

Nonostante tutti gli sforzi compiuti per individuare e contattare i detentori dei diritti delle immagini, dei suoni e dei materiali riprodotti, in qualche caso, è possibile che non si sia riusciti nell'intento.

Gli autori rimangono pertanto a disposizione per eventuali aventi diritti, non identificati.

Nelle pagine seguenti sino riportati in parte contenuti dal sito

<http://www.baroque.it>

in particolare della pagina:

<http://www.baroque.it/cucina-barocca/cucina-barocca.php>

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.

Allestimento della tavola

- Pierre Buffet, cuoco di Francesco I, diede il nome al mobile omonimo (credenza) usato per esporre o conservare oggetti e vivande. Nei ricchi banchetti dell'età barocca ('600 e '700) era di tre tipologie diverse. Il principale quello da mostra, collocato nel punto centrale del convivio, offriva agli occhi degli ospiti lo spettacolo degli oggetti d'oro o d'argento, e delle ceramiche preziose della famiglia nobile.

- Il secondo, buffet da bottiglierie, aveva la finalità di presentare tutti gli arredi per il servizio dell'acqua e del vino: coppe, bicchieri, boccali in metallo prezioso, caraffe, bottiglie ecc. Infine il terzo era quello di servizio, dove si appoggiavano le vivande fredde, i piatti e tutto ciò che serviva per il servizio a tavola. L'importanza e il valore di un buffet (credenza) era stabilito in base alla sua lunghezza, ampiezza e numero dei ripiani.

Il buffet, nella sua versione da mostra, era allestito anche nella camera della “puerpera” per la presentazione del primogenito, e vicino gli venivano apparecchiate delle tavole con i rinfreschi da offrire agli ospiti.

- Nell'ambientazione interna o esterna del banchetto barocco, festa che aveva come protagonista il "cibo", le credenze facevano parte dell'allestimento scenografico creato dagli "architetti dei banchetti" (lo erano anche artisti come il Bernini o il Fontana), e contribuivano a completare la messa in "scena" assieme ai convitati, alle persone addette al servizio, agli attori, danzatori e musicisti. Il banchetto si articolava in una successione di "servizi", e la disposizione delle pietanze sulle tavole si presentava in rapporto al numero dei convitati. Un piatto da portata serviva per due o quattro commensali. I "servizi" si alternavano in "servizi di credenza" (freddi), e "servizi di cucina" (caldi).

- Quelli di credenza, costituiti da pasticci, focacce farcite, timballi, pizze rustiche, potevano essere cucinati per tempo e serviti freddi o tiepidi. Erano però proprio i pasticci ad avere un ruolo fondamentale nei banchetti di questo tipo, perchè potevano essere praparati con un'infinità di varianti, grazie all'utilizzo di una vastissima gamma di ingredienti.

Con il passare del tempo il termine buffet ha focalizzato il suo significato, indicando un pranzo in piedi, dove fin dall'inizio vengono sistemati ad arte su un'ampia tavola: cibi, vini e bevande.

Convito del duca di Berry - F.lli de Limbourg (1413/16)



- Le tavole signorili dell'epoca Romana Imperiale venivano coperte con tovaglie ornate sulle quali si adagiavano piatti lavorati di cesello e sbalzo, in oro, argento e pietre preziose.
- La tavola medievale ereditò da quella romana l'uso della tovaglia e della credenza, ma appariva assai povera di utensili. Mancavano i bicchieri, e il coltello per molto tempo rappresentò l'unica posata usata in comune

le credenze

- facevano parte dell'allestimento scenografico creato dagli “architetti dei banchetti” (lo erano anche artisti come il Bernini o il Fontana), e contribuivano a completare la messa in “scena” assieme ai convitati, alle persone addette al servizio, agli attori, danzatori e musicisti.

Piatti di “credenza”

- Quelli di credenza, costituiti da pasticci, focacce farcite, timballi, pizze rustiche, potevano essere cucinati per tempo e serviti freddi o tiepidi. Erano però proprio i pasticci ad avere un ruolo fondamentale nei banchetti di questo tipo, perchè potevano essere praparati con un'infinità di varianti, grazie all'utilizzo di una vastissima gamma di ingredienti.

