

Cibo di strada: Street food dell'antica Roma

Lo [street food](#) ha radici antiche. Sin dal tempo dei Romani gran parte della popolazione consumava i pasti in piedi, velocemente, sostando in locali semi-aperti adiacenti alla strada.

Di queste strutture rimangono importanti vestigia a Pompei. Qui le [taverne](#) erano oltre che meta dei viaggiatori di passaggio anche il luogo dove i poveri si facevano riscaldare le vivande (non sempre disponevano di fornelli a casa loro).

Ipermercato enogastronomico rinascimentale: Parigi

- "Nelle città e persino nei paesi si trovano fornai e rostitieri che vendono ogni sorta di piatti pronti, o quanto meno già preparati che si devono solo cuocere. I capponi, le pernici e le lepri costano meno lardellati e arrostiti che ad acquistarli vivi al mercato o fuori Parigi. I prezzi degli alimenti non sono alti, perché non vi è cosa per cui i francesi spendano più volentieri il loro denaro che per il buon cibo.

- Per questo vi sono talmente tanti beccai, rosticceri, rivenditori e osti che non ci si raccapezza letteralmente più. I rosticceri e i fornai in meno di un'ora preparano un pranzo o una cena per dieci, o anche per cento persone. Il rosticcere fornisce la carne, il fornaio le sfogliate ripiene, le torte e gli antipasti, mentre il cuoco prepara le gelatine, le salse e i condimenti".

- Colui che scriveva così nel 1577 era l'ambasciatore di Venezia presso la corte francese, il quale doveva intendersene abbastanza di cibo visto che a quel tempo la città lagunare era ancora considerata la mecca dei buongustai.

All'inizio del cinquecento la capitale francese contava un quarto di milione di abitanti, un numero enorme per quei tempi

- All'inizio del cinquecento la capitale francese contava un quarto di milione di abitanti, un numero enorme per quei tempi. Al contrario dei contadini e dei nobili di campagna, spesso ridotti in miseria, gli abitanti della città si erano arricchiti rivendendo oggetti di oreficeria e commerciando spezie e numerosi altri prodotti, per i quali Parigi rappresentava il tramite tra sud, nord ed est. Le principali merci di esportazione erano stoffe e tessuti, prodotti in quantità sempre maggiore nelle manifatture locali

- Nel XV secolo Parigi offriva uno spettacolo stupefacente: in mezzo a un mare di foreste sorgeva all'improvviso un ammasso confuso di case attraversato da vicoli tortuosi. Una cintura di campi circondava le alte mura cittadine, all'interno vi erano quattro ponti fiancheggiati da mulini, mentre nel bel mezzo di Parigi ci si imbatteva piccoli pollai e porcili. Tutto si svolgeva in strada, perché le abitazioni erano anguste. Parigi, stando alle descrizioni di tutti i visitatori, era come un'unico, grande ipermercato che ruotava attorno a un centro coperto 'Les Halles'.

- Pratiche popolari del genere erano però considerate di cattivo gusto dai notabili, i quali vedevano scadere la propria reputazione se erano visti far colazione alla taverna, perchè vivere per la strada non era serio. Oltre alle "cauponae" e alle "tabernae" dove i passanti compravano o consumavano bevande fresche o vino caldo, numerosi erano i venditori ambulanti che offrivano pane, frittelle, salsicce, ecc. Le classi popolari urbane conoscevano il piacere di consumare a tavola solo il pasto serale.

Lo scrittore latino Marziale in un epigramma descrive il caos delle strade dell'Urbe prima dell'editto di Domiziano che aveva regolato l'esposizione e lo stazionamento di merci per strade e marciapiedi:

“Non più fiaschi appesi ai pilastri... barbiere, bettoliere, friggitore, norcino; nel proprio guscio se ne sta ciascuno. Ora c'è Roma: prima era un casino”.

Giulio Cesare



- Già al tempo di Giulio Cesare era stato realizzato il primo mercato romano di specialità gastronomiche, che si presentava come un grande edificio di forma quadrata. Sulle facciate prospicienti il grande e luminoso cortile interno si aprivano, ovunque, piccoli negozi. Per proteggere le merci dai raggi del sole venivano stese pelli di animali.

- Qui era soprattutto abbondante l'offerta di verdure ed ortaggi, i prodotti cioè di un campo nel quale gli agronomi del tempo operavano con risultati apprezzabili. Erano riusciti, ad esempio, a coltivare per la prima volta la lattuga cappuccina e a far raggiungere ad asparagi e cavoli le dimensioni che ancora oggi mantengono.

- Un cronista dell'epoca descrive così il mercato:
“Si potevano trovare 38 qualità di pere e 23 di mele. Strettamente addossati l'una a l'altro, stavano i banchi dei verdurieri, che urlando, vantavano la qualità delle proprie merci. Pepe, cardamomo e valeriana dell'India, cumino dall'Etiopia, zenzero dall'Arabia.
I volatili erano appesi a lacci, così come il pesce secco. Accanto vi erano botti con il sale nelle quali si trovavano ostriche ancora vive.

- I volatili erano appesi a lacci, così come il pesce secco. Accanto vi erano botti con il sale nelle quali si trovavano ostriche ancora vive. Si era imposto anche il luogo comune che un cibo doveva essere tanto più gustoso quanto più esotico ne fosse stato il paese d'origine. I nobili romani erano tanto amanti della vita gaudente, che vedevano nel lusso della tavola una dei massimi valori della vita.

- Ad esempio la richiesta di poter disporre di pesci e di altri frutti di mare quanto più freschi, portò coloro che commerciavano in prodotti ittici, prima a trasportare il salmone del Reno in speciali carri cisterna lungo le strade dell'impero rinnovando l'acqua ad ogni posta, poi ad erigere un'imponente costruzione all'interno del perimetro del mercato all'ingrosso.

- Marcio Ulpio Traiano (53-117 d.C.)

Mercati Traiane

Marcio Ulpio Traiano divenne imperatore nel 98 d.C., non per diritto dinastico ma per adozione (fatto eccezionale), essendo considerato il miglior candidato possibile. Riuscì in un'impresa non facile per un sovrano: fu apprezzato da tutti. Dal Senato con cui collaborò senza problemi; dai provinciali che lo amarono per le origini ispaniche; dai legionari che ne riconobbero il valore militare e dagli intellettuali che ne apprezzarono la cultura stoica.

Traiano fece a Roma grandi lavori, dalla ristrutturazione del foro, all'acquedotto, ed edificò un insieme di edifici articolati su più livelli: i Mercati Traiane.

Offerta dell'Agnelo



donna al
mercato



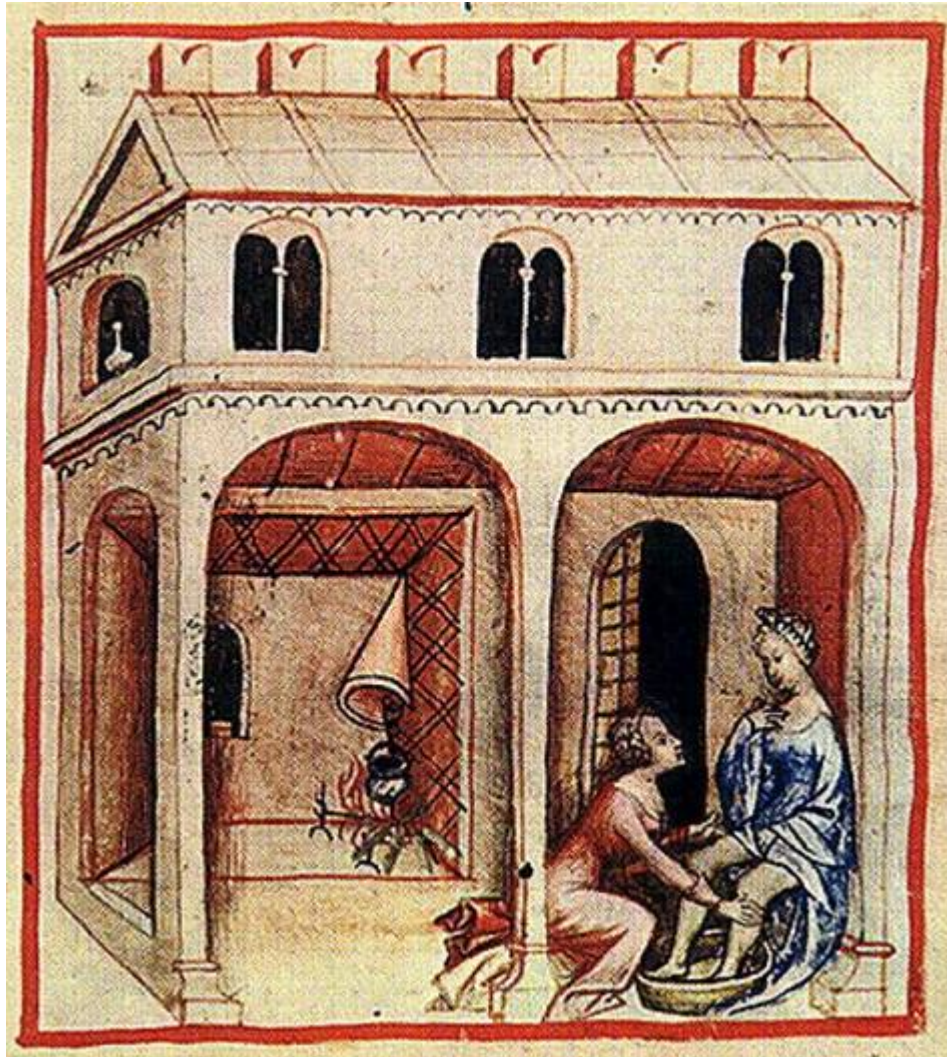
- Per parlare di cucina medievale, bisogna cercare di conoscere l'uomo del periodo che ci interessa. Quest'uomo è un fervente credente, rispettoso del potere religioso, angosciato dalla paura dell'Inferno. Infatti al fine di acquisire meriti spirituali, egli abbandona casa e campi per fare lunghi e pericolosi pellegrinaggi.

Vita all'a
aperta



- Soffermandosi su queste considerazioni, si può comprendere come anche l'alimentazione e l'arte di cucinare del medioevo, non potevano assolutamente paragonarsi a quelle dell'Impero Romano, o del successivo Rinascimento. **La Cucina medioevale è di conseguenza povera, destinata alla vera e propria sopravvivenza, ma non per questo priva di spunti che fanno intravedere scenari di grande cultura**

Vita casalinga



Una cultura principalmente rurale perché anche la vita della città era legata strettamente a quella della campagna. Animali come oche anatre e maiali, giravano indisturbati in città. Filippo detto il Grosso, figlio del Re di Francia Luigi V, morì cadendo da cavallo proprio davanti alla reggia, per colpa di un porco che aveva spaventato il di lui destriero. Anche il mercato, centro della vita cittadina, era collegato strettamente alla gastronomia.

- Là si facevano gli affari, si amministrava la giustizia, si tenevano le assemblee e si ordinavano le congiure e le sommosse. Il mercato era il teatro degli agenti di cambio e lì si trovavano esposti: viveri, dolciumi, stoffe, calzature, cuoi, terraglie ecc. Era dunque qui, che aveva origine lo scambio dei prodotti per alimentarsi, ed era qui che iniziava il minuzioso controllo da parte dell'amministrazione cittadina della qualità delle derrate alimentari.

- Secondo queste norme, per esempio a Firenze era vietato: rimettere in vendita il lunedì la carne rimasta del sabato o vendere il pesce fuori dagli spazi del mercato. A Zurigo si doveva distruggere alla sera il pesce rimasto invenduto, mentre a Lucerna la tratta del pesce era permessa solo nell'intervallo tra un pasto e l'altro.

- Altre norme che possono destare curiosità le troviamo a Strasburgo, dove si destinava agli ospedali la carne degli animali malati. Infine per meglio comprendere il comportamento a tavola nel medioevo, è fondamentale fare una distinzione alimentare fra i ricchi, i poveri, e gli uomini di chiesa.

- Apollodoro di Damasco nel II sec. progettò questo primo centro commerciale coperto della storia, considerato nell'antichità una delle meraviglie del mondo classico (oggi se ne può ammirare solo una piccola parte). Sei erano i piani su cui si sviluppava, con 150 negozi dove si vendeva un po' di tutto. Fiori, frutta, olio, vino, grano, pepe, spezie pregiate.

All'ultimo piano si poteva acquistare pesce, conservato vivo in vasche d'acqua dolce o di mare rifornite mediante appositi acquedotti. C'era perfino una tavola calda e una specie di banca. Tra una spesa e l'altra, commercianti e clienti si fermavano nelle osterie del piano terra (*tabernae*) per fare due chiacchiere, bere e giocare a dadi

Storia del bicchiere

Il bicchiere è, da almeno seimila anni, oggetto insostituibile della vita quotidiana e, a differenza di altri, non è mai mancato e non si è mai proclamata la sua inutilità. I bicchieri, in origine, erano d'argilla o di legno ma, con l'evolversi dei costumi, ne vennero confezionati anche con metalli più o meno preziosi. Già nel 2500 a.C. fu utilizzato per la sua fabbricazione il vetro. Verso la fine del I secolo a.C, la scoperta della tecnica di soffiatura, avvenuta probabilmente in Siria, decretò un profondo cambiamento nella storia del bicchiere.

- Le fabbriche di vetro, in epoca romana, furono molto attive e produssero una gran varietà di bicchieri di forme differenti:
piccole coppe emisferiche decorate con gocce o a tronco di cono con fondo piatto.



- Con la dissoluzione dell'impero romano, a partire dalla seconda metà del IV secolo d.C., i vetrai dell'Europa settentrionale furono privati dei rifornimenti di soda, necessaria alla produzione del vetro, in arrivo dall'area mediterranea e iniziarono a utilizzare la potassa proveniente dall'incenerimento degli alberi. Nacque così il vetro teutonico dal colore verdastro.

- Nell'epoca medievale, in Oriente, si diffusero coppe di forma cilindrica in vetro trasparente con decorazioni dipinte a smalti policromi, mentre in Occidente si fabbricarono bicchieri privi di base, decorati con fili applicati o bugne simili a proboscidi. La vera arte vetraria nella fabbricazione dei bicchieri si sviluppò, però, a Venezia prima dell'anno Mille. Originariamente la produzione avveniva in città e riguardava bicchieri da vino a stelo ma, nel 1290, il doge spostò tutti i forni vetrari nell'Isola di Murano, per prevenire rischi d'incendio cittadino, il che diede origine a una delle più celebri arti italiane. In Italia, oltre alle grandi e rinomate produzioni di Murano, si sviluppò l'arte della fabbricazione dei bicchieri anche a Firenze e ad Altare, presso Savona. I maestri italiani diffusero l'arte vetraria in tutta Europa tant'è che nel Cinquecento bicchieri "ad alette" o "a serpente" con molteplici fregi inseriti venivano chiamati *a la facon de Venise*.



- D'altra parte anche i vetrai muranesi si ispirarono, per la loro produzione, alle nuove forme prodotte nei paesi transalpini; infatti, non esitarono a proporre la flûte, la cui origine è da attribuirsi ai Paesi Bassi. Nel XVII secolo la Boemia e l'Inghilterra svilupparono nuove tecniche di lavorazione che portarono a produrre un cristallo perfettamente trasparente e massiccio, ideale per il taglio e le incisioni. Infatti, la storia della vetreria Riedel ha inizio nel 1756 proprio in Boemia. Verso la metà dell'Ottocento riprese intensamente l'attività dei maestri vetrai di Murano che crearono e studiarono forme differenti e diedero impulso alla creazione di nuove vetrerie in parecchie aree italiane



- **Come si produce un bicchiere**

- La produzione dei bicchieri è simile a quella di tutti i contenitori in vetro, come le bottiglie, ed è definita "produzione di vetro cavo".

