromatizzata, aceto, latte, vino, distillati, birra), uova e dolci. E fusione di più elementi come le salse.

La carne

Anche se tutte le varietà di selvaggina erano molto popolari, perlomeno tra quelli che se le potevano permettere, la maggior parte della carne che veniva consumata proveniva da animali domestici. La carne bovina non era diffusa come al giorno d'oggi, perché allevare le mandrie era molto impegnativo, richiedeva abbondanti pascoli e grandi quantità di foraggio e buoi e vacche erano considerati molto più utili come animali da lavoro e come produttrici di latte. I capi che venivano macellati perché vecchi e non più adatti al lavoro non erano particolarmente appetibili e di conseguenza la loro valutazione era piuttosto bassa. Molto più usata era la carne di maiale, dal momento che si tratta di un animale che richiede meno cure e si nutre di alimenti più economici. I maiali domestici spesso venivano lasciati razzolare liberamente anche nelle città e si nutrivano di ogni tipo di rifiuti organici provenienti dalle cucine, mentre il maialino da latte era considerato una vera leccornia. Molto diffuse erano anche le carni di montone o di agnello, soprattutto nelle zone in cui era più sviluppata l'industria della lana, così come quelle di vitello.

A differenza di quanto oggi accade nella maggior parte del mondo occidentale, tutte le parti dell'animale venivano mangiate, incluse orecchie, muso, coda, lingua e interiora. L'intestino, la vescica e lo stomaco venivano impiegati per rivestire salsicce e salumi oppure venivano utilizzati dai cuochi per dare al cibo forme fantastiche e artificiali come quella di uova giganti. Tra i tipi di carne allora usate ma rare al giorno d'oggi o considerate inadatte all'alimentazione umana c'erano quelle di riccio e di istrice, occasionalmente menzionate in ricettari del tardo Medioevo.

Si mangiava poi un'ampia varietà di volatili tra cui cigni, pavoni, quaglie, pernici, cicogne, gru, allodo-



Un cuoco davanti alla stufa con i suoi tipici mestoli: xilografia tratta dal *Kuchenmeisterey*, il primo libro di cucina in tedesco, 1485.



le e praticamente qualsiasi uccello che potesse essere cacciato. Cigni e pavoni spesso erano addomesticati, ma venivano consumati solo dalla classe più elevata e in effetti apprezzati più per il loro magnifico aspetto (li si usava per creare piatti molto appariscenti da servire in tavola) che per la bontà delle carni. Come succede anche oggi oche ed anatre erano animali domestici piuttosto diffusi, ma non raggiungevano la popolarità di cui godeva il pollo, che in pratica era l'equivalente pennuto del maiale. Curiosamente, si credeva che l'oca facciabianca, una specie nordica e selvatica, non si riproducesse deponendo le uova come gli altri uccelli, ma che nascesse dai cirripedi marini che si trovavano sulle scogliere e di conseguenza era considerata un alimento accettabile per i periodi di penitenza e digiuno.

La carne era un cibo più caro rispetto a quelli di origine vegetale e poteva raggiungere un costo anche quattro volte superiore a quello del pane. Il

La cucina medioevale nel periodo delle Crociate. A tavola con i templari

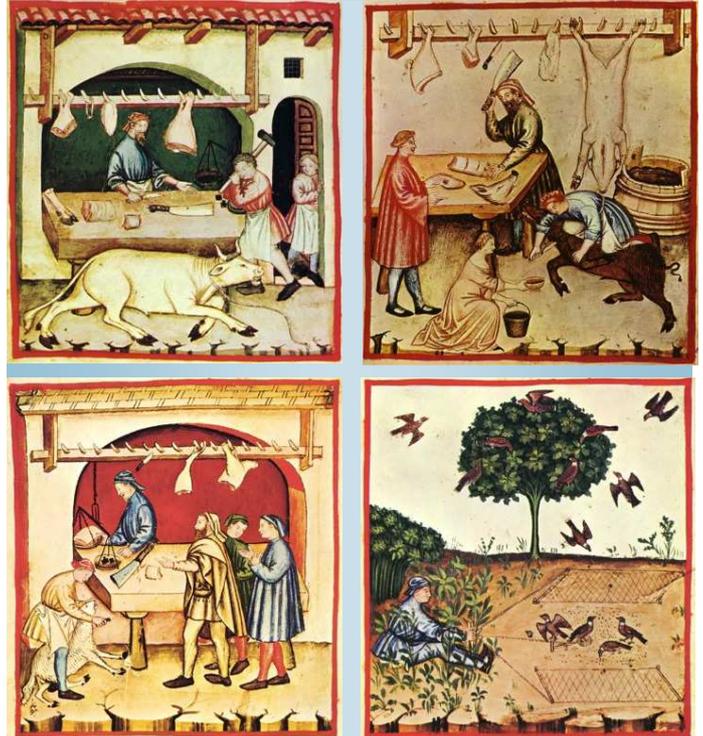
pesce poteva invece costare anche sedici volte di più, ed era quindi troppo caro anche per le stesse popolazioni costiere. Questo significava che nei giorni di digiuno la dieta, per coloro che non potevano permettersi alternative alla carne e ai prodotti di origine animale come uova e latte, poteva essere piuttosto povera.

Fu solo dopo l'epidemia di peste nera (1347-1352) che uccise quasi un terzo della popolazione europea che la carne diventò un alimento comune anche per le persone più povere. La drastica riduzione di abitanti di molte aree provocò una carenza di manodopera che significò di conseguenza un aumento dei salari. Inoltre vasti appezzamenti di terreno rimasero incolti, rendendoli disponibili per il pascolo, fatto che immise una maggiore quantità di carne sui mercati.