- Il Rinascimento conservò l'uso della tovaglia, e recuperò dall'età classica le stoviglie, realizzate con nuovi materiale come il vetro e la maiolica, spesso decorata.

Con il tempo il vasellame non venne più collocato a tavola, ma posto su un'apposita credenza dove boccali d'argento, bicchieri di vetro, saliere preziose, candelieri, taglieri, bacili per le mani e oggetti ornamentali facevano bella mostra di se, sottolineando la ricchezza del loro proprietario.

- Banchetto barocco
- A partire dal rinascimento la cucina diventa "espressione di civiltà", i principi non collezionano solo opere d'arte ma chiamano grandi esperti, detti scalchi, per organizzare i loro banchetti; centrale era anche la figura del trinciante che, con coltelli forcine e palette operava su carni e pesci con vero virtuosismo. Si scrivono libri per comunicare le nuove elaborate ricette. Nasce la gastronomia. Giunti i commensali nella sala da pranzo, il trinciante dava a ciascuno la sedia, lo scalco scopriva le posate, il coppiere poneva la bavarola.

- Le taverne

Negli antichi palazzi patrizi sono ricavate caratteristiche taverne ove si possono gustare piatti umbri e del seicento.

Nella piazza di ogni rione sono allestiti spettacoli di danze e musiche barocche.

- Nel Settecento la mostra di piatti e vasellame cadde in disuso, perché oscurata dalla comparsa del centrotavola, all'inizio con finalità pratiche per poi diventare puramente decorativo.
-
- Nell'Ottocento con il diminuire del personale di servizio si diffuse l'uso di collocare bicchieri, posate e tovaglioli direttamente a tavola prima dell'arrivo dei convitati, introducendo il "contemporaneo" senso di praticità.
-

- Sul piano simbolico nell'esegesi medievale la mensa apparecchiata rimandava alle Sacre Scritture, stabilendo un parallelismo tra il luogo spirituale ove si assumeva il cibo e il luogo spirituale dove si assorbiva la vera dottrina.
- La tavola apparecchiata richiama anche all'altare, dove si celebra il sacramento del banchetto eucaristico con l'assunzione del corpo e del sangue di Cristo.