La formazione del vetro cavo avviene per soffiatura, pressatura e centrifugazione.

- La soffiatura è un antico metodo di produzione che si svolge con gli stessi movimenti, quasi rituali, con cui si lavoravano i vetri molti secoli fa. Il garzone di vetreria, detto "raccoglitore", con la canna da sodo preleva dal crogiolo una quantità di vetro fuso e, sodando, trasforma il vetro in un globo e porge la canna, così approntata, al "mastro decoratore". Questo secondo operaio, con appropriati movimenti e utensili, fa assumere alla bolla la forma desiderata; sarà però un terzo operaio, "il gran maestro vetraio", a dare al pezzo, con abili ritocchi, la forma definitiva. Talvolta l'operaio, per ottenere oggetti tutti uguali, soffia il vetro prelevato con la canna in uno stampo di legno o di metallo. Tale operazione, detta stampaggio, può anche essere automatizzata così come la soffiatura può avvenire mediante augelli appositamente studiati.

- La pressatura è un'invenzione inglese che risale agli inizi del XIX secolo: con questa tecnica la massa vetrosa è prelevata dal forno e immessa in uno stampo caldo nel quale viene poi calato un controstampo. Il vetro, così pressato, va a occupare lo spazio tra stampo e controstampo, determinando la forma e lo spessore dell'oggetto. Talvolta si adottano sistemi combinati di pressatura e sodatura.
- La centrifugazione è una particolare tecnica di stampaggio che consiste nel colare il vetro fuso in uno stampo fatto ruotare velocemente.



Il sarcofago degli sposi Museo di Villa Giulia 520 a.C.



Etruschi

- Il Sarcofago degli Sposi è stato rinvenuto in una tomba della necropoli della [Banditaccia](#) di Cerveteri ed è attribuibile al 520 a.C. circa. Il sarcofago è una scultura in terracotta, il cui coperchio riporta le figure di due sposi, adagiati su un triclinio, cioè il letto che si usava durante i banchetti. L'uomo poggia affettuosamente il braccio sulle spalle della moglie, e i lineamenti delle due figure seguono la caratteristica tipica dell'arte scultorea etrusca, costituita da linee semplici e diritte ma nello stesso tempo eleganti . La forma è molto curata in alcuni particolari, come si può ricavare dall'osservazione dei calzari a punta detti *calcei repandi* che indossano i due sposi.

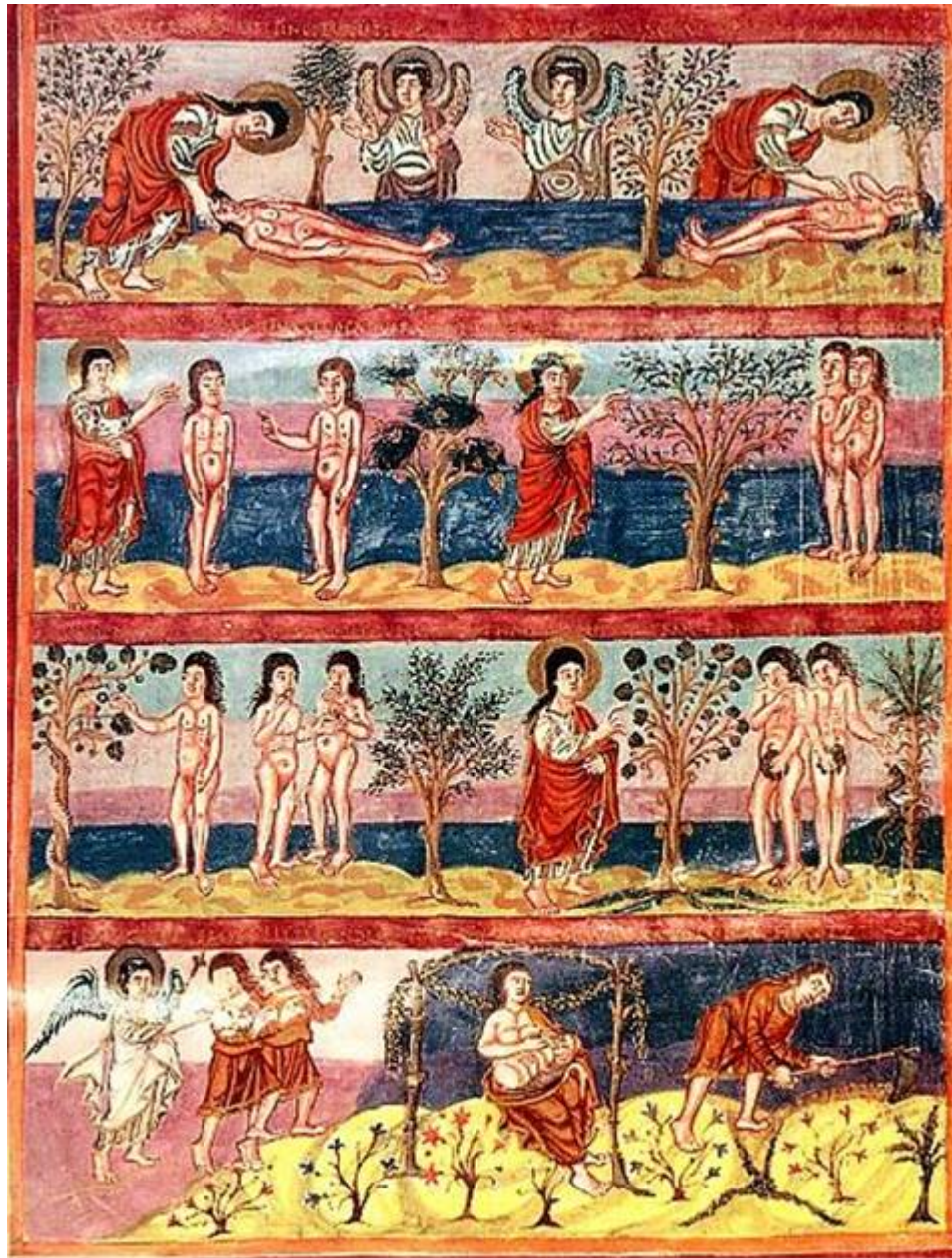


fig. 4: "Scene della Genesi",
Bibbia Moutier-Grandval, Tours,
840 ca., Londra, British Museum

- Arazzo di Bayeaux

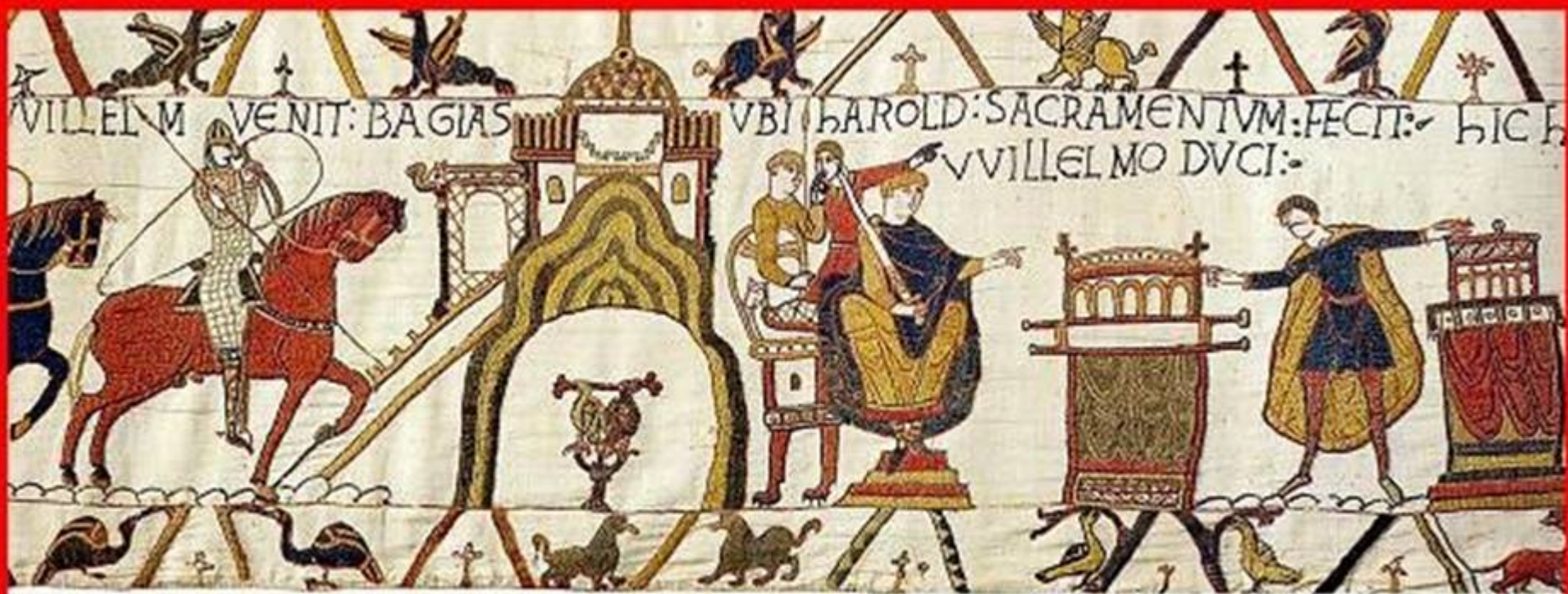


fig. 10 b: "Aroldo si reca a Bayeaux e presta giuramento a Guglielmo su due reliquiari", arazzo di Bayeaux, Musée de la Reine Mathilde

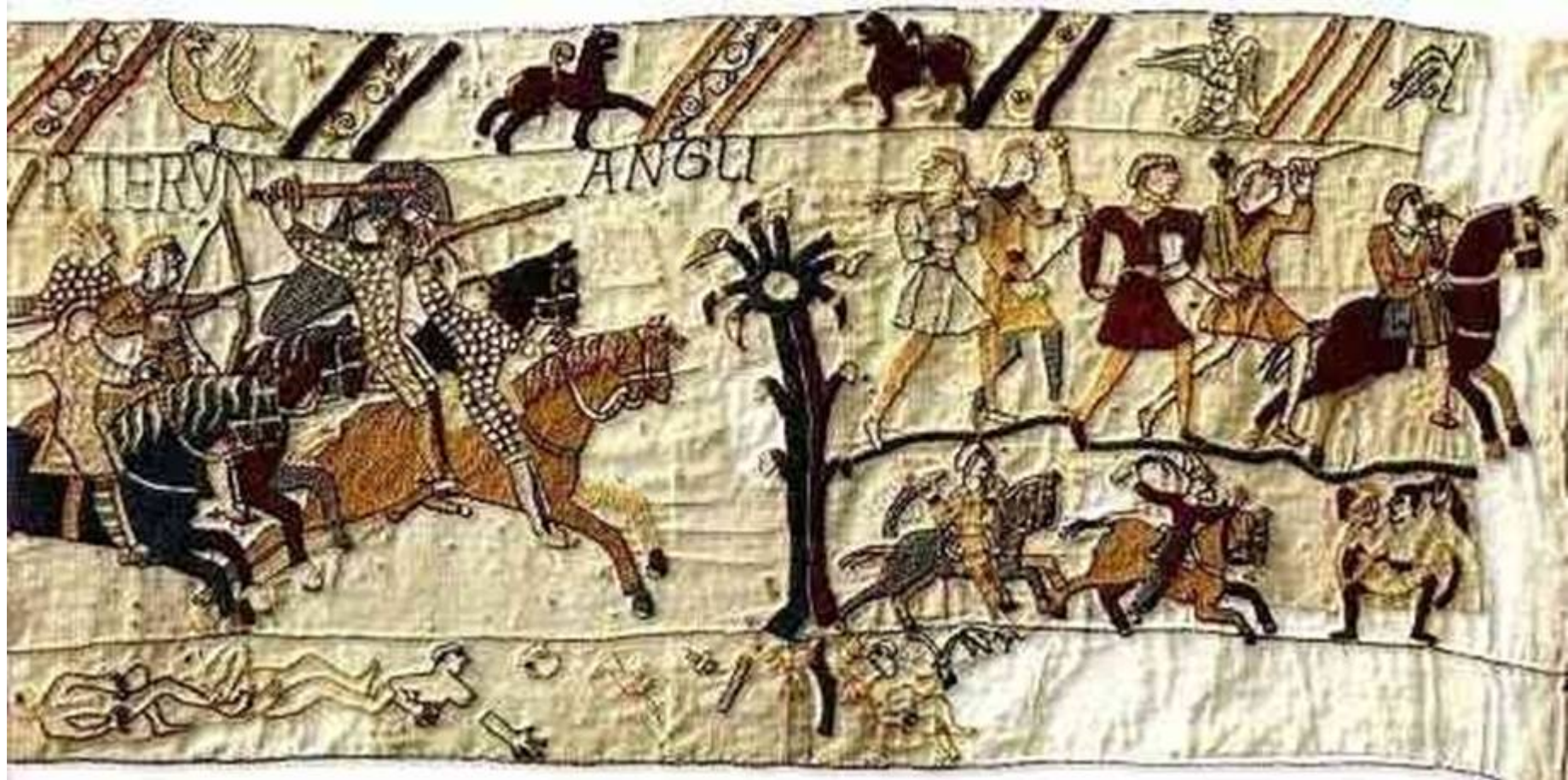




fig. 11 a: "Il corpo di Edoardo è trasportato nella chiesa di S. Pietro", arazzo di Bayeux, Musée de la Reine Mathilde



fig. 11 c: "La costruzione delle navi", arazzo di Bayeux,
Musée de la Reine Mathilde



fig. 12 b: "Una freccia colpisce mortalmente Aroldo in un occhio", arazzo di Bayeaux, Musée de la Reine Mathilde

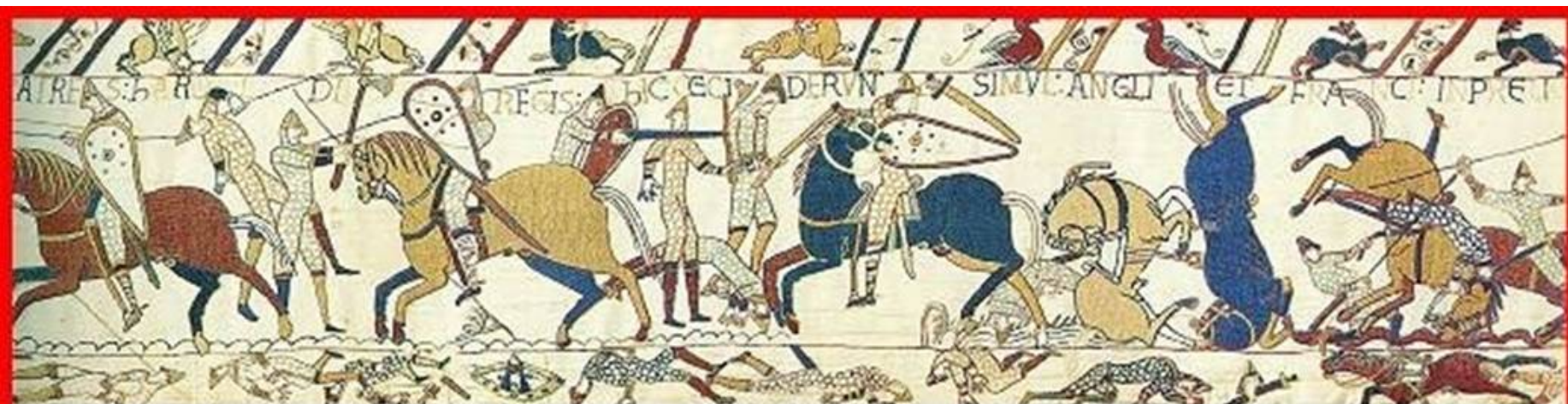


fig. 12 a: "La battaglia di Hastings", arazzo di Bayeux,
Musée de la Reine Mathilde



fig. 11 c: "La costruzione delle navi", arazzo di Bayeux,
Musée de la Reine Mathilde

