

University of San Diego

Digital USD

Italian 394: Italian Renaissance Foodways

Italian and Italian Studies

Spring 5-23-2022

Zucchero e Status e Tutto Bello

Ava Garofono

Follow this and additional works at: <https://digital.sandiego.edu/ital-394>



Part of the [Italian Language and Literature Commons](#), [Renaissance Studies Commons](#), and the [Social History Commons](#)

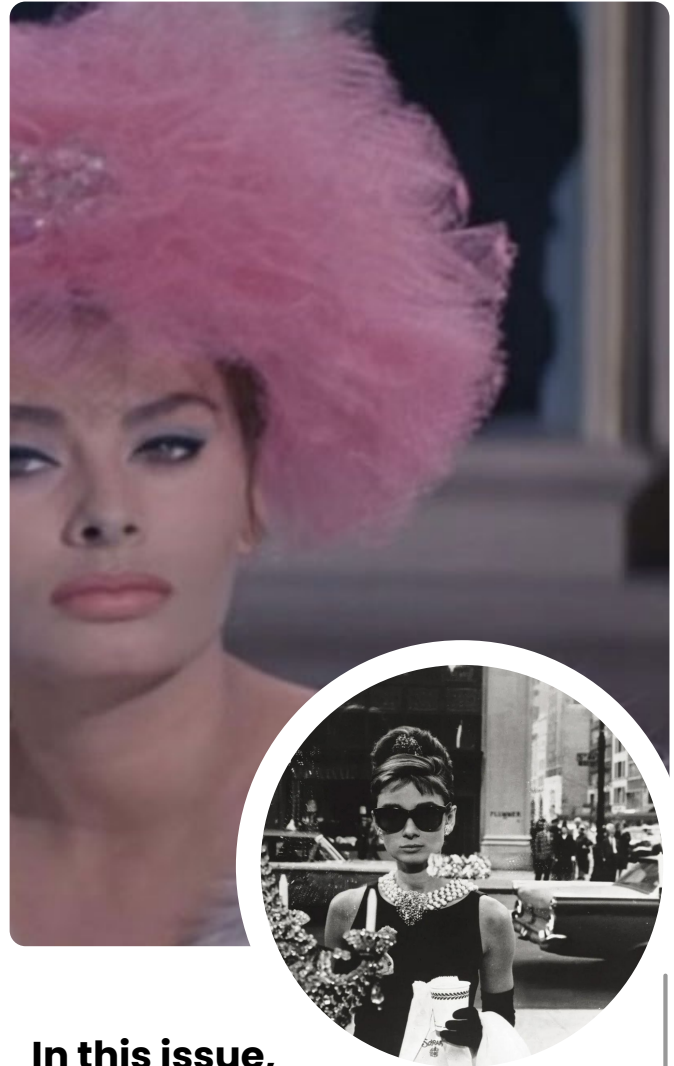
ZUCCHERO E STATUS E TUTTO

Ava Garofono

BELLO

Lunedì, 23 Maggio 2022

The spice trade has not only affected our taste buds, but has also changed social classifications that are present in our society. Sugar, thanks to Arabian traders, became known as a good from the Garden of Eden and therefore became a representation of the ultimate display of social standing within the Renaissance age. Venice, in its prime was the leading center of sugar refineries and set the tone within Italy for the social life surrounding sugar. One main creation from the Renaissance period were sugar sculptures. These were the had to have item of banquets and weddings. Not displaying a sugar sculpture at your wedding meant social suicide.



In this issue,

I will give an overview of the worldly and societal effects from the spice trade and explain the representation of sugar in high Italian society.

enjoy

Storia del commercio delle spezie



il commercio dello zucchero ha grandemente influenzato le relazioni politiche e globali. La raffineria di zucchero è stata creata in India e la produzione è stata basata in Persia. Questo è stato poi trovato da commercianti arabi che lo hanno poi introdotto in Africa e poi ovviamente in Europa. non è un caso che i romani fossero molto coinvolti nel commercio delle spezie. Quando conquistarono Alessandria, la Grecia e Genova ampliarono il commercio delle spezie nel Mediterraneo. Alessandria e Venezia divenne il più grande porto commerciale entro il 1200 AD



