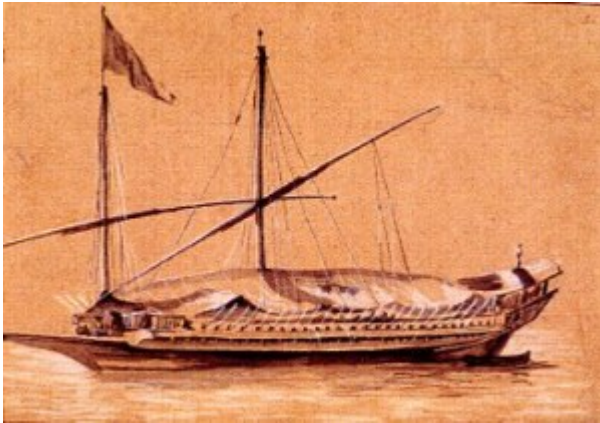


## Di Milo Boz Veneto



Un particolare di un quadro di Luca

**Carnevarijs, vedutista precursore del Canaletto, ci mostra una galea veneta. Coperta da un grosso telone che fungeva da protezione molto parziale dal solleone e dalle intemperie, per i poveri rematori. Questi eran suddivisi in due categorie: i 'bonavoglia', e i 'galeotti', condannati alla dura vita del remo per scontare la pena. Erano come tali incatenati al banco, e in caso di naufragio, era problematico liberarli dai ceppi in breve tempo.**

La vita era durissima, al remo, ma le maestranze volontarie avevano il permesso, oltre alla paga, di poter imbarcare un limitato quantitativo di merci, che potevano rivendere al porto di sbarco. Fin che poté, proprio per la durezza della vita di bordo, Venezia si servì di volontari. ma da metà del 1500 in poi, dovette ricorrere a galeotti, come tutte le altre marine mediterranee. A bordo vi era un medico, che curava l'equipaggio e controllava le condizioni igieniche della ciurma. che tuttavia erano comunque terribili, dato che i rematori defecavano e mangiavano al banco del remo. Il cerusico riceveva dei premi in denaro se riusciva a ridurre invalidità e mortalità sotto il 25 per cento ad ogni ingaggio.

**La nave procedeva, quando poteva, a vela, e rematori venivano fatti riposare il più possibile, in modo che nei momenti del bisogno, fossero in piena forza. Un 'aguzzino', munito di frusta, controllava che tutti remassero di lena, quando serviva lo sforzo massimo, specie durante uno scontro armato.**

Si poteva avvistare una galea, scrissero i contemporanei, sentendone prima il fetore controvento. Ospiti e ufficiali usavano anche dei tappi sul naso composti di erbe aromatiche.

Le galee furono impiegate fino all'ultimo, da Venezia, data la loro grande manovrabilità e duttilità di impiego, in una costa frastagliata e montuosa come quella della Dalmazia.

Infine, un curiosità: d'inverno veniva servita la "panada", minestra in uso nelle campagne venete fino a pochi decenni fa, molto speziata, con olio e a base di brodo di carne e pane raffermo (a bordo era sostituito dal 'biscotto').

**Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:**

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [LinkedIn](#)
- [E-mail](#)
- [Stampa](#)
- [WhatsApp](#)
- [Telegram](#)