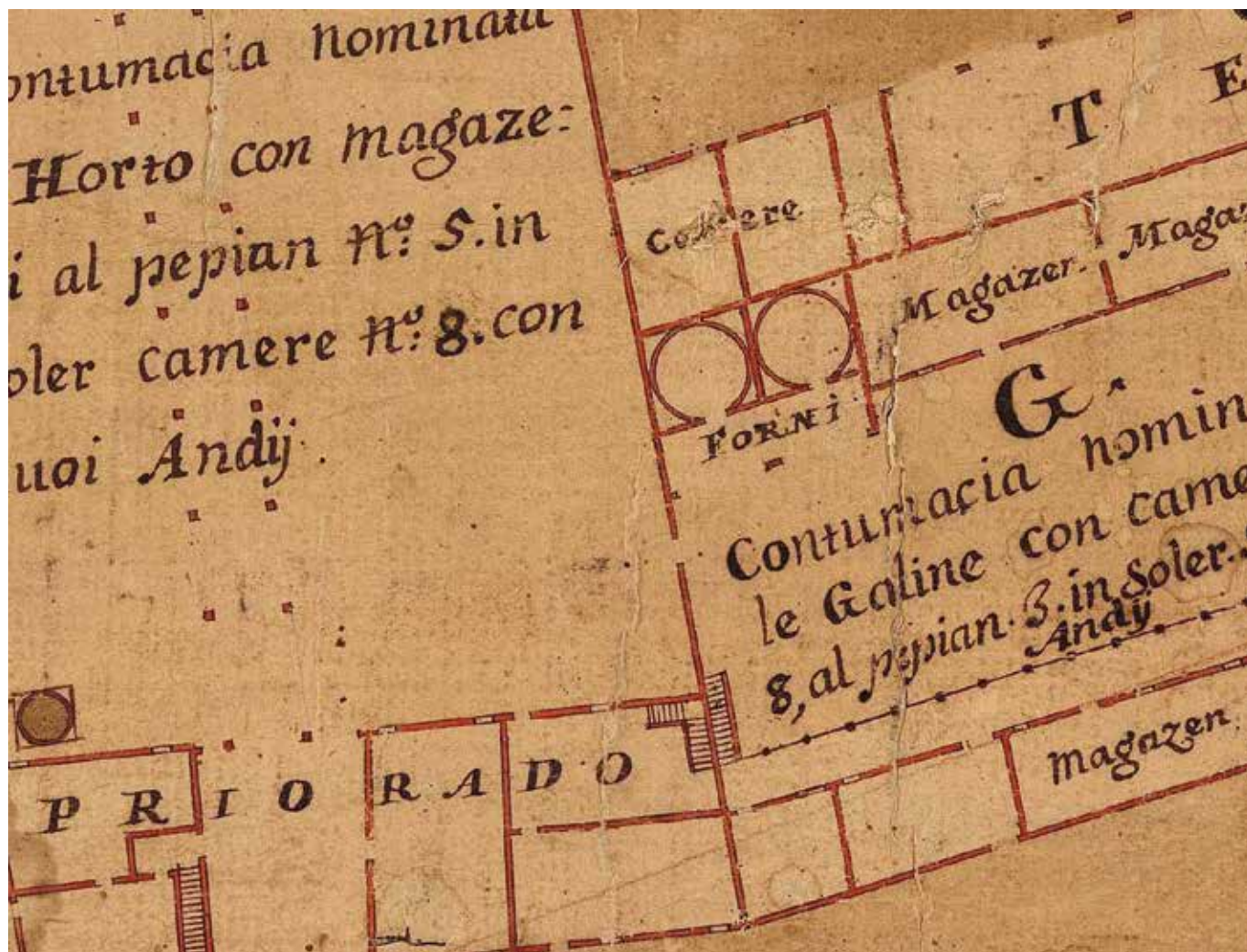


Isola del Lazzaretto Nuovo I Forni da pane

Nel biennio 2011-'12, nell'ambito dei Campi scuola di Archeologia organizzati dall'Archeoclub nell'isola del Lazzaretto Nuovo (Venezia, Laguna nord), sono state svolte alcune indagini archeologiche, con concessione di scavo regolarmente rilasciata dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali, nell'area dove le fonti d'archivio indicavano l'esistenza dei "Forni" di panificazione, cioè nell'angolo nord-est dell'isola, nella zona posta tra il "Priorado", resi-