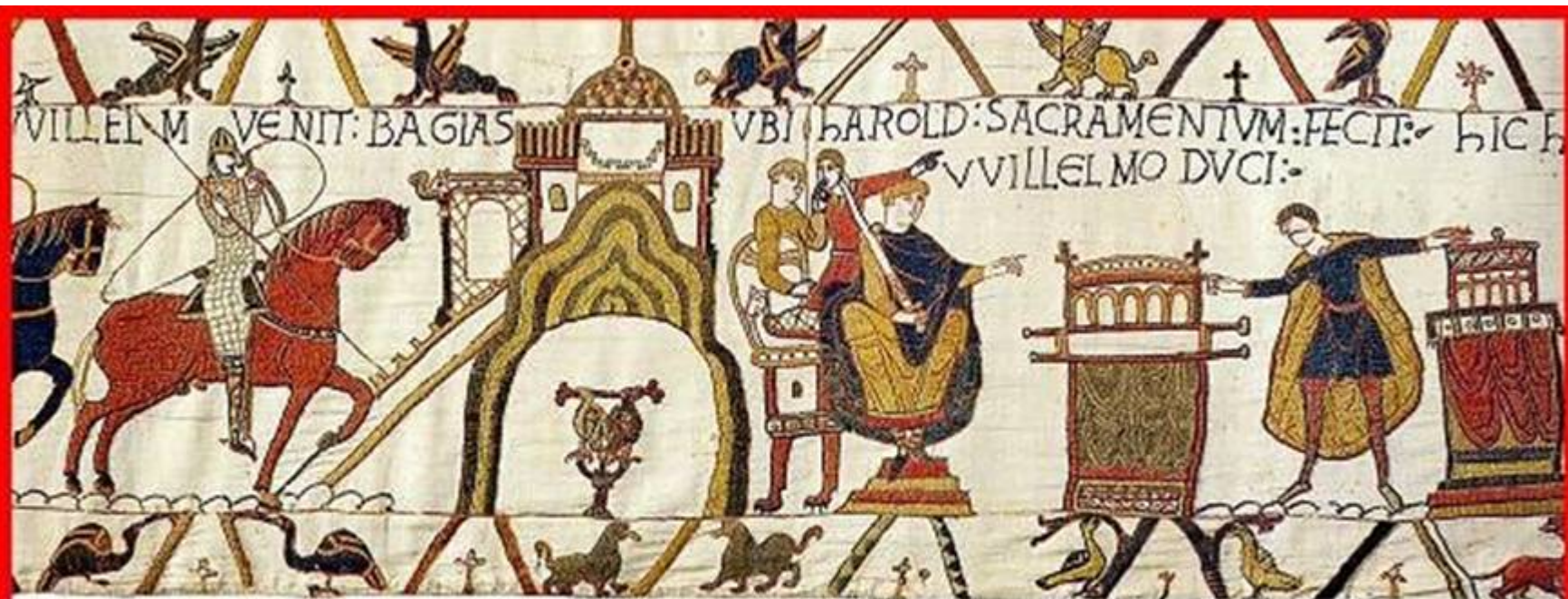


fig. 10 b: "Aroldo si reca a Bayeaux e presta giuramento a Guglielmo su due reliquiari", arazzo di Bayeaux, Musée de la Reine Mathilde

Il castello di Issogne



- Il castello di Issogne fu voluto da Giorgio di Challant alla fine del 400 come palazzo residenziale. Nel cortile si trova la famosa fontana del melograno in ferro battuto (XVI sec.) e, sotto il porticato, sette lunette affrescate con curiose scene di vita popolare del tempo. Già proprietà dei vescovi di Aosta, poi restaurato verso il 1400 da Ibleto di Challant, il castello di Issogne avrebbe assunto l'aspetto che ancora oggi propone ai visitatori tra il 1490 circa e il 1510, al tempo di Giorgio di Challant, protonotario apostolico e priore di S. Orso che lo restaurò e lo trasformò in una sontuosa dimora per sua cugina Margherita de La Chambre e suo figlio Filiberto. Issogne infatti non è più un castello medievale, ma una residenza rinascimentale che esternamente non denota segni di appariscenza, con le torri angolari di poco più alte dei tetti del complesso.

Interno

- Al centro del cortile, sul quale si affacciano prospetti interamente decorati di stemmi matrimoniali della famiglia Challant, si trova la celebre fontana del melograno in ferro battuto.

I vani del castello sono una cinquantina. Al piano terra sono visitabili la sala da pranzo che comunica con la cucina solo per mezzo del passapiatti che si apre sotto la cappa del camino; la cucina, nella quale si trovano tre grandi camini, è divisa in due da una doppia arcata: una parte era riservata ai Signori e l'altra al personale di servizio. La sala baronale in cui si possono ammirare un bel camino in pietra recante sulla cappa lo stemma dei Challant affiancato da un leone e da un grifone, le pitture sulle travi lignee del soffitto, e gli affreschi delle pareti raffiguranti paesaggi, scene di caccia e il Giudizio di Paride.

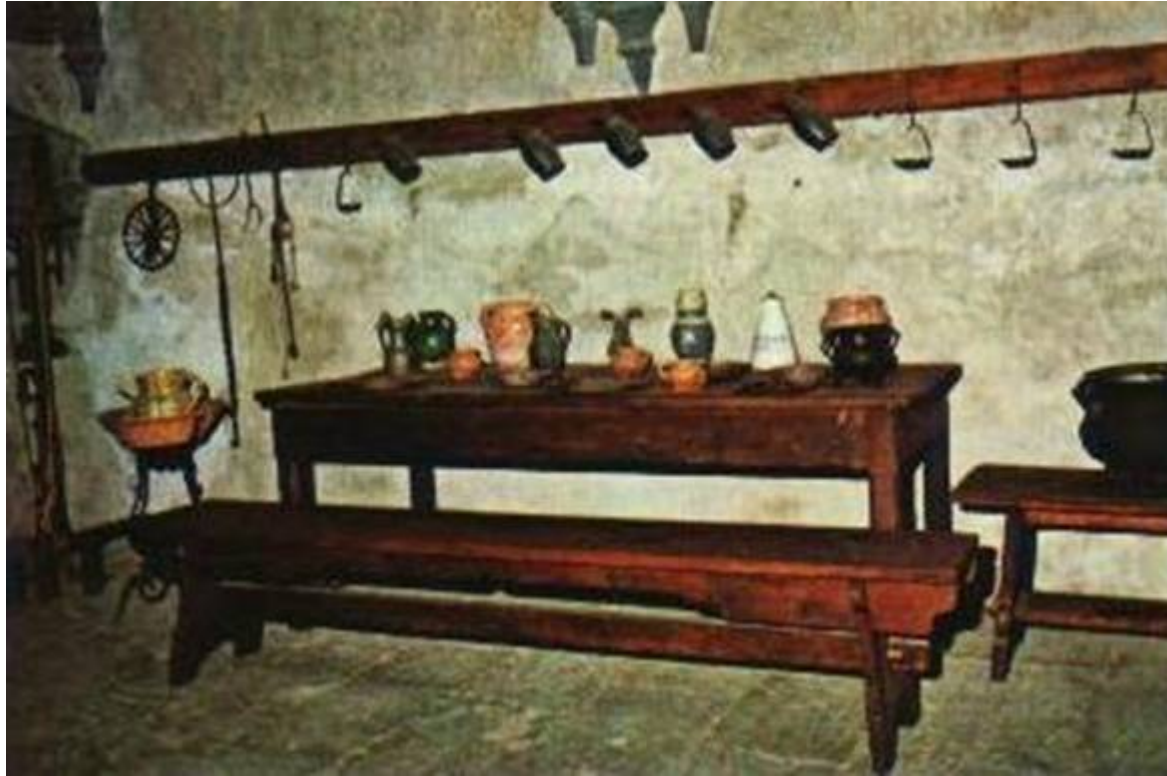
Al 1° piano si trovano: la cappella dalle volte a ogiva finemente decorate, con affreschi alle pareti e con l'altare gotico in legno intagliato e dorato adorno di un trittico fiammingo. Una cancellata in legno divide la parte riservata ai Signori da quella destinata alla servitù; la camera della Contessa con l'oratorio ornato di pitture e quella del Conte Renato.

- Internamente l'androne e il portico sono decorati di affreschi inquadrati nelle lunette degli archi e **riproducono scene di vita quotidiana (la bottega del sarto, la farmacia, la macelleria, il corpo di guardia, il mercato di frutta e verdura, la bottega del fornaio, dello speziale, del pizzicagnolo).**

Al 2° piano: la stanza del re di Francia con il soffitto a cassettoni e un camino che reca sulla cappa lo stemma con i gigli dorati sul fondo e il motto "Vive le Roi". Accanto a questa camera si trova quella detta dei "Cavalieri di San Maurizio" con il bel soffitto a cassettoni in cui è dipinta la croce di quest'ordine.

Dalla famiglia Challant il castello passò ai Madruzzo e ritornò ai Challant dopo un processo per la successione durato più di un secolo. Dopo vari passaggi di proprietà, nel 1872 fu acquistato dal pittore Vittorio Avondo che lo restaurò e lo donò allo Stato nel 1907. Oggi il castello appartiene all'Amministrazione Regionale.

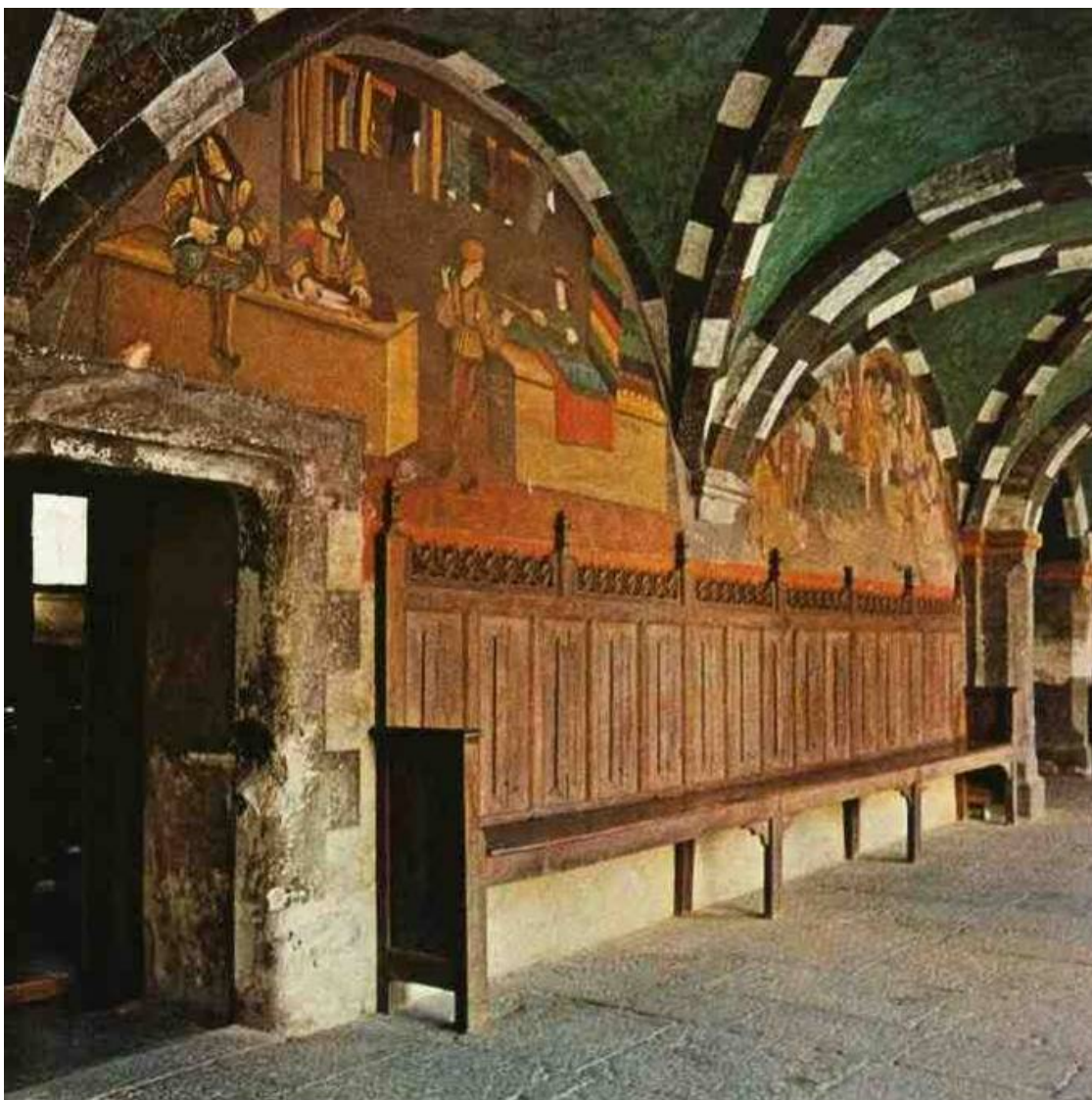
Issogne



Fontana



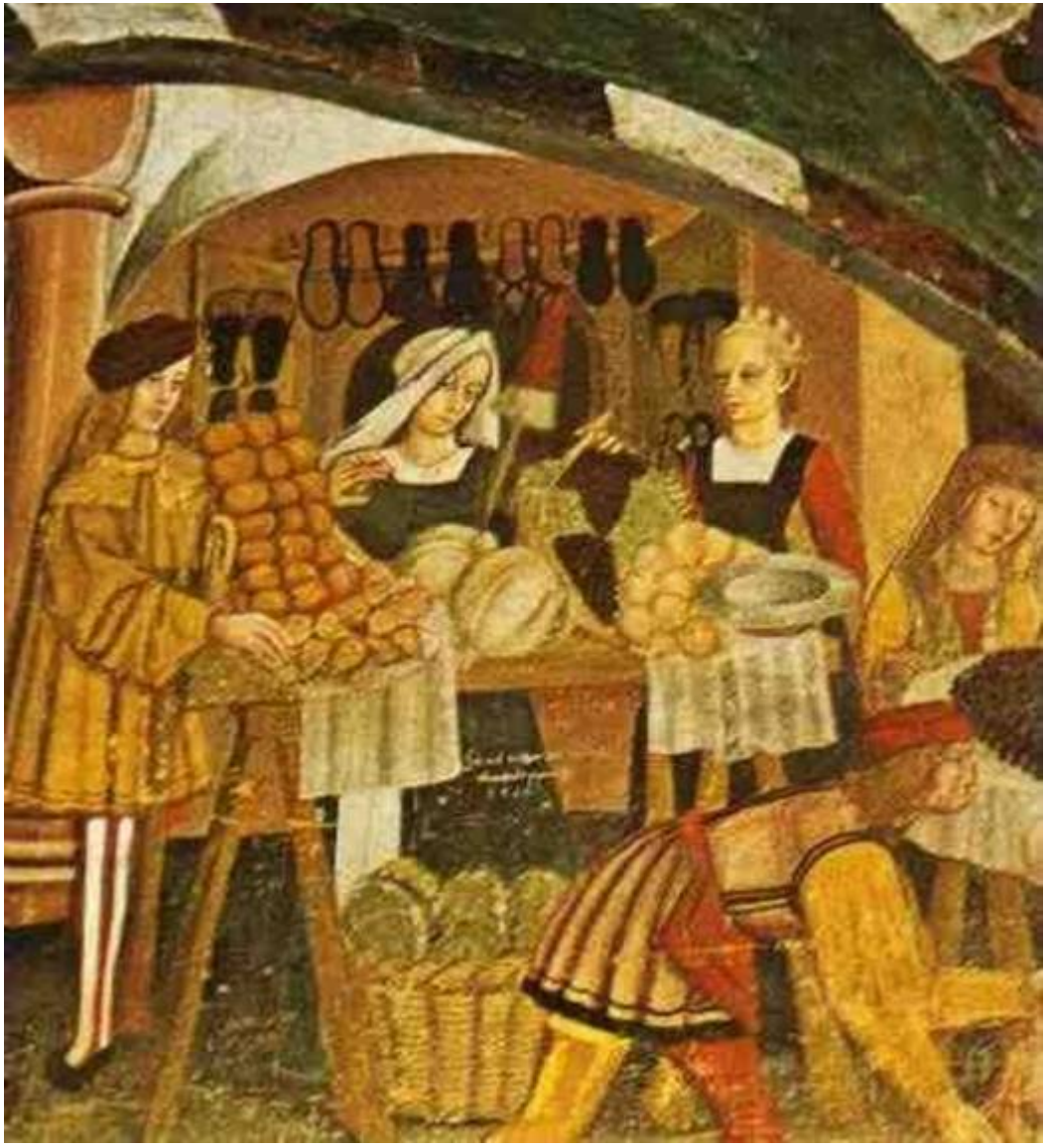
Ingresso



A







V. Campi Fruttivendola 1580 Brera
Milano



- Le scene di mercato si affacciano con frequenza nelle opere pittoriche italiane e fiamminghe, celebrando l'abbondanza derivata dalla crescente fiducia nel commercio come fonte di ricchezza

