

## 4 Bacco – Il vino



**Bacco (1596-1597) – Caravaggio**

*Olio su tela, 95 x 85 cm*

*Firenze, Galleria degli Uffizi*

### **1 Osservate e rispondete.**

Sapete spiegare chi è Bacco? Secondo voi ha già bevuto il vino o lo sta per bere?  
Che cosa vi colpisce di questo dipinto?

## 2 Leggete le informazioni sul dipinto e rispondete alla seguente domanda.

Per quale occasione è stato dipinto il quadro?

Come modelli per i suoi quadri Caravaggio sceglieva di solito persone normali che incontrava per strada e lo ispiravano. Il Bacco di questa tela con il volto e le mani abbronzate<sup>1</sup> e lo sguardo complice non ha un aspetto divino<sup>2</sup>. Le bollicine<sup>3</sup> nella caraffa indicano che il vino è stato versato da poco. Lo stato di leggera ebbrezza<sup>4</sup> è visibile dal rossore sulle guance<sup>5</sup> e dal modo insicuro con cui Bacco tiene in mano il calice. La forte luce che viene di lato libera la figura dallo

sfondo scuro e mette in risalto<sup>6</sup> il corpo vigoroso di Bacco. Da notare inoltre l'estrema precisione<sup>7</sup> con cui sono stati dipinti gli oggetti di vetro e la cesta di frutta posta sul tavolo. Il quadro è stato probabilmente un regalo del cardinal Del Monte a Ferdinando I de' Medici in occasione del matrimonio di suo figlio Cosimo II. Per molti anni è rimasto nel deposito degli Uffizi, solo nel 1916 è stato riportato alla luce e riconosciuto come opera di Caravaggio.

<sup>1</sup> abbronzate: scure a causa del sole <sup>2</sup> aspetto divino: apparenza di un dio <sup>3</sup> bollicine: piccole bolle d'aria <sup>4</sup> ebbrezza: eccitazione dovuta all'alcol <sup>5</sup> guance: (qui) volto, viso <sup>6</sup> mette in risalto: mette in evidenza <sup>7</sup> estrema precisione: grande esattezza

## 3 Lavorate a coppie.

Riguardate il dipinto e descrivete le caratteristiche fisiche che Caravaggio ha dato al "suo" Bacco.

gli occhi

i capelli

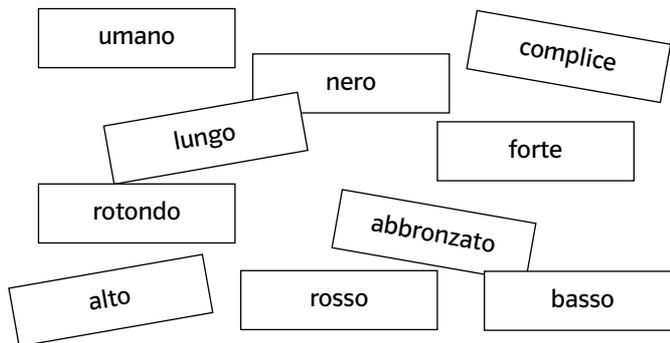
il corpo

le braccia

le mani

lo sguardo

la fronte



il viso

le guance

le spalle

le labbra

le sopracciglia

l'aspetto

la barba

## 4 Lavorate in piccoli gruppi.

Il Bacco non ha un aspetto divino e anche l'ambiente dove si trova è profano. Da che cosa si può capire? Osservate in particolare la cesta di frutta e il materasso su cui siede Bacco.

## 5 Per la conversazione

Lavorate a coppie. Descrivete l'aspetto di una delle persone raffigurate o di una persona che conoscete.



## Un po' di storia

⋮

**1559 |**

Con la pace di Cateau Cambrésis Napoli, Milano, la Sicilia e la Sardegna passano sotto il dominio spagnolo.

**1564 |**

Nascono Galileo Galilei e William Shakespeare.

**1571 |**

Battaglia di Lepanto. I Turchi perdono il dominio sul mar Mediterraneo.

**1582 |**

Papa Gregorio XIII riforma il calendario.

**1590 |**

I fratelli olandesi Hans e Zacharia Janssen inventano il microscopio.

**1598 |**

L'Editto di Nantes garantisce l'uguaglianza tra cattolici e protestanti.

**1603 |**

Muore Elisabetta I d'Inghilterra.

**1609 |**

Galileo Galilei perfeziona il cannocchiale.

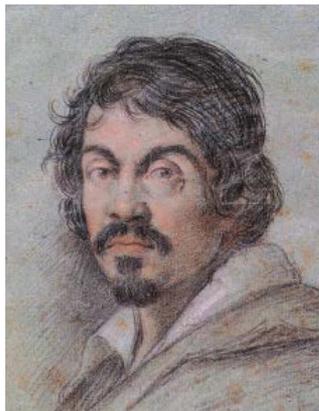
**1612 |**

L'Accademia della Crusca pubblica il primo vocabolario della lingua italiana.

**1618 |**

Inizia la Guerra dei Trent'anni (paesi protestanti contro paesi cattolici).