Il castoreo europeo (*Castor fiber* Linnaeus, 1758)

Il castoreo europeo (*Castor fiber* Linnaeus, 1758) è un roditore della famiglia dei Castoridi.

Questa specie di mammifero semiacquatico è stata oggetto di una caccia indiscriminata che lo ha portato quasi a scomparire in Europa. La caccia a questo animale era dovuta sia alla pelliccia sia per il "castoreo", una ghiandola la cui secrezione trovava impiego come medicamento. Ancora oggi rientra come specie minacciata d'estinzione. Il castoreo si estinse in Gran Bretagna nel XVI secolo. Veniva cacciato per le ghiandole che secernono una sostanza odorosa detta "castoreo" anticamente molto usata in medicina, per la coda che veniva un tem-



Nel Medioevo si credeva che la coda del castoreo avesse una natura paragonabile a quella del pesce e che di conseguenza potesse essere mangiata anche nei giorni di penitenza; *Livre des simples médecines*, ca. 1480.

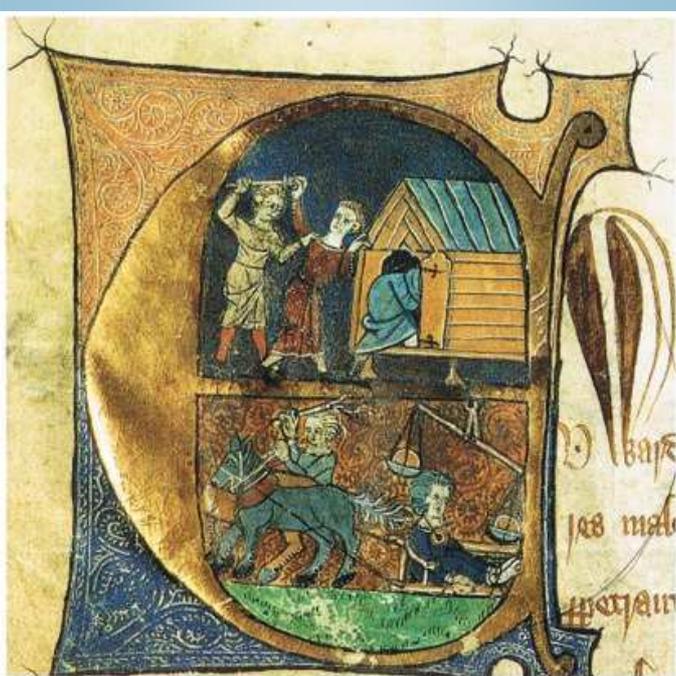
po considerata un cibo prelibato, e soprattutto per la morbida e calda pelliccia usata per la fabbricazione di cappelli. All'inizio del XX secolo esso era rimasto solo nel Rodano in Francia, nell'Elba in Germania, nel bacino del Dnepr in Bielorussia ed in rarissime zone umide a sud della Norvegia. Tuttavia, il castoreo europeo viene ora nuovamente introdotto in tutta Europa, specialmente nella Penisola scandinava. Diverse migliaia di castori vivono oggi nell'Elba, nel Rodano, nel Danubio e in alcune parti della Scandinavia. Essi sono stati reintrodotti in Baviera, Paesi Bassi e Svizzera (specialmente nel lago di Ginevra) dove ci sono circa 350-400 esemplari derivanti dai 140 liberati nel 1958-1977 con l'intento di creare varie colonie. Tutti i castori reintrodotti tendono a diffondersi in nuovi territori. Il suo habitat comprende quasi tutta l'Europa settentrionale, centrale ed orientale. È esclusa dal suo habitat l'area mediterranea (Italia peninsulare, Grecia, Spagna), inadatte a causa del clima troppo caldo. Attualmente i castori europei sono circa 400.000 diffusi in 22 paesi d'Europa. Gli Stati con la maggior diffusione sono Russia, Germania e Polonia. Programmi di reintroduzione sono in progetto in Scozia. Al di fuori dell'Europa il castoreo europeo è diffuso in Siberia e nella Mongolia settentrionale.

Cereali

Nei primi secoli del Medioevo il tradizionale modello cerealicolo dell'età classica perse, in alcune aree dell'Europa, quella centralità produttiva che aveva costituito il fondamento alimentare durante l'Impero romano. In particolare nell'Italia del nord si verificò "un crollo clamoroso della produzione del frumento a vantaggio di cereali minori come segale, spelta, orzo, grano saraceno, miglio, avena e sorgo. Almeno fino

La cucina medioevale nel periodo delle Crociate. A tavola con i templari

al XIII secolo il grano tenero resterà appannaggio dei ricchi mentre nell'Italia del sud il frumento continuò ad essere, senza soluzione di continuità con la romanità, il cereale di riferimento sia per le classi ricche sia per i ceti meno abbienti. Dal farro dell'antichità si inizia lentamente a produrre grano tenero, più facile da raccogliere e di maggior resa, mentre sul modello barbarico continentale ebbe un forte impulso l'attività silvo-pastorale. Bisogna attendere l'età comunale per assistere all'aumento generalizzato della produzione di frumento a cui



Un fornaio sorpreso ad imbrogliare i clienti viene punito venendo trascinato per il paese su una slitta, con delle fette di pane legate attorno al collo.



Un fornaio con il suo aiutante. Come si vede dall'illustrazione, la forma più comune per il pane era quella rotonda

verrà dedicata una crescente quantità di terreno, divenendo unitamente alle verdure, predominante sull'alimentazione di origine animale come carne e latticini.

