

L'allegoria dei cinque sensi è un soggetto carico di ambiguità. Esso illustra la funzione dei sensi nell'umana fisiologia, ma al contempo ammonisce sugli effetti fuorvianti di tale seduzione.

È nella filosofia aristotelica che si configurarono i cinque sensi come modi distinti di percepire le qualità della realtà esteriore, ipotizzando una relazione tra percezione e anima, quale fonte d'attività intellettuali come fantasia, pensiero e conoscenza.

Il passaggio dalla percezione alla conoscenza secondo Aristotele veniva assicurato dal "sensus communis", deputato a coordinare tutte le impressioni sensorie.

Il

IL
Matrimonio
Arnolfini -
Jan Van
Eyck (14



Banchetto nuziale - Sandro Botticelli (1483)



- A soli venti anni Lorenzo Dé Medici illuminò con la sua stella Firenze, dove governò con grande fermezza e larghezza di vedute guadagnandosi l'epiteto di Magnifico . Nello stesso anno furono celebrate le sue nozze con Clarice Orsini, giovane dell'aristocrazia romana.

L'avvenimento fu celebrato con molti, fastosi festeggiamenti. Per l'occasione molti furono i regali offerti dal contado fiorentino e dalle città toscane. Questi avvenimenti sono narrati con ricchezza di particolari da Piero di Marco Parenti, uno degli invitati che li descrisse allo zio materno Filippo Strozzi, esule a Napoli

- Arrivarono al Palazzo di Via Larga centocinquanta vitelle, quattromila fra galline e papere, pesci, cacciagione e moltissime botti di vini "nostrali e forestieri" che Lorenzo generosamente distribuì al popolo anche prima di imbandire i veri e propri banchetti che si svolsero dalla domenica al martedì. Questi festeggiamenti fastosi sono richiesti dall'importanza della stirpe Orsini cui appartiene la sposa Clarice che fa il suo ingresso al palazzo a cavallo, accompagnata da un corteo di cavalieri.

- Le finestre della camera di Lorenzo sono ornate di rami d'olivo, simbolo di pace. Vengono allestiti cinque banchetti nel portico, nella loggia e nel cortile del palazzo; le tavole delle dame e quelle dei cavalieri - come vuole la regola del tempo - sono rigorosamente separate. Il tavolo della sposa si trova nella loggia e ad esso sono sedute cinquanta giovani nobildonne, mentre quelle anziane siedono all'interno del palazzo presiedute dalla madre dello sposo, Lucrezia Tornabuoni.

- nell'androne sono i giovani con Lorenzo e Giuliano e in altro tavolo gli anziani della città. Ma altre mense imbandite di vivande sono sistemate sia all'interno del palazzo sia sulla strada onde tutta la città - anche quella dei popolani - possa godere di questi festeggiamenti.
- Tutte le portate sono precedute da squilli di tromba; i portatori si fermano ai piedi dello scalone e solo a un cenno stabilito dello scalco si dirigono parte al piano superiore e parte nelle logge in modo che le vivande a un tratto si posavano in ogni luogo.

- Anche l'apparecchiatura della tavola è accuratissima. Circondavano il David, la famosa statua bronzea di Donatello, alte tavole ricoperte da tovaglie; agli angoli enormi bacili d'ottone con i bicchieri; così anche è apparecchiato nell'orto attorno alla fontana. Sulle tavole una grande tazza d'argento colma d'acqua per rinfrescare bicchieri e bibite. Poi eravi le saliere d'ariento, forchette e coltellerie, nappi e morselletti e mandorle confette: confettiere pe' pinocchiati. Ogni tavolo era inoltre rallegrato da danze, musiche e piccoli spettacoli. L'abbondanza e la generosità dei festeggiamenti per le nozze di Lorenzo de' Medici e Clarice Orsini sancirono in qualche modo la politica di relazione fra la città e la Signoria che la governava basata sulla magnificenza

- Il cibo è buono e bello, nutre e guarisce i malanni, rende felici e fa godere i sensi con odori e sapori.

Dal seicento in Europa nasce una cultura del cibo, si accresce la funzione estetica e si inventa la seduzione.

Ecco ricette simpatiche, astruse e curiose ma anche erotiche, le più amate dall'uomo barocco, erotismo e cibo sono perfetto connubio.

- *Nel Luglio 1678 il primo ministro Colbert organizza un grandioso banchetto per Luigi XIV nel parco di Versailles: gli architetti di corte trasformano la festa in una mirabolante rappresentazione teatrale.*

- Uno di questi tavoli rappresentava una montagna, nella quale, all'interno di caverne dalle fogge disparate, si intravedevano vivande fredde di ogni tipo; un altro si ergeva a guisa di un palazzo con la facciata di marzapane e pasta zuccherata. Uno era carico di piramidi di frutta secca candita; un altro di un'infinità di recipienti, colmi di ogni sorta di liquori; l'ultimo era tutto formato da creme caramellate.

- Tutti i tavoli, le cui superfici erano ingegnosamente divise in vari riquadri, erano ricoperti di un'infinità di delicatezze, disposte in modo del tutto originale: ovunque c'erano addobbi di rami e ghirlande di fiori, ed una era sorretta da alcune Baccanti. Fra i tavoli c'era un tappeto di spuma verde, sulla quale, dentro a un vaso, si vedeva un alberello d'arancio dai frutti canditi: ad ogni arancio stavano accanto altre due piante di diversa specie, anch'esse coi frutti canditi. Nel bel mezzo dei tavoli zampillava un getto d'acqua, alto più di trenta piedi, con una cascata dal gradevole scroscio.

caravaggio frutta 1597.



Boucher la colazione 1739



L'ACQUAIOLO



A. Carracci, ragazzo che beve
Zurigo.



- Esiste un variegato repertorio di musiche espressamente composte per essere eseguite durante il banchetto, vuoi come sottofondo, vuoi come intervallo tra i servizi. L'uso d'accompagnare i banchetti con musiche risale fin dai tempi degli Egizi, per essere ripreso da Greci, Etruschi e Romani. La tradizione che perdurò nel corso del medioevo, si rinvigorì a partire dal '400. Per i conviti solenni, a cominciare dai pranzi di nozze, la presenza di cantori e musicisti era quasi d'obbligo.
- Nei banchetti ufficiali delle corti, al liuto ed all'arpa era assegnato "il compito di deliziare con delicate danze strumentali, le orecchie degli illustri commensali". Nei pranzi domenicali e nelle occasioni speciali, si aggiungevano a questi "i trombetti, i corni e i piffari".
- E' soprattutto nel '600 e '700 in Germania e Francia, che la musica da tavola conquista l'interesse dei compositori e si caratterizza come vero e proprio genere. Non disdegnarono di applicarsi in questo modello creativo anche [Beethoven](#) e lo stesso [Rossini](#), che compose delle brevi arie per piano, intitolate ad antipasti e dessert (sole eccezioni alla decisione di non scrivere più musica dopo il 1829).



Il convivio

Il convivio è il luogo metaforico in cui la società ama rispecchiare la propria immagine e raffigurare la propria identità, espressione dell'uomo «sociale», che vive, e mangia, solitamente assieme ai suoi simili. L'intensità della valenza comunicativa del cibo e dei comportamenti conviviali è frutto del rapporto estremamente viscerale che gli uomini continuano ad avere col cibo. In Età Moderna il reperimento quotidiano del cibo è stato vissuto da molti come un problema drammatico, angoscioso: campagne e città hanno conosciuto la fame, o almeno la penuria di cibo, con frequenza e intensità difficilmente raggiunte in passato. L'immagine del cibo come attributo del potere è un dato culturale antichissimo e in qualche modo originario, almeno quanto la consapevolezza che avere da mangiare sempre e in abbondanza è prerogativa di pochi. Nell'immaginario medievale l'appetito robusto e la possibilità di soddisfarlo non erano forse una componente essenziale della figura del potente?

- Ma quell 'immagine si era modificata, non più tanto la forza fisica entrava nel novero delle virtù positive e degli attributi del potente ma l'abilità amministrativa e diplomatica; non più la possibilità di mangiare molto ma la disponibilità di cibo sulla propria tavola: da mostrare, da offrire, da gettare. Il carattere eminentemente ostentatorio diviene il segno distintivo della mensa dei potenti a iniziare dagli ultimi secoli.

La forma

- Forme gastronomiche: la confezione delle vivande, il loro aspetto, il colore... Forme ambientali: la scenografia conviviale, i modi di presentazione del cibo, le gestualità del servizio... Forme di comportamento: le «buone maniere», il corretto uso delle posate, le regole per masticare... Tutto ciò, ed altro, allo scopo di definire un'area conviviale separata e per così dire «protetta»: diversa, distinta, isolata. L'elaborazione delle forme conviviali e delle «buone maniere», che sanciscono l'emarginazione culturale e l'esclusione sociale di quanti non sono ammessi a parteciparvi, è un processo di lunga durata e di complessa natura, che si mette in moto nei secoli centrali del Medioevo e giunge a maturazione fra XV e XVI secolo. Due sono le direttive fondamentali: da un lato l'enuclearsi nella società aristocratica di un modello di vita cortese, contrapposto alla volgarità del «popolo» e soprattutto alla rozza bestialità dei contadini; dall'altro il formarsi nella società cittadina di un modello di vita urbano, contrapposto a quello della nobiltà ma soprattutto alla «villania» contadina. I due percorsi nascono e si sviluppano in modo autonomo, ed anzi, come si è detto, in opposizione reciproca: basti pensare all'irriducibile contrasto fra avarizia e generosità, risparmio e spreco, attenzione primaria alla ricchezza e attenzione primaria al potere: valori, gli uni, tipicamente «borghesi»; «aristocratici» gli altri.