Il commercio delle spezie è stato controllato da molti poteri diversi. Il controllo sul commercio è stato trasferito a causa dell'ascesa dei poteri e della conquista delle terre. C'è stato un sistema di commercio delle spezie è stato istituito in Asia prima dai tempi di Cristo. La canna da zucchero era coltivata in India prima dell'era cristiana. i portoghesi e gli spagnoli furono quelli che crearono un'attività di raffinerie di zucchero nelle loro indie occidentali e nei territori sudamericani. La dinastia Ming fu molto importante nell'espansione del commercio delle spezie in Asia con l'introduzione di nuovi beni e cibi. Genghis Khan è stato molto influente con l'espansione del commercio delle spezie e le rotte collegate dall'Africa, quindi ancora una volta il cambiamento dei poteri militari e la circolazione di persone e merci e cambio di merci.

La storia insistente



Alle spezie del nuovo mondo è stato conferito un aroma seducente. Sono venuti in nuove forme, dimensioni e gusti che non erano mai stati visti prima e con storie così esotiche allegate. La domanda e la rarità creata dai nuovi beni aggiunsero molto all'immaginazione rinascimentale e successivamente all'espansione Europea. A quanto pare la maggior parte delle spezie non sono in realtà rare ma a causa di questa idea i prezzi e il prestigio delle spezie aumentavano e quindi si creavano e si sommavano alle stratificazioni sociali. Con il potere d'acquisto e l'eccesso accessibili solo ai borghesi, le spezie come lo zucchero divennero presto un simbolo di status. E il grande spettacolo di ricchezza fu scolpito nella pietra. Lo zucchero iniziò quindi a comparire nelle ricette rinascimentali e nei banchetti dell'alta società.



"Merci dal giardino dell'Eden"

Spezie come lo zucchero ricevevano così tanto riconoscimento ed eccitazione nell'alta società perché i commercianti arabi le chiamavano merci del giardino dell'Eden che si aggiungeva alla ricchezza di zucchero e alle prime forme di commercializzazione e a causa di ciò i prezzi sono aumentati notevolmente. Marco Polo lasciò Venezia nel 1271. dopo 17 anni è tornato in Europa attraverso le Indie Orientali ed è arrivato con grandi novità.

Marco Polo da aggiungere al commercio delle spezie e disse che "i diamanti in India devono essere estratti da profonde gole infestate dai serpenti". Questo mostra quanto i primi usi del marketing abbiano influenzato il punto di vista delle spezie e come sia nata l'idea di qualcosa di esotico. Venezia rimase il più grande porto per lo zucchero fino a quando la Gran Bretagna non divenne una grande potenza. E nel 1482 lo zucchero veniva venduto a Londra fino a 2,75 la libbra.

ZUCCHERO NELLA SOCIETÀ ITALIANA

Uno dei primi chef famosi fu Bartolomeo Scappi. Ha trasformato il cibo dall'essere solo qualcosa da mangiare a qualcosa di un'opera d'arte. Fu molto influente nella creazione di ricette che includevano le nuove spezie eccitanti, l'organizzazione della cucina e, naturalmente, l'organizzazione e la pianificazione di banchetti. E gli è stato attribuito il merito di aver creato le basi per la cucina moderna. Durante lo suo tempo a Venezia e poi Roma lavorò sotto tre diversi cardinali. Questo fu molto importante storicamente perché avvenne durante i grandi conflitti nella chiesa e gli effetti del sacco di Roma. Il cardinale Lorenzo Campeggi creò un banchetto per onorare il nuovo imperatore e si servì dell'aiuto di Scappi che era il suo cuoco personale. Scappi pubblicò il suo ricettario Opera dell'arte del cucinare nel 1570 che includeva le descrizioni dei numerosi banchetti da lui pianificati e numerose ricette.

"Michelangelo della cucina"



Anche

si pensava che mangiare zucchero fosse molto salutare e aiutasse a sfuggire alla malattia ed è stato spesso aggiunto ai piatti di carne (che noi assumiamo essere salati) che si aggiungeva alla ricchezza del piatto poiché la carne era solitamente solo un privilegio della classe superiore.