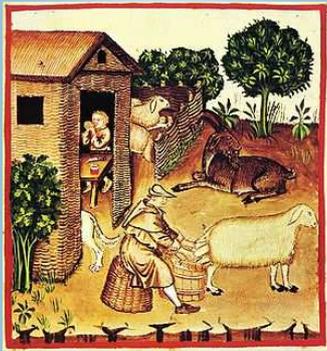
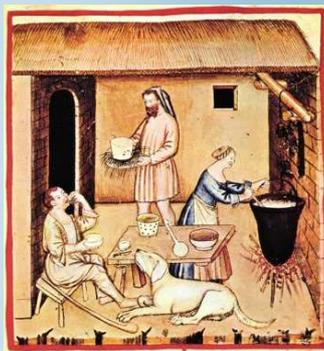
Prima del XIV secolo il pane non era un alimento molto diffuso tra le classi inferiori, specialmente nel nord dove il grano cresceva con maggior difficoltà. La dieta basata sul pane diventò gradualmente più comune nel corso del XV secolo e quest'alimento sostituì i pasti intermedi che fino ad allora erano basati su farinate e polente. Il pane lievitato era più comune nelle regioni del sud in cui il grano cresceva più facilmente, mentre al nord o nelle zone di montagna si usava pane non lievitato di orzo, cereale che era comunemente usato anche per nutrire gli animali e pane di segale o avena; questo tipo di pane era usato comunemente anche come rancio per le truppe.

Il riso per tutto il Medioevo rimase un costoso prodotto d'importazione e si iniziò a coltivarlo nell'Italia settentrionale soltanto verso la fine dell'epoca. Il grano era comune in tutta Europa ed era considerato il più nutriente di tutti i cereali e di conseguenza il cereale più prestigioso e più caro. La farina bianca e finemente raffinata comune al giorno d'oggi era riservata alla produzione del pane delle classi superiori. Scendendo dalla scala sociale il pane diventava più grezzo e scuro, e il suo contenuto di crusca aumentava. Quando il grano scarseggiava o c'era una vera e propria carestia, i cereali potevano essere sostituiti con alimenti più economici e meno pregiati come castagne, legumi secchi, ghiande, semi di felce e un'ampia varietà di vegetali più o meno commestibili.

Una delle portate più comuni di un pasto medioevale, sia che si trattasse di un banchetto che di un semplice spuntino, erano gallette o crostini, pezzi di pane secco che potevano essere fatti rinvenire inzuppandoli in un liquido come il vino, il brodo, una zuppa o una salsa e quindi mangiati. Sulle tavole medievali si poteva vedere altrettanto frequentemente la pappa di frumento, una farinata molto densa spesso preparata con brodo di carne e insaporita con spezie. Le farinate venivano preparate con ogni tipo di cereale e potevano essere servite anche come dessert o come pietanza per i malati se preparate con latte o latte di mandorla e adolcite con lo zucchero. In tutta Europa erano comuni torte salate farcite con carne, uova, verdure o frutta, così come pastine, frittelle, ciambelle e altri dolcetti simili. Nel tardo Medioevo si cominciarono

La cucina medioevale nel periodo delle Crociate. A tavola con i templari

no a mangiare per dessert biscotti, specialmente di tipo simile al wafer, che diventarono un alimento particolarmente prestigioso. I cereali, sia sotto forma di briciole di pane che di farina, erano usati anche come addensanti per zuppe e stufati, sia da soli che insieme al latte di mandorle.



naci, che intravide nei derivati del latte un ottimo alimento sostitutivo della carne, unitamente al pesce e alle uova. Infatti nei monasteri, grazie all'apporto dei "rustici" residenti nelle pertinenze, si iniziò quel processo di sperimentazione e affinamento dei prodotti caseari così che, afferma Massimo Montanari "la cultura della rinuncia diventava essa stessa generatrice di una nuova cultura gastronomica, di uno spirito curioso e creativo da cui presero avvio molte future acquisizioni del gusto." Sempre più spesso gli affittuari riconosceranno, in pagamento ai monaci, quote di formaggio sia a peso sia nel numero di forme, come nel caso dell'Abbazia di San Colombano di Bobbio, sull'Appennino emiliano e del Monastero di Santa Giulia di Brescia.

Tra Trecento e Quattrocento i formaggi verranno più volte menzionati nei ricettari con descrizioni accurate, entrando a pieno diritto nelle tavole imbandite delle classi agiate:

"formaggio duro, grasso, tomini, pecorino, sardesco; marzolini, provature e ravogliuoli" dirà Cristoforo di Messisbugo, cuoco alla corte degli Estensi. Per il confezionamento delle torte e dei pasticci dolci o salati ormai il "cascio fresco" diviene un ingrediente abituale: si unisce alle uova, alla carne e alle verdure, in ricette che preludono a quelle dell'era moderna e in voga ancor oggi: «crispelli di carne, o vero tortelli e ravioli», la spalla di pecora ripiena di «cascio fresco, bene pesto con ova, in bona quantità»; nel «pastello romano», nella «torta parmesana» con il formaggio fresco e stagionato, nelle «ova piene» e nelle «lasagne» assieme all'uso di arrostitirlo sul fuoco infilzato in un legno. Molte varietà di formaggio attualmente in produzione e commercio erano disponibili e ben conosciute già durante il Medioevo, come l'edam olandese, il brie del nord della Francia oltre ai già citati pecorino e parmigiano molto apprezzato anche nelle varianti lodigiane e piacentine. È al parmigiano, che allude Salinbene da Parmaper le lasagne di cui era ghiotto frate Giovanni da Ravenna e famoso è il Paese di Bengodi di Giovanni Boccaccio con la montagna tutta di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi» tanto che sulla fine del Medioevo comincerà ad entrare in crisi la tradizionale superiorità del pecorino sul par-