Banchetto all'aperto



Jan de Heem frutta e ricco vasellame



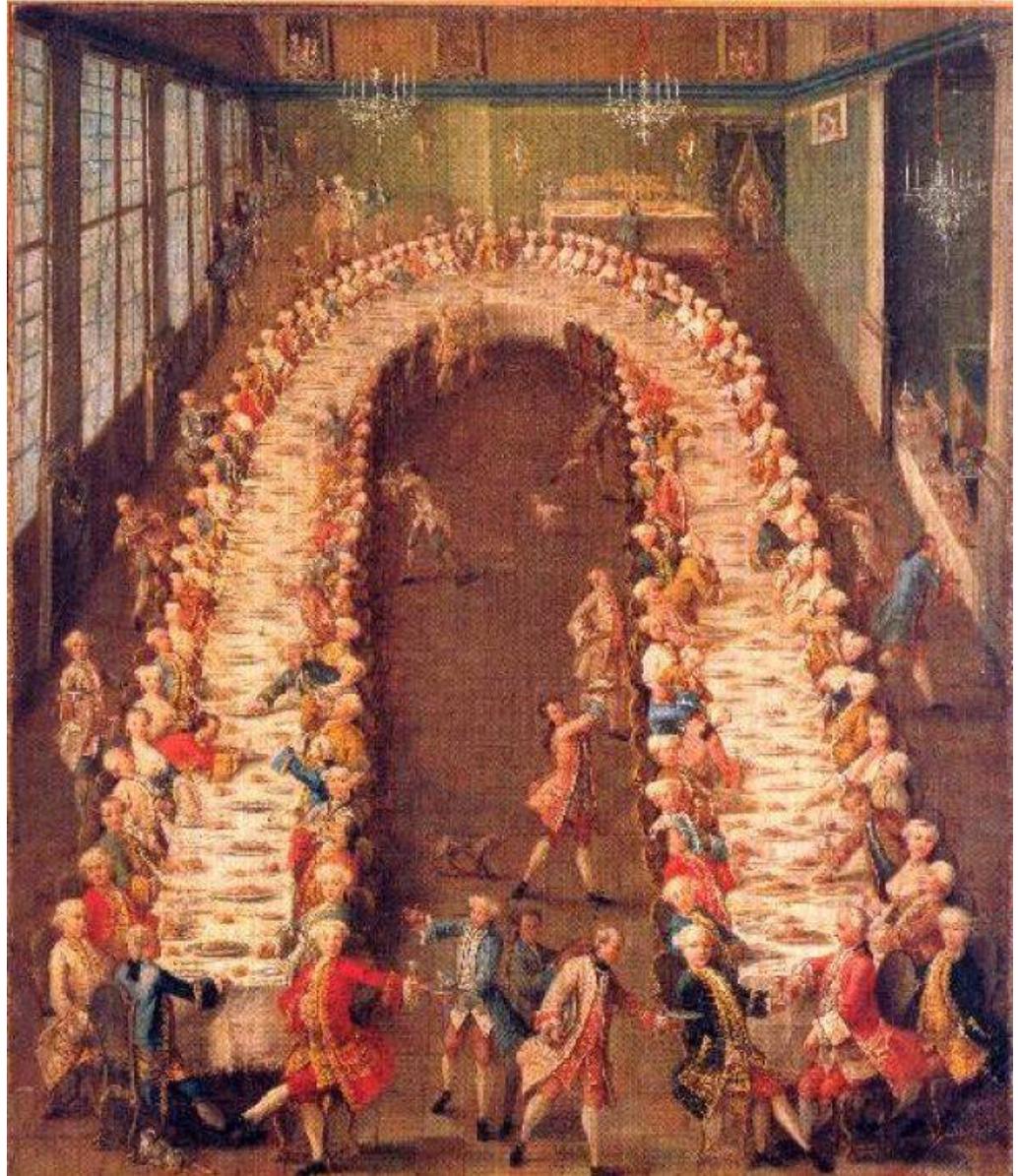
A colazione, Jean de Troy.



F. Boucher, La colazione



Banchetto veneziano



Banchetto o Convivio

Da cum vivere

È l'emblema stesso della vita in comune, nel suo ambito si coltivano i rapporti fra uomo e uomo, ma anche i rapporti tra l'uomo e la divinità

Alessandro Allori, *Le nozze di Cana* 1592

- Il banchetto di nozze rappresenta il rituale celebrativo di una tappa fondamentale della vita sia privata sia sociale.
- I confetti sono da quest' epoca il dolce matrimoniale per eccellenza insieme alla torta nuziale
- La saliera dorata indica il personaggio d'onore del banchetto nella sposa, le cui fattezze appartengono a Maria de ' Medici andata sposa a Enrico IV di Francia nel 1592

» Il candido tovagliolo che la sposa tiene in grembo, sottolineando la conoscenza dell'etichetta conviviale dell'epoca, ricorda con il suo candore la purezza come valore matrimoniale

Confetti

- **Una breve storia del confetto**
- La storia dei confetti ha origini antichissime. Le prime tracce fanno risalire ai Romani l'uso di festeggiare nascite e matrimoni con praline di mandorle. Poco prima dell'anno mille, prima nella penisola araba e successivamente in India l'arte di ricoprire mandorle con miele e poi con lo zucchero inizia lentamente a diffondersi. La mano sapiente dell'uomo giunse solo intorno al 1400, grazie agli Spagnoli a perfezionare la tecnica di lavorazione.