Anders, Donna al mercato



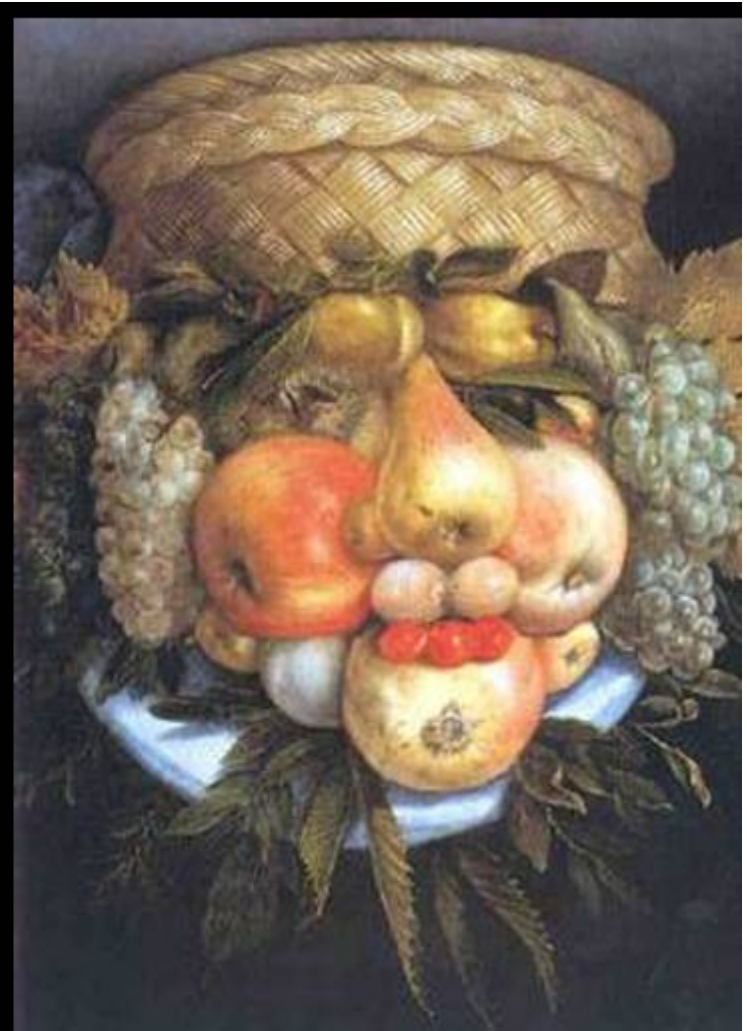
- Quest'opera di V.Campi fa parte di una serie di 5 opere ispirate ai pittori fiamminghi Aertsen e Beucklaer che furono dipinte per il banchiere Hans Fugger intorno al 1580

- L'esposizione di frutta e verdura risponde allo spirito catalogatorio e curioso che animava il collezionismo delle "camere delle meraviglie".
- Nell'avvenente verduraia, nella frutta e nelle verdure è presente una sottile esaltazione della sensualità

Pescivendola V. Campi.



Arcimboldi Testa reversibile

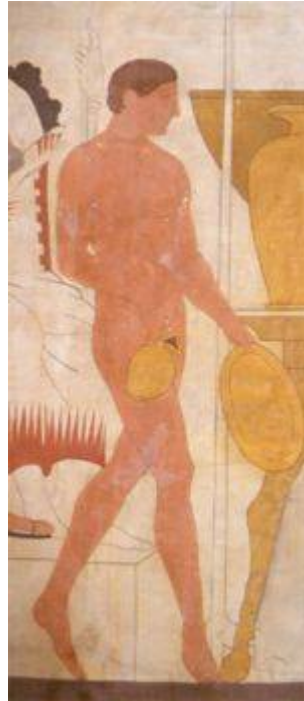


- Macelleria Passarotti.



Con straordinaria precisione, la cucina, la sala da pranzo e i relativi oggetti d'arredo rispecchiavano e tuttora rispecchiano le trasformazioni culturali e filosofiche di un'epoca.

Etruschi



Nell'epoca romana imperiale, le tavole sono coperte da tovaglie ornate e i piatti sono raffinati lavori di cesello e sbalzo in oro, argento e pietre preziose.

- Nell'età imperiale venne introdotta un'innovazione: ai letti tricliniari si sostituisce un unico grande divano di forma arcuata "sigma" che poteva contenere otto o nove commensali. Essi si distendevano sempre di sbieco, con il gomito sinistro appoggiato ad un cuscino ed i piedi volti verso destra; tenevano con la mano sinistra il piatto e con la destra prendevano il cibo, la forchetta era sconosciuta; il coltello poco usato perché i cibi, prima di essere serviti, venivano tagliati in piccole porzioni da uno schiavo; molto usati e di varia forma invece i cucchiari

- Durante il banchetto si beveva in abbondanza: nel triclinio vi era un grande vaso detto "cratere" nel quale si versava il vino conservato nelle anfore e lo si mescolava con acqua calda o fredda a seconda dei casi, i Romani bevevano vino puro soltanto nelle libagioni rituali; i servi attingevano con un mestolo la miscela così ottenuta e riempivano coppe e bicchieri

- Nelle dimore signorili, la stanza adibita a sala da pranzo si chiamava "triclinium", nome che derivava dai tre letti collocati intorno al tavolo, sui quali i commensali si stendevano per mangiare, secondo un'usanza importata dalla Grecia

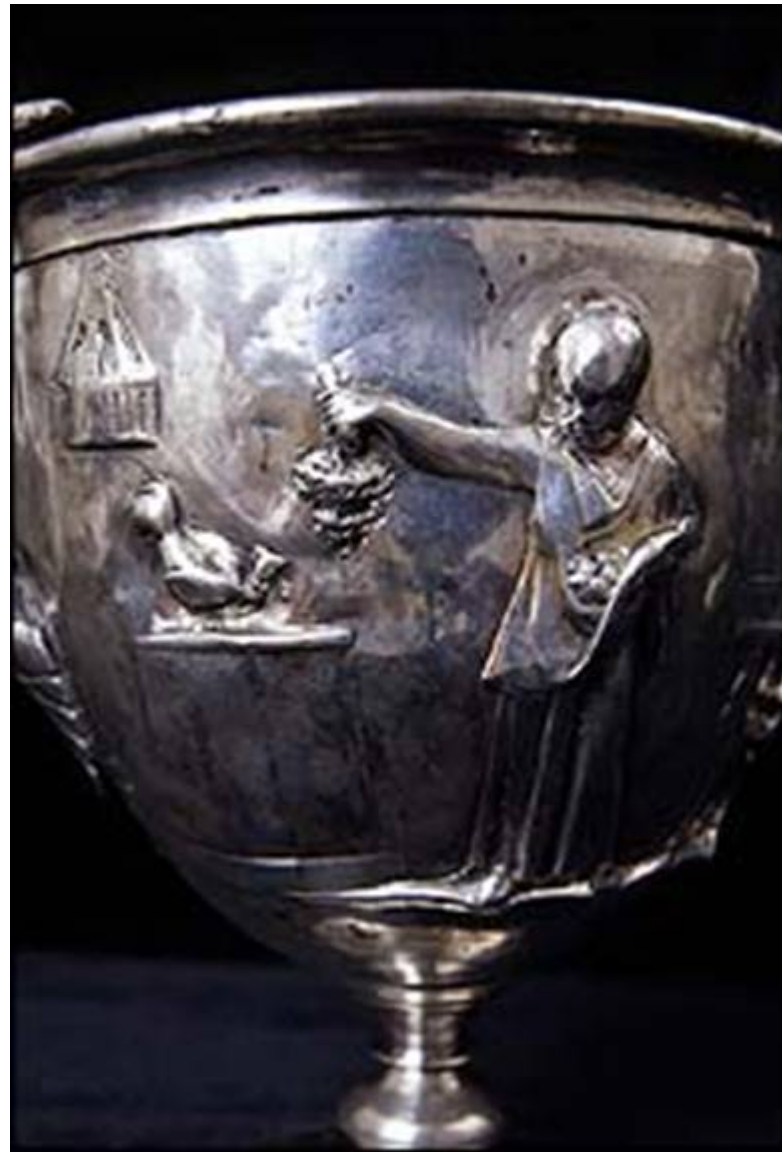
- Nelle umili dimore dei quartieri popolari la gente consumava i pasti stando seduti su rozzi sgabelli, intorno ad una tavola di legno comune, il vasellame era di coccio e la cena semplice e frugale: minestra di verdura e cereali, pesce, qualche volta carne, molti legumi, formaggio, frutta (specialmente quella secca).

Pittura pompeiana con pesche e brocca (1 secolo a.C.)



- Venti pezzi di raffinata argenteria pompeiana, nascosti frettolosamente due millenni fa e ritrovati casualmente durante i lavori per la terza corsia dell'autostrada Napoli-Salerno, raccontano la storia della fuga disperata dall'eruzione del Vesuvio che sterminò la popolazione di Pompei e di Ercolano nel 79 d.C.





- il vasellame, in argento massiccio, apparteneva a una famiglia che esibiva la propria ricchezza (quel corredo da tavola era stato chiaramente molto usato). E la cura con cui fu sistemato, nonostante il pericolo incombente, per essere portato via, denota, secondo la Mastroroberto, un particolare attaccamento ad una sorta di status symbol identificativo di un ceto di neo-ricchi.

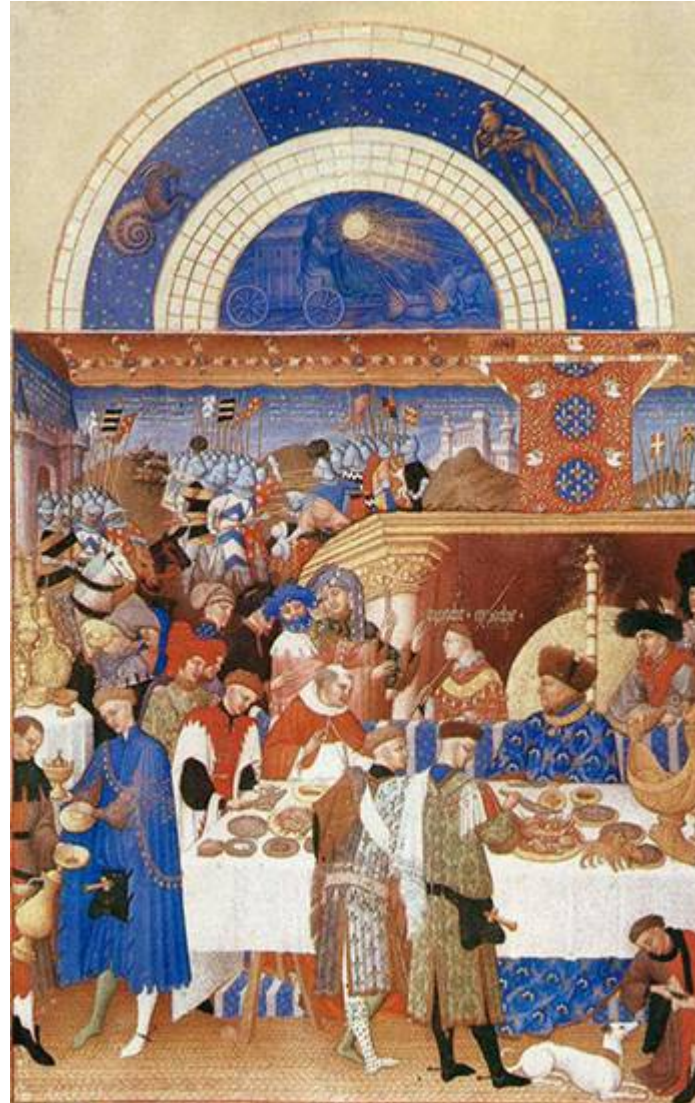
La tavola medioevale eredita da quella romana l'uso della tovaglia e della credenza, è assai povera di utensili. Mancano il bicchiere e il coltello rimarrà , a lungo, l'unica posata. Le stoviglie sono in maiolica , spesso decorata. il vetro.

Gli invitati più illustri del banchetto rinascimentale hanno bicchieri individuali ma non usano posate.

- I *libri d'ore* erano libri per la devozione privata, contenenti preghiere adatte alle ore liturgiche del giorno (da cui il nome) ma anche a giorni della settimana, mesi o stagioni. Nel XV secolo, i *libri d'ore* divennero in assoluto i manoscritti più diffusi e, dopo l'introduzione della stampa a caratteri mobili, entrarono in circolazione anche degli esemplari stampati con le miniature sostituite da xilografie.
- Uno dei più celebri libri d'ore è il *Très Riches Heures*, miniato dai fratelli Limbourg per Jean de Berry intorno al 1413, ora conservato presso il Museo Condé di Chantilly. Si tratta di uno dei più importanti tesori artistici della Francia, poiché rappresenta uno dei culmini dell'arte della miniatura quattrocentesca.

- Si sa poco della storia dei tre fratelli Limbourg, Paul, Hermann e Jean. Erano di origine tedesca e si suppone siano nati negli anni tra il 1370 e il 1380 in una famiglia di artisti attivi presso la corte francese e il ducato di Borgogna.
Pare che nei primi anni del '400, forse intorno al 1408, i tre fratelli siano entrati al servizio di uno dei mecenati francesi del tempo, il duca Jean de Berry, fratello del re Carlo V.
Nel 1416 i fratelli Limbourg morirono in un'epidemia, lasciando incompiuto il [Très Riches Heures](#) che sarà terminato dal miniatore francese Jean Colombe.
La parte presentata qui appartiene alla sezione calendario del [Très Riches Heures](#) ed è forse la parte più nota del codice.