- Ma alla fine anche quei valori tendono a innestarsi gli uni negli altri, a convivere pacificamente, stringendo un'alleanza che ha il suo punto di forza nella comune contrapposizione alla volgarità, alla rusticità, intesi come segni manifesti di una necessaria e inevitabile inferiorità sociale. L'assunto preliminare è che si deve mangiare «secondo la qualità della persona»: sul che sarebbe difficile non convenire, ove per «qualità» si intendesse la somma delle caratteristiche fisiologiche e delle consuetudini di vita proprie di ciascun individuo. Esattamente questa era stata la nozione di base del pensiero medico antico, ereditata e riproposta dalla scienza moderna: le modalità di assunzione del cibo vanno determinate in modo rigorosamente individuale, tenendo conto dell'età, del sesso, della «compleSSIONE umorale», dello stato di salute, del tipo di attività svolta; e poi del clima, della stagione e insomma di tutte le condizioni ambientali, rapportate all'impatto specifico che si presume esse possano avere sull'individuo, in base alla sua «qualità» soggettiva. Un programma dietetico piuttosto ambizioso, per il fatto stesso di richiedere molta attenzione, tempo, cultura: Ippocrate ne era perfettamente consapevole quando rivolgeva le sue minute prescrizioni ad una minoranza di persone facoltose e culturalmente preparate, riservando «alla massa degli uomini» poche indicazioni di carattere generale.

Ad ognun il cibo suo

- Tutto stava ad intendersi sul senso da dare a quella parola chiarissima e ambigua: qualità. L'immaginario culturale del tardo Medioevo e della prima Età moderna sembra non avere dubbi in proposito: qualità è il potere. Allo stomaco dei gentiluomini si addicono cibi preziosi, elaborati, raffinati; allo stomaco dei contadini, cibi comuni e rozzi. Chi non rispetta queste regole è perduto. L'errore si tramuta presto in dramma: come quando, nel Bertoldo di Giulio Cesare Croce, i medici di corte tentano di guarire la malattia del villano confortandolo con cibi rari e delicati, totalmente inadatti al suo stomaco grossolano; e lui, invano, a scongiurare «che gli portassero una pentola di fagioli con la cipolla dentro, e delle rape cotte sotto la cenere». Solo così, mangiando secondo la sua natura, si sarebbe salvato. Possiamo anche ammettere che ciò sia sempre avvenuto: anche nel millennio precedente, la mensa contadina non era di quelle invidiabili per abbondanza e qualità dei cibi. Indubbiamente, però, a iniziare dai secoli centrali del Medioevo essa perde molto in varietà: la riduzione degli spazi incolti e la sempre più accentuata agrarizzazione dell'economia; la progressiva emarginazione delle attività silvo-pastorali dal novero delle attività produttive; il moltiplicarsi delle «riserve» signorili e l'esclusione di tanti contadini dall'uso del bosco: tutto ciò finisce per impoverire notevolmente la dieta contadina, limitando la varietà delle risorse a disposizione. Escluso o fortemente ridotto l'apporto di prodotti animali, quelli vegetali vi assumono un ruolo preponderante e destinato a crescere ulteriormente nel lungo periodo. La farina ne diventa protagonista indiscussa.

-

Tanta fame

- L'antidoto più efficace alla paura della fame è il sogno. Il sogno della tranquillità e del benessere alimentare; o piuttosto dell'abbondanza, dell'abbuffata. Il sogno di un paese di Cuccagna dove il cibo sia inesauribile e a portata di mano; dove gigantesche pentole di gnocchi siano rovesciate su montagne di formaggio grattugiato; dove le vigne siano legate con le salsicce, e i campi di grano recintati di carne arrosto e spalle di maiale. Da allora in poi, ben addentro l'Età moderna, l'utopia sembra connotarsi in senso francamente ventresco, con una decisa accentuazione del ruolo del cibo come strumento di soddisfazione del desiderio. La cultura dell'ostentazione e dello spreco non si comprende al di fuori della cultura della fame, le «due» culture si rimandano dialetticamente l'una all'altra. La fame, in senso proprio, è un'esperienza sconosciuta ai ceti privilegiati; non però la paura della fame, la preoccupazione di un approvvigionamento alimentare che sia all'altezza delle proprie aspettative. Viceversa, il mondo della fame è un mondo dell'abbondanza e dell'ostentazione: anche la società contadina conosce momenti di sperpero di cibo, in occasione delle grandi festività e delle principali ricorrenze della vita (nascite, matrimoni, morti). Sperpero rituale, certo, e di valenza soprattutto propiziatoria; ma sperpero reale, concreto, che di fatto avvicina il comportamento alimentare dei «poveri» a quello dei «ricchi». Tutti devono vedere, tutti devono sapere: a Napoli, nel Settecento, una schiera di banditori grida per le vie della città l'elenco degli animali abbattuti e la quantità dei cibi che si sono consumati durante le festività natalizie: una prassi ostentatoria non dissimile, nel significato, dalla mostra di cibo che si fa nei palazzi nobiliari in occasione delle grandi feste e dei grandi sperperi: di cui nulla andava veramente sprecato.

Tanti cibi

- Agli inizi dell'Età moderna, l'ansia di nuove scoperte e conoscenze, che caratterizza il lungo periodo dei viaggi oltre Oceano, sembra coinvolgere anche l'utopia cuccagnesca. I sogni di abbondanza vengono proiettati nelle terre al di là del mare, che si immaginano ricche di ogni ben di Dio, riserve infinite di cibo. Anche i viaggi e le scoperte «vere» lo rivelano. Di fronte a realtà effettivamente diverse, a piante e ad animali sconosciuti, a cibi inusitati, gli esploratori europei palesano un atteggiamento di grande curiosità. Faticano però a inquadrare, a «classificare» teoricamente le nuove esperienze. Le loro descrizioni mirano a «tradurre» queste esperienze nella propria lingua, a riportarle nell'ambito della propria cultura. Dal momento in cui le nuove piante e i nuovi cibi furono conosciuti dagli europei, a quello in cui divennero effettivamente importanti nel loro sistema alimentare, passò un lasso di tempo lunghissimo: due, tre secoli furono necessari perché si verificasse l'assimilazione di quelle realtà nel nuovo contesto. In generale si può dire che essi vennero accolti all'interno del sistema solo nel momento in cui il sistema stesso cominciava a scricchiolare, bisognava restaurarlo. In altre parole, non fu la presenza dei nuovi prodotti americani a modificare la cultura alimentare europea; fu, piuttosto, la crisi interna del sistema alimentare europeo a modificare, col tempo, l'atteggiamento di rifiuto o di diffidenza nei confronti di quei prodotti e a far sì che venissero infine accolti.

- Di questa trasformazione, il loro successo fu la conseguenza, più che la causa. Inoltre, il loro accoglimento fu reso possibile solo da un processo di omologazione culturale che ne cambiò le modalità d'uso, adattandoli a tradizioni prettamente locali. Fu questo il caso, esemplare, del mais. Solo le ragioni della fame convinsero i contadini a sperimentarne la coltivazione nei propri campi, a prevalente destinazione di autoconsumo. Non c'è testo che non ponga una stretta equivalenza fra farine, penuria, carestia, da un lato; coltivazione del mais, dall'altro. Per molti versi analoghe sono le vicende europee della patata. Anche qui lunghi secoli di estraneità o di diffidenza. Anche qui un'introduzione tardiva, legata da un lato a campagne di promozione sollecitate dagli intellettuali e dai proprietari terrieri; dall'altro all'urgenza di risolvere i problemi della fame. Il senno di poi ci ha mostrato quali e quante raffinate elaborazioni gastronomiche siano possibili con questi strani tuberi; ma non possiamo dimenticare lo spirito con cui essi furono accolti dai contadini europei di due secoli fa. Cibo da bestie, parevano; e però anche da contadini. Significativamente, anche la patata venne accolta dai contadini europei con l'aspettativa che la si potesse utilizzare secondo i canoni tradizionali della cultura alimentare nostrana: anche qui un tentativo di omologazione, di «reinterpretazione».