Formaggi

Il formaggio era un alimento di gran lunga più importante, specialmente per la gente comune, e alcuni hanno suggerito che sia stato per lunghi periodi la principale fonte di proteine animali per gli appartenenti alle classi inferiori. Sia il Platina sia Pantaleone di Confidenza lo raccomandano a conclusione del pasto «finché la bocca non sa di formaggio», consuetudine rimasta inalterata fino ai tempi odierni e presente sin d'allora nei più celebri ricettari di cucina come in quello di Maestro Martino che prescrive il caso in patellecte caldo a fine pasto. I formaggi erano prevalentemente di pecora o di capra, meno frequenti di mucca, e almeno fino al XII secolo, costituivano il principale sostentamento per le classi inferiori e l'abbellimento delle tavole dei ricchi.

Ma fu proprio nel Basso Medioevo che si assisté ad un lento rovesciamento di valori, grazie all'influenza culturale del "modello alimentare monastico", di fatto inclusivo sempre più spesso dei formaggi nella dieta dei mo-

migiano, un lento declino che per contro farà assurgere il parmigiano alle vette dei tempi odierni. Oltre ai formaggi c'erano anche latticini fatti con il siero, come la ricotta, ottenuti con i sottoprodotti della lavorazione di formaggi più duri e stagionati che entrano sempre più spesso nelle ricette tardo medievali. Un altro importante prodotto era il burro, molto popolare nell'Europa settentrionale dove, nella seconda metà del Medioevo, ci si era specializzati nell'allevamento del bestiame, specialmente nei Paesi Bassi e nella Scandinavia meridionale. In queste zone il burro fu il principale grasso di cottura, mentre in altre regioni si usavano altri grassi come l'olio o il lardo. Inoltre, dal XII secolo in poi da tali regioni nacque un lucrativo commercio di esportazione di tale prodotto.

Verdura

Anche se i cereali rappresentavano la base di ogni pasto, verdure come cavoli, barbabietole, cipolle, aglio e carote erano anch'esse cibi molto comuni. Molti di questi ortaggi venivano consumati quotidianamente da contadini e lavoratori manuali, pertanto erano considerati alimenti meno prestigiosi della carne. I libri di cucina, scritti soprattutto per chi poteva permettersi un simile lusso e che cominciarono a fare la propria comparsa verso la fine del Medioevo, riportano un modesto numero di ricette che prevedono una verdura come ingrediente principale.

La cucina medioevale nel periodo delle Crociate. A tavola con i templari

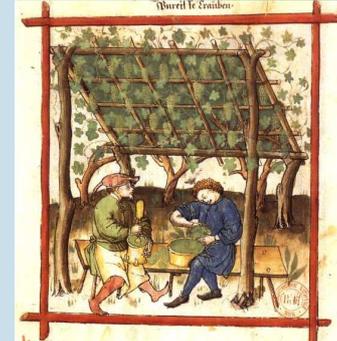
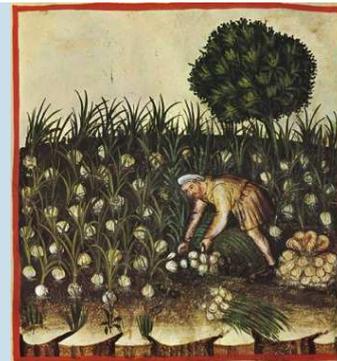
La carenza di ricette per molti diffusi piatti a base di verdura, come le zuppe, è stata interpretata non tanto nel senso che tali piatti fossero assenti sulle tavole della nobiltà, quanto che erano considerate così elementari da non richiedere di essere messe per iscritto. Durante il Medioevo erano disponibili diverse varietà di carote: tra queste una rosso-violacea molto saporita e una di minor valore tendente al giallo-verde. Anche legumi come ceci, fave e piselli erano di consumo comune e rappresentavano un'importante fonte di proteine, soprattutto per le classi inferiori. Fatta eccezione per i piselli, i legumi spesso erano visti con sospetto dai dietisti dell'epoca, che li sconsigliavano agli appartenenti alle classi superiori, in parte per la loro tendenza a provocare flatulenze, ma anche perché venivano associati alla rozza alimentazione dei contadini. L'importanza delle verdure per la gente comune è attestata da racconti tedeschi del XVI secolo che sostengono che molti contadini mangiavano crauti anche tre o quattro volte al giorno.

Frutta

Il consumo di frutta era molto diffuso ed essa veniva servita in vari modi: fresca, essiccata, o conservata. Era anche un ingrediente piuttosto comune, presente in molti piatti. Dato che sia lo zucchero che il miele erano alimenti costosi, si usava aggiungere la frutta a molte pietanze per addolcirle in qualche modo. Nel sud dell'Europa si consumavano prevalentemente limoni, cedri, arance amare (la varietà dolce venne scoperta solo secoli dopo), melograni, mele cotogne e, naturalmente, uva. Più a nord invece erano più diffuse mele, pere, prugne e fragole. Fichi e datteri venivano mangiati in tutta Europa, ma nel nord restavano comunque costosi prodotti d'importazione.