Gennaio Fratelli di Limbourg 1413-1416



- Siedono alla tavola del banchetto due personaggi che l'abbigliamento qualifica l'uno come il Duca di Berry e l'altro come Cardinale.
- Accanto al duca la navicella dorata mostra la sua funzione di contenitore di tutto il necessario per il pasto del Signore

- Il calice cerimoniale dorato con una sorta di coperchio a corona suggerisce l'idea che lo scopo del banchetto sia raggiungere un qualche accordo politico e ufficialmente festeggiarlo

Il vasellame non è in tavola ma è posto su una credenza dove boccali d'argento, bicchieri di vetro, saliere preziose, candelieri , taglieri, bacili per mani e oggetti ornamentali fanno bella mostra, sottolineando la ricchezza dell'ospite.

Gerard Horembout , Il banchetto del Signore

-miniatura 1510-20 Biblioteca Marciana, Venezia



L'arredo rinascimentale



- La cacciagione arrostita segnala la predilezione degli aristocratici per la carne , soprattutto come preda cacciata. Alla caccia fa riferimento anche il Falconiere presentato come assistente del banchetto
- Una saliera piccola svolge la funzione di contenitore del sale; resa preziosa dal coperchio in argento dorato mostra la ricchezza della mensa

IL MIRACOLO DI SAN GUIDO



Questo grande affresco è uno dei capolavori pomposiani, attribuito a Pietro da Rimini o comunque ad artista della scuola riminese del '300, ed eseguito nel 1316. E' suddiviso in tre scene; a sinistra, come in ogni refettorio benedettino, è l'ultima cena; al centro la Deesis dalla fissità bizantina. Ieratica ma viva nell'espressività dei tre personaggi di sinistra. L'ultima scena ricorda il Miracolo del Santo Abate Guido, che proprio nel refettorio pomposiano aveva trasformato l'acqua in vino sotto lo sguardo sorpreso del Vescovo di Ravenna Geberardo, ed adorante dei monaci. Si tratta della scena-simbolo di Pomposa, a cui nel Refettorio facevano contorno altri affreschi sulle pareti, oggi pressochè totalmente perduti.

- un po' prima della metà del '400, fu eseguita nella cappella a sinistra dell'altare maggiore una vasta decorazione ad affresco il cui tema è la storia di Teodolinda, una storia-leggenda, come vedremo poi.

- Il ciclo di affreschi fu eseguito dalla bottega degli Zavattari, una famiglia di artisti-artigiani di cui si hanno notizie per cinque generazioni, dagli ultimi anni del '300 all'inizio del '500. Come usava allora, non erano solo pittori, ma certamente miniatori e autori di disegni per vetrate di chiese; questa loro versatilità la si nota anche a Monza, nelle ricche decorazioni spesso dorate, in certe finiture a secco, il tipico lavoro alla fine degli affreschi del *gotico internazionale*, la cui curiosa conseguenza è a volte di far assomigliare gli affreschi a delle enormi miniature.

Zavattari



Zavattari



- **I servizi**

I menù erano generalmente molto lunghi ed elaborati ed erano formati da:

- " un primo servizio di credenza " ovvero antipasti composti da alimenti conservati in credenza come biscotti, vino rosso passito, crostini, fichi secchi, noci etc.
- "servizio di cucina" una serie di primi che potevamo arrivare anche a 10 pietanze diverse.
- "servizio di credenza" carne, cacciagione, verdure ed insalate
- "terzo servizio di credenza" composto da frutta.

Zavattari



- **La credenza** : la mostra dei piatti , carica di vasellame prezioso svolge sia un ruolo funzionale come credenza sia un ruolo estetico come mobile sul quale si esponevano i tesori della casa alla vista dei invitati

- Ciò che colpisce di quest'epoca è la sontuosità delle tavole apparecchiate, dei laboriosi giochi di **piegature dei tovaglioli**, dell'**uso raffinatissimo del lino** e del cotone per tovaglie e salviette. Le pietanze non venivano appoggiate direttamente in tavola bensì su un tavolo di servizio posto accanto alla grande tavola dei commensali. Il **banchetto**, ricchissimo di vini, di carni e di spezie, veniva presentato dallo "**scalco**" che descriveva ogni pietanza agli invitati. La carne veniva poi tagliata e preparata nei piatti dal "**trinciante**". I "**coppieri**" erano gli addetti alla mescita del vino e dell'acqua, oltre ai "valletti" addetti al servizio della tavola. Il loro compito era quello di versare acqua profumata, prima del pranzo, in bacini e caraffe d'argento.

- **Lo Scalco**

L'arte dello scalcare, cioè di tagliare e dividere le carni, era in grande auge nel XV sec. e la scuola italiana veniva reputata fra le più prestigiose. I nobili francesi, tedeschi e persino inglesi, mandavano i propri figli in Italia sia per studiare la scherma che l'arte di trinciare pavoni, capponi, cinghiali e selvaggina varia. La carica di scalco trinciante era onoratissima presso tutte le corti, e comprendeva in genere, oltre all'incombenza diretta per l'azione specifica del trinciare le carni, anche una sovrintendenza generale sugli approvvigionamenti, sulle cucine e sulla tavola dei nobili padroni. Poi vi fu la tendenza a dividere le mansioni dello scalco in scalco vero e proprio con funzioni di maggiordomo ed economo, assistito da un trinciante e da un coppiere che, ovviamente, si occupava delle bevande. Per una tradizione che risaliva addirittura a Carlo Magno, nelle corti principesche e ducali lo scalco doveva essere un nobile, almeno come titolare. Uno scalco di classe faceva onore al suo padrone, il quale non lesinava certo doni e prebende. Occorreva diplomazia nel conoscere i gusti dei commensali e nell'attribuire loro la parte spettante secondo una precisa graduatoria.

Il trinciante , incaricato del taglio delle carni, svolge pubblicamente la sua mansione , centrale in un banchetto tardo medioevale essendo la carne il piatto forte della tavola aristocratica

- **Il Trinciante**

- Non potevano aspirare a questo “titolo” certi trinciatori di case di poco conto, che con un canovaccio alla cintura e le maniche rimboccate come beccai, tagliavano pollame e carni con gran coltelli sopra gran taglieri, senza seguire regola alcuna e senza tirocinio o studio.

Il trinciante doveva trinciare, dinanzi al proprio padrone o bene in vista, e scegliere forcine e coltelli adatti a ciò che doveva tagliare.

Il trinciante si presentava con le forcine e i coltelli poggiati su di un tondo, solitamente di peltro o di un metallo più prezioso, ricoperti da una salvietta. Nel tondo vi era anche una saliera. Teneva un altro tovagliolo sulla spalla sinistra per pulirsi le mani. Tagliava le varie carni e poi le poggiava sui tondi del padrone e dei commensali, cospargendole con un po' di sale, sparso dalla punta del coltello stesso. Il trinciante, di tutto ciò che tagliava, poteva scegliere una parte abbastanza degna come proprio cibo.

Il coppiere aveva la funzione di scegliere il bicchiere più consono al contenuto e all'occasione oltre che servire le bevande

Paolo Veronese



●

L'immensa tela fu dipinta negli anni 1562-1563 per il refettorio del convento benedettino di San Giorgio Maggiore a Venezia. Secondo la tradizione, l'artista avrebbe raffigurato nell'episodio del Nuovo Testamento alcuni personaggi "anacronistici", soprattutto principi e regnanti rinascimentali, come Eleonora d'Austria, Carlo V, Alfonso di Valos e altri. Al centro della scena, nei panni dei musicisti, Veronese avrebbe celati i ritratti di Tiziano, Tintoretto, Bassano e Palladio, nonché di se stesso e di suo fratello Benedetto.

Jean-Siméon Chardin, *Donna che attinge l'acqua a una fontana* (1733). Stoccolma, Photo: The National Museum of the Fine Art.



Bartolomé Esteban Murillo, *Diego di Alcalà distribuisce pane e patate ai poveri* (1645-1646 particolare). Real Academia de Belles Artes de San Fernando,

Madrid



The Strode Family circa 1738

- Oil on canvas
support: 870 x 915 mm
painting

Bequeathed by Rev. William Finch 1880

N01153

Hogarth's early success as a painter was based on his exceptionally lively small-scale '[conversation pieces](#)', or informal group [portraits](#), which became fashionable in the 1730s. They reflected the move away from the solemn formality of the previous generation and attempted to show the sitters in easy, natural poses, in a domestic setting, engaged in everyday activities like conversation or drinking tea. The main subject here is the wealthy city magnate William Strode, seated at table with his new wife Lady Anne Cecil, his relative Col. Strode, and his tutor Dr Arthur Smyth, later Archbishop of Dublin. The [paintings](#) on the wall are reminders of their recent tour of Italy. On the floor is the tea caddy. *(From the display caption August 2004)*

Hogarth



- More than any other this painting contributed to Bruegels fame as a portrayer of Flemish peasant life, earning him the sobriquet of "Peasant Bruegel. The artist here dispenses with the elevated viewpoint affording an overall prospect and instead leads us straight into the middle of a peasant wedding. The table with the wedding feast leads diagonally through the threshing barn, the largest room in the farmhouse. Piled up high in the background is the harvest, safely gathered in. The bride sits in the middle of the table under a paper crown; near her in a high-backed chair sits the lawyer responsible for drawing up the marriage contract. At the end of the table we see the landowner, dressed in Spanish fashion. The bridegroom is not present; he was not led to the bride until the evening of the wedding day. Two bagpipers, the men carrying the food, and the boy pouring the drink lend a true-to-life quality to the scene without descending to the mere comic or caricatural.

STROZZI, Bernardo

(b. 1581, Genova, d. 1644,
Venezia)

- entered the Capuchin Order in about 1597, hence his nicknames, Il Prete Genovese (the Genoese priest) and Il Cappuccino (the Capuchin). In about 1610 he was allowed to leave his community to look after his sick and widowed mother, and after she died in 1630 he is said to have been pressurized to return, this accounting for his move in 1631 to Venice where he spent the rest of his life).
- Strozzi was successful and prolific in both Genoa and Venice, painting portraits and allegorical and genre scenes (often of [musicians](#)) as well as [religious works](#). The sensuous richness of his style was influenced by [Rubens](#) (who worked in Genoa), but his work is highly distinctive, with an air of refinement and tenderness that recalls [Van Dyck](#) (who also worked in Genoa). The Ligurian school was molded through its contacts first with Rubens, which led to him using rich, thick colours applied with wide brushstrokes, and later with Van Dyck, whose refined elegance added its own influence. Strozzi's interpretation of these trends was highly original and combined with his thorough knowledge of other currents in art, from the Lombard school to the diffusion of [Caravaggio](#)'s style. He produced a splendid series of frescos, [altarpieces](#), and [paintings](#) for private collectors in Genoa.
- His paintings were an immediate success in Venice, partly because [Palma the Younger](#) had recently died and there was a lack of native painters. From then on, with two other 'foreigners', [Feti](#) and [Lys](#), he kept alive the painterly tradition of the 16th century. Strozzi could be considered one of the most important painters in seventeenth-century Venice. Apart from religious paintings, he was also much admired for the fleshy but [lively portraits](#) he painted.



Scuola portoghese, L'uomo con il bicchiere di vino,
Museo del Louvre, Parigi. Un realismo uscito dai
fiamminghi, un personaggio pieno di riservatezza

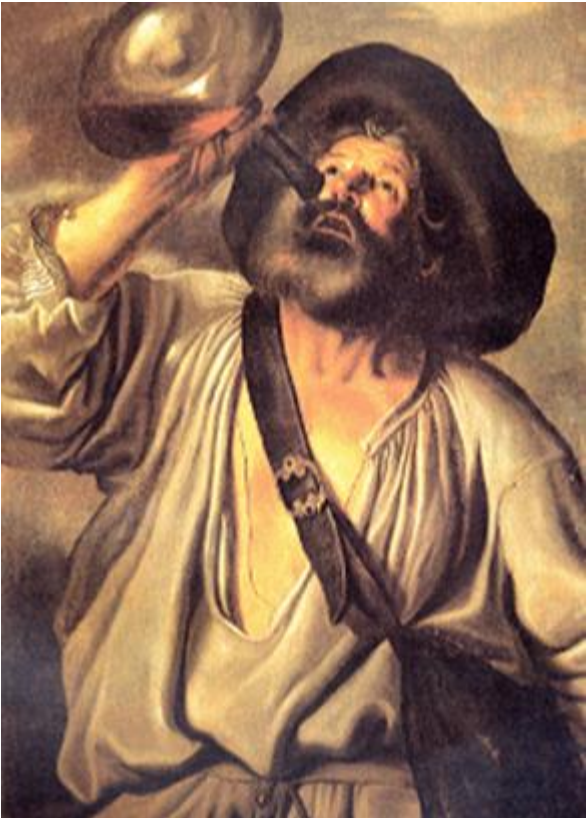
- malinconica, i volumi non bucano il quadro
- [uomo con bicchiere.](#)



Philippe Mercier, 1689-1760, Il giovane bevitore, Museo del Louvre, Parigi. Una vena realistica e sensuale.



Anonimo, Personaggio intento a bere, XVII secolo,
Museo Barone Gérard Bayeux. L'opera fa mostra
di un'infatuazione per gli spettacoli di tipo
popolare.



Christoph Amberger, Ritratto di Mattheus Schwarz, il vecchio, Lugano.

Il ritratto di questo nobile è legato al canone rinascimentale, l'uomo aveva fatto voto di non bere e il suo bicchiere è rimasto abbandonato sul davanzale della finestra, ma alla fine , dopo aver consultato i segni

astronomici, sciolse il voto per non contrariare il cielo



Louis e Antoine le Nain, 1648, Museo del Louvre, Parigi.
I modelli cenciosi e poveri erano decritti dagli autori di questa tela in modo particolare: facevano volgere gli occhi dei loro contadini verso lo spettatore. Non vi è più lo svolgimento aneddótico della scena.



Gabriel Metsu, 1629-1667, l'Epifania, scuola fiamminga, Monaco. Questo vecchio che festeggia l'Epifania sotto gli occhi semi inquieti della famiglia dei servi, tiene in mano un alto bicchiere a flute senza gambo. Questo tipo di bicchiere di origine nordica, costringe a bere d'un fiato, come lo ritrae il dipinto, che si fa in onore ai Re Magi.



Bayreuth. Il pavone rivestito orna il centro del tavolo,
l'argenteria è sparsa al suolo, il vecchio padrone ha freddo.
L'abbondanza, la ricchezza, non possono sconfiggere il
freddo dell'inverno.



- **Il Coppiere**

Doveva avere dei requisiti personali ben precisi: essere giovane, garbato, né troppo bello né troppo brutto, allegro, costumato, discreto, dalle mani bianche e delicate. A una delle dita doveva portare un anello prezioso, il suo abito doveva essere lungo e drappeggiato, in capo doveva portare una berretta da prete, ai piedi doveva avere calze scarlatte e scarpe di velluto nero.

Doveva porgere la coppa, coperta da una salvietta, con mano ferma, scoprirla, versare il vino, allungato con l'acqua, come usava a quei tempi, e sistemare sotto la coppa un piatto concavo.

