

L'Ottocento

Il miglioramento delle colture agricole che si sviluppò in questo periodo creò una maggiore disponibilità di prodotti grazie anche all'ampliarsi dei mercati e dei trasporti. Siamo nell'epoca coloniale, che portò all'introduzione e al consumo di nuovi alimenti come il mango, la soia, l'ananas, le arachidi. Mentre per cacao, caffè e the, conosciuti durante il Settecento, ci fu un vero boom di consumi tanto che nacquero numerosi esercizi specializzati nella vendita e nella distribuzione di questi prodotti. Due piante rivestirono una notevole importanza alimentare: la patata e la barbabietola da zucchero.

- Grande beneficio derivò anche dalle nuove pratiche di sanitizzazione del latte. Grazie a Pasteur si realizzò la pastorizzazione del latte su larga scala, mettendo a disposizione di molti un prodotto basilare per l'alimentazione in maniera più sana e sicura. Si svilupparono e si migliorarono i sistemi di conservazione degli alimenti come la refrigerazione, la concentrazione e la sterilizzazione. Con l'approfondimento delle scoperte microbiologiche e la conoscenza delle fermentazioni batteriche iniziate da Pasteur si ebbe un notevole miglioramento della produzione casearia. Infine verso la fine dell'ottocento in Francia nacque la margarina, un nuovo tipo di grasso inventato da un abate francese.

- Verso la fine del XIX sec. si verificò una grande trasformazione nel mondo della gastronomia, la nascita della ristorazione moderna. L'incontro di Auguste Escoffier chef e genio della cucina, con Cesare Ritz mago dell'impresaria. Alberghi, treni lussuosi, transatlantici, cominciarono a svilupparsi in tutta Europa ed Escoffier, oltre a sviluppare e studiare il funzionamento delle cucine in queste strutture in ogni suo dettaglio, inventò piatti nuovi ed estrosi da dedicare a principi e personaggi famosi (pesche Melba , i tournedos Rossigni, il soufflé Rothschild ...) Escoffier aveva gusto anche nella presentazione dei piatti abbellendoli con più decorazioni. Possiamo dire che con lui si sviluppò la classica cucina francese.

Il Novecento

- Sia per i grandi mutamenti storici che per il notevole sviluppo tecnologico, il Novecento ha trasformato profondamente la società. La nascita dell'automobile consentì a persone e merci di viaggiare e spostarsi più rapidamente. Nel 1900 esce la prima "Guida Michelin", una pubblicazione nata in Francia, destinata ai primi automobilisti gastronomi allo scopo di illustrare le caratteristiche dei ristoranti di qualità presenti sul territorio. Più limitato rispetto alla Francia anche in Italia venne a svilupparsi un certo fenomeno gastronomico testimoniato dalle diverse pubblicazioni di quel periodo. Nel 1909 si pubblicò la nuova cucina delle specialità regionali dove per la prima volta si scrissero le ricette delle regioni italiane

La cucina contemporanea

- Dopo la guerra la cucina europea era distrutta: poco cibo disponibile, per di più razionato, non consentiva di fare grandi cose tra i fornelli e la ripresa gastronomica dovette aspettare gli anni '60 per riscoprire un forte dinamismo. Il boom economico che avvenne in seguito portò in ogni casa il frigorifero, il forno, e gli elettrodomestici.

- All'inizio degli anni '70 gli aspetti gastronomici che si sono sviluppati e ampliati sono principalmente tre:
La ripresa delle tradizioni regionali rilanciando l'artigianato alimentare locale questo contemporaneamente allo sviluppo del turismo.
L'utilizzazione di modelli di cucina rapida, attenta alla dietetica, utilizzando sistemi di cottura come il vapore o apparecchiature di nuova concezione il forno a microonde e la cottura sottovuoto.
La nouvelle cuisine

- Successivamente l'entrata della donna nel mondo del lavoro ha innescato un cambiamento nel modo di mangiare. Il tempo sempre più limitato per cucinare fa sostituire i piatti di lunga preparazione tipo polenta, legumi, frattaglie, con fettine di bovino e petti di pollo da cucinare velocemente ai ferri. Dal canto suo anche l'editoria culinaria ha seguito questo fenomeno proponendo ricettari facili e semplici e per la prima volta anche con un occhio sempre più attento all'aspetto calorico e dietetico, ne è l'esempio "il Cucchiaino d'Argento".