Cibo e morale

Il messaggio della Chiesa non fu di quelli che potessero favorire l'instaurarsi di un atteggiamento equilibrato sereno nei confronti del cibo e, più in generale, delle esigenze del corpo. Nella scia di una tradizione già pienamente consolidatasi durante il Medioevo, la Chiesa tridentina continuò a negare la legittimità del piacere come naturale componente dell'equilibrio umano, a proporre modelli di comportamento alimentare improntati alle nozioni di sacrificio e di rinuncia. Centrale rimane in quel contesto culturale la virtù dell'astinenza, mentre il modello eucaristico continua a fare aggio sulla bontà del regime alimentare quotidiano. Né mancano esempi eccessivi di mortificazione corporea, talora decisamente sconfinanti nella patologia. Basti per tutti il riferimento all'anticucina di Giuseppe da Copertino, così come ce la presenta il suo biografo: non solo la privazione, ma il consumo stesso di cibo diviene qui strumento di penitenza, in una accurata ricerca di sapori disgustosi e nauseabondi. Una cultura che trova nella normativa quaresimale un importante momento di verifica e di controllo del comportamento «privato» dei fedeli. Esasperati sono anche gli aspetti formali della questione. La problematica quaresimale sembra assumere nella trattatistica cattolica cinque-seicentesca un carattere sempre più minuzioso e burocratico. Si discute con sottili argomentazioni sulla congruità di ogni singolo cibo ad essere consumato in tempo di digiuno. In ogni caso viene seccamente respinta l'ipotesi umanistica di un «piacere onesto» che contemperasse i desideri di soddisfazione corporale con la saggezza e la morale. Ne scaturisce una cultura alimentare profondamente ambigua e contraddittoria: una cultura del «fare ma non dire», dove una sostanziale tolleranza di fatto si sposa a una sostanziale intolleranza di principio.

- Al piacere della gola e dello stare insieme a tavola non si può negare il diritto di esistenza; ma appunto di peccati si tratta, come per ogni forma di tradimento ai desideri della carne. Né si deve dimenticare che il piacere del cibo e il piacere sessuale sono fra loro intimamente collegati, sia in senso tecnico e meccanico, sia in senso metaforico e analogico: meccanismi fisici e mentali su cui i Padri della Chiesa si erano lungamente soffermati. Certo ci sono anche i moralissimi «contrasti» fra Carnevale e Quaresima ma anche qui è difficile sottrarsi all'impressione di una diffusa simpatia per le abbuffate carnevalizie, più che per le rinunce quaresimali. Il che evidentemente non significa postulare un insondabile senso di colpa nella declamazione dei piaceri gastronomici; ma solo, e semplicemente, che il risultato di questo intreccio di valori contrastanti è una conferma, un consolidamento della schizofrenia culturale di cui abbiamo detto.
-

- Quello della dietetica è un settore di ininterrotta fortuna in tutti i campi della trattatisti: non solo in quello specifico della letteratura medica, ma in quelli della gastronomia, dell'agronomia, della botanica, e finanche della morale e della religione. Potrebbe sembrare un'ossessione culturale ma è facile spiegarla tenendo conto del vuoto di cui si diceva. Le considerazioni di natura igienico-salutare sembrano felicemente sposarsi con le esigenze del palato, fra i due campi non esiste una reale opposizione d'interessi: la lezione del pensiero antico, che aveva immaginato le esigenze della salute e del piacere come realtà strettamente integrate e indispensabili, all'equilibrio psicofisico dell'uomo, non si era certo perduta nella cultura medievale, sia nell'ambito scientifico e filosofico, sia in quello morale: anche il modello di vita monastico si informa, nelle sue versioni più equilibrate, a un'immagine di «piacere onesto» non troppo lontana da quella rivendicata dagli umanisti del quattrocento. Perciò viene a crearsi nella cultura dell'Occidente cristiano una netta contrapposizione fra salute e piacere; le ragioni dell'una e dell'altro si invocheranno non tanto in reciproco appoggio, quanto in reciproca concorrenza. Anche nel XVIII secolo, il richiamo alle esigenze primarie della salute e dell'igiene ebbe un carattere fortemente polemico contro il piacere gastronomico e l'arte della cucina: quella che serve a «far mangiare più del necessario». La rivendicazione della naturalità contro l'artificio, della semplicità contro l'eccesso di elaborazione, del crudo contro il cotto (artificioso, elaborato) è una componente essenziale del rivolgimento ideologico promosso dal pensiero illuminista contro la società e la cultura «tradizionale».

- Rivolgimento che paradossalmente sembra recuperare alcuni tratti fondamentali del pensiero cristiano. C'è molto della biblica immagine dell'Eden nel paradiso «naturale» teorizzato da Rousseau ed evocato in tanta letteratura del tempo. I cuochi ne sono banditi, lontani sono gli apparati di cucina e di tavola dell'opulenta società di corte. A queste utopie si affiancano progetti scientificamente rigorosi, che oppongono la lucidità della ragione e la precisione della chimica alla vorace passionalità del mondo feudale; i sapori e i cibi forti sono condannati e proscritti. Come è evidente, ci troviamo di fronte a una contestazione radicale, che va ben al di là dei consumi e degli stili alimentari. Questo è solo il primo livello di un più vasto attacco a valori sociali e culturali che si individuano come ostacoli al progresso civile. «Come può un vero democratico essere carnivoro?» si chiedeva Rousseau. Il discorso è fortemente ideologico prima che gastronomico. Una prova ulteriore che ogni discorso sul cibo è un discorso sulla società, sul mondo, sulla vita. E sulla morte, quando il banchetto è uno strumento per mettersi in contatto coi defunti, per parlare con loro.

Olio e burro

- . Fino al sedicesimo secolo l'olio era usato in tutta Europa sia per cucinare le carni nei giorni in cui si mangiava di magro, sia per condire l'insalata. Nel nord Europa l'olio era il più scadente, scuro e rancido e non veniva usato tanto per la sua bontà ma per la necessità di seguire i dettami religiosi che lo imponeva quasi un giorno su tre. Se nel nord Europa si sognava un olio incolore ed in sapore nel sud invece, essendo di miglior qualità, si gustava rigorosamente d'oliva. Questa abitudine alimentare ebbe termine per i paesi nordici dopo la riforma luterana che non imponeva più rigori alimentari. Una estensione degli allevamenti introdussero l'uso del burro anche per condire l'insalata e una crescente varietà di salse e creme sia in Inghilterra che in Francia.

Nuove e vecchie bevande

- . E' riconosciuto che nel Medio Evo e fino al 600 l'uso di bevande alcoliche era maggiore rispetto ad oggi, questa abitudine la si deve a parecchie ragioni, c'era la convinzione che fossero bevande terapeutiche, era difficile recuperare acqua pulita e davano euforia. Oltre al vino nel 600 si distillano parecchie bevande figlie dell'alchimia, già era conosciuta l'acquavite fin dal XII secolo ma ora l'uso di Rum, Whisky, Vodka, Maraschino, Rosolio e ratafià fanno concorrenza a vino e birra. Con l'arrivo sul continente di tè e caffè, di cui si riconoscono subito le proprietà stimolanti, cambiano anche i gusti e gli stili di vita. Commessi ed artigiani ma in genere tutti i lavoratori iniziavano la giornata con una razione di birra o vino appesantendosi la testa e lavorando quindi lentamente. L'uso delle nuove bevande che tengono svegli migliora la vita.

Il mais.

- Le carestie perdurarono anche nel settecento e l'utilizzo del mais si diffuse proprio per sopperire alla mancanza di cibo. Il rendimento della pianta americana è di molto superiore a segale e frumento ma per contro se usato come unico alimento porta al male della pellagra che si diffuse proprio nel settecento e perdurò in zone d'Europa anche nell'ottocento ed in Italia addirittura fino agli inizi del nostro secolo.

La cucina nuova

-

Tra il 1680 e il 1715 l'asse culturale europeo si sposta dal Mediterraneo al Mare del Nord. Si assiste così alla progressiva emarginazione dell'Italia dai centri propulsori di nuove forme di cultura. Anche l'arte culinaria segue questo processo: entra in crisi la cucina della tradizione tardo-rinascimentale, e la scuola gastronomica romano-fiorentina cessa di dettar legge in Europa. Al suo posto subentra la cucina francese: la terra dei Galli esporta idee, philosophes, maestri di ballo, parrucchieri e cuochi di classe. Parecchie cucine nobiliari in tutta Europa cadono nelle mani esperte di cuochi transalpini che impongono la nuova moda culinaria. È la fine del luculliano pranzo medievale, caratterizzato da un caotico susseguirsi di gigantesche portate. Il nuovo motto è poca vivanda, ma in molte portate: tanti piatti con vivande leggere, da ammirare innanzitutto con gli occhi. Le carni pesanti lasciano il posto a salse preziose, estratti e consommé, brodi ristretti e gelatine. La masticazione viene assai ridotta, tutto è regolato da un ordine geometrico e una disciplina armonica. La ragione, esaltata dal Secolo dei Lumi, viene applicata dai philosophes anche alla "scienza del mangiar bene". Colore, varietà, leggerezza sono le parole chiave di questa nuova gastronomia.

- Bisogna dire per amor del vero che gli illuministi talvolta predicano bene e razzolano male: non pochi di loro, sedendosi a tavola, dimenticano tutti i propositi di razionalità e leggerezza e si lasciano andare agli eccessi. Neppure Voltaire riesce a sfuggire a indigestioni memorabili.

La cucina borghese

- Segno dei tempi è anche la nascita di una terza cucina, oltre all'aristocratica e alla popolare: la cucina del ceto medio, formato da avvocati, mercanti, artigiani. Meno raffinata di quella aristocratica, ma capace di abbuffate colossali tra arrostiti, salumi e fritti di ogni genere.
Roba da barbari, questa "cucina media", per i raffinatissimi cuochi francesi al servizio dei più grandi signori d'Europa. Per questi, la cucina è un'arte quasi militare. Come armi hanno coltelli e girarrosti, per munizioni salse nuove e squisitissime. Ogni banchetto equivale a una battaglia dall'esito incerto, e un'eventuale sconfitta equivale alla perdita dell'onore: come ben dimostra il celeberrimo Vatel, che a causa di un mancato, tempestivo arrivo di pesce fresco si toglie la vita per lavare l'onta della sua *débaclé*.