Il Coppiere



Leonardo Cenacolo 1497

il numero dei piatti mostra che la mensa prevedeva un posto a tavola individuale, per ciascuno degli apostoli, come a sottolineare la funzione imprescindibile dei 12 apostoli, attori principali nella storia evangelica



Cenacolo Domenico Ghirlandaio Convento degli Umiliati Ognissanti Firenze 1480



- Nell'apostolo accanto a Cristo va forse riconosciuto Pietro che , negata la sua colpa nel tradimento con una mano indica il Signore mentre ammicca con lo sguardo a Giuda, il vero colpevole isolato dall'altra parte del tavolo.
- **Il coltello** sottolineerebbe il muto dialogo rimandando simbolicamente all'idea del tradimento

La tovaglia perugina (bande tessute bianche e blu) ricorda la mensa eucaristica per l'uso liturgico. La decorazione a grifi affrontati è un chiaro riferimento a Cristo alla cui doppia natura umana e divina alluderebbero i fantasiosi ibridi di aquila e leone

La tovaglia

- Nelle pieghe regolari che spartiscono la tovaglia perugina in rettangoli e sottolineano l'importanza delle piegature come necessarie all'estetica della tavola, cui la tovaglia conferiva pulizia e decoro.
- Curioso il modo di annodare gli angoli della tovaglia



Quest'uso continua nel secolo seguente, ma nel Settecento la tavola si fa meno incombente e la mostra dei piatti cade in disuso, oscurata dalla comparsa del centrotavola, che all'inizio ha finalità pratiche per poi diventare puramente decorativo.

coquat



Nelle bottiglie da vino dal XV sec. La semplicità della forma si unisce a un certo studio delle proporzioni e a un'eleganza che testimonia le tracce lasciate dall'arte vetraria romana.

Nel XV sec. La bottiglia circolare con pancia tonda e collo lungo era un versatoio assai frequente in Italia. Presso i pellegrini di tutta Europa era in uso la fiasca, contenitore poco ingombrante che poteva essere portato con sé nel cammino. Brocche di coccio erano usate come boccali di comunità.

.Nel Cinquecento si stringono i colli e si allungano le pance. Le fiasche divengono oggetti di lusso, eseguiti in materiali preziosi e decori raffinati. Nel Seicento prevalgono i versatoi in peltro.

Nel Settecento trionfano le bottiglie in vetro e cristallo.

Sul piano simbolico il significato dei contenitori si associa a quello del contenuto

San Benedetto e monaci - G.A.Bazzi detto Il Sodoma (1505 ca.)



La cena di Emmaus 1537, Cittadella (PD)

- [Bassano - La cena di Emmaus 1510.jpg](#)



Jacopo Bassano

L'ultima Cena 1542



L'ultima cena (1542)

olio su tela

cm. 30x51 *L'ultima cena* di Jacopo Bassano

- , dipinta nel 1542, costituisce una delle più alte interpretazioni nella pittura italiana del '500. Al posto dell'assemblea elegante di Leonardo (da cui prende lo spunto), il dramma è riportato tra pescatori, caratteri a piedi scalzi, nel momento della domanda fatale su chi sarà il traditore, mentre la luce, attraversando il bicchiere di vino, tinge la tovaglia pulita di rosso. Soltanto nel recente restauro è stato scoperto lo straordinario colore originale, nascosto sotto spesse vernici dell'Ottocento, quando il verde smeraldo e i cangianti rosati o l'arancione non erano graditi per motivi di gusto.

Francesco Trevisani ,Il festino di Cleopatra e Marcantonio
1702 Galleria Spada



- L'opera fu commissionata da Fabrizio Spada e pagata nel 1702. La scena è tratta da Plinio (*Hist. Nat.* IX, cap. LVIII).

Marcantonio, invitato da Cleopatra ad un banchetto, rimase colpito dal grande fasto. Per dimostrare la sua indifferenza alle ricchezze, Cleopatra tolse da un suo orecchino una perla preziosa e la sciolse nel vino. Mentre si accingeva a ripetere il gesto, Marcantonio la fermò, dichiarandosi vinto. Intorno i servitori che vanno e vengono con cibi e bevande; in primo piano un nano che tiene un cane al guinzaglio.

Nell'episodio, descritto con gusto teatrale, trovano posto preziosi particolari che fondono insieme elementi della tradizione veneta cinquecentesca con quelli del classicismo romano.

Attività in cucina-Joachim Beuckelaer (1535-1574)



Peasant wedding c. 1568
Oil on wood, 114 x 164 cm
Kunsthistorisches Museum, Vienna



La cucina

- Assente dalle case dell'antica Grecia, ove l'elaborazione del cibo era sacrale e pertanto pubblica, la cucina come locale adibito alla preparazione delle vivande ha tuttavia una storia antica.
A partire dal III sec. a.C. le cucine romane erano attrezzate in modo analogo alle attuali, costituendo nelle case più umili, punto d'incontro della famiglia e luogo per consumare i pasti.
Nel Rinascimento, le cucine signorili s'ingrandirono, arricchendosi di un vasto camino centrale o di più camini a parete muniti d'alari e di una cremagliera a parete con catene che sorreggevano marmitte e calderoni.
Quasi fosse un laboratorio alchemico, la cucina doveva essere posta lontano dagli occhi dei padroni di casa e dei loro ospiti.
Proprio in questa epoca la distinzione tra pubblico e privato, formale e informale si fece netta, con il personale specializzato alla creazione gastronomica relegato a svolgere le proprie mansioni dietro le quinte del palcoscenico della vita sociale.

[La ricca cucina - Daviod Teniers V. \(1644\)](#)

- [

- Dal '500 la cucina divenne un soggetto pittorico frequente, tramite il quale con la ricchezza delle masserizie gli artisti celebravano l'abbondanza e i piaceri dei sensi. L'800 e l'affermarsi della borghesia, assegnarono alla cucina funzioni diverse a seconda dell'area geografica d'appartenenza:
in Italia e Francia erano semplici spazi di servizio frequentati dai soli domestici, mentre nei paesi tedeschi, fiamminghi e anglosassoni erano stanze ampie e accoglienti, dove ci si riuniva oltre che per mangiare anche per ricevere gli ospiti in modo informale.

Significato

Intimità domestica, ricchezza, alchimia

Iconografia

Amato dalla pittura nordica, il tema della cucina compare soprattutto nelle scene di genere tra '600 e '700 o nelle cene cristiche dello stesso periodo.

Georg Flegel Tavola imbandita.



- **Jordaens**
- was one of Rubens' most promising students and upon his master's death acquired the title of "principal Antwerp painter". The painting captures The Festival of the **Bean King** - celebrated on January 6th. A pie containing a single bean is served on this day and the guest who receives it becomes the "Bean King". Three people are recognizable in the painting: "The Bean King" - Jordaens' father-in-law; the woman to the left - Jordaens' wife, Yelizabeth; and the man with the upraised pitcher, Jordaens himself.

c. 1638

Olio su tela, 160 x 213 cm

The Hermitage, St. Petersburg



chardin.



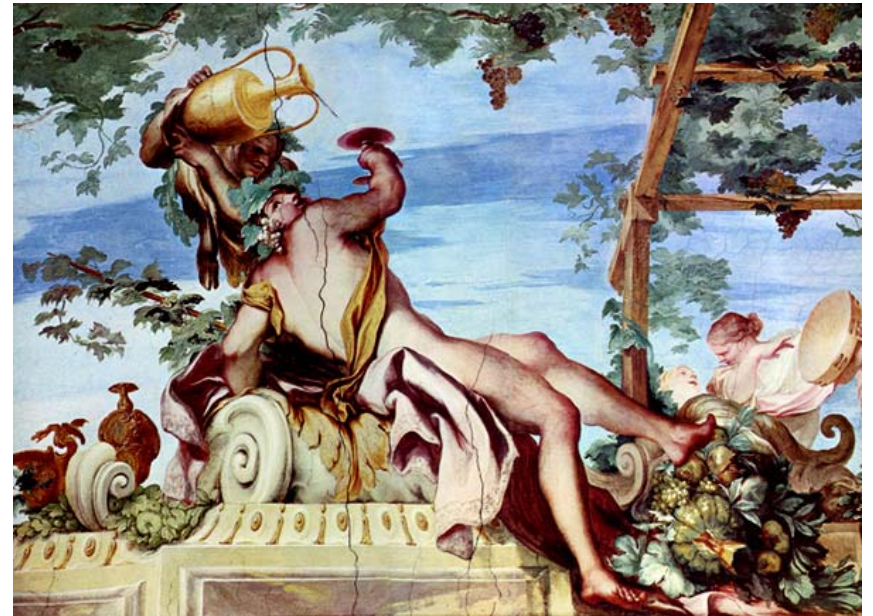
Caravaggio - Bacchino malato.jpg

Galleria Borghese



Allegoria dell'autunno 1647 Genova

- [De Ferrari - Autunno
1647](#)



Degas - Absinthe 1834.



Boccioni - Sotto il pergolato a Napoli 1914.jpg



Peccato originale

E' il primo riferimento al cibo dell'Antico Testamento, ove all'atto del mangiare è associato il senso del peccato e al tempo stesso l'idea che ingerire un alimento sia un atto di conoscenza

Fonti

Antico Testamento, Genesi 3, 1-6

- **ICONOGRAFIA**

Si tratta di uno degli episodi vetero testamentari più spesso rappresentati dall'età medievale in poi, sia in pittura che in scultura

NOZZE DI CANA

Il banchetto di nozze è il luogo ufficiale ove, di fronte alla moltitudine degli invitati Cristo compie il suo miracolo. Gesù, seppure indirettamente, assocerà qui il vino al sangue

Giotto Le nozze di Cana 1303-1305

Padova Scrovegni



FONTI

Vangelo di GIOVANNI 2, 1-10

ICONOGRAFIA

Soggetto diffuso nell'arte italiana ed europea dal Medioevo al Settecento. Al di là del contenuto dottrinario, il soggetto svolgeva la funzione di consentire ampie e dettagliate descrizioni del banchetto di nozze come usanza diffusa ovunque e pertanto espressione significativa di civiltà, costume e gusto



- [bosch](#)



Polittico della
Passione
Maestro del libro di
casa



- Il **Maestro del Libro di casa** (attivo alla fine del XV secolo - morto dopo il [1505](#)), fu un pittore tedesco.
- Anonimo artista tedesco, attivo nella Germania meridionale e probabilmente formatosi nel Reno superiore. È così chiamato da un libro illustrato con disegni a penna, posteriore al [1476](#), appartenente alla famiglia Goldast con, tra le altre, scene di vita quotidiana al castello di [Wolfegg](#) e ora conservate al Gabinetto dei disegni del [Rijksmuseum](#) di [Amsterdam](#), da cui deriva l'altro nome con cui è conosciuto: **Maestro del Gabinetto di Amsterdam**.
- Del suo catalogo fanno parte il *Polittico della Passione*, databile al [1475](#) circa e ora smembrato e conservato in vari musei di [Berlino](#) e [Francoforte](#), il *Compianto* del [1480](#) circa e ora a [Gotha](#), gli *Innamorati*, realizzato tra il 1480 e il [1485](#) e ora a [Norimberga](#), dall'insolito soggetto: un specie di doppio ritratto sotto un cartiglio goticeggiante e la *Madonna col Bambino* di [Monaco](#).
- Superbo [incisore a bulino](#), introduce la nuova tecnica della [puntasecca](#) grazie alla quale ottiene effetti di grazie e chiarezza, con linee più dolci e sinuose, come nella serie dei *Figli dei Pianeti*. Nelle cinque scene autografe della serie con la *Vita della Vergine*, raggiunge effetti di stupenda

- **Le nozze di Cana**

1475-1480

olio su tavola; 93 x 72

Rotterdam, Museum Boymans-van Beuningen Proviene dalla collezione Koenigs di Haarlem, da dove giunse al museo nel 1940.

L'opera ha subito un taglio nella parte superiore, ed è stata pesantemente restaurata. Il tono arcaico delle immagini e la compressione dello spazio, derivante dall'utilizzo della prospettiva rialzata, fanno propendere per una datazione verso la seconda metà degli anni Settanta. Il quadro mostra una finezza di rapporti cromatici, basati su un gioco alternato di timbri caldi e di toni chiari, che crea una complessa disposizione delle figure, ancora sostanzialmente isolate l'una all'altra. Anche qui il mondo visionario di Bosch è percorso da inquietanti immagini e da sinistri simboli: a un cenno del maestro di cerimonia, le vivande sui piatti di portata emettono raggi infernali e le statuine sulla credenza prendono vita.

ULTIMA CENA

- A cominciare dal Cenacolo di Leonardo, il soggetto è tanto diffuso da apparire ovvio: eppure , osservando con attenzione si possono riconoscere molte differenze tra le varie interpretazioni

Fonti

Vangelo di San Matteo 26, 17-29. Vangelo di San Luca 22, 7-23, Vangelo di San Marco 14, 12-26, Vangelo di San Giovanni 13, 21-30

Iconografia

Ampiamente diffusa in tutta l'arte occidentale, soggetto molto antico: arte paleocristiana, mosaici bizantini del VI sec. Soggetto codificato in uno schema che vedrà molte interpretazioni ma poche modifiche sostanziali nel corso dei secoli

- L'iconografia dell'Ultima Cena si distingue fundamentalmente in tre momenti da rappresentare: lo svelamento del traditore Giuda, l'istituzione vera e propria della Santa Messa e la Comunione degli apostoli.
- Più sviluppato di tutte le altre scene è la prima. Sin dal mosaico della chiesa di Sant'Apollinare Nuovo a Ravenna, si vede Cristo in contrapposizione con il suo traditore. Cristo è mostrato con il gesto locutorio, e gran parte degli apostoli guarda verso Giuda.
- Anche la famosa Ultima Cena del Leonardo si concentra su questo momento quando Gesù dice: "uno di voi mi tradirà." Altri affreschi dei cenacoli sottolineano il tradimento mettendolo insieme con un ammonimento di non peccare con il vizio della gola.
- L'istituzione dell'Eucaristia - Gesù alza un'ostia bianca ed ha davanti a sé un calice liturgico - viene raffigurato di più in Spagna che non in altri paesi.
- La comunione degli apostoli è una tematica che viene trattata soprattutto nell'oriente. I primi esempi di questa scena si trovano tra le miniature del codice Rossano del VI secolo e sulle patene bizantine del VII secolo. Questo tema viene anche trattato da un Giusto di Gand a Urbino verso la fine del Quattrocento e soprattutto dal Tintoretto verso la fine del Cinquecento a Venezia.

-

Ravenna, Sant 'Apollinare Nuova mosaico



Giotto - Scrovegni - Last Supper



Ultima cena (1304-05)

- Secondo un'iconografia meno diffusa, Giotto dispone gli apostoli intorno al tavolo, utilizzando questo accorgimento per conferire profondità alla scena. Le figure viste di spalle hanno la consistenza delle sculture di Arnolfo di Cambio.

Milano Santa Maria delle Grazie



Il Cenacolo

- Il Cenacolo è comunemente identificato con l'ambiente dove Leonardo ha dipinto la celebre "Ultima Cena" : il Refettorio del convento domenicano di Santa Maria delle Grazie, eccezionale capolavoro artistico della Milano rinascimentale, realizzato nella seconda metà del Quattrocento.

- La grande aula rettangolare del Refettorio, chiusa da volte a lunette, è decorata con due grandi rappresentazioni pittoriche, scelte in base alla destinazione dell'ambiente e alla tradizione religiosa domenicana: oltre all'Ultima Cena si può ammirare la "[Crocifissione](#)" di Donato Montorfano, dipinte rispettivamente sulla parete settentrionale e su quella meridionale. Le due grandiose scene sono unite da un fregio pittorico, che in origine correva su entrambe le pareti laterali, con ghirlande vegetali che sostengono cartelli contenenti citazioni della Bibbia cui si ispira la vita monastica; al di sopra compaiono ritratti di monaci e di santi entro oculi in finta architettura: opere attribuite a Donato Montorfano, oggi purtroppo incomplete a causa dei danni del bombardamento del 1943 che distrusse completamente la volta e la parete orientale, mentre la salvezza della parete della Cena fu dovuta alla provvidenziale protezione ottenuta con sacchi di sabbia.