⋮



## 6 Scheda biografica

**Nome |** Michelangelo Merisi detto il Caravaggio

**Luogo e data di nascita |** Milano, 29 settembre 1571

**Famiglia |** Figlio primogenito di Lucia Aratori e Fermo Merisi, andati sposi nel paese di Caravaggio nel gennaio 1571. Il padre era architetto e sovrintendente di Francesco Sforza.

**Carattere |** Temperamento impulsivo e violento

**Formazione |** Appena tredicenne entra a bottega dal pittore bergamasco Simone Peterzano. Dal maestro impara una pittura fedele al vero alla quale resterà sempre legato.

**Maturità |** Nel 1592 si trasferisce a Roma. Per poco tempo lavora nella bottega del pittore Cavalier d'Arpino. L'incontro con il cardinal Del Monte cambia la sua vita e Caravaggio diventa famoso. Quando nel 1606 in un duello uccide un avversario è condannato a morte e deve fuggire da Roma. Inizia così un'odissea che lo accompagnerà per il resto della vita. Muore il 18 luglio 1610 per una forte febbre su una spiaggia di Porto Ercole in Toscana.

**Motivi delle opere |** Scene di vita quotidiana

**Opere famose |** Natura morta con cesta di frutta (1593), I bari (1594), Giuditta e Oloferne (1598), Vocazione di San Matteo (1600), Morte della Vergine (1604), Cena in Emmaus (1606)



## 7 Fate una ricerca.

Nel 1612 viene pubblicato il primo vocabolario della lingua italiana. Cercate informazioni sull'Accademia della Crusca da inserire nel dossier di classe.

## 8 Leggete il testo e rispondete poi alle seguenti domande.

Com'è arrivata in Italia l'arte di lavorare il vetro? In quale epoca fiorisce a Venezia l'industria del vetro?

### La storia del bicchiere

I primi bicchieri provenivano dalla natura: erano infatti conchiglie<sup>1</sup>, corni o cortecce<sup>2</sup> di alberi. L'arte di lavorare il vetro viene portata in Italia dai Romani dopo le conquiste in Medio Oriente. Già nel primo secolo dopo Cristo si registra una vera e propria produzione di bicchieri e a Pompei gli artigiani raggiungono un'alta perfezione di tecnica e di forma. Con la caduta dell'Impero Romano e le invasioni barbariche la produzione del vetro si interrompe per riprendere intensamente nel XII secolo. Secondo fonti certe risale proprio a questo periodo l'arte di produrre oggetti di vetro in vari colori e la tecnica di fare bicchieri decolorati<sup>3</sup>. Venezia diventa presto la patria dell'arte vetraria e

nel Rinascimento le preziose produzioni di Murano vengono esportate presso tutte le corti vicine. I segreti del mestiere erano gelosamente custoditi tanto che gli operai non potevano lasciare il territorio di Venezia, pena la loro morte e la carcerazione dei parenti.

Nel '700 però la produzione veneziana entra in crisi. Si affermano infatti i bicchieri di cristallo prodotti in Inghilterra e quelli fatti in Boemia con il nuovo vetro al potassio<sup>4</sup>. Nel XIX secolo, con l'affermarsi della borghesia, la cristalleria<sup>5</sup> da tavola trova grande diffusione fra la popolazione. In questo periodo vengono fissati i canoni validi tutt'oggi<sup>6</sup> che regolano la forma dei bicchieri per la degustazione dei vini e indicano come si apparecchia la tavola.

<sup>1</sup> conchiglie: *gusci di molluschi marini*   <sup>2</sup> cortecce: *parte esterna dell'albero*   <sup>3</sup> decolorati: *senza colore*   <sup>4</sup> potassio: *elemento chimico il cui simbolo è K*   <sup>5</sup> cristalleria: *oggetti di vetro e cristallo*   <sup>6</sup> canoni validi tutt'oggi: *regole ancora osservate da tutti*

## 9 Ad ogni bevanda il suo bicchiere

Durante una giornata beviamo più volte. Abbinare ad ogni bevanda il bicchiere più adatto.

1. A colazione: succo di frutta
2. Prima del pranzo e della cena: aperitivo
3. Durante il pranzo e la cena: vino rosso
4. La sera dopo cena: cognac



## 10 Completate la regola e riscrivete poi le frasi che seguono nella forma passiva.



Il passivo si forma con ..... o con ..... seguiti dal participio passato del verbo principale. .... si può sempre usare mentre ..... si usa solo nei tempi semplici.

1. I Romani hanno portato in Italia l'arte di lavorare il vetro. *L'arte di lavorare il vetro è stata portata in Italia dai Romani.*
2. Solo le classi più elevate usavano bicchieri. ....
3. I maestri vetrai tedeschi e boemi hanno superato i veneziani. ....
4. A Murano molti artigiani ancora oggi lavorano il vetro. ....

## 11 Leggete il testo sul vino e rispondete poi alle seguenti domande.

Da quanto tempo ci sono le osterie o locali simili?

Quale paese ha introdotto per primo delle regole sulla produzione del vino?

