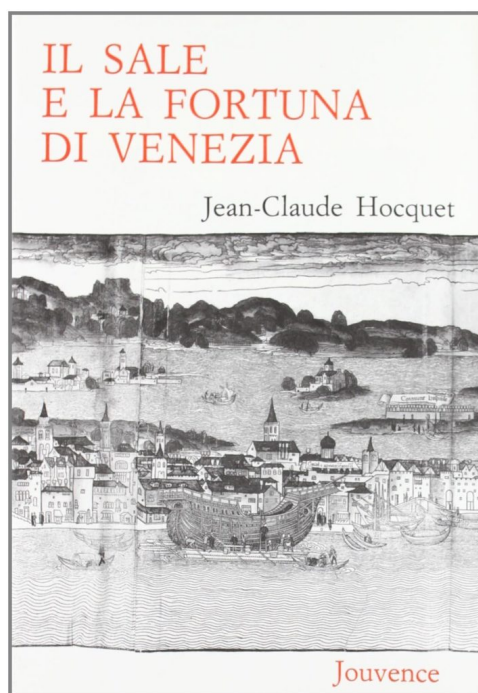


Il Sale, la storia di Venezia e il “quanto basta”



Jean-Claude Hocquet, grande storico francese, studia da decenni la “Storia del sale”. Ha scritto un’opera monumentale su **Il sale e la fortuna di Venezia**^[1]. Nelle sue tesi, assai ben documentate dalle ricerche negli archivi di tutta l’Europa, sostiene che il sale è stato uno dei fattori fondamentali della grandezza della Repubblica di Venezia.



Sappiamo che nel “Medioevo le saline occupavano almeno metà della laguna e procuravano a Venezia sale prezioso da scambiare con prodotti che ad essa mancavano, grano, ferro, legno.”

Dalle ricerche dello studioso emergono dati e analisi di straordinario interesse che interpretano aspetti economici, politici e sociali della Serenissima con nuove chiavi di lettura. Il sale, elemento “primario” e

indispensabile alle necessità della vita, poté divenire “oro bianco della Serenissima” solo in esito a una lungimirante e complessa azione politica ed economica condotta dal suo Governo in tutti i territori del dominio veneziano.

Solo fino al XI secolo Venezia può attingere alle sue stesse saline; già nel XII secolo è costretta a rivolgersi altrove: in primo luogo a Chioggia. E quando, poco dopo, anche questo non sarà sufficiente Venezia inizierà ad importare sale straniero via via sempre da luoghi e territori più lontani. Si comincerà a distinguere definendo *Sali minuti* quelli provenienti dall'Adriatico e *Sali grossi* quelli del Mediterraneo, individuando quelli più o meno sapidi. I “*Salinari salis maris si occupavano unicamente del sale importato a Venezia via mare, qualunque fosse la provenienza. Essi gestivano dunque tutto il sale, eccetto quello di Chioggia. Lo facevano depositare in magazzini per la maggior parte situati alla Punta della Dogana e all'estremità orientale dell'isola della Giudecca.*”^[2]

Ma la grande intuizione di Venezia - messa in campo e mantenuta almeno fino al '600 - fu la duplice funzione assegnata al sale. Innanzitutto merce di scambio molto ambita sia dai paesi dell'entroterra di tutta l'area padana, già densamente abitata, che dai popoli del Levante e, soprattutto, comoda e preziosa zavorra usata nei commerci di materiali “leggeri”: lane, tessuti, spezie... e anche come “carico di ritorno” che generava introiti molto maggiori alle navi che seguivano rotte lontane. I mercanti, che tentavano l'avventura, erano sostenuti dalla promessa che il Comune avrebbe acquistato il loro intero carico di sale. Per perseguire questi scopi si cessò di favorire anzi, si boicottò di proposito, l'attività delle saline di Cervia, dell'Istria e della Dalmazia favorendo l'importazione del sale da Alessandria, Cipro, Corfù, Gerba, e successivamente Trapani e Candia. Secondo Hocquet, il nolo vantaggioso nei commerci assicurava maggiore competitività ai mercanti premiando l'audacia dei loro viaggi.

Essenziale è l'aspetto economico di sostegno e incentivo alle rotte, anche più rischiose e, a partire dall'*Ordo Salis* del 17 giugno 1281, si raccolgono le disposizioni legislative stabilite annualmente dal Maggior Consiglio dove, tra l'altro, si obbligava i mercanti a riportare indietro un volume uguale a quello delle merci esportate.