denza del "Priore", e la cosiddetta "Tesa piccola". La direzione scientifica delle ricerche è stata della prof.ssa Giordana Trovabene dell'Università Ca' Foscari di Venezia, la direzione operativa delle attività del dott. Marco Bortoletto, la supervisione tecnica delle indagini del dott. Alessandro Asta, ispettore di zona della Soprintendenza per i Beni Archeologici del Veneto del Ministero per i Beni e le Attività Culturali - MiBAC.



"Disegno in pianta del Lazareto Novo" di Andrea Cornello, 1687, part. (ASVE, Provveditori alla Sanità, b. 8, dis. 1)



Lo scopo principale di queste campagne di scavo è stato quello didattico-formativo, cioè quello di offrire, innanzitutto agli studenti universitari di archeologia, l'occasione di partecipare a saggi stratigrafici, condotti professionalmente, e dunque di inserire nei piani di studio, tra le possibilità di scelta dei Crediti Formativi sostitutivi (CFU), un'esperienza di ricerca scientifica e nello stesso tempo di attività pratica sul campo.

A seguito di apposite convenzioni stipulate con le **Università di Venezia e di Padova**, hanno partecipato alle attività nelle estati 2011-'12 prevalentemente iscritti a questi due atenei, ma non sono mancati anche studenti provenienti da altre città italiane e straniere, in particolare francesi grazie in particolare alla collaborazione, esistente ormai da molti anni, con l'associazione francese **Rempart - Pour le Patrimoine**.

Le indagini nel sito insulare del Lazzaretto Nuovo danno ai partecipanti la possibilità di fare un'esperienza completa: anche nel caso dei "Forni" si è partiti dalla preparazione dell'area, si è passati alle varie fasi di svolgimento dello scavo stratigrafico e si è arrivati fino alla classificazione dei reperti.

In genere gli scavi offrono testimonianze riferibili ad un arco cronologico molto ampio: nel caso degli scavi nell'area del convento benedettino (chiesa di S. Bartolomeo) si è arrivati a stratigrafie medievali, con ritrovamenti anche di materiali antichi inglobati nelle fondazioni degli edifici.

Le indagini nell'area dei "Forni" hanno riportato alla luce strutture riferibili prevalentemente al lazzeretto cinquecentesco e hanno permesso la scoperta e documentazione delle fondazioni murarie di una serie di vani per complessivi 100 mq circa, tutte afferenti alla medesima fase edilizia, presumibilmente alla seconda metà del XVI secolo.

Un'imponente struttura muraria (US 103), orientata Est-Ovest, realizzata in laterizi di modulo 26x12x6, attraversa tutta l'area di scavo, suddividendola in due porzioni distinte, probabilmente adibite a funzioni differenti. Ad essa sono state ritrovate connesse: a sud due pavimentazioni, realizzate in laterizi disposti a filare e più volte rappezzati, e a nord alcuni vani, con fondazioni murarie poste ortogonalmente, che formano una struttura gemina, costituita da **due camere quadrangolari**, prive di pavimento, di cui quella orientale di dimensioni leggermente più grandi.

Ad Ovest di queste si trova un plancito di laterizi (US 109) disposti a filare, fortemente consunti, caratterizzato da una depressione centrale, all'interno della quale, inseriti tra le fughe del pavimento, sono stati rinvenuti moltissimi **frustoli carboniosi**. **Materiali ceramici e oggetti per uso personale**, in bronzo e in osso, monete, fibbie, anelli, borchie, pipe, bottoni, dadi da gioco sono tra le testimonianze più interessanti ritrovate nell'area e riferibili alla vita quotidiana che si svolgeva nell'isola.



Ricostruzione dei Forni del Lazzaretto Nuovo (disegno di Giorgio Barletta)

Le strutture individuate sembrano corrispondere perfettamente con i due forni da pane documentati nelle fonti iconografiche (*Dissegno di Andrea Cornello*, ASVE ...). Inoltre possiedono le caratteristiche logistiche e le dimensioni tipiche dei forni da pane veneziani del periodo.