- Se poeti e scrittori, da Boccaccio all'Ariosto o più vicini a noi, come il Leopardi, Carducci, Verga, Pascoli e D'Annunzio parlano dei confetti come dolce che arricchisce pranzi importanti e cerimonie solenni, oggi questo particolarissimo dolce, abbinato ad un colore, contraddistingue tutti i momenti più importanti della vita umana, dalla nascita con il rosa o l'azzurro, al fidanzamento con il verde, la maggiore età con il giallo, la laurea con il rosso, il bianco per il matrimonio, l'argento e l'oro per i 25 ed i 50 anni di matrimonio. Quasi un amico che ci accompagna per mano lungo il sentiero della vita. (Comune di Andria)

Storia dello zucchero

- Il primo accenno alla barbabietola da zucchero si troverebbe in un catalogo babilonese, secondo cui questa pianta, menzionata con il termine di “selqu”, sarebbe stata coltivata nei giardini del Re Meodak-baladan (722 a.C.). È probabilmente in territorio germanico che, nel XII secolo, la radice di barbabietola fu largamente impiegata come alimento.

- Nel XV secolo la varietà rossa fu introdotta in Italia. Un particolare curioso: sino agli inizi dell'800 i buongustai europei preferivano gustare la barbabietola gialla invece di quella rossa. Già nel 1575 l'agronomo francese Olivier de Serres aveva rilevato nel suo Théâtre d'Agriculture che la barbabietola è molto ricca di zucchero. “Questa specie proviene dall'Italia, cuocendo dà un succo di colore rossastro molto bello a vedersi, di consistenza sciropposa”. Ma la sua osservazione cadde mestamente nel vuoto.

- Solo nel 1747 il chimico prussiano Marggraf comunicò all'Accademia delle Scienze di Berlino i risultati dei suoi “esperimenti condotti allo scopo di estrarre un vero e proprio zucchero da diverse piante che crescono nelle nostre contrade”: la prima di esse era la barbabietola (*Beta vulgaris*) dalla quale egli era riuscito ad estrarre e a solidificare lo zucchero

- . Ma anche questa scoperta sarebbe rimasta avvolta nel silenzio se una quarantina di anni dopo, esattamente nel 1786, Achard, un emigrato francese di origine ugonotta allievo di Marggraf, non avesse messo a punto un procedimento per l'estrazione e la raffinazione industriale dello zucchero di barbabietola, una scoperta che suscitò l'immediato interesse di Federico il Grande e di Federico Guglielmo III, che assicurarono la copertura finanziaria.

- Così nel 1801 sorse a Kunern, in Slesia, il primo zuccherificio del mondo. Subito dopo altre fabbriche furono impiantate in Francia, Austria, Ungheria, Boemia, Russia. La notizia arrivò ben presto all'orecchio degli inglesi, i quali – ben consci del proprio isolamento insulare – offrirono ad Achard una vera fortuna a patto che si stabilisse in Inghilterra per esclusivizzare il suo metodo. Ma Achard rimase sordo all'alettante offerta e rimase in Germania.

- Nello stesso tempo c'era chi non vedeva di buon occhio progressi del genere: il grande biochimico tedesco von Liebig dichiarò addirittura che la produzione di uno zucchero europeo era “se non impopolare, almeno non politica”, in quanto veniva a danneggiare i coloni delle Antille e soprattutto i grandi importatori dal Nuovo Mondo.

- A Napoleone Bonaparte si deve l'alba dell'era aurea della coltivazione della barbabietola in Europa. Durante il blocco continentale da lui decretato per escludere il commercio britannico dal mercato europeo come contromisura al blocco stabilito dall'Inghilterra contro l'economia francese, egli ordinò di dare inizio ad una vasta impresa di coltura della barbabietola su ben trentaduemila ettari di terra, sì da affrancare l'economia francese dalle importazioni dalle colonie, da Madera e dalle Canarie.

- Per incentivare la produzione, l'imperatore esentò gli industriali dalle imposte per quattro anni e nel 1813 fu edificato il primo zuccherificio a Passy.

Simultaneamente il medico militare francese Parmentier, lo stesso che aveva dato il via alla coltivazione della patata su larga scala, suggeriva la possibilità di estrarre zucchero anche dall'uva, ma il suo impiego come fonte di saccarosio cadde ben presto in disuso (solo durante la seconda guerra mondiale i suggerimenti di Parmentier furono ripresi in seria considerazione).