E' tra la fine del 1200 e il 1300 che si legifera per il monopolio del sale. Il governo della città se ne occupa a tutti i livelli: il Maggior Consiglio, il Senato e il Consiglio dei X hanno competenza normativa e di gestione del monopolio, mentre il **Magistrato al Sal** viene istituito nel 1428. Quest'ultimo, tramite i suoi provveditori che per essere “*di grandissima autorità et etiam utilità, sono di primi di questa Terra*”, sorvegliava la fabbricazione del sale e ne impediva il contrabbando.

Con il sale gestito in regime di monopolio si garantivano grandi e continuati introiti per la Repubblica. I **Provveditori al sale** si occupavano degli interventi di difesa dei lidi verso il mare e delle grandi opere di protezione dei litorali, lavori fondamentali per la sopravvivenza fisica della

Serenissima. “Inoltre essi partecipavano finanziariamente alla ricostruzione dei quartieri distrutti dagli incendi, alla costruzione degli edifici pubblici, quali il Palazzo ducale o il palazzo dei Procuratori di San Marco, all’abbellimento delle chiese finanziando i più grandi architetti, gli scultori, i pittori più celebri, i doratori...”^[3] L’edificazione dei palazzi durava talvolta alcuni decenni, aveva bisogno di finanziamenti prolungati e di un sistema che offriva buone garanzie. Non solo, in tal modo veniva raggiunto un altro importante obiettivo: Venezia con la costruzione di importanti palazzi pubblici mirava a rappresentarsi nella sua natura di città-stato.

È anche interessante trovare, negli studi di Rossana Vitale D’Alberton^[4], che il sale proveniente dalla Carinzia e dalla Stiria, nel XIII e XIV secolo, arrivava già cucito nelle stuoie e marcato di un sigillo di controllo. Analogamente era organizzata tutta la filiera delle lavorazioni e dei ranghi sottoposti: il *massaro delle salere* e il conduttore dei sali, i *dazierj* e *sazadori* e, da ultimo il *bastazo*, il facchino cui spettava il compito di *incaneo* ovvero di *incanevarlo* per trasportare il prezioso oro bianco dalle galee alle barche più piccole e ai magazzini. Anche i magazzini del sale sono vere e proprie costruzioni speciali. Vengono edificati in punti strategici della città e direttamente prospicienti il grande canale della Giudecca: i primi furono quelli alle Zattere e alla punta della Dogana. Sono grandi *tesoni* in muratura di mattoni con coperture a capriate in legno e contraddistinti, all’interno, dalla presenza di alti contrafforti adatti a bilanciare le spinte dei cumuli di sale sulle pareti laterali. Oggi, sono spazi architettonici splendidamente recuperati e che ospitano la fondazione dedicata ad Annabianca ed Emilio Vedova e il centro d’arte contemporanea della *Fondazione Pinault*.

Potrei continuare, naturalmente, questo lungo e affascinante racconto fino a giungere a una delle più comuni espressioni usate nelle ricette e che è difficile spiegare ai miei figli in cucina, ovvero, cosa significa aggiungere “*sale, quanto basta...*”.



Renata Codello

Architetto, PHD già dirigente del MiBact, Soprintendente ai Beni Architettonici e Paesaggistici di Venezia e laguna dal 2006 al 2014 ed anche del Veneto Orientale nel 2009; Soprintendente per le Belle Arti e il Paesaggio di Roma nel 2015, è attualmente Direttore degli Affari Istituzionali della Fondazione Giorgio Cini di Venezia. Con l'architetto Tobia Scarpa ha progettato e diretto i lavori per l'ampliamento del Museo nazionale delle Gallerie dell'Accademia. Ha collaborato con Tadao Ando nella realizzazione del Centro d'Arte Contemporanea di Punta della Dogana, di Palazzo Grassi e del Teatrino Grassi della Fondazione Pinault. Ha seguito i progetti per la sede della Fondazione Bru Zane, per la Fondazione Annabianca ed Emilio Vedova, per la Fondazione Prada e per il Fondaco dei Tedeschi. Ha collaudato i lavori di restauro del Colosseo e diretto i lavori di apertura al pubblico al complesso del Quirinale a Roma nel 2016 in collaborazione, ancor oggi, con la Presidenza della Repubblica. Ha insegnato presso la Florida University, la Facoltà di Architettura di Genova e di Ingegneria "Tor Vergata" a Roma. Dal 2010, chiamata per chiara fama, è docente di Fondamenti del Restauro presso lo IUAV. È autrice di numerosi saggi e volumi.

^[1]

Jean-Claude Hocquet, *Il sale e la fortuna di Venezia*, Jouvence, 1990.

^[2]

Idem, p. 100 e sgg.

^[3]

Idem, p. 103.

^[4]

R. Vitale D'Alberon, Per qualche libbra di sale. I processi del Magistrato al Sal, in AA. VV. , *Studi Veneziani*, N. S. LVI (2008), Serra Editore, Pisa-Roma, 2009