La cucina francese

Ma quando comincia, precisamente, la grande stagione dell'alta cucina francese? E'ormai assodato che la sua nascita risale al tempo dei lavori per il trattato di Utrecht (1713-14). La cucina francese si raffina e si perfeziona proprio alle tavole dei plenipotenziari che negoziano la fine della Guerra di Successione Spagnola, per poi prendere il volo negli anni della Reggenza (1715-1723): da questo momento la nuova scienza dei sapori darà una verve straordinaria alla cultura del secolo. Ma non mancano le critiche: Rousseau, nel suo "Emilio", scrive: I Francesi credono di saper essi soli mangiare; ed io credo che sieno essi soli i quali non sappiano mangiare. Questo perché agli altri popoli, per mangiar bene, basta avere buon cibo e buon appetito, mentre ai Francesi è necessario avere anche un buon cuoco. Il conte Roberti, sempre ironico verso il "lezioso francese", narra di un giovane signore italiano che si doleva con lui di non avere con sé il suo cuoco francese, dicendo: lo l'assicuro che non posso mangiare neppure un pollastro lessato, se non è cotto da lui o da un professore simile a lui. Al che il conte Roberti chiosa: O disgrazie di tali signori! Io mangerei non che un pollastro, ma un cappone, sebben fosse cotto nella castalda.

- Ma nonostante le critiche, ormai il dado è tratto. L'arte abbandona la gonfia e pesante maniera barocca adottando forme più snelle, leggere e aggraziate; lo stile rococò esige nobile semplicità e asciutto decoro; i larghi e ridondanti abiti maschili si restringono e s'affilano; di pari passo, la cucina della vecchia società non risponde più al gusto nascente. Buon gusto fa rima con sobrietà: lo spendere in eccesso, i pranzi luculliani non sono più la dimostrazione migliore del lusso e della liberalità. Venendo alle cibarie, ciò significa che le carni pesanti perdono terreno, sostituite da ostriche e tartufi. Le conchiglie surclassano i pennuti. Il declino della cucina rinascimentale e barocca è segnato dal tramonto delle grandi cacce, di tutto ciò che esprime movimento, forza, energia, vigore. Il Secolo della Luce Intellettuale preferisce cibarsi di organismi gelidi, inerti, semicadaverici: tartufi e molluschi, gelatine e brodetti

- . E sono proprio i rinnovatori dell'intelletto a scendere in campo: Riformare la cucina è il motto di Pietro Verri e del suo gruppo. Questi intellettuali vogliono liberarsi dal "grossolano nodrimento" del passato, dalla cucina delle generazioni feudali "assoporativa e dormitiva".
Ecco spiegato il trionfo del caffè: ricco di "virtù risvegliativa", celebra il risveglio della cultura settecentesca grazie alla sua capacità di rallegrare l'animo e tener all'erta il cervello. La bevanda perfetta per "le persone che fanno poco moto e che coltivano le scienze". Nel manifesto riformatore di Verri, i prodotti locali vengono snobbati: I nostri migliori vini non mi piacciono e preferirei il mediocre vin d'Austria all'ottimo di Lombardia. Il nostro si beve per ubbriacarsi; l'altro è una limonata spiritosa, che rallegra e non più. Bandite le carni viscide e pesanti, il nuovo gusto si orienta verso pollame, animali da cortile e cacciagione minuta. Assolutamente out il "selvaggiume" dai sapori violenti. Il pavone, relegato già dalla metà del Seicento a ornamento dei pranzi nuziali, nel Settecento cede definitivamente il passo al tacchino, e scompare dai menu. Vittime illustri del nuovo gusto sono poi le frattaglie, amatissime nell'età precedente. Le sperimentazioni barocche a base di gran frittiture di cervelli e interiora varie vengono definite "barbarie" e censurate senza pietà. Intanto i vascelli olandesi, inglesi, spagnoli e francesi portano in Europa novità gastronomiche a palate.

Le spezie

- innanzitutto, miscelate tra loro nei modi più svariati, e poi legumi strani, tabacco, cacao, peperoni e nidi di rondine, caffè e tè, vaniglia e tacchini. I nidi di rondine sono una vera raffinatezza culinaria importata dall'oriente. Francesco Redi li descrive così: Vi sono alcuni uccelletti non molto diversi dalle rondini, i quali negli scogli lunghesso il mare di Cocincina fanno i loro piccoli nidi di color bianchiccio e di materia non dissimile dalla colla di pesce; i quali nidi strappati da quelle rupi son venduti a carissimo prezzo per nobilitare i conviti, che vili sarebbono e di poca solennità reputati, se non fossero conditi di questa strana imbandigione, che veramente è appetitosa, se da cuoco intendente venga maestrevolmente condizionata. E uno de' modi di condizionarla si è, che mettono in molle que' nidi in buon brodo di cappone o di vitella fino a tanto che eglino invincidiscano e rivengano; quindi in esso brodo gli cuocono, e poscia con burro, con formaggio e con varie maniere di spezierie gli regalano (...)

Cibo e precetti ecclesiastici



Le prelibatezze della buona tavola non vengono disdegnate neppure dai membri altolocati del clero italiano. Questi, nei tempi di magro, ricorrono a ingegnosi trucchi culinari che, ingannando gli occhi, dissimulano cibi vietati sotto spoglie innocue.

Scrive Francesco Ridolfi: Mi ricordo aver veduto di Quaresima a' conviti de' grandi ecclesiastici, dove non si vuole scandolezzare, minestre bianche, triglie, linguattole e trote: ma le prime eran lance di cappon liquefatte, le seconde polpe di starne, di francolini e fagiani composte in forme di pesci.

Gli afrodisiaci



Nella cucina del tempo non mancano i cibi afrodisiaci, o presunti tali. Le corna e il membro del cervo – animale considerato particolarmente lussurioso – compaiono spesso alle tavole dei grandi, e i cuochi ne compongono diversi manicaretti appetitosi. Con le corna dure si fanno vari tipi di gelatine, “molto gustose al palato” secondo l’opinione di Francesco Redi. L’elisir di lunga vita è identificato invece nella carne di vipera, citata fin da Plinio come cibo che avrebbe il potere di allungare sensibilmente l’arco della vita umana. I ricchi e i potenti dispongono che con questa carne si allevino i volatili che debbono finire sulle loro tavole. Il mito terapeutico della carne viperina, come quello afrodisiaco della carne di cervo, si protrae fino ai primi decenni dell’Ottocento.

L'occhio vuole la sua parte

- La cucina del Settecento, come si è detto, privilegia anzitutto la vista: la mensa deve offrire un colpo d'occhio di qualità. La ricerca della leggerezza ha come conseguenza il rimpicciolimento del vasellame e dei piatti, spesso ridotti a “tondini”. In compenso, si assiste al trionfo degli apparati effimeri che dall'architettura barocca si trasferiscono alla gastronomia: il centro tavola può avere svariati soggetti, ma con una preferenza per il tempio costruito in zucchero “massé”; il dessert scenografico è edificato sopra un ampio zoccolo en pastillage, i vasi di fiori sono modellati con pasta di mandorle. Capolavori effimeri di arte decorativa, composizioni monumentali che possono richiedere anche 400 ore di lavoro, un quintale di zucchero e quindici chili di pasta mandorlata. Ma l'egemonia francese nel buon gusto e nella delicatezza non scalfisce del tutto il made in Italy: in tutta Europa si celebrano i liqueurs d'Italie e i glaces à l'italienne. La Toscana è rinomata per i liquori, Napoli per i gelati. I liquori da tavola sono il vanto della spezieria italiana, e non mancano mai nelle credenze dei signori.

Gli odori della tavola

Cucina per l'occhio, cucina per il naso: anche l'olfatto cambia nel Settecento. I profumi forti e pungenti dell'era barocca vengono respinti con disgusto. Banditi i sentori acri e maschili, il muschio, lo zibetto, l'ambra; prediletti gli aromi femminili, le delicate essenze vegetali. Sono tempi duri per cibi dall'odore forte, come formaggio, cavolo, aglio e cipolla. In una società salottiera e galante, dove la dama acquista un ruolo di grande rilievo, non sono ammessi afiori volgari. Il mondo aristocratico respinge gli odori plebei e assieme ad essi l'intero popolo borghese, trincerandosi nel proprio status privilegiato. Per questa élite buongustaia, il protagonista assoluto delle "merende galanti" estive è senza dubbio il sorbetto al cioccolato, magari impreziosito dalla vaniglia, dalla scorza d'arancio, o da gocce di gelsomino distillato. Questo mirabile dono che il Nuovo Mondo ha fatto alla vecchia Europa ammorbidisce e raffina il gusto assuefatto da secoli alle droghe pungenti provenienti dall'Oriente. Quanto allo zucchero, si diffonde enormemente grazie al flusso continuo di zucchero di canna proveniente dalle Americhe che ne abbassa i costi, sostituendo parzialmente l'uso antico del miele e dei fichi.