Pane

Il pane era nel Medioevo il simbolo dell'alimentazione umana, come già la religione Cristiana aveva evidenziato sia nella preghiera del "Padre Nostro" che nel sacramento della comunione. Con il pane bianco di frumento si cibavano i ricchi. All'epoca erano attribuite al pane chiaro anche qualità taumaturgiche, tanto che una storia narra di come Ghino di Tacco riuscì a guarire dal mal di stomaco, con fette di pane abbrustolito, uno dei più ricchi prelati del tempo, l'Abate di Cligni, mandato in cura ai bagni di Siena da Papa Bonifacio VIII. Nel '300 venivano inoltre realizzati dei panini bianchi detti «da bocca», utilizzati al posto dei tovaglioli durante i banchetti. La povera gente si sfamava invece con il pane d'avena o di crusca. La sua preparazione consisteva nel fare una pasta senza sale, lievito e droghe, che veniva riposta in un luogo caldo durante la notte. Il giorno dopo, con questo composto si elaboravano i pani da infornare cotti che fossero, s'immergevano nell'acqua bollente per poi riporli nel forno per l'asciugatura. Questo tipo di pane di lunga conservazione era anche il cibo portato dai pellegrini nella bisaccia, consumato dopo essere stato rammolito con un panno bagnato. Nacque in questa epoca la superstizione che il pane messo in tavola capovolto portasse sfortuna, credenza popolare derivata da come i fornai consegnavano in segno di disprezzo il "pane del boia", preparato senza compenso per doveri di legge.

**PITA**

Il pane che utilizziamo con il marchio TERRE TEMPLARI® è la pita o pane piatto.

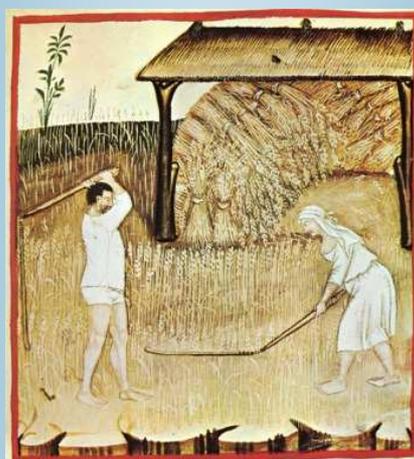
Ancora oggi questo tipico pane medioevale che nel 1300 poi fu sostituito con l'aggiunta di lieviti, esiste in Grecia accompagnato da diverse portate come piatto principale servito dopo l'antipasto.

In Grecia è fatto di farina integrale e viene utilizzato per fare la pita gyros, che è simile al più comune kebab ed è fatto da pita, carne di pollo e vitello, tzatziki, pomodori freschi, cipolla rossa, patatine fritte.

La nostra pita fatta in Laboratorio artigianale invece per mantenere le regole medioevali è di due tipi:

- farina bianca di farro biologica macinata a pietra;
- semola integrale di farro biologica macinata a pietra.

Utilizzata per i nostri piatti completi agli stand dei mercati medioevali, a buffet organizzati come catering, a prenotazioni di pranzi o cene con un minimo di cento persone.



*La cucina medioevale nel periodo delle Crociate. A tavola con i templari***Latte**

Il latte e i suoi derivati erano un'importante fonte di proteine animali per coloro che non potevano permettersi la carne. Generalmente si consumava quello di pecora o di capra, ma era diffuso anche il latte di vacca. Il semplice latte fresco veniva raramente consumato dalle persone adulte, tranne i poveri e i malati (medicamento suggerito sin dall'antichità da Ippocrate e Galeno), e generalmente era considerato un alimento per bambini e anziani. I poveri talvolta bevevano latticello o siero di latte oppure latte inacidito o annacquato. Contrariamente all'Europa del nord, con il suo clima freddo, nell'area mediterranea il latte fresco era un alimento meno diffuso rispetto ai prodotti caseari a causa della mancanza di tecnologie adatte alla sua conservazione. .



Miele, *Theatrum sanitatis casanatense* 4182, Biblioteca Casanatense, Roma. Manoscritto del 1480 ca.



Miniatura da Dioscoride, *Tractatus de herbis*, Biblioteca Estense, Modena. Manoscritto francese del XV sec.

Nel consumo abituale di latte gli scrittori medievali riconoscono usi e costumi attribuiti alle società barbariche, individuando il discrimine tra le "società pastorali primitive" che ne facevano abbondante uso, e le "società agricole evolute" che privilegiavano l'utilizzo di cibi elaborati "inventati dall'uomo come il pane e il vino". Fra i vari tipi di latte, si riconoscevano con molta prudenza le principali virtù terapeutiche al latte di capra e questo farà dire all'umanista Platina: "ottimo quello di capra perché aiuta lo stomaco, elimina le occlusioni del fegato, lubrifica l'intestino; per secondo viene quello di pecora, per terzo quello di mucca". Talvolta in cucina le classi superiori si servivano del latte aggiungendolo agli stufati, ma sempre a causa delle difficoltà di conservazione veniva più spesso usato al suo posto il latte di mandorla.

Miele

Nel Medioevo il miele era una risorsa importante, utilizzato come dolcificante (il nostro zucchero era ancora sconosciuto) soprattutto per dolci e per usi farmaceutici. In questa miniatura le api vengono rappresentate in dimensioni enormi per renderle evidenti.

Le arnie sono realizzate con doghe di legno, simili a catini che, rovesciati, permettono di raccogliere miele e cera.

L'orso compare per scena (è nota la sua golosità per il miele) non era certamente un animale domestico.

Nel Centro e Nord Europa il miele serviva a preparare l'idromele, una bevanda molto apprezzata; si usava anche aggiungerlo al vino.

Si usavano piccole arnie a forma di coni molto appuntiti, fatte con cerchi di paglia serrata, sovrapposti e legati insieme dalla corteccia di rovi o di caprifoglio.

Alcuni contadini o monasteri usavano mettere l'arniaio nei boschi, lasciando sciamare le api in libertà.