- Tuttavia, soltanto verso il 1850 la coltura della barbabietola e l'industria dello zucchero cominciarono ad assumere proporzioni ragguardevoli nell'Europa centrale, ove – attraverso appropriate selezioni – la pianta poté essere migliorata, mettendo l'industria in grado di lavorare una materia prima sempre più ricca e di contrastare in tal modo il predominio dello zucchero di canna. Le coltivazioni della barbabietola si estesero ben presto all'Italia, soprattutto – per ragioni di clima – nelle regioni settentrionali. L'industria saccarifera in Italia ebbe inizio a partire dal 1870.

- Il primo zuccherificio fu costruito nel 1888 e, tra il 1895 e il 1900, ne sorsero altri venticinque, che andarono via via aumentando negli anni successivi.

L'importanza della produzione di zucchero di barbabietola nell'economia europea fu enorme. Nei paesi di lingua tedesca lo zucchero fu battezzato "il buon genio della Germania" e si narra che l'ingresso di Napoleone III a Valenciennes fu salutato da un arco di trionfo intrecciato di barbabietole.

- La produzione europea di zucchero diede un duro colpo all'economia delle Antille, del Brasile e dell'Isola di Riunione, basata quasi esclusivamente sullo zucchero di canna, divenuto ormai molto più caro di quello di barbabietola.

Lo zucchero di canna evoca scenari esotici; la mostra sottolinea invece come fin dal 900 d.C. la Sicilia fosse zona di produzione e di esportazione di zucchero e come, pur perdendo rilevanza economica già dalla fine del XVI secolo, mille anni più tardi nella piana di Palermo si incontrassero ancora agricoltori che coltivavano canna per i propri zuccherifici domestici.

La bella incisione di Jan Van der Straat documenta nel modo più chiaro il lavoro in un trappeto siciliano.

Il trappeto siciliano

*Illustrazione del trappeto siciliano e le varie fasi della
produzione di zucchero*

Jan Van der Straat, Nova Reperta, 1584



SACCHARVM

Qua Saccharum paritur arte, plurimis Pictura, quam vides, docet te vides.

- Venezia è stata dal '400 al '700 il più importante centro di raffinazione e commercio dello zucchero proveniente dall'Oriente; l'arte dei "rafinatori da zucaro" era protetta dalle leggi della Serenissima che vietavano ai membri della corporazione di esercitare il loro mestiere "in terre aliene".

La diffusione del consumo di zucchero è intrecciata con il sistema della piantagione e con la tratta degli schiavi; la famosa "triangolazione" commerciale di tutti i libri di storia moderna è qui calata in un contesto di grande chiarezza.

- La sagoma imperiosa e “decisionista” di Napoleone, accostata alle casse di imballaggio entro cui veniva trasportato lo zucchero coloniale nei porti europei, evoca nel visitatore la congiuntura storica (blocco continentale) che ha determinato lo sviluppo della bieticoltura.
Fa una certa impressione per chi ha una qualche dimestichezza con le fabbriche moderne vedere il primo zuccherificio da bietole della storia, a Cunern in Slesia.)



AN ELECTION ENTERTAINMENT.

- Il banchetto rappresenta il luogo ove si celebra un momento della campagna elettorale.
- L'opera fa parte di un ciclo 4 dipinti che lustrano la campagna elettorale .Il tema era stato trattato nella contemporanea commedia Don Quixote in England , ove i partiti rivali si chiamavano rispettivamente del Vecchio e del Nuovo Interesse

- Nel tono caricaturale si cela un invito del pittore a leggere la scena in senso metaforico, pertanto l'azione del mangiare, comune alle due fazioni, allude all'avidità di entrambi i partiti.
- La presenza del grosso osso di bistecca indica in senso traslato le inclinazioni del partito del tavolo rettangolare.
- Nell'opporsi dei due tavoli, uno rotondo e l'altro rettangolare, si vede la differenziazione dei partiti politici.