Il pane della Serenissima

Gran parte delle strutture da panificazione della Venezia del cinquecento sono composte da almeno tre ambienti: l'area dei forni propriamente detti, l'area dello stoccaggio del pane (magazzino) e la zona della panificazione, detta "buranina". Questa particolare area risultava sempre essere ben separata dai forni poiché la presenza di farine in sospensione, mescolate ai gas provenienti dalla lievitazione dei pani stessi, produceva una miscela gassosa fortemente infiammabile che a contatto diretto con la fiamma del forno poteva provocare l'incendio dell'intero edificio. Nella cronachistica veneziana del periodo infatti non sono rari gli esempi di incendi di forni probabilmente dovuti a problemi di questo tipo.

La Repubblica di Venezia esercitava una stretta sorveglianza sulla produzione e vendita del pane. Apposite corporazioni artigianali, chiamate anche *Scuole Minori*, (dette dei "Forneri" e dei "Pistori"), proteggevano e garantivano la qualità del pane veneziano, stabilendo come per altre arti e mestieri rigidi statuti e regole da rispettare.

Il "pan biscotto"

I forni del Lazzaretto Nuovo, probabilmente, erano forni per la cottura del "pan biscotto", tradizionalmente prodotto in forni a legna in tutto il Veneto. Dopo la lievitazione, la prima cottura avveniva con l'inserimento del pane con pale di legno nel forno alla temperatura di 210-240° C. Prima della cottura completa il pane viene estratto, fatto raffreddare su assi di legno e poi rimesso in forno sceso nel frattempo a circa 140°C. La seconda cottura (cottura-bis) è in genere molto lenta, e ciò consente di ottenere pane di fragranza tipica, che, se opportunamente conservato, può durare parecchi mesi. Generalmente per una famiglia il "pan biscotto" era

prodotto ogni 15 giorni circa. La presenza di due forni abbinati (con due temperature diverse) consentiva di produrlo in maniera continuativa, quasi industrialmente, per grandi comunità, quale era appunto il Lazzaretto Novo, che spesso doveva ospitare centinaia di persone, marinai, mercanti, soldati, in “quarantena”.

Anche presso l’Arsenale di Venezia, all’uscita del Rio delle Galeazze, si trovavano “Forni del

biscotto”, per l’approvvigionamento delle navi della Serenissima prima della loro partenza.

Ancora oggi alcuni dei numerosi forni del “biscotto” sopravvivono nelle sale del Circolo Sottufficiali della Marina Militare Italiana in Riva degli Schiavoni, mentre di altri – singolare stratigrafia degli alzati – rimangono ancora visibili nelle pareti dei vari ambienti, numerose bocche murate e canne di camini.



Strutture residue
dei “Forni del Biscotto”
in Arsenale



Jacopo de' Barbari,
Veduta di Venezia, 1500
(part.)

Ha collaborato a questo numero: **Marco Bortoletto**

Si ringraziano per il sostegno alle ricerche: **Consorzio Panificatori - Venezia, “Artsystem s.r.l.” Venezia**

La riproduzione del particolare del *Disegno in pianta del Lazaretto Novo* di Andrea Cornello, 1687 (ASVE, Sanità, b.8, dis.1), realizzata dalla Sezione di fotoreproduzione dell’Archivio di Stato in Venezia, viene pubblicata con Atto di concessione n.3/2013, prot. 231/28.13.07

ARCHEOVENEZIA

Trimestrale di informazione culturale
Archeoclub d’Italia
sede di Venezia
Pubblicazione riservata ai Soci

Sede 30121 VENEZIA
Cannaregio 1376 A
tel. / fax 041 710515

Lazzaretto Nuovo
tel. / fax 041 24 44 011

Anno XXVII, n. 1-4, dicembre 2017
Aut. Trib. di Venezia n. 1050 del 25/2/1991

Il Pdf di questo numero è scaricabile dal sito
www.archeove.com

Stampa: Arti Grafiche Venete srl
Quarto d’Altino (VE)

Tiratura di questo numero: copie 2000

Direttore
Gerolamo Fazzini