Il vino come il pane appartiene da sempre all'alimentazione base dei popoli occidentali. Da millenni le popolazioni del Mediterraneo coltivano la vite<sup>1</sup> e producono vino: bianco, rosso, dolce, secco, ad alta o bassa gradazione.

Per gli antichi Greci il dio Dionisio, figlio di Zeus, aveva insegnato agli uomini a coltivare la vite e quindi il vino era un suo dono. Più tardi i Romani daranno a Dionisio il nome di Bacco. Nel mondo romano c'erano locali simili alle nostre osterie, le *tabernae*, dove era possibile bere vino e mangiare focacce, formaggi, uova, frutta e verdure. Con la caduta dell'impero romano la viticoltura entra in crisi ma nei conventi si continua a produrre il vino, necessario per celebrare l'Eucarestia. La coltivazione del-

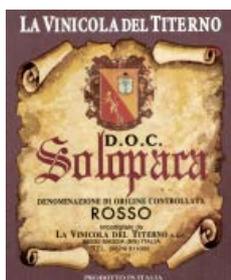
la vite riprenderà vigorosa nel Medioevo proprio grazie all'impulso dato dai monaci benedettini e cistercensi. Nel '700 le tecniche di coltivazione e produzione acquistano un carattere "moderno" e comincia l'uso delle bottiglie di vetro e dei tappi<sup>2</sup> di sughero.

La Francia è il primo paese che nel secolo scorso ha introdotto delle norme<sup>3</sup> per regolare la produzione del vino, come ad esempio l'indicazione del territorio e del vitigno<sup>1</sup> usato. Per la produzione e la classificazione dei vini l'Unione Europea ha stabilito delle regole precise. Le diverse classificazioni presenti sulle etichette aiutano i consumatori a scegliere vini di qualità fra i tanti tipi che si trovano in vendita.

<sup>1</sup> vite, vitigno: pianta dell'uva   <sup>2</sup> tappi: servono per chiudere le bottiglie   <sup>3</sup> norme: regole

## 12 Carta d'identità del vino

L'etichetta è la carta d'identità del vino. Ci dà tutte le informazioni relative al prodotto al quale si riferisce. Abbinare ad ogni etichetta la spiegazione appropriata.



1. Vino per il quale non sono state rispettate particolari tecniche di produzione (vino da tavola).
2. Vino che è stato prodotto in determinate regioni (Indicazione geografica tipica).
3. Vino che è stato prodotto in una zona ben precisa e secondo norme stabilite dal Ministero (D.O.C.).
4. Vino D.O.C. che da almeno 5 anni viene considerato di particolare pregio (D.O.C.G.).

## 13 Per la conversazione

- Sapete quando si beve di solito il vino in Italia? Quando si beve nel vostro paese?
- Nella vostra regione si produce vino? Quali sono i vini più conosciuti? Quali indicazioni ci sono sull'etichetta? E voi bevete il vino? Quale tipo di vino preferite?



## 14 A tavola in ... Sicilia



## Pesce spada al vino bianco

*Ingredienti per 4 o 5 persone: 1 kg di pesce spada a fette – farina – olio – una cipollina – un'acciuga o mezzo cucchiaino di pasta di acciughe – un cucchiaino di prezzemolo tritato – un bicchiere di buon vino bianco secco – un bicchiere di brodo*



In una padellina soffriggere, in due o tre cucchiaini di olio, la cipollina tritata finemente. Aggiungere l'acciuga o la pasta di acciughe e il prezzemolo tritato, poi bagnare il tutto con il vino bianco. Quando il vino sarà quasi evaporato, diluire la salsa con il brodo.  
Lavare e asciugare bene il pesce. Infarinarlo leggermente e farlo dorare in una padella con poco olio. Versare la salsa sulle fette di pesce spada e fare cuocere a fuoco lento per qualche minuto.  
Attenzione! Il pesce spada non deve cuocere a lungo altrimenti diventa duro.

## 15 Rileggete la ricetta e completate.

Bisogna ...

soffriggere

tritare

diluire

infarinare

.....

.....

## 16 La vostra ricetta



Scrivete una ricetta, in cui si usa il vino, da inserire nel dossier di classe.

## 17 Lavorate a coppie.

Volete invitare degli amici a cena con tutta la famiglia. Assumete la parte di chi invita o dell'invitato e fate il dialogo (indicate il giorno, chi sono gli altri invitati e dite che si tratta di una cena a base di pesce).

## 18 Consigli utili

- Tenere le bottiglie in posizione leggermente inclinata in modo da umidificare il tappo.
- Ad ogni vino il suo bicchiere. La forma del bicchiere è molto importante perché influenza il profumo che sentiamo.
- Per cucinare bisogna usare del vino buono, meglio ancora se si prende lo stesso vino che poi si beve.

## 19 Modi di dire

Lavorate a coppie o in piccoli gruppi. Provate a spiegare uno di questi detti:

*“in vino veritas”*

*“buon vino fa buon sangue”*

*“il vino buono si trova nella botte piccola”*

Ci sono modi di dire simili nella vostra lingua?