Nelle foreste del Medioevo si trovavano, più frequentemente di oggi, api selvatiche e favi da cui raccogliere cera e miele.

Secondo molti autori, per far rientrare le api nell'arnia bastava battere su un vassoio di rame, simulando il tuono. Timorose di un temporale, gli insetti si riportavano al riparo delle loro casette.

Nel Medioevo il miele suppliva in gran parte allo zucchero nell'alimentazione e, soprattutto, come addolcitore per i farmaci.

Sebbene la canna da zucchero fosse conosciuta, soprattutto in Sicilia, dov'era stata introdotta dagli arabi, non sembra se ne sia fatto uso prima del Trecento.

Con riferimento al mondo medioevale e rinascimentale, possiamo definire il miele come un condimento e un conservante, ma non solo. Lo si pensava anche come qualcosa da doversi mischiare con altro. Quelli che ricorrevano al miele da solo erano affamati, asceti, persone indigenti. Possedere soltanto il miele sembrava quasi una punizione, e mangiarlo con il cucchiaino, come magari si fa oggi, era un'aberrazione. Come se noi mangiassimo del peperoncino da solo.

Il miele lo si ritrova nei ricettari tardo-medievali in portate che non risultavano di gusto né esclusivamente, né prevalentemente dolce. La sua funzione, in queste combinazioni dal sapore promiscuo, sembra più simile a quella di un correttore di sapidità che di un edulcorante vero e proprio.

*La cucina medioevale nel periodo delle Crociate. A tavola con i templari***Salse**

La salsa è una preparazione di cucina o di pasticceria, formata da un legante e da un sapore e, o da aromi e, o spezie, con consistenza pastosa, cremosa o semiliquida. La salsa ha come scopo quello di legare tra loro alimenti diversi e dargli una consistenza più compatta e uniforme per accompagnare carni, pesci, pasta, verdure e dare sapore, condire, esaltare le caratteristiche organolettiche della vivanda.

Il nome salsa deriva dal latino, femminile di *salsus*, salato, a sua volta derivante dal latino *sal* e dal greco *άλς*, sale, il condimento base di ogni alimento.

Apicio nel suo trattato di gastronomia, *De re coquinaria*, *Sull'arte culinaria*, del I secolo d.C., descrive molte salse da lui inventate, tra cui l'*esca Apici*, da cui deriva il moderno *escabeche* diffusosi in tutto il mondo.

Le salse si diffusero nel Medioevo e nel Rinascimento.

Alla base delle diverse preparazioni di salse ci sono i fondi di cucina e i roux. I fondi di cucina non sono un sottoprodotto delle preparazioni di carne nella cucina domestica, chiamati più propriamente fondi di cottura o sughi di cottura ma sono invece una preparazione fatta a

regola d'arte dagli specialisti delle salse, i salsieri. I fondi di cucina possono essere chiari, quando sono fatti con brodo di vitello, pollo e legumi, ben concentrato e sgrassato. Mentre un fondo di cucina scuro, si fa facendo arrostitire ossa e carcasse di pollo al forno e raccogliendo quel che si forma sul fondo. Il roux è ottenuto cuocendo un miscuglio di farina e burro od altri grassi come margarina, olio o lardo sciolto.

Salse madri

Unendo un fondo con un roux si ottiene una salsa madre: il fondo fornisce un sapore e il roux fornisce un legante, ossia un addensante. Con le salse madri si fanno le salse di base. Dalle salse base si fanno le salse derivate:

Le salse madri sono cinque:

- salsa vellutata comune
- salsa vellutata di pesce
- salsa besciamella
- fondo bruno legato o salsa spagnola
- salsa di pomodoro.

Salse base

Le salse base sono derivate dalle salse madri.

Dolci

Il termine "dessert" proviene dall'antico francese *desservir*, che significava "sparecchiare la tavola" o letteralmente il contrario di servire, ed è entrato in uso proprio durante il Medioevo. Originariamente consisteva in caramelle o piccoli confetti serviti con vino caldo speziato e pezzi di formaggio stagionato, mentre nel tardo Medioevo aveva iniziato ad includere frutta fresca ricoperta di zucchero, miele o sciroppi con dolcetti a base di frutta cotta. Esisteva nel Medioevo un'ampia varietà di frittelle, crêpes zuccherate, budini, tortine e paste di sfoglia che talvolta potevano contenere della frutta, ma anche midollo osseo di pesce. Nei paesi germanofoni erano particolarmente amati i krapfen, che venivano anch'es-

si farciti in vari modi. In Italia e nel sud della Francia era molto diffuso il marzapane che si ritiene sia stato introdotto dagli arabi. I libri di cucina anglo-normanni sono pieni di ricette per preparare budini dolci e salati, minestre, salse e torte con fragole, ciliegie, mele e prugne. I cuochi inglesi avevano un debole per l'impiego di petali di fiori come rose, violette e sambuco. Una prima versione della quiche si può trovare nel *Forme of Cury*, un ricettario del XIV secolo dove viene chiamata *Torte de Bry* ed ha una farcitura di formaggio e tuorlo d'uovo. Nel nord della Francia si consumava un vasto assortimento di cialde e wafer, mangiati con formaggio e *hypocras* oppure un malvasia dolce come *issue de table* (piatto preso prima di lasciare la tavola). L'onnipresente zenzero candito, il coriandolo, l'anice e altre spezie venivano definite *épices de chambre* (spezie da salotto) e venivano consumate come digestivi alla fine del pasto per "chiudere lo stomaco". I conquistatori arabi della Sicilia introdussero sull'isola una certa varietà di nuovi dolci e dessert che finirono per diffondersi in tutta Europa. Così come Montpellier, la Sicilia un tempo fu celebre per i suoi confetti e per il suo torrone. Dal sud del Mediterraneo gli arabi portarono anche l'arte di preparare il gelato che si tradusse nella nascita del sorbetto e altri dolci come la cassata siciliana (che deve il nome all'arabo *qas'ah*, termine che designava la ciotola di terracotta in cui veniva modellata) fatta di marzapane, pan di Spagna e ricotta dolce, e i "cannoli alla siciliana" (in origine "cappelli di turchi") fritti, tubi di pasta dolce e fritta riempiti di ricotta zuccherata.