L'internazionalismo dei cibi e il cosmopolitismo del gusto

- si nota bene dando un'occhiata alla carta dei vini del Settecento. I prodotti italiani non se la passano benissimo: sulle tavole dell'Italia elegante arrivano vini tedeschi, austriaci, tirolesi, ungheresi; addirittura i bianchi e i rossi del Capo di Buona Speranza. Snobbati in patria, i vini italiani cercano riscatto all'estero: il Granducato di Toscana riesce a trovare un nuovo mercato per i suoi Chianti nell'Inghilterra di Carlo II. Chi resta fedele alla tradizione e ai modi di vivere italiani non può soffrire l'arroganza francese. L'abate Roberti, ben lungi dall'essere un asceta, amante di prosciutti, salami e mortadelle, critica le mode capricciose e frivole provenienti da oltralpe e adottate da molti aristocratici come vangeli. Soprattutto, detesta la disumanizzazione che affligge il suo tempo e certa cultura cosiddetta "illuminata": la chiusura verso le classi inferiori, il venir meno dello spirito di solidarietà e di carità cristiana tra i ricchi e gli intellettuali ben pasciuti, il cinismo e l'insensibilità di certi famosi maitre à penser. Esempio e incredibile l'aneddoto raccontato da Roberti a proposito di Bernard Le Bovier de Fontanelle, uno degli intellettuali più incensati di tutto il secolo: L'abate Dubos canonico di Beauvais visse familiarmente con Fontanelle, e si dicevano amici. Un giorno il canonico pranzava testa a testa coll'autore dei mondi, e fu presentato loro un mazzo di sparagi. Uno li voleva colla concia dell'olio, colla salsa l'altro. Convennero i due Socrati (...) dividerli per metà al gusto di ciascuno. Avanti che si apprestassero i due piattelli, l'abate Dubos fu colpito dall'apoplezia. Tutti i domestici furono in sommovimento. Fontanelle, il creator delle idee fine, diede gran prova di zelo, e corse sulla cima della scala a gridare, onde il cuoco lo intendesse: "tutti li sparagi colla salsa, tutti li sparagi colla salsa". Sparito il cadavere, Fontanelle si mise a tavola e mangiò tutti gli sparagi, provando col fatto che ancora l'apoplezia era buona a qualche cosa.

Il cibo della vita mondana

- Nel Settecento le corti vivono in un perpetuo giro di visite e di ciance, in cui cioccolato e caffè scandiscono i tempi di un cerimoniale e un'etichetta obbligatori. Chicchere, chiccherette, cioccolatiere entrano a far parte del panorama domestico di palazzi, ville, conventi, case agiate. Nascono quasi delle tossicodipendenze: alcuni ghiottoni si abbandonano a bevute spropositate di "brodo indiano", come viene chiamata la cioccolata. Oltre a caffè e cioccolato si diffonde il tè e il sidro, che sbarca anche in Italia. Al successo delle bevande calde si aggiunge quello di sorbetti, gelati, sciroppi, cedrate e limonate. Le bevande calde si consumano soprattutto nell'intimità dei salotti, quelle fredde nei gala e nei ricevimenti solenni. Cambia il ritmo della vita, la notte sostituisce il giorno: alcune dame non dormono mai la notte, e a Parigi vengono dette graziosamente "lampadi". Per queste dame, e per i loro accompagnatori, mangiare con appetito diventa sempre più faticoso. A furia di diete leggere e piatti vellutati, le gentildonne sono sempre più inappetenti e cadono svenute al primo sentore di una spezia un po' forte. Queste salottiere del bel mondo, languide e frigidamente logorroiche fino allo svenimento, sono ben diverse dalle donne del secolo precedente, che si riempivano di cibi fortemente aromatizzati e avevano il gusto della lussuria istintiva e della carne. Queste dame galanti sono protagoniste di amori più parlati e guardati che goduti. Il libertinaggio, largamente praticato, è un segno d'intellettualizzazione dei giochi erotici, di fruizione oziosa e svagata del corpo.

La cucina italiana

- La provincia italiana, dal canto suo, continua a perseverare nella propria tradizione culinaria senza curarsi troppo – o meglio, senza sapere granché - della “tavola riformata”. Una minestra lenta o zuppa, uno stufato, un fritto e un arrosto continueranno almeno fino all’Ottocento ad essere la struttura fondamentale di un pranzo dell’Italia settentrionale. Anzi, possiamo dire che questo menu si protrae fino ai nostri giorni: basta andare in una qualsiasi trattoria emiliana, lombarda o piemontese per constatarlo. Il “mangiar largo” sopravvive felicemente, nel Settecento, a tutte le riforme e tutte le mode. Non mancano i forestieri appassionati della cucina tradizionale italiana, come il nobile Charles de Brosses, prefetto della Vaticana e collezionista di manoscritti e libri, nonché raffinato buongustaio e osservatore attento dei costumi alimentari italiani. Della cucina romana apprezza le vivande più tradizionali e comuni, soprattutto gli arrosti, lo storione del Tevere assaggiato in casa del cardinale Acquaviva d’Aragona gli pare degno di Apicio, l’erudito latino autore del trattato gastronomico più famoso della Roma antica. Questo perfetto conoscitore della “scienza del saper vivere” non avverte in nessun modo, in Italia, la mancanza di certe “delicatezze sociali” che secondo Pietro Verri erano di esclusiva proprietà dei francesi, sconosciute agli italiani e soprattutto a quelli meridionali

La fine di un epoca

- .
-

Nel primo decennio del XIX secolo, la dolcissima arte di costruire sulla polvere e d'imbalsamare l'effimero entra in un'amara agonia. Con la caduta dell'Ancien Regime cambia la società, e con essa il gusto. La viva e felice immaginazione della società settecentesca non rinascerà né sulle tavole della Restaurazione, né nella severa cucina dell'età romantica. L'età dello zucchero e dei capolavori dell'ingegneria credenziera è andata irrimediabilmente perduta.

I sensi

venivano classificati gerarchicamente in **vista, udito, olfatto, gusto e tatto**, assegnando loro anche un rapporto con i quattro elementi: vista/acqua, udito/aria, olfatto/fuoco, tatto e gusto/terra.

L'idea che i sensi fossero alla base della conoscenza intellettuale venne accolta da tutti gli autori antichi, e anche il Medioevo cristiano non si dissociò da tale visione.

In questa epoca si configurò tuttavia anche il concetto che i sensi, preziosi strumenti umani per la conoscenza, fossero anche diaboliche armi capaci di tentare l'uomo conducendolo al peccato.

Iconografia



Assente nell'antichità, tale soggetto cominciò ad affermarsi nel Medioevo nella sua forma più didascalica, ma fu nella seconda metà del '500 e per tutto il '600 che esso venne rappresentato soprattutto nell'arte fiamminga sotto forma di scena di vita quotidiana.

Dal '700 in poi i sensi vennero ridotti a pure citazioni decorative all'interno di altri contesti.

Cinque sensi - Theodor Rombouts (XVII sec)



Marchesa de
Pompadour



In Bellavista per il Re Sole

- Marchesa de Pompadour

Così si chiama una preparazione fredda della cucina internazionale, particolarmente in uso nelle presentazioni alberghiere, dedicata soprattutto ai grossi crostacei (aragoste e astici), ma anche a pesci, piccola selvaggina ecc.

La parola, che è la traduzione letteraria del francese “Bellevue”, è frutto di un equivoco: Bellevue infatti non si riferisce all’eleganza della presentazione, ma al nome del castello della [Marchessa de Pompadour](#), dove la nobildonna riceveva il Re Sole, con speciali pranzi preparati da lei stessa. La presentazione “in bellavista” consiste nel presentare la vivanda mettendola in valore con una copertura e una decorazione di gelatina, a cui può aggiungersi una guarnizione di altri alimenti (verdure intagliate in forme fantasiose, fette di uovo sodo, maionese, ciuffi di crescione o prezzemolo, ecc.).

Banchetto nuziale rito di fecondità e ricchezza

- Ancora oggi mettendoci a tavola in un convivio di nozze si partecipa ad un rito antico.
Nelle civiltà primordiali le celebrazioni che univano un uomo ad una donna rappresentavano episodi che dovevano propiziare potenze, aggressività e fertilità. Pur svolgendosi in grande semplicità alla presenza del clan, il rito prevedeva la condivisione del cibo fra i presenti per il forte legame attribuito a nutrimento e fecondità sessuale.
Con l'arrivo delle grandi civiltà (Egizi, Greci ecc.) il significato primitivo dell'evento venne mascherato con la manifestazione di esibizionismo del proprio status sociale. Partendo dalle classi elevate, il pranzo di nozze divenne così un vero e proprio spettacolo da mettere in scena.

Banchetti nuziali

- Famosi i banchetti nuziali celebrati tra i potenti di Medioevo e Rinascimento, dove alla volontà di dimostrare ricchezza si unirono sempre di più ansia di stupire e passione per il lusso. Risalgono a queste epoche le molte usanze osservate ancora oggi per imbandire le tavole di matrimonio. Oltre al numero dei invitati mai dispari, erano indispensabili melagrane, cibi afrodisiaci (auspicio fecondità), e dolcetti o confetti (auspicio dolce futuro).