Esempi di ricette

Scappi

Per fare ova sperdute nel vino bianco

Pigliasi un boccal di vin bianco dolce, facciali bollire in un vaso di terra invetriata, o di rame ben stagnato con un libra di **zuccaro**, & pongasi l'uova fresche a cuocere nel modo detto nel cap. 148 & bagninosi le fettoline di pane sottestato con esso vino, & un poco di butiro fresco accomodate l'ova sopra il pane si spolverizzeranno di **zuccaro**, & cannella. Questa vivanda di usa di verno più che di altro tempo. Servisi calda.

Per cuocere uove ripiene

Piglinosi l'uove nate di due giorni, perche il fresco quando è cotto malamente si monda, & la maggior parte si attacca alla scorza, faccianosi cuocere nell'acqua calda, di modo che cinghino dure; & cotte che saranno, pongano nell'acqua freddo, & mondinosi, monde che saranno si taglieranno per mezzo, e si caverà il rosso, & pestisi il rosso nel mortaio con pasta di marzapane, & rossi d'uove crude, **zuccaro**, & candela, menta, maiorana, pimpinella, uva passa prima cotta in acqua, & d'essa compositione empianosi le chiare, & ponganosi in una tortiera con il pieno in su, nella qual tortiera sia grasso dole sottosopra, & quando si voranno servire, habbiasi apparecchiato un sapore di mandole ambrosine peste nel mortaio, stemperato con l'agresto chiaro, & **zuccaro** & esso sapore sia cotto in un tegametto separato con grasso di cappone o buttino, & cosi caldo mettasì di sopra.

ZUCCHERO!

ZUCCHERO!

ZUCCHERO!

I Banchetti

I banchetti hanno creato una piattaforma per il cibo e la tavola per diventare un'opera d'arte. I banchetti sono molto importanti per la borghesia in quanto li usavano come luogo per mostrare il loro status e molte volte per mantenere il loro status. Cibo e banchetti erano modi in cui i ricchi potevano mostrare quella ricchezza e per impressionare visivamente gli ospiti.

Scappi fece banchetti per molte figure importanti della società come l'incoronazione di Pio V nel 1566, e per la visita dell'imperatore Carlo V. storicamente è molto interessante vedere dal punto di vista che la ricchezza non è permanente in luoghi in tutta Europa soprattutto. come il commercio delle spezie, i poteri militari andavano e venivano, cambiavano tra i poteri. Questi banchetti mostrano il periodo rinascimentale in Europa, quando l'Italia era un fiorente centro culturale. Mostrano la ricchezza della chiesa cattolica così come molti potenti raduni di famiglia e matrimoni come la famiglia Medici a Firenze e anche le figure di spicco a Venezia.

SCULTURE DI ZUCCHERO

Una cosa che veniva rappresentata ai banchetti rinascimentali erano le sculture di zucchero che erano l'ultima vetrina della ricchezza. Che è una forma d'arte sviluppata in Medio Oriente e dovevi usare lo zucchero bianco per mostrare davvero la ricchezza. le sculture sono state create da artisti con un background nella scultura del marmo oltre che nell'architettura. Erano in occasione di eventi molto importanti come i matrimoni e quando venivano in visita personaggi importanti come il re Enrico di Francia. le sculture furono esposte nel Palazzo Ducale a Venezia e molte di esse furono scolpite da Jacopo Sansovino che realizzò anche Piazza San Marco a Venezia.