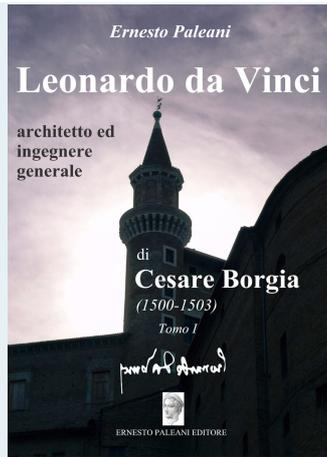
**Liquame**

La cucina medioevale porta con se ancora la cucina apiciana e tra una delle salse adopera è quella detta "liquame". Il liquame è una salsa base della cucina apiciana; è un prodotto liquido che si ottiene dalla filtrazione o dalla decantazione del garo, salsa di pesce usata in tutto il mediterraneo dall'antichità ai giorni nostri; la parte solida del garo si chiama *allec*. Questa salsa è il risultato della macerazione per 65 giorni delle interiora di pesce a cui si uniscono sale e spezie (fino a 16 spezie diverse). Ai giorni nostri potrebbe assomigliare ad una miscela di pasta d'acciuga e salsa di soia.

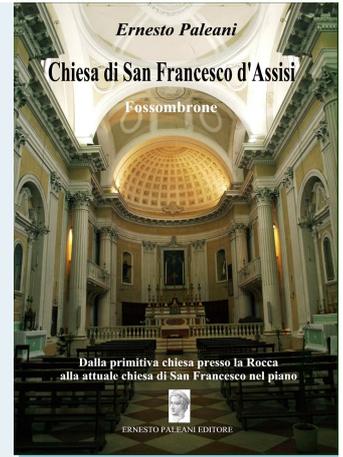
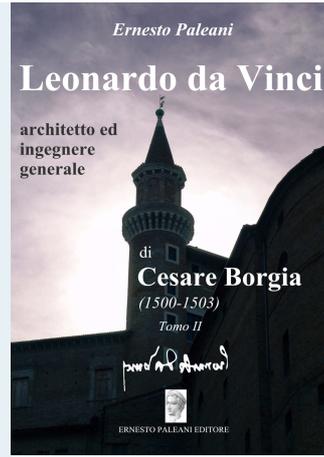
Ernesto Paleani scrittore ed editore. Pubblicazioni in preparazione.



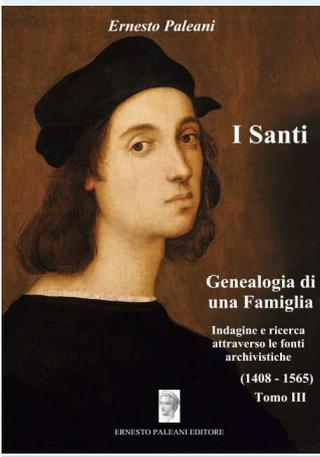
ERNESTO PALEANI, *Biblioteca di Leonardo da Vinci*. ISBN 978-88-7658-230-1.



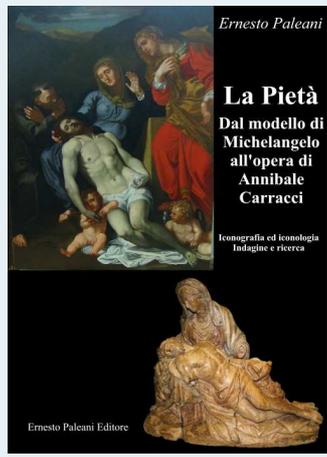
ERNESTO PALEANI, *Leonardo da Vinci architetto ed ingegnere generale di Cesare Borgia, (1502) Tomo I-II (Manuscripta, vol. 5) in corso di studio*. ISBN 978-88-7658-202-8.



ERNESTO PALEANI, *Chiesa di San Francesco d'Assisi. Fossombrone*. ISBN 978-88-7658-178-2.



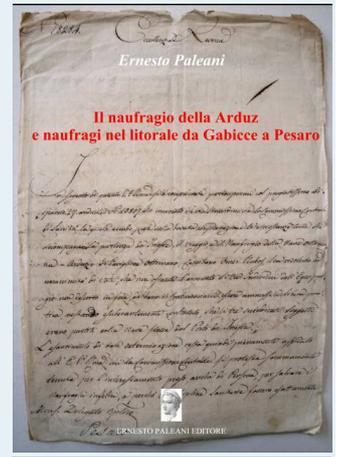
ERNESTO PALEANI, *I Santi. Genealogia di una Famiglia. Indagine e ricerca attraverso le fonti archivistiche (1408-1565), Tomo III*. ISBN 978-88-7658-227-1



ERNESTO PALEANI, *La Pietà. Dal modello di Michelangelo all'opera di Annibale Carracci (Attorno all'arte, 29), Cagli 2021, 2° ed.* ISBN 978-88-7658-242-4.