Gennaio, Fidenza duomo.



novembre XII sec., Parma
cattedrale.



codice Theatrum Sanitatis (sec. XIV) dove si raffigurano prosciutti e mezzene, esposti nella bottega di un lardarolo.



I . Bosh Il giardino delle delizie (part.)

Il Prado, Madrid



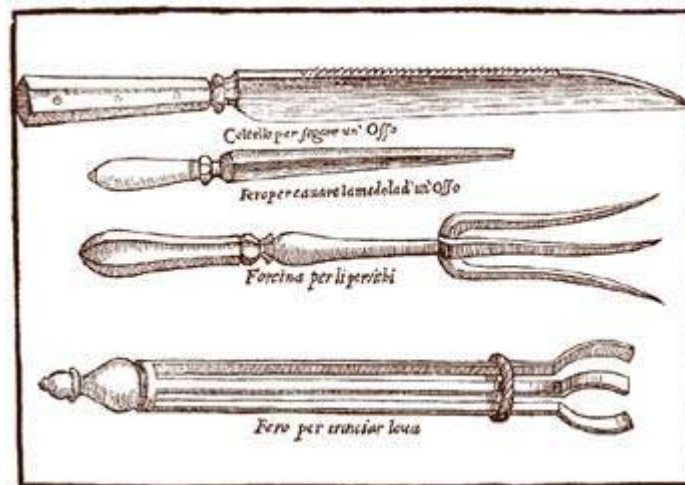
- Nella cozza , che Bosh ha trasformato in un improbabile talamo, risulta esaltato il valore afrodisiaco dei molluschi.
- Le perle , frutti della casta fecondazione dell' ostrica, fuoriescono dal mollusco mostrando come esso abbia perso l'antica castità per trasformarsi in alcova

Arte di apparecchiare



- **L'arte di apparecchiare**
- **Nel Cinquecento apparecchiare divenne un'arte. La grande tovaglia bianca "operata" era accompagnata da tovaglioli della stessa qualità — lino o fine cotone — opportunamente piegati in varie fogge. Ogni salsa aveva il suo**
- **contenitore, così come l'olio, il sale, il formaggio, il fois gras, servito in una scatola d'argento. Si aggiunsero poi i portatovaglioli e gli sgabellini d'argento o di cristallo per appoggiare le posate, insalatiere ed appositi piatti per l'insalata chicchere per la cioccolata**

- **Più tardi arrivarono servizi interi per il caffè, per il thè, portauovo per uova “alla cocque” e per uova cotte nell’apposito recipiente ma senza guscio. E poi ancora bicchieri per i differenti tipi di vino e per l’acqua, catini per l’acqua di rose ed una miriade di oggetti destinati ad ingombrare la tavola con funzione di ornamento. Tutto questo spinse i ceramisti, gli argentieri, i vetrai, i tessitori di tovaglie e tanti altri a perfezionare la loro arte. I ceramisti produssero oggetti sempre meno porosi, prima ricorrendo all’ingobbio, poi coprendo l’ingobbio con una coperta vitrea e decorando secondo il gusto dell’epoca o secondo le indicazioni del committente.**



Annibale Carracci

- La bottega del macellaio



Il Mangiafagioli -Galleria Colonna Roma



Legumi

Significato . Umiltà, povertà, continenza

- Iconografia
- Compaiono in scene di genere di tono umile e nelle Nature Morte dal XVI al XIX sec. Le lenticchie sono rappresentate nella Iconografia di Esaù.

Connessa al fagiolo è l'iconografia del Re Fagiolo, tradizione Fiamminga.

Le lenticchie

- Furono considerate per secoli il cibo contadino per eccellenza, il migliore dei legumi perché sane e nutrienti.
- Simbolo : continenza e mortificazione del corpo
- Esaù. Scambia la primogenitura con un piatto di lenticchie. Giacobbe era nato tenendo in mano il calcagno di Esaù.

1583-84,
Annibale Carracci Il Mangiafagioli



- Naturalismo e classicità sono i tratti distintivi di Annibale Carracci (Bologna, 1560 - Roma, 1609), il più giovane e il più dotato di una famiglia che vanta tre artisti, celebrato dai suoi contemporanei come il nuovo Raffaello per la facilità nel disegno e l'invenzione. Assieme al fratello Agostino e al cugino Ludovico, creatore del linguaggio che con Caravaggio, alla fine del Cinquecento, mise in crisi il manierismo dei seguaci di Michelangelo e Raffaello

- Nella tela vediamo un popolano che sta seduto ad un tavolo a consumare, con evidente appetito, un pasto a base di fagioli, cipolle, funghi e pane, accompagnato da vino bianco. La scena è probabilmente ambientata in una taverna, dove non vi è alcuna nota di lusso o eleganza. Quadri di questo tipo vengono definiti quadri «di genere», ad indicare il loro carattere didascalico e illustrativo degli aspetti minori, o folkloristici, della vita quotidiana.

- il suo modo di superare l'artificiosità del manierismo era di ritornare ad una diretta ispirazione, alla realtà. Ma, questa sua intenzione, in linea con quanto teorizzato dall'Accademia inventata dai Carracci, finisce ben presto in un vicolo cieco, e sarà invece soprattutto l'ispirazione diretta ai maestri rinascimentali (non mediata dalle opere dei manieristi) a condurre Annibale Carracci all'approdo di una pittura più idealizzante che realista, mentre su questo terreno sarà soprattutto Caravaggio a produrre gli esiti più interessanti e rivoluzionari.

- Annibale Carracci (1560-1609), insieme al fratello maggiore Agostino e al cugino Ludovico, è il pittore che più di ogni altro recupera la lezione classicista del Rinascimento italiano e la proietta nell'arte del Seicento quale matrice di classica bellezza. **Nella sua opera si avverte la reazione a quel manierismo teso alla ricerca di nuovi effetti spettacolari**, in nome di un ritorno ai fondamenti classici della pittura: lo studio dal vero e dalle opere dei grandi maestri precedenti, da Raffaello a Michelangelo, da Correggio a Tiziano.

- Bolognese di nascita, svolse qui i suoi primi lavori, e sempre in questa città fondò insieme al fratello e al cugino, l'Accademia dei Desiderosi (1582), che dal 1590 prese il nome di Accademia degli Incamminati, accademia che svolse un ruolo fondamentale nel diffondere la tendenza classicista nell'arte del Seicento. Nel 1594 si trasferì a Roma, dove in quegli anni iniziava la sua attività anche Caravaggio. E Annibale Carracci rappresenta proprio la polarità opposta rispetto a quella di Caravaggio. Mentre questo ultimo rivoluziona la pittura per una ricerca di totale realismo nella rappresentazione pittorica, Annibale Carracci rappresenta la tradizione, nella continuità dei maestri del Rinascimento italiano

- Le sue opere spaziano tra generi diversi, non disdegnando incursioni in territori quasi inesplorati. Nella lunetta che raffigura la «Fuga in Egitto» si tende unanimemente a riconoscere la prima pittura di paesaggio dell'arte italiana, paesaggio che da questa opera in poi assurgerà a genere autonomo e svincolato da quello di storia. Non mancano nella sua produzione anche interessanti opere «di genere», quali la «Bottega del Macellaio» o il «Mangiafagioli».

Natura morta con ostriche, fiori, frutti e animali Jan van Kessel il vecchio



- **Ostriche:** Cibo afrodisiaco, suggeriscono l'idea dell'amore fisico
- **Limoni:** intero o tagliato , sembra indicare l'unione sentimentale predestinata tra due persone. Fedeltà , beneficio, verginità.
- **Olive:** simbolo di grassezza, perché cariche di olio, rappresentano la ricchezza
- **Melograno:** Fertilità, chiesa, Passione di Cristo
- **Ciliegia:** frutto paradisiaco
- **Pomodoro :** esotismo , scoperta. Rarissime le citazioni. Alimento del nuovo mondo si affermò solo nel Settecento nella gastronomia mediterranea.
- **Castagna :** semplicità, provvidenza, castità

- I due dipinti "pendants" su rame raffigurano due tavole imbandite con un ricchissimo campionario di generi alimentari, fiori e animali, di gusto tipicamente fiammingo. La tematica si può ricondurre all'inizio del secolo XVII, quando si diffusero ad opera di alcuni artisti delle Fiandre, tra cui Floris van Dyck, Nicolas Gillis e Osias Beert il Vecchio, le composizioni di queste mense apparecchiate, i cui elementi venivano ritratti con crudo e analitico verismo.

- E' a questa tradizione protoseicentesca che si ispira in maniera retrospettiva Jan van Kessel, associandovi lo stile finemente descrittivo di Jan Bruegel dei Velluti.
- Il risultato è un'opera che, messo da parte ormai ogni senso recondito, esprime solo un piacevole gusto decorativo, di virtuosismo descrittivo e abilità da miniaturista

- . In questi pannelli van Kessel giustappone tutti gli elementi compositivi più comuni nella natura morta fiamminga, quasi in un florilegio atto a mostrare tutto il repertorio tradizionale. L'artista si è servito di un rame come supporto, come già in altre occasioni, per sottolineare l'aspetto smaltato e lucente del suo trattamento.

- In queste composizioni affollate senza alcun ordine e **quasi prive di gabbia prospettica** si misura la distanza tra natura morta fiamminga e italiana, dove quest'ultima risponde sempre ad un necessità umanistica e rinascimentale di disporre gli oggetti in uno spazio rigorosamente calibrato e reale.