Jacopo Sansovino

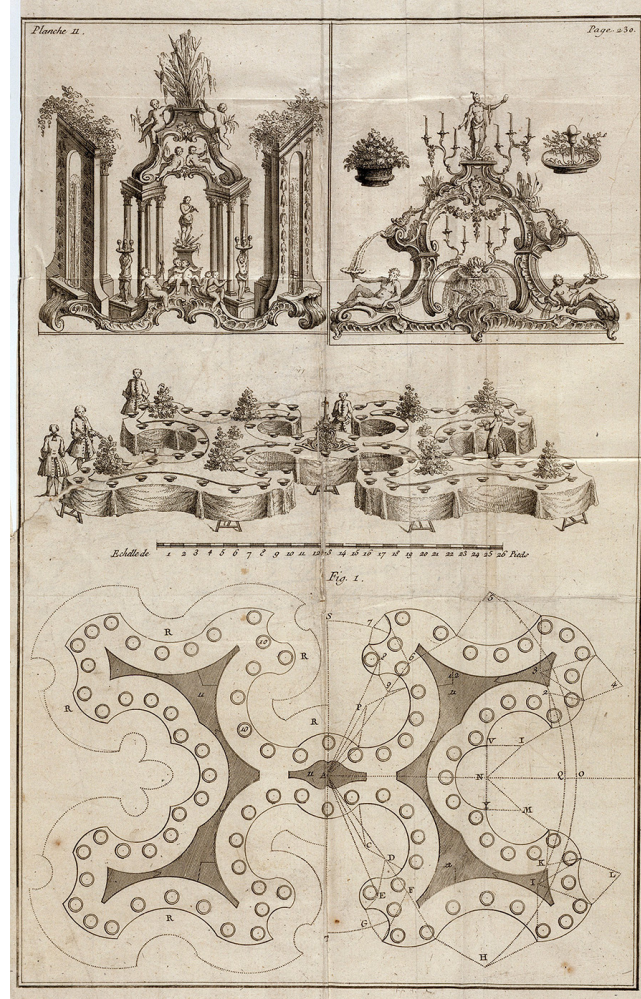
Sebbene non ci siano rappresentazioni visive sopravvissute sculture di zucchero, sono collegate a molti artisti famosi come Sansovino che all'epoca era il principale scultore veneziano, e anche opere del Danese Cattaneo. Venezia era il centro principale per le sculture di zucchero poiché lo zucchero a Venezia era considerato il più grande simbolo di ricchezza perché la loro economia era costruita sul commercio e mostrava la sovranità globale dei Veneziani.



costruire le sculture

le sculture di zucchero possono essere realizzate in due modi diversi: colate da sciroppo caldo per formare una stampi cristallizzata o da una pasta di zucchero fatta con gomma e acqua. il modo più popolare sembrava provenire dagli stampi che si possono vedere nella foto qui sotto.

Sansovino utilizzò questo metodo per le altre sue statue in bronzo. questa tecnica ha permesso all'artista di poter avere un lavoro più artistico e dettagliato. E anche per poter fare più sculture.



Questa tecnica fu utilizzata anche per creare le sculture in zucchero per le celebrazioni del matrimonio di Maria de' Medici ed Enrico IV di Francia a Firenze nel 1600 oltre a Cosimo de' Medici e Maddalena d'Austria, nel 1608. Queste sculture furono realizzate da Pietro Tacca e ha utilizzato stampi che aveva già da lavori precedenti. Le sculture di zucchero erano di colore bianco o a volte rosa. quando furono creati per la prima volta solo l'uso dello zucchero più bianco era di moda. Molte delle sculture realizzate per Enrico III che trascorse molto tempo a Palazzo Ducale furono realizzate con il metodo della colata indiretta. Queste sculture sono le più ben documentate e sono grandi rappresentazioni delle pratiche scultoree rinascimentali.



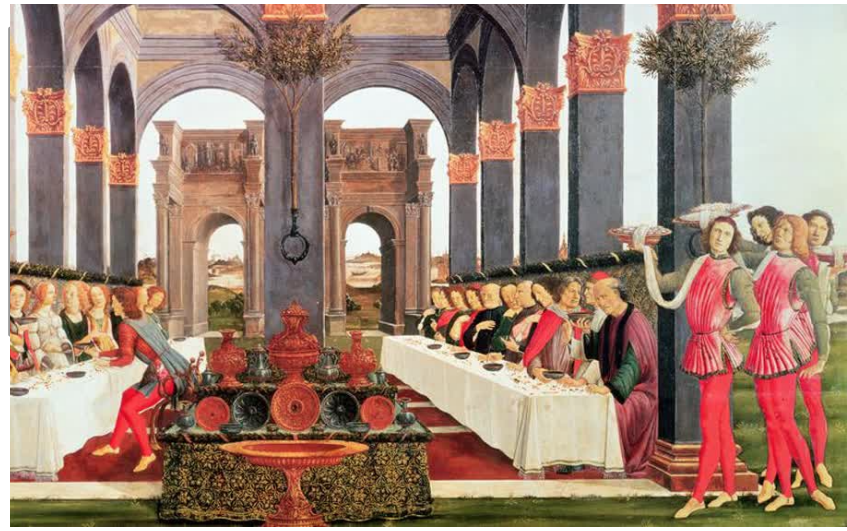
sei invitato alla festa?