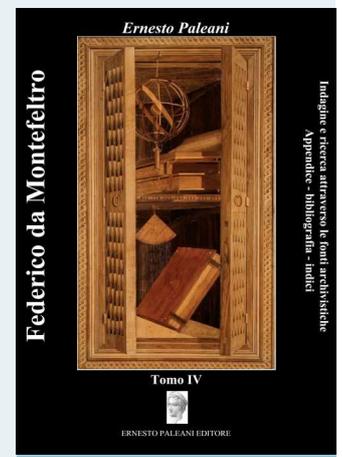
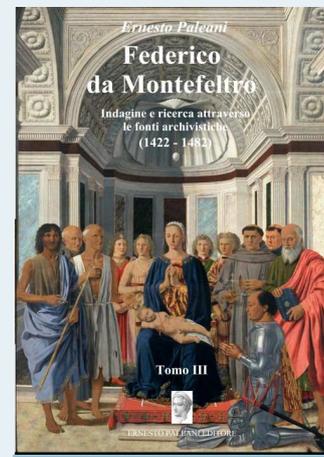
ERNESTO PALEANI, *Guido da Montefeltro, (1220-1298) Tomo I (Contese e lotte delle Famiglie illustri italiane, 3)*. ISBN 88-7658-184-5



ERNESTO PALEANI, *Il naufragio della Arduz e naufragi nel litorale da Gabicce a Pesaro*. ISBN 978-88-7658-204-2.



ERNESTO PALEANI, *Federico da Montefeltro (1422-1482). Indagine e ricerca attraverso le fonti archivistiche. Tomo I-II-III-IV*. ISBN 978-88-7658-237-0.



SIAMO SU INTERNET

www.paleani.it
www.paleani.eu
www.paleani.net
www.beniculturali.net
www.beniecclesiastici.it
www.cartografiahistorica.it
www.digital-laboratory.it
www.ernestopaleanieditore.it
www.fondazionepaleani.it
www.investigationart.it
www.itinerarieuropei.it
www.terretemplari.it

www.sanmartinoinfoglia.it
www.walkingwithangelsmp.org

Ernesto Paleani Editore - Impresa della Cultura

Offre servizi di:

- Organizzazione, creazione, gestione Mercati e Fiere in ambientazione medievale
- Organizzazione mostre personali di artisti o collettive di artisti
- Consulenza per la ricostruzione di ambienti storici

Ernesto Paleani Editore - Impresa della Cultura

- Creazione, impaginazione, stampa di libri
- Produzione di Cdrom musicali
- Consulenza per la ricostruzione di ambienti storici
- Carte storiche delle città nell'impianto moderno
- Carte di itinerari turistici
- Carte tematiche archeologiche, storico turistiche

E-mail: info@paleani.it**Archiviazione digitale Paleani**

L'archiviazione digitale viene effettuata con l'utilizzo di lampade a luce fredda, prive di componente ultravioletta. La scansione produce tre tipi di file-immagine per ciascun documento: TIF 6.0 non compresso, con risoluzione di almeno 600 dpi ottici e una profondità colore di 24 bit RGB. Tale immagine è destinata alla conservazione fuori linea, come copia di sicurezza (master); JPEG compresso a 300 dpi con una profondità colore di 24 bit RGB, destinato alla consultazione in rete locale; JPEG compresso 72 dpi di risoluzione, con profondità colore di 24 RGB e un fattore di riduzione da definire in funzione di un agevole consultabilità su rete locale e geografica, tale da consentire la piena leggibilità del contenuto ma non la riproduzione per scopi commerciali. Contestualmente all'acquisizione delle immagini, per ciascuna unità archivistica trattata, e/o parte componente di unità archivistica viene compilato un file XML, contenente la descrizione dell'entità e un insieme di informazioni (metadati) di tipo gestionale-amministrativo, riguardanti le immagini che la compongono. La raccolta viene poi integrata con i file MAG risultati dall'espletamento della attività di indicizzazione.

Per vedere la nostra attività di archiviazione digitale visitate il sito al link

<http://www.digital-laboratory.it/>

Noterete tutte le nostre tipologie di intervento applicate per una corretta scansione dei documenti e quant'altro occorra per una migliore lettura sia per la creazione di file da conservare che da gestire per la visione sul web.

Ernesto Paleani Editore

Sede amministrativa:
Lottizzazione Ca' Doro
Via Sant'Albertino snc
61043 Cagli PU

Indirizzo di posta elettronica:
info@paleani.it
libri@paleani.it
paleani@paleani.it



Nel 2023 in corso progetti culturali, mostre, pubblicazioni e perizie giurate su opere d'arte.

Centro internazionale di studi geocartografici storici

Il Centro studi geocartografici offre:

- servizi di consulenza per le ricostruzioni storiche di territori e città in cartografia moderna.
- ricostruzioni dei rioni storici delle città
- costruzione di percorsi alternativi turistici
- mappe tematiche storiche
- guide turistiche
- consulenza di pubblicità mirata nel settore turistico per IAT, assessorati al turismo, associazioni di rievocazioni storiche
- consulenza per la predisposizione grafica di locandine, depliant, giornali turistici consulenza per la costruzione di siti internet turistico ricettivi

- stampa di impianti cartografici territoriali, piante tematiche
- riproduzione di carte storiche
- cdrom multimediali
- corsi di formazione sulla digitalizzazione di documenti antichi
- scansione digitale di documenti, mappe e foto storiche
- organizzazione di mostre cartografiche
- pannelli cartografici didattici per musei, pinacoteche e mostre espositive

Il Centro è nato nel 1998 nell'ambito dell'attività editoriale, quale laboratorio informatico di ricerca cartografica, con una propria biblioteca, archivio di stampe originali ed in copia e fototeca di cartografia del prof. Francesco Bonasera Finzi e di Ernesto Paleani.