- .Nel catalogo fidecommissario questi due dipinti in "pendants", erano genericamente attribuiti a Bruegel. Sestieri li considerava opere di un anonimo pittore fiammingo del XVII secolo, mentre E. Greindl li censisce in un elenco di opere da ascrivere per affinità stilistiche a Jan van Kessel il Vecchio

Giacomo Ceruti

*Natura morta con piatto di peltro,
coltello, pane, salame, noci, bicchiere e brocca con
vino rosso*



Giacomo Cerutti detto il "Pitocchetto" 1698-
1767 NATURA MORTA CON PIATTO DI
SALAME, PANE E NOCI



Nella lussuria, fa' attenzione o mondo capovolto olio su tela cm
105 x 146 1660 Jan Steen pittore olandese



- È conservato al Kunsthistorisches Museum di Vienna.
- *La tela raffigura una famiglia all'interno di una casa, una tipica casa "alla Jan Steen".
La madre è dipinta mentre dorme e questo simboleggia la sua negligenza, infatti i figli sono dipinti in atteggiamenti sconvenienti, come la figlia che amoreggia spudoratamente con un uomo oppure il bambino che fuma la pipa.*

- *Sopra di loro vi è una cesta, contenente la grucciona ed il sonaglio di un mendicante e le verghe con cui si punivano i criminali, che allude al futuro della famiglia se continua a deviare dalla retta via.*

Sulla lavagna, situata nell'angolo in basso a destra, è riportato il titolo del dipinto

La Patata

Significato : povertà

- Si tratta di un cibo di origine americana giunto relativamente tardi sulle mense europee, venne introdotto nel XVIII sec per diventare popolare solo nell'Ottocento.
- Ha origine in Perù, Bolivia, Messico ed era coltivata dall'epoca degli Aztechi e degli Incas .
- Introdotta in Europa fu impiegata per il bestiame. In Italia fu introdotta dai Carmelitani Scalzi che spiegarono come dovesse essere coltivata e come la parte commestibile del frutto fosse il tubero e non i frutti o le foglie, che erano, invece, velenose

- L'introduzione della patata nell'alimentazione si deve ai Tedeschi
- Il farmacista Parmentier, prigioniero dei Prussiani nella guerra dei Sette anni, imparò ad apprezzarne il gusto e , tornato in Francia, ne incoraggiò l'uso presso i cuochi di Luigi XVI.
- Nell'Ottocento Dumas celebrava il tubero come alimento sano, nutriente, facile ed economico e lo suggeriva come alimento per le classi lavoratrici. Fornisce ricette interessanti

van Gogh Caratteristiche dell'opera originale:
1885.
Olio su tela, cm 82x114.



- Sebbene ancora mancasse di confidenza nella sua capacità di dipingere composizioni con figure, egli era in genere più soddisfatto dei suoi studi dal vero. Nella speranza di incrementare le sue scarse entrate, egli contemplò pure la possibilità di “far vedere il [suo] lavoro, di mostrarlo in pubblico”, come scrisse nel Febbraio 1884 (430; 360). Consultò suo fratello in merito, solo per scoprire con rabbia e disappunto che Theo era molto meno entusiasta di lui della qualità del suo lavoro più recente. Inoltre, suo fratello non era che un praticante presso la rinomata Goupil & Co., e come tale aveva riserve sul fatto di promuovere l’ancora immatura opera di Vincent.

- La pittura di Vincent continuò a migliorare nel corso del 1884. La sua tavolozza divenne “più solida e più precisa” e la sua tecnica si fece sempre più personale. Egli aveva pertanto sempre più difficoltà ad accettare i secchi rifiuti che gli opponeva il fratello (470; 384). Senza l’aiuto di Theo, aveva ben poche possibilità di accedere con successo al mercato dell’arte. Gli mandò fotografie delle sue composizioni con figure più recenti e gli scrisse diverse lettere lamentando che l’aiuto finanziario era inutile, anzi, crudele senza l’appoggio morale.



- *"Caro Theo, Non devi prendertela se ti scrivo di nuovo è solo per dirti che dipingere è così una gioia per me."*
- *Vincent van Gogh*
[Lettera 225](#)
15 agosto 1882

- Nella cucina povera , le patate erano l'alimento popolare per eccellenza. Tali del resto divennero nell'Ottocento in molti paesi del nord dopo aver superato l'iniziale diffidenza.
- Anche il caffè, che nel Settecento era la bevanda dell'aristocrazia, diventa in questo secolo bevanda popolare.

- Questo quadro, dipinto nel 1885, rappresenta il punto di arrivo della prima fase pittorica di Van Gogh. È il periodo che coincide con la sua vocazione religiosa. Aveva iniziato in Inghilterra, predicando accanto ad un pastore metodista di nome Jones. Nel 1877 ritornò a Etten, il villaggio in cui abitavano i genitori. Il padre, anch'egli pastore, volle favorire la sua vocazione e lo mandò ad Amsterdam per iscriversi alla facoltà di teologia, ma Van Gogh non superò gli esami di ammissione.

- Iniziò così a predicare, pur non avendone titoli ufficiali. L'anno dopo si recò a Borinage, centro minerario belga, dove visse a stretto contatto con i minatori. Matura in questo periodo il suo amore per i poveri, i derelitti, le persone sfortunate.

- .E questo suo legame affettivo con i poveri lo ritroviamo soprattutto in questo quadro, che egli dipinse a Nuenen, dopo altri burrascosi anni in cui egli viaggiò in Francia, in Belgio, e dopo la sua convivenza a L'Aja con Sien. Quando lasciò la donna decise di andare in campagna. Iniziò così ad interessarsi ai contadini. In difficoltà finanziarie, si recò a Nuenen dove il padre si era trasferito per i suoi impegni di pastore.

- Qui, Van Gogh, invece di andare a vivere con la famiglia, prese in affitto due stanze: in una abitava, nell'altra dipingeva. A «I mangiatori di patate» lavorò molti mesi, eseguendone più versioni.
- In questo quadro sono già evidenti i caratteri stilistici che rendono immediatamente riconoscibile la sua pittura.

- persone sedute intorno al tavolo. Il soggetto del quadro è di immediata evidenza.
- In una povera casa, un gruppo di contadini sta consumando un misero pasto a base di patate. Sono cinque persone: una bambina di spalle, un uomo di profilo, di fronte una giovane donna e un altro uomo con una tazzina in mano, e una donna anziana che sta versando del caffè in alcune tazze.

Hanno pose ed espressioni serie e composte. **Esprimono una dignità che li riscatta dalla condizione di miseria in cui vivono. Nel quadro predominano i colori scuri e brunastri.** Tra di essi Van Gogh inserisce delle pennellate **gialle e bianco-azzurrine**, quali riflessi della poca luce che rende possibile la visione.

Da notare l'alone biancastro che avvolge la figura della ragazzina di spalle e che crea un suggestivo effetto di controluce.

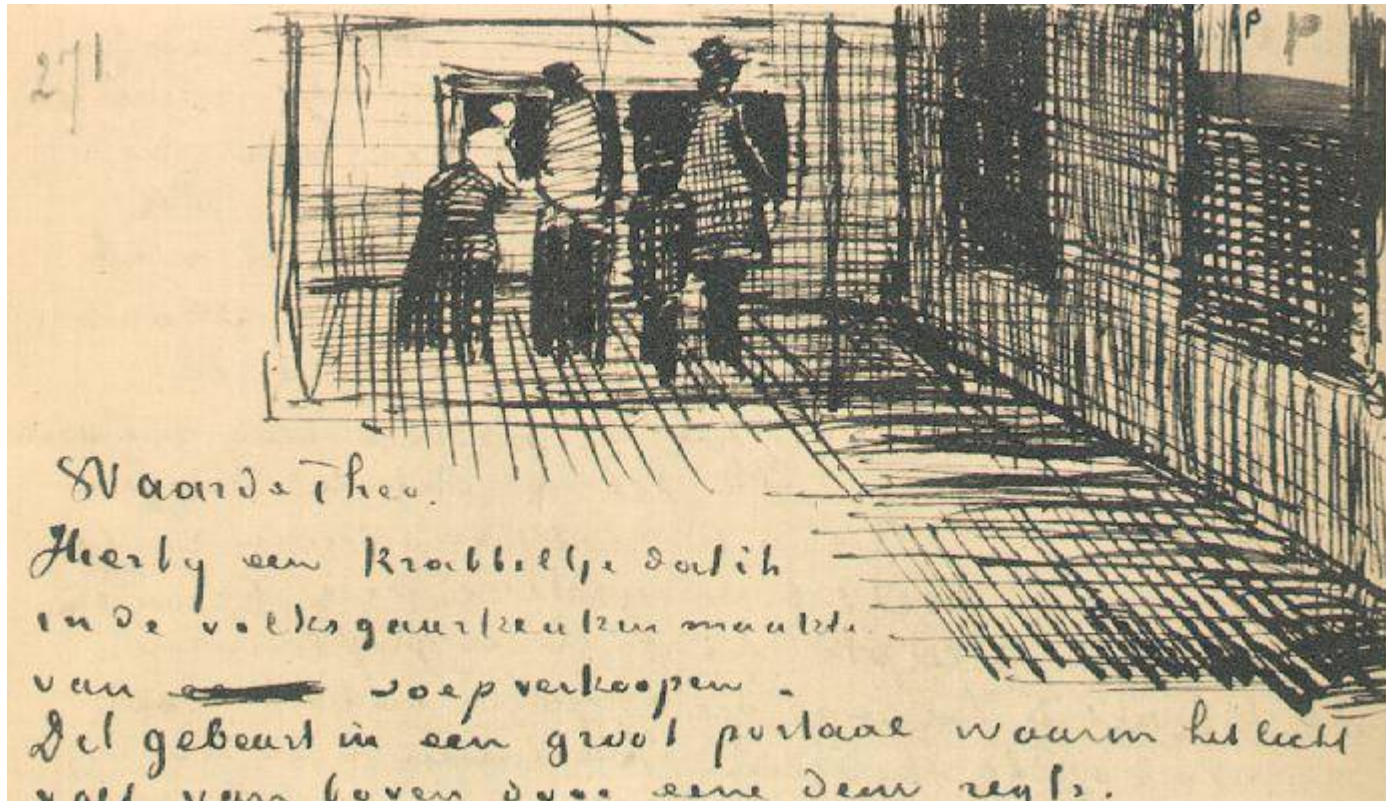
- In questo quadro c'è una evidente partecipazione affettiva di Van Gogh alle condizioni di vita delle persone raffigurate. La serietà con cui stanno consumando il pasto dà una nota quasi religiosa alla scena. È un rito, che essi stanno svolgendo, che attinge ai più profondi valori umani. I valori del lavoro, della famiglia, delle cose semplici ma vere.