ABBIGLIAMENTO

Richesto

le sculture di zucchero mostrano la grande importanza e l'effetto che lo zucchero ebbe sull'Italia rinascimentale. Le sculture somigliavano alle antiche sculture romane. Durante il culmine del commercio veneziano e della raffinaria di zucchero, le sculputres erano il simbolo per eccellenza della ricchezza. Erano collegati alla creazione di banchetti sociali che univano le persone ma creavano una falsa comunità e rafforzavano le divisioni sociali. Tuttavia, è molto divertente guardare indietro a un'epoca in cui lo zucchero era così apprezzato e ora nei tempi moderni tutti fanno del loro meglio per evitarlo.



Le sculture inizialmente erano figure religiose, ma poi è diventato di moda per loro essere rappresentazioni di corpi di donne e animali. Re Enrico trascorse molto tempo a Venezia ed è noto per aver acquistato molte sculture di zucchero che hanno prezzi simili ai grandi dipinti dell'epoca. Nicolò della Cavalleria fu un importante scultore e farmacista e commerciante che produsse le sculture di zucchero dopo il Sansovino anche Pietro Tacca e infine gli eventi più notevoli in cui furono presentate le sculture di zucchero furono il matrimonio medico di Maria de' Medici e Enrico IV di Francia (sotto) Cosimo de' Medici e Maddalena d'Austria(sinistra)



Fonti

Apellániz, Francisco. "Venetian Trading Networks in the Medieval Mediterranean." *The Journal of Interdisciplinary History*, vol. 44, no. 2, 2013, pp. 157–79. JSTOR, <http://www.jstor.org/stable/43830467>. Accessed 23 May 2022.

Freedman, Paul. "Spices and Late-Medieval European Ideas of Scarcity and Value." *Speculum*, vol. 80, no. 4, 2005, pp. 1209–27. JSTOR, <http://www.jstor.org/stable/20463498>. Accessed 22 May 2022.

Graminaeus, Theodore. "Sugar Sculpture. - Hogenberg (Frans)." Forum Auctions. Forum Auctions Ltd, 2019. https://www.forumauctions.co.uk/index.php?option=com_timed_auction&%3Bauction_no=2182&%3Bbidded_lots=0&%3Bexcl_keyword=&%3Bhigh_estimate=&%3Bipp=10&%3Bkeyword=&%3Blang=en&%3Blot_id=74887&%3Blow_estimate=&%3Bname=&%3Bpage_no=1&%3Bsort_by=lot_no&%3Bview=lot_detail.

Kociszewska, Ewa. "Displays of Sugar Sculpture and the Collection of Antiquities in Late Renaissance Venice." *Renaissance Quarterly*, vol. 73, no. 2, 2020, pp. 441–488. ProQuest, <https://www.proquest.com/scholarly-journals/displays-sugar-sculpture-collection-antiquities/docview/2546607875/se-2?accountid=14742>, doi:<https://doi.org/10.1017/rqx.2020.2>.

Prajda, Katalin. "Florentines' Trade in the Kingdom of Hungary in the Fourteenth and Fifteenth Centuries: Trade Routes, Networks, and Commodities." *The Hungarian Historical Review*, vol. 6, no. 1, 2017, pp. 40–62. JSTOR, <http://www.jstor.org/stable/26370713>. Accessed 22 May 2022.

Schneider, F. "Sugar." *Foreign Affairs*, vol. 4, no. 2, 1926, pp. 311–20. JSTOR, <https://doi.org/10.2307/20028448>. Accessed 22 May 2022.

Stephanie Storey. "History of Italian Renaissance Food." Stephanie Storey, Stephanie Storey, 17 June 2021, <https://stephaniestorey.com/blog/history-of-italian-renaissance-food>.

STONE, B. G. "THE SPICE TRADE." *Journal of the Royal Society of Arts*, vol. 112, no. 5097, 1964, pp. 703–13. JSTOR, <http://www.jstor.org/stable/41367670>. Accessed 22 May 2022.

Willan, Anne. "How Raw Sugar Transformed the European Banquet." *Getty Iris*, 2 Nov. 2020, <https://blogs.getty.edu/iris/how-raw-sugar-transformed-the-european-banquet/>.