-

- Le ostriche, a causa del malessere del personaggio imparruccato, indicando la predilezione alimentare del partito del tavolo rotondo, sottolineando metaforicamente la diversità di vedute delle due fazioni

Previously owned by Hals, Frans

Antwerpen ca 1582 - Haarlem 1666

Banquet of the Officers of the Civic Guard of St George

1616

canvas: 175 x 324 cm





- Si tratta di un banchetto degli ufficiali della milizia civica di Sant ' Adriano, rappresentati alla fine della carica in un clima di festosa fratellenza .
- I bicchieri alzati mostrano che il pittore ha fermato la scena nel momento del brindisi, rituale che fin dall'antichità costituiva la parte conclusiva del simposio stesso.

- La presenza della saliera d'argento, segno di distinzione, accanto al personaggio rivolto verso un virtuale spettatore, mostra come egli possa avere un ruolo primario nella milizia
- Wilerm Warmont capitano dal 1626 al 1645

- **Frans Hals** (Anversa, 1580 – Haarlem, 1666) è stato un pittore olandese.
-
-
-
-
- *Quasi contemporaneo a Rembrandt operò in Olanda durante il suo cosiddetto periodo d'oro della pittura. Da molti considerato secondo solo a Rembrandt stesso in fatto di innovazioni stilistiche, formali e compositive, Frans Hals fu uno dei pittori più prolifici del periodo olandese ed è autore di alcuni tra i più noti ritratti del barocco, divenendo un punto chiave nella storia della fisiognomica.*

- *Hals nacque ad Anversa nel 1580 e presto si trasferì ad Haarlem con la propria famiglia, in seguito alla conquista spagnola della sua città natale. All'età di 27 anni divenne membro della Sint-Lucasgilde, la Gilda di San Luca, una delle più prestigiose associazioni di artisti ed artigiani con sedi tra Anversa, Utrecht, Delft e Leida.*

- *Fonti biografiche tramandano notizia delle sue lezioni presso il pittore fiammingo Karel van Mander (1548–1606), ma nessuno dei tratti distintivi di questo artista è riconoscibile in Hals, né nelle opere mature né nei lavori giovanili, rapidamente sviluppati attraverso una straordinaria consapevolezza della propria poetica.*

- *L'opera che lo portò alla notorietà, ad esempio, è la tela a grandezza naturale intitolata Il banchetto degli ufficiali della Compagnia di San Giorgio ed è datata 1616, ovvero cinque anni dopo il suo primo lavoro (ritratto di Jacobus Zaffius). Dopo una parentesi da militante nell'esercito durante gli anni della rivoluzione, Hals divenne presidente della Corporazione dei Pittori di Haarlem nel 1644 e, nonostante l'incarcerazione per debiti, rimase un personaggio rispettato negli ambienti della pittura fino alla sua morte nel 1666.*

- *È probabile che alcuni dei soggetti preferiti delle sue opere non su commissione, ovvero tutte le tele non costituite da ritratti di nobili, alti prelati e borghesi, fossero ispirati ad Hals dalle proprie frequentazioni nella vita quotidiana. Dopo la morte della sua prima moglie Anneke Hermansz nel [1616](#) ed il suo successivo matrimonio con Lysbeth Reyniers nel [1617](#), infatti, le fonti attestano il suo amore per l'alcool e per i locali malfamati di Haarlem.*

- *Anche a causa del suo stile di vita, non gli furono estranei i problemi economici che tormentarono anche molti altri pittori suoi connazionali: tra le sue attività secondarie alla pittura, si contano il banditore ed il restauratore, ma ben poche testimonianze sono rimaste della sua attività in questi settori.*

- *Il suo filone ritrattistico, invece, nasce probabilmente in seguito alla grande richiesta di questo genere di lavori, anche se non manca di originalità ed innovazione. Difficilmente i visi sono idealizzati e, piuttosto, il pittore si concentra sui moti dell'animo e su uno schietto realismo nelle forme. In questa attività, è probabile che i suoi maestri siano stati prima [Adam Van Noort](#) e successivamente [Carel van Mander](#). Si nota anche, nei lavori giovanili, un approfondito studio di [Jan van Scorel](#) e [Antonio Moro](#), dal cui solco tuttavia Hals si staccò presto alla ricerca di un proprio originale stile espressivo.*

Vincenzo Campi, pittore cremonese (ante 1536-1591)



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

