



Casanova e la seduzione a tavola: menù e segreti del Settecento veneziano

Quando la Serenissima viveva sei mesi di Carnevale, la tavola non era solo il luogo del pasto ma un raffinato teatro di conquista. Giacomo Casanova, celebre seduttore e buongustaio, elevò la convivialità a vera e propria arte, utilizzando menù personalizzati e l'arte del ricevere per tessere le sue trame galanti

Non possiamo parlare di Carnevale senza citare **Venezia**. Il Settecento è stata l'epoca in cui sua maestà il Carnevale regnava sovrano per circa sei mesi l'anno. Dalla prima domenica di ottobre fino a Natale, dall'Epifania alla Quaresima, nel giorno di San Marco – patrono della città – e in occasione dell'elezione del Doge o della nomina del procuratore. Senza dimenticare le due settimane dell'Ascensione.

Il Carnevale di Venezia: sei mesi di maschere e convivialità

A quel tempo, per i veneziani, ogni ricorrenza diventava pretesto per animare le calli in maschera, a qualsiasi ora del giorno e della notte. Tutti, dal principe alle inservienti, svolgevano le proprie occupazioni mascherati, in una sospensione delle gerarchie che trasformava la città in un palcoscenico permanente.

All'epoca Venezia contava **sette teatri ufficiali** che mettevano in scena spettacoli senza interruzione, ai quali si aggiungevano palcoscenici e sale da spettacolo allestiti all'interno di palazzi privati. Fra le quinte si agitavano attori in maschera e parrucca mentre si rappresentavano opere, farse e commedie; nei palchi si spettegolava, si sussurravano confidenze, si corteggiava alla luce di centinaia di candele.



Casanova e l'arte della seduzione

In questo ambiente fatto di lusso sfrenato e raffinatezza, in cui i sentimenti apparivano leggeri e le passioni ardenti, incontriamo **Giacomo Casanova** che proprio in questo scenario viveva la sua formazione. Seduttore, libertino e buongustaio, non disdegnava di parlare di buona cucina e di bel ricevere, trasformando il piacere conviviale in un'arte sofisticata.

Le “Mémoires” e la scelta del menu

Nelle sue memorie racconta che, per un incontro galante ben riuscito, la scelta del menu deve tener conto del colore della carnagione e di quello dei capelli della donna desiderata. Di regola, non si possono offrire le stesse pietanze e gli stessi vini a una brunetta vivace, a una bionda delicata e, ancor meno, a una rossa formosa.

A suo dire, le brune preferiscono vini rossi, bianchi secchi e champagne. Le bionde, più inclini ai sapori morbidi, tendono ad amare champagne e bianchi leggeri. Le rosse, di temperamento vivace, optano per vivande ricercate, accompagnate da rosati freschi, bianchi leggeri e frizzanti champagne.

Dal Galateo bizantino al servizio “alla francese” a Venezia

Le maniere veneziane a tavola derivavano anche dall'influenza della corte bizantina. Fu infatti una principessa bizantina, sposa del figlio del **doge Pietro II Orseolo**, a introdurre a Venezia l' **antesignana della forchetta**.

Pier Damiani raccontava così: «*Lei portava alla bocca il cibo ricorrendo a una piccola forchetta d'oro con due rebbi*».

Più tardi fu la Francia, prima fra le potenze continentali, a dettar legge anche nella gastronomia. L'epoca di Luigi XIV aveva visto affermarsi il talento di grandi cuochi come Carême e Vatel, e molti di loro arrivarono dalla Francia fino a Venezia, dove introdussero nuove pietanze e nuove modalità di servizio.

Lo svolgimento dei banchetti, destinati a stupire convitati e spettatori per la ricchezza degli apparati e la quantità delle vivande, si era consolidato secondo una precisa norma organizzativa.

Il **servizio alla francese**, che nel giro di pochi anni fu adottato dalle corti europee – dai nobili e dalle classi più agiate – prevedeva che gli ospiti entrassero in sala solo dopo la collocazione delle pietanze sulla tavola. Ciascun convitato poteva servirsi liberamente, ma solo dai piatti che riusciva a raggiungere senza sforzo poiché era considerato poco elegante attingere a quelli più distanti.



Le arti seduttive di Casanova passavano anche dalla tavola (Foto creata con AI).

Come riceveva le sue amanti Casanova?

Il libertino incontrava spesso le sue amanti in **camere affittate per l'occasione**. Per intrattenerle durante la cena, preludio di un piacere annunciato, **faceva predisporre due tavolini**: uno con funzione di servizio e l'altro apparecchiato per due, con candelabri e stoviglie semplici ma raffinate.

Il cibo, scelto con attenzione per la dama di turno, veniva di solito preparato da un locandiere nelle vicinanze.



Foto © Fabiana Zanuttini Masarotti.

Curiosità: bicchieri e rinfrescatoi

Nella tavola apparecchiata “alla francese” era considerato volgare appoggiare i bicchieri direttamente sulla tavola. Le bevande venivano servite su un vassoio al cenno del convitato assetato che, una volta sorbita la bevanda scelta, posava il bicchiere sul vassoio affinché il servitore potesse riporlo su un tavolo di servizio.

Nelle situazioni più intime i bicchieri potevano trovarsi sulla tavola, talvolta inseriti in contenitori chiamati “**rinfrescatoi**”, che permettevano di sciacquarli e mantenerli freschi e puliti.

Data di creazione

15/02/2026

Autore

fabiana-zanuttini-masarotti