- Non è un'opera di denuncia sociale (come potevano essere i quadri di Courbet), o di esaltazione della nobiltà del lavoro dei campi (come era nei quadri di Millet). Questo quadro di Van Gogh esprime solo la sua profonda solidarietà con i lavoratori dei campi che consumano i cibi che essi stessi hanno ottenuto dalla terra.

campo di patate.



la mensa dei poveri.



271

Vaardatheo.
Merby een krobbelje dach
in de volksgeurkeuken markt.
van ~~een~~ soepverkoopen.
Het gebeurt in een groot portaal waarin het licht
valt van boven door een deur rechts.

Il Pomodoro Louis Eugenio Melendez, Natura Morta con cetrioli 1772, Madrid Prado



- Alimento del Nuovo Mondo, il pomodoro si affermò solo nel Settecento nella gastronomia mediterranea, nella quale tuttavia divenne presto un ingrediente fondamentale.
- Originario dell'America centro-meridionale e soprattutto del Perù e del Messico, il pomodoro, insieme alla patata e al peperoncino, fu importato in Europa all'epoca dei viaggi di conquista delle flotte spagnole e portoghesi. Le notizie relative all'epoca della sua introduzione in Europa tuttavia non sono certe e sono quasi inesistenti i documenti scritti

- **Come per la patata anche sulla commestibilità del pomodoro nacquero da principio molti dubbi**, cosicché all'inizio la pianta di pomodoro dovette sembrare più bella che buona e il suo frutto maggiormente degno di curiosità naturalistica piuttosto che alimento versatile da impiegare nelle elaborazioni gastronomiche. Per questi motivi gli stessi botanici, attratti dal pomodoro come curiosità esotica, non esitarono a diffidarne ritenendo che esso fosse non commestibile o addirittura velenoso.

- L'ingresso nella gastronomia del pomodoro, che si affermò ben presto soprattutto nella
- cucina napoletana, avvenne nel Settecento, epoca in cui compare annoverato fra le altre verdure nel trattato *Del cibo pitagorico per uso de' nobili e de' letterati* di Vincenzo Corrado, che
- già nel titolo dichiarava la destinazione colta del libro e degli stessi alimenti vegetali decantati dall'autore. Il trattato di Corrado esprime la tendenza che già verso la fine del secolo produrrà numerosi gastronomi responsabili di ricette che decreteranno il successo del pomodoro

Natura morta con caffettiera Losanna.



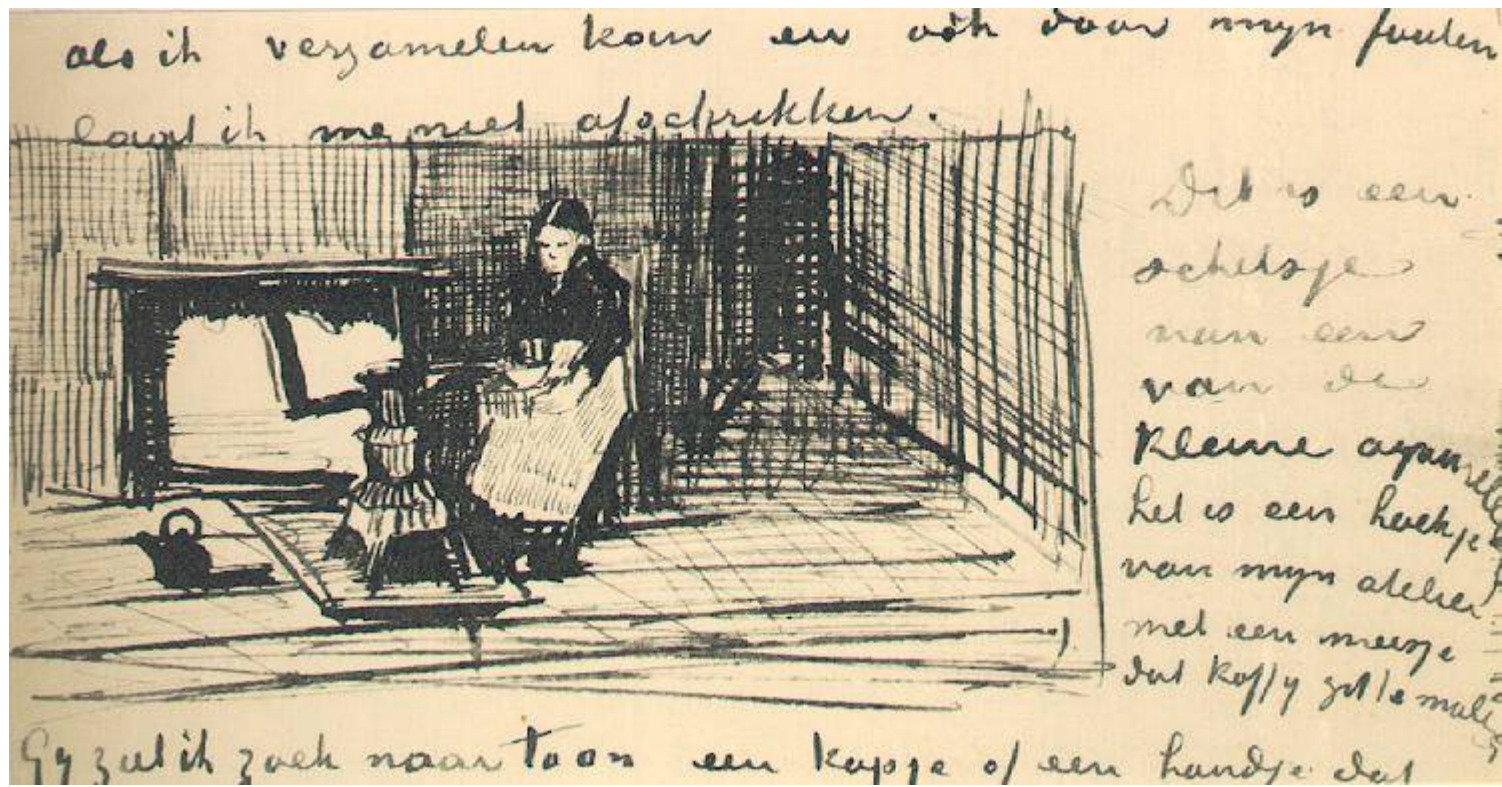
Natura morta bottiglia limoni e
arance Arles 1888.



uomo che mette patate in un sacco
1881.



ragazza che macina caffè vicino alla stufa.



natura morta con cesto di patate
1885.



Francisco Goya, tranci
di salmone
1808-1812



Tradizione del “Bodegones” (,taverna o cucina di infimo ordine) genere di pittura iberica che illustra scene di vita umile.

- Velasquez, Zurbaran, Cota, Ribera, Murillo - rivoluzione naturalistica di Caravaggio-
- Tre trance circolari di salmone in un'innocente ghiottoneria, fiammeggiata di rosso arietino, celano il desiderio di appetito e ,nel loro plastico contatto, si accontentano di essere vedute. Dal regno della vista a quello dei sensi. Un fascino cruento in una dolce consolazione della voluttà olfattiva, una sublimazione dell'odore per sedurre l'occhio in un alchemico sortilegio.

Cezanne



P. Cezanne Natura Morta



- Paul Cézanne dipinse questa *Natura morta* nel 1888. L'appiattimento della prospettiva e la tecnica della progressiva semplificazione delle figure preludono alla stilizzazione astratta sviluppata dal cubismo, agli inizi del XX secolo. Il quadro si trova al Museo Puškin di Mosca.
Bridgeman Art Library, London/New York

Renoir Natura Morta



H Matisse . Cipolle rosa