Originariamente e prima ancora dell'intervento di Leonardo questo ambiente si presentava diverso: aveva forma perfettamente simmetrica con sedici finestre, otto per parete, allineate nelle lunette, al di sopra della trabeazione e si suppone che sia stato lo stesso Leonardo ad imporre la diversa sistemazione delle finestre per realizzare la "Cena".



- In quest'opera Leonardo rappresenta le emozioni dei protagonisti della storia, Gesù e gli Apostoli. Sappiamo che per il pittore è molto importante illustrare i "*moti dell'animo*": nel suo *Trattato della Pittura* scrive che il bravo pittore deve saper rappresentare non solo l'aspetto esteriore dell'uomo ma anche i suoi pensieri, le sue emozioni; la prima cosa non è difficile da fare, ma la seconda sì, perché pensieri ed emozioni si devono rendere con i gesti e gli atteggiamenti (*Lo bono pittore ha da dipingere due cose principali, cioè l'homo e il concetto della mente sua. Il primo è facile, il secondo difficile perché s'ha a figurare con gesti e movimenti delle membra*).

Per questo motivo Leonardo decide di rappresentare il momento successivo alle parole di Gesù "*Uno di voi mi tradirà*". È il momento più drammatico della Cena: ogni apostolo si domanda, e domanda agli altri, chi può essere il traditore. Leonardo si concentra sull'effetto che le parole di Gesù provocano sugli



[delcastagno1.jpg](#)



L'Ultima Cena di Andrea del Castagno (1450):

- Giuda, il traditore, è rappresentato, da solo, davanti alla tavola mentre gli altri apostoli, e Gesù, sono tutti dall'altro lato, uno accanto all'altro. La scena è solenne, ma non particolarmente drammatica.
- Invece Leonardo rappresenta Giuda in mezzo agli altri apostoli e organizza quattro gruppi di tre figure ai lati di Gesù, che sta al centro. Gesù e Giuda sono gli unici immobili e calmi, diversamente dagli altri che sono agitati e sconvolti: solo loro due sanno la verità. Giuda è anche l'unica figura del dipinto in ombra.

Cenacolo dipinta nel 1520 dal Giampietrino.

- . La scena è molto drammatica.
-
- Per la descrizione ci aiutiamo con una *copia* del Cenacolo dipinta nel 1520 dal Giampietrino. Cominciamo da sinistra. Il primo gruppo è formato da tre personaggi in piedi: Bartolomeo, Giacomo Minore e Andrea. Bartolomeo ha le mani poggiate sul tavolo e si tende con il corpo verso Cristo: dà l'impressione non voler credere alle terribili parole che ha sentito e chiede come una conferma. Giacomo Minore poggia una mano sul braccio di Andrea, e con l'altra tocca la spalla di Pietro, nel gruppo successivo. Andrea sta fermo al suo posto e solleva in alto le mani con i palmi rivolti all'esterno, come per allontanare da sé i sospetti. Nel secondo gruppo troviamo Pietro, Giuda e Giovanni. Giovanni, uomo di carattere tranquillo, ascolta in silenzio le parole che Pietro sussurra nel suo orecchio; Pietro ha in mano un coltello e reagisce con rabbia alle parole di Cristo. Giuda è isolato, con il gomito destro poggiato sul tavolo.





- Il terzo gruppo è composto da Tommaso, Giacomo Maggiore e Filippo. Giacomo è seduto ed allarga le braccia: con il suo gesto vuole dimostrare che non ha niente da nascondere. Tommaso, con il dito teso, si piega
- verso Cristo: la sua caratteristica è quella di mettere sempre in dubbio le parole degli altri. Filippo è in piedi, con le mani sul petto in segno di innocenza.
Nel quarto gruppo ci sono Matteo, Simone e Taddeo. Matteo tende le braccia verso Cristo, ma il busto ed il viso sono rivolti all'indietro, verso Simone e Taddeo, come per comunicare la sua angoscia; Taddeo è rappresentato con le mani aperte verso l'alto, per manifestare la sua meraviglia.
- Leonardo fa capire il carattere di ogni apostolo e come ognuno di loro reagisce alla stessa situazione emotiva in modo diverso, in base al suo diverso carattere: è veramente l'applicazione della sua teoria dei *moti dell'animo*.



Cena di Emmaus

● Fonti

- Vangelo di San Luca 24, 29-33

● Iconografia

- Tema entrato piuttosto tardi nell'iconografia cristiana(XII sec.)
- Spesso rappresentato per il suo contenuto eucaristico e per il rimando alla Resurrezione
- Amato dai pittori veneziani e dalla pittura secentesca

Cena in Emmaus

- Secondo il Vangelo di Luca, il giorno stesso della sua resurrezione Cristo apparve a due discepoli in cammino lungo la via per Emmaus, villaggio non lontano da Gerusalemme. Uno solo è noto con il nome di Cleopa (Cleofas). I due, ancora addolorati per la morte del loro maestro, nonostante avessero appreso la notizia del sepolcro trovato vuoto, non lo riconobbero perché - scrive l'evangelista - «i loro occhi erano come accecati». Giunti a destinazione, essi invitarono lo sconosciuto a trattenersi a cena. Una volta a tavola, Gesù prese il pane, lo benedisse e lo spezzò per distribuirlo ai presenti, così come aveva fatto durante l'Ultima cena. Solo allora venne riconosciuto e all'improvviso, così come era apparso, sparì. L'episodio evangelico si svolge in un'atmosfera di quotidiana intimità nell'interno umile e spoglio di una locanda.

- Fin dall'antichità la cena costituiva il pasto più importante della giornata e, pur priva d'aspetti formali, essa era per i greci assai più ricca dei pasti precedenti.
Secondo Isidoro di Siviglia (dottore chiesa VII sec.), il termine latino "coena" derivava dal greco "koinon" che significava "insieme".
Per Rabano Mauro (benedettino tedesco IX sec.) doveva essere consumata in comune e, in contrapposizione al pranzo, rappresentava un rituale da leggersi in chiave mistica come fine della vita.
Nella [antica Roma](#) la cena era il pasto principale della giornata, che originariamente aveva luogo nel tardo pomeriggio.
Ancora più del [pranzo](#) la cena era occasione d'inviti, e tale rimase nella società cristiana dove la famiglia s'incontrava ed ospitava. Questa abitudine, mantenuta anche nei secoli successivi, viene riportata nel trattato quattrocentesco del [Platina](#).

- A differenza della colazione e del pranzo, la cena ha avuto espressioni pittoriche come l'Ultima cena e la Cena di Emmaus, alle quali le fonti esegetiche hanno attribuito valori simbolici legati alla contemplazione di una refezione spirituale, viatico della vita eterna.

- **Significato**

Morte, refezione spirituale, elevata contemplazione.

- **Iconografia**

È soprattutto tra la fine del '500 e l'inizio del '600 che l'interesse dei pittori si rivolse alla cena, oltre che per il suo valore mistico legato ai pasti cristiani, anche per la ricerca degli effetti di luce artificiale.

Con l'Ottocento la cena divenne oggetto delle descrizioni di vita sociale, soprattutto nell'ambiente impressionista francese.

Cena in Emmaus (1606)
Michelangelo Merisi detto il CARAVAGGIO
Milano 1571 - Porto Ercole, Grosseto 1610
Olio su tela, cm 141x175Milano, Pinacoteca di Brera



- *Discepoli di Emmaus (Lc. 24, 13-16; 25-35)* Il Caravaggio eseguì questo quadro nel 1606, durante il brevissimo soggiorno trascorso nei feudi laziali della famiglia dei principi Colonna che lo avevano ospitato subito dopo la fuga da Roma. Come è noto il pittore aveva lasciato la città di gran carriera, in seguito all'omicidio di tale Ranuccio Tomassoni, un "capo rione" col quale aveva avuto un alterco per ragioni ancora non del tutto chiarite dalla critica. Il dipinto rappresenta la cena in Emmaus. Il soggetto, pur riferendosi a un episodio successivo alla risurrezione di Cristo, viene interpretato dal Caravaggio con una intonazione mesta che riflette il suo stato d'animo turbato dall'uccisione del Tomassoni e dal fatto di essere inseguito da una condanna a morte.

- Tanto la figura di Cristo che benedice il pane spezzato, quanto i due discepoli, che con atteggiamenti diversi, ma parimenti stupefatti riconoscono il Signore, sono resi con realistica evidenza. I loro atti sono fissati nel fotogramma della loro massima tensione emotiva. E' volontà del Caravaggio ricondurre l'evento sacro nella dimensione di un presente vissuto e tale contemporaneità è sinonimo di continuità ideale, poiché si stringe un nesso tra il racconto evangelico e una verità sperimentabile sempre.

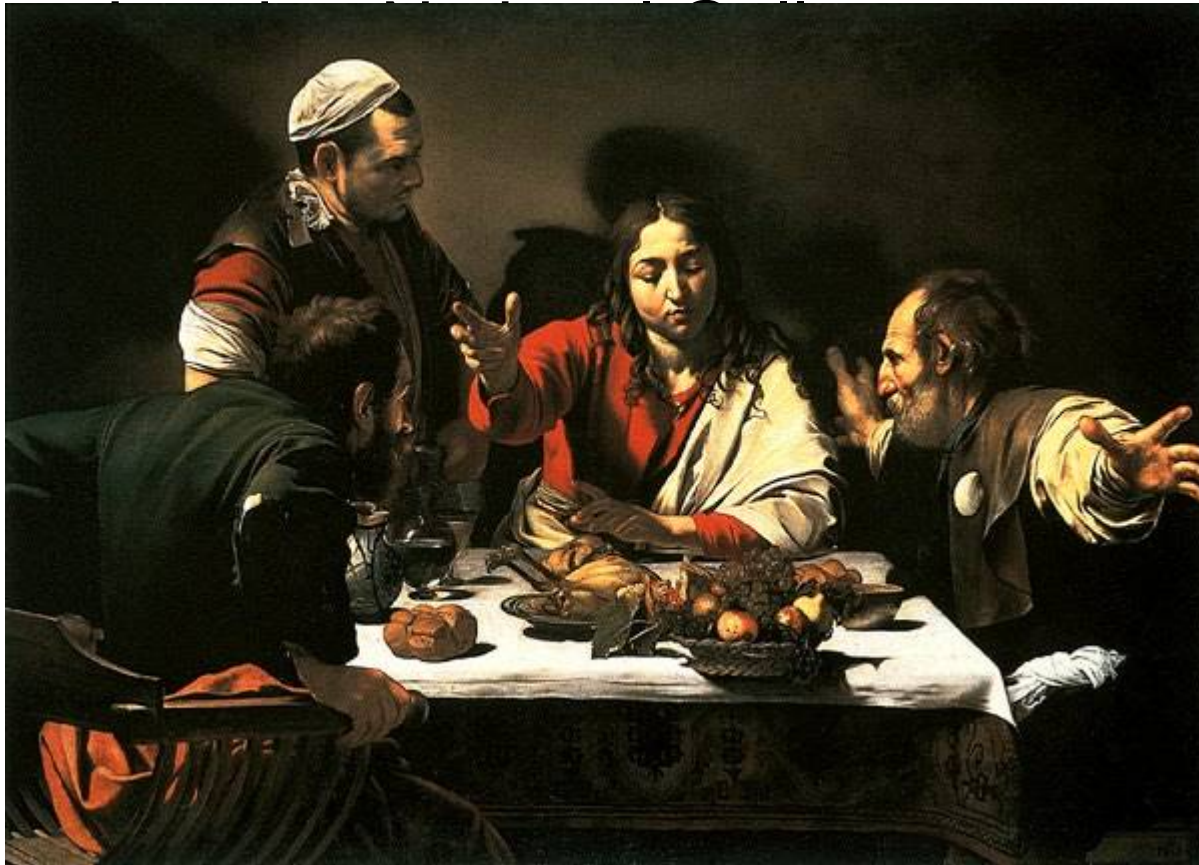
• Per ottenere un effetto che coinvolga lo spettatore, il pittore rende vivi i personaggi, modellandoli con una luce costruita sulla base di forti contrappunti. La luce, pur essendo studiata artificialmente, sortisce un risultato estremamente naturale e lo spettatore viene così chiamato a partecipare a quanto sta accadendo. E' il timbro stesso della luce a far calare tutti i personaggi che mettono in scena l'episodio in un'atmosfera meditativa, pensosa e concentrata, cui dà un sostanziale contributo il colore scuro, giocato su varie gamme di bruni.

- Talvolta, però, il prestigio dei committenti, spesso raffigurati all'interno della scena, richiedeva un'ambientazione più ricca sia nell'arredo, nelle vivande e stoviglie, sia nel numero dei servitori. Almeno uno dei due discepoli è di norma caratterizzato dal cappello a larghe falde e dal bastone da pellegrino. Cristo è invece raffigurato circondato di luce, mentre benedice e spezza il pane, nel tipico gesto eucaristico.

Cena in Emmaus

1601 circa

olio su tela; 141 x 196,2



- Cristo, con l'atto di benedire il pane, si rivela ai due discepoli che, ignari della sua resurrezione, avevano accompagnato lo sconosciuto viandante in una locanda per rifocillarsi. Il naturalismo caravaggesco trova qui uno dei suoi esempi più alti, nella raffigurazione degli oggetti e dei cibi disposti sul tavolo coperto da una candida tovaglia. Si nota in particolare una canestra di frutta assai simile a quella dipinta per il cardinale Federico Borromeo.

- Caravaggio mostra un particolare virtuosismo nella resa della profondità dello spazio, misurata dal gesto dell'apostolo che allarga le braccia, da quello dell'apostolo di spalle che si sporge verso Gesù e dalla mano benedicente di Cristo. La tela è stata con certezza identificata con il quadro dipinto da Caravaggio per Ciriaco Mattei, uno dei più affezionati committenti del pittore: presso di lui il Merisi risiedeva nel 1601, e nel suo palazzo stipulò il contratto per il dipinto raffigurante la *Morte della Madonna*.



Cena in Emmaus

Pontormo

I compagni di viaggio riuniti intorno a Gesù assistono increduli alla rivelazione dell'identità attraverso la ripetizione del gesto compiuto durante l'ultima cena: la benedizione del pane

- Il pane rappresenta il Corpo di Cristo
- Nel vino vi è un chiaro riferimento al vino eucaristico (sangue) , ma anche alla funzione della bevanda come strumento di conoscenza per la contemplazione della verità
- Agli inizi del Cinquecento il piatto non era sempre uno strumento individuale e nelle mense ve ne era uno comune a tutti i commensali.
- In questo caso rimanda alla patena, il piatto dell'Eucarestia

Cena in Emmaus

1525

olio su tela; 230 x 173

Firenze, Uffizi Il dipinto, datato 1525,

- per il refettorio della foresteria della Certosa di Firenze. Nella composizione il pittore si ispira, come già aveva fatto nelle lunette del chiostro raffiguranti episodi della Passione di Cristo, a una stampa del Durer. L'artista volge una particolare attenzione alla descrizione minuziosa degli oggetti sul tavolo, la brocca, i bicchieri, il piatto e degli effetti della luce che si rifrange su di essi, raggiungendo risultati di un naturalismo che può definirsi precaravaggesco. Anche la rappresentazione di animali domestici sotto il tavolo conferisce un tono familiare e quotidiano alla scena. Per umanizzare ancora di più l'evento, ai monaci che vi partecipano, in veste di servitori, diede i tratti reali di alcuni confratelli della Certosa. Questi elementi contribuiscono a rendere particolarmente accostante e umana la scena, in accordo con il contesto monastico nel quale l'opera fu dipinta, mosso all'epoca da grandi ideali di riforma. A un periodo successivo al Concilio di Trento (1545-1563) si deve l'aggiunta dell'occhio nel triangolo, simbolo trinitario, che sostituì quello dipinto originariamente dal Pontormo, una testa a tre volti, attributo della Trinità prima della Controriforma.

Pontormo ; autoritratto



Jacopo Carucci nasce a Pontorme

- Jacopo Carucci nasce a Pontorme di Empoli nel 1494. Rimasto orfano, si trasferisce a Firenze nel 1508. Suoi maestri sono Mariotto Albertinelli, Piero di Cosimo e Andrea del Sarto, alla cui bottega approda nel 1512 e dove lavora insieme a Rosso Fiorentino. Dall'anno successivo è attivo nel cantiere della Santissima Annunziata; nel chiostro affresca la *Visitazione* (1514-1515). Nel 1515 realizza la *Veronica* nella cappella del papa in Santa Maria Novella, dove è già evidente l'influenza di Michelangelo. Nello stesso anno partecipa con altri artisti alla commissione di quattordici pannelli con *Storie di Giuseppe* (Londra, National Gallery) destinati alla camera nuziale di Pierfrancesco Borgherini e Margherita Acciaiuoli: l'artista, avvalendosi della conoscenza delle stampe nordiche, dà vita a composizioni brulicanti di vita e dense di dettagli descrittivi. Nel 1518 lavora alla Pala Pucci per l'omonima cappella in San Michele Visdomini a Firenze. Quest'opera è una sorta di manifesto della svolta "anticlassica" dell'artista: la composizione piramidale derivata da Andrea del Sarto si anima nelle varietà delle espressioni dei personaggi (memori degli studi leonardeschi e delle incisioni nordiche), nella mobilità della luce, nelle diagonali su cui si dispongono i personaggi.

- Diventato celebre, viene chiamato a lavorare dalla famiglia Medici: tra il 1519 e il 1521 realizza la lunetta con *Vertumno e Pomona* nella villa di Poggio a Caiano, chiaro e sereno momento di vita agreste che vuole alludere alla restaurazione medicea e al pontificato di Leone X. Tra il 1523 e il 1525 esegue gli affreschi con le *Storie della Passione di Cristo* per la certosa del Galluzzo, condotti mentre a Firenze infuria un'epidemia di peste. Seguono le importanti pale con la *Deposizione* per la cappella Capponi in Santa Felicita e la *Visitazione* per la pieve di Carmignano. Le forme scultoree michelangiottesche, il movimento di gesti e sguardi, la gamma cromatica chiara e l'intenso patetismo mostrano un'arte fortemente manierista, ormai svincolata da ogni riferimento al reale. Il favore della famiglia Medici, per la quale esegue molti ritratti (tra cui *Cosimo il Vecchio de' Medici* degli Uffizi), prosegue negli anni seguenti con i lavori, tutti perduti, nelle ville di Careggi (1535-1536) e di Castello (1537-1543), e nel coro della chiesa di San Lorenzo (1546-1557), opera cui attende fino alla morte, avvenuta il 31 dicembre 1556 o il primo gennaio 1557

Ultima Cena - Jacopo Bassano (1542)



- *L'ultima cena* (1542)
olio su tela
cm. 30x51 *L'ultima cena* di Jacopo Bassano , dipinta nel 1542, costituisce una delle più alte interpretazioni nella pittura italiana del '500. Al posto dell'[assemblea elegante di Leonardo](#) (da cui prende lo spunto), il dramma è riportato tra pescatori, caratteri a piedi scalzi, nel momento della domanda fatale su chi sarà il traditore, mentre la luce, attraversando il bicchiere di vino, tinge la tovaglia pulita di rosso. Soltanto nel recente restauro è stato scoperto lo straordinario colore originale, nascosto sotto spesse vernici dell'Ottocento, quando il verde smeraldo e i cangianti rosati o l'arancione non erano graditi per motivi di gusto.

Rembrandt, Cena in Emmaus, 1648, Museo del Louvre, Parigi

- Questo dipinto ha un aspetto quasi monocromatico. La debole luce, che illumina lo spazio interno, crea una tonalità dorata che finisce per sovrapporsi a tutti gli altri colori, sì che ne deriva una visione molto particolare che dà al contempo verismo e monumentalità all'immagine. Il soggetto è ovviamente riferito all'episodio del vangelo, avvenuto dopo la resurrezione di Cristo. Durante un viaggio nel villaggio di Emmaus due apostoli incontrarono Gesù, ma non lo riconobbero.



- Parlando con lui lo invitarono a cenare con loro, e solo quando furono a tavola, e Gesù spezzò il pane, lo riconobbero. Anche in questo dipinto, il contrasto tra luci ed ombre svolge un ruolo determinante per la definizione dell'immagine. Rembrandt riesce a evitare tutto ciò che è superfluo, e dà alle sue immagini una essenzialità che le carica di potente suggestione.
-

- Il 18 luglio 1573 davanti al Tribunale dell'Inquisizione si presenta un noto pittore veneto, Paolo Caliari detto il **Veronese**. L'accusa è grave: il grande quadro con l'**Ultima Cena** che ha dipinto per la chiesa dei SS. Giovanni e Paolo (5,55 x 12,80 metri) contiene immagini non presenti nel racconto evangelico. In particolare ci sono pappagalli, cani, un servo a cui "*esce il sangue dal naso*", "*buffoni, imbroghi, Thodeschi, nani et simili scurrilità*".
- Veronese cerca di giustificarsi: il quadro è grande, dice, e quindi "*se nel quadro li avanza spacio, io l'adorno di figure secondo le invenzioni*"; e ancora "*Nui pittori si pigliamo la licentia che si pigliano i poeti e i matti*" [la libertà dei pittori e dei poeti paragonata alla pazzia...]



Bello!!!]

I giudici chiudono un occhio, ma ordinano al Veronese di "*correggere la pittura*" - e infatti scompare il servo che perde sangue dal naso - e, soprattutto, di cambiare il titolo del quadro: l'*Ultima Cena* diventa così il **Convito in casa di Levi**. Non più la cena sacra dell'istituzione della Eucarestia ma un banchetto festoso in onore di Gesù offerto da Levi/San Matteo che, essendo ricco, poteva avere i servi, buffoni, nani, cani e quant'altro appariva dipinto sulla tela. Non c'è che dire, un bel esempio di censura all'italiana...

cena en casa de levi



- [cenaacasadilevi.jpg](#)



Paolo Veronese





- camr



TINTORETTO



tintoretto



Jacopo Tintoretto, *L'Ultima Cena*, 1570

circa

Venezia, Chiesa di San Paolo Apostolo, *vulgo*
San Polo

- In questa versione della cena del Signore, il Tintoretto raffigura per la prima **volta la distribuzione dell' eucarestia *sub specie panis***. Con gesto magistrale, Gesù allarga le braccia per comunicare due discepoli. Il suo viso è rivolto al più anziano che, per primo, riceverà il pane. Questo apostolo è inginocchiato su uno sgabello e si accosta alla mensa in un simbolico abito nuziale. La tunica, sulla quale risplende una morbida luce, è impreziosita dalle trasparenze di un impalpabile velo. Sulle estremità della tela, un servo imponente, visto di spalle e intento al lavoro, e un nobile con lo sguardo abbassato, sembrano rimandare alle parole di Luca (22, 26-27), ma anche a quelle di Giovanni: «un servo non è più grande del suo padrone» (15, 20). Un apostolo porge amorevolmente un pomo ad una bambina con l'abito rattoppato. Un altro allunga invece un pane ad un mendicante infermo. Il suo non sembra un gesto sincero, dettato dalla carità: egli, non solo volta le spalle all'osservatore ma anche a colui che, sfinito e accasciato sul pavimento, riceve l'offerta.

- **Quell'apostolo è Giuda Iscariota, riconoscibile dalla borsa dei denari, legata ad un'ampia fascia arancio. Annunciato il tradimento, Gesù gli disse di fare quello che doveva. «Nessuno dei commensali capi perchè gli aveva detto questo: alcuni infatti pensavano che, tenendo Giuda la cassa, Gesù gli avesse detto: "Compra quello che ci occorre per la festa", oppure che dovesse dare qualcosa ai poveri» (Gv 13, 28-9). Non un atto d'amore dunque ma di ipocrisia, secondo una tipologia del personaggio di nuovo rinvenibile nelle parole di Giovanni: «non perchè gli importasse dei poveri, ma perchè era ladro e, siccome teneva la cassa, prendeva quello che vi mettevano dentro» (12, 6).**

- [duccio51](#)



- [bosch15_small.jpg](#)



- [deflandes_small.jpg](#)



- [vermeyen_small.jpg](#)





Tiziano La Cena di Emmaus Louvre.exe



Rembrandt



- **Rembrandt**
- **Cena in Emmaus**
- **olio su tavola**
- **cm. 68x65**
- **1648**
- **Parigi, Museo del Louvre**
- **Osserva la "Cena in Emmaus" di Rembrandt (1606-1669) del 1648, ora al Louvre, e confrontalo con il quadro di Caravaggio; sottolinea analogie e differenze di rappresentazione, di linguaggio, di iconografia, di messaggio, usando lo schema precedentemente adottato; indica se ti pare che ci sia stata una derivazione dal dipinto di Caravaggio**

- **Ripercorri ora la sequenza dei dipinti rappresentanti la 'Cena in Emmaus' che ti è stata presentata; ti pare di poter individuare nella rappresentazione, nella iconografia, nel linguaggio, nel messaggio elementi comuni tali da poter costituire una sequenza unica dal primo all'ultimo; oppure ritieni di poter individuare dei gruppi di quadri che presentano fra loro maggiori affinità?**
- **Ritieni che Velázquez e Zurbarán, pittori spagnoli, Rembrandt, pittore olandese, possano essere venuti a contatto con l'opera di Caravaggio? Informati come nel Seicento avveniva la conoscenza delle opere d'arte (direttamente, con viaggi in Italia, attraverso stampe, copie, ecc.) ed esponi una tua opinione sul precedente quesito.**
- **Servendoti di un testo di Storia dell'Arte, osserva la produzione dei pittori attivi fra il 1590 e il 1630 in Roma; tenendo presente che Caravaggio lavora a Roma fra il 1590 circa e il 1606, ritieni che la pittura del Caravaggio sia una manifestazione isolata, o possa essere affiancata ad opere di altri artisti?**
- **In base alle tue conoscenze di Storia dell'arte,**

- **In base alle tue conoscenze di Storia dell'arte, Caravaggio ha influenzato la pittura italiana ed europea del Seicento?**
- **E' esistita una scuola caravaggesca?**
- **Inserisci nel contesto storico culturale la "Cena in Emmaus" di Brera , sottolineando le innovazioni contenutistiche e linguistiche introdotte dall'artista, la valenza espressiva e il messaggio dell'opera, la committenza; successivamente considera l'attività artistica del Caravaggio individuando le derivazioni (se ci sono) da artisti precedenti, le influenze (se ci sono) su artisti contemporanei o di periodi successivi**
- **Leggi attentamente i brani critici relativi alla Cena in Emmaus riportati nel Dossier**
- **confrontali e ordinali secondo le affinità**
- **Esponi una tua personale riflessione facendo proprio il giudizio che più¹ risponde alla tua valutazione.**
- **Leggi attentamente le analisi critiche sulla pittura di Caravaggio riportate nel Dossier e indica il loro modificarsi dal Seicento ai giorni nostri.**
- **Sapresti indicare le ragioni di tali modificazioni?**
- **Attraverso i testi a tua disposizione, ricerca e indica i committenti più¹ assidui del Caravaggio.**
- **Sapresti dedurre le regioni di tale specifica committenza?**

La polenta è formata da un impasto di acqua, farina di cereali (tipicamente granoturco per la polenta gialla) o altri vegetali e sale, cotto in un paiolo (la tradizione vuole che sia in rame) per circa mezz'ora. Il termine deriva dal latino puls, specie di polenta di farro (in latino far da cui deriva farina) che costituiva la base della dieta delle antiche popolazioni italiche. I greci usavano invece solitamente l'orzo.

- La **polenta** è un alimento povero tipico del nord Italia. Quella che conosciamo noi, a base di farina di mais (o granturco), si diffuse solamente dopo la scoperta dell'America, da cui proviene questo cereale. Prima di allora (fin dai tempi dei romani) si preparava la polenta a partire da diversi cereali: orzo, sorgo, farro, miglio, segale; ma anche da castagne o ghiande, in periodi di carestia.
- La **polenta gialla**, di mais, compare nel XVI secolo a seguito della nascita delle prime coltivazioni nelle valli bergamasche. Da allora la coltivazione del mais e la polenta si diffusero rapidamente in tutta l'Italia settentrionale, grazie alla sua economicità e alla elevata sazietà che consentiva anche ai più poveri di sfamarsi.
La carenza di vitamina PP del mais comportò la diffusione della **pellagra**, una malattia da malnutrizione sconfitta definitivamente solo nel XX secolo.

- Il **frumento** è il cereale più coltivato e consumato in Italia. Appartiene al genere *Triticum*, che si divide in *Triticum durum* (grano duro) e *Triticum vulgare* (grano tenero). Il **grano duro** si differenzia da quello tenero per il contenuto di proteine lievemente superiore, ma soprattutto per i prodotti della macinazione. Il grano duro, infatti, produce semole e semolati dai granuli grossi con spigoli netti, mentre dal grano tenero si ottengono farine dai granuli tondeggianti.
- Il grano duro è adatto per la produzione di pasta alimentare (ma anche di pane), quello tenero di pane o di pasta all'uovo. Le **farine di forza** sono prodotte da particolari varietà di grano

"La Polenta" di
[Pietro Longhi](#)



- La **polenta taragna**, in molte zone conosciuta come **tiragna**, è una ricetta tipica della cucina [valtellinese](#) e delle valli [bresciane](#) e [bergamasche](#). Il suo nome deriva dal *tarai* ("tarel"), un lungo bastone usato per mescolarla all'interno del [paiolo](#) di [rame](#) in cui veniva preparata. Come altre polente della montagna [lombarda](#) (ad esempio la *pulénta vüncia*, *polenta uncia* cioè *unta*), è preparata con una miscela contenente farina di [grano saraceno](#), che le conferisce il tipico colore scuro, diversamente dalle preparazioni di altre regioni che utilizzano un solo tipo di [farina](#), ottenendo quindi una polenta [gialla](#). A differenza dell'*oncia*, nella polenta taragna il [formaggio](#) viene incorporato durante la cottura.
- La **polenta con i ciccioli** è una ricetta diffusa nel [Piacentino](#) (*pulëinta e graséi*), nell'[Oltrepò Pavese](#), in alcune zone del Basso [Lodigiano](#), nel [Parmense](#) (*pulenta rugnusa*) e nel [Bresciano](#). Alla polenta di farina di granoturco abitualmente cotta e mescolata nel paiolo, vengono aggiunti i [ciccioli](#), ossia pezzi di carne e grasso di maiale cotti, salati ed essiccati

- Paiolo in ra



- La **polenta concia** è uno dei più noti piatti tipici [valdostani](#). Molto indicata per riempire e scaldare nelle giornate fredde, è conosciuta anche come "polenta grassa". I suoi ingredienti sono quelli tipici della cucina popolare tradizionale delle montagne italiane: farina di mais e formaggio. La polenta concia non ha una ricetta rigida ma viene tendenzialmente preparata fondendo nella polenta a fine cottura cubetti di [fontina](#) e/o [toma](#) valdostana. Successivamente vengono versati sul piatto già pronto burro fuso, formaggio stagionato (ad esempio [grana](#)) grattugiato e pepe. Spesso il piatto viene a questo punto messo in forno per qualche minuto per far fondere il formaggio grattugiato e formare una crosta croccante.