- Nell'antica Roma vi erano i thermopolii, veri e propri bar con bancone di pietra verso la strada, antecedenti del caffè che nasce in Europa intorno alla metà del XVII sec.

- Vincent van Gogh
La terrazza del Caffè in Place de
Forum ad Arles di notte 1888
Otterlo, Rijksmuseum



Caffè di notte 1888.



VINCENT VAN GOGH

The night café in the place Comptesse de Nîmes, 1888

- This painting by Mary Ellen Best (1809-1891) is believed to be Miss Crompton's Drawing Room, (?) Micklegate House, York, late 1830s. The original is displayed in York City Art Gallery (R2394).

Martin van Cleve 1565



- E' con il XIX sec. E l'affermarsi sociale della borghesia agiata che nasce la vera sala da pranzo, luogo intimo per riunire la famiglia e accogliere gli ospiti.



Our-Dining-Room-at-York-



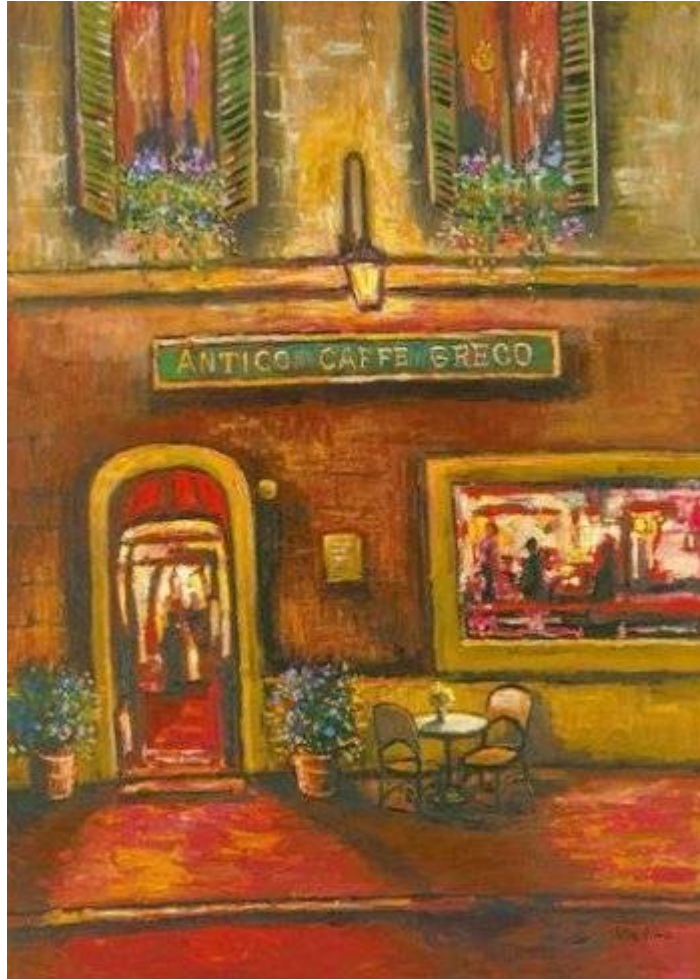
- La presenza sul tavolo di zuppiere e piatti indica con chiarezza il mutamento nella concezione dell'apparecchiatura. Si affermano in questo sec. Servizi di piatti ricchissimi di pezzi e si moltiplicano zuppiere, salsiere, vassoi e altri strumenti sempre più specifici per le diverse pietanze



- Fondato nel 1760 da Nicola della Maddalena, forse un levantino, donde il nome del locale riferito alla sua nazionalità greca, probabilmente esisteva già da alcuni anni. Giacomo Casanova ricorda nelle sue memorie che nel 1743, quando era a servizio del cardinale Troiano Acquaviva (e anche della sua bella nipote), entrò con alcuni amici romani nel “Caffè di strada Condotta”. Ma il primo documento ufficiale risale al 1760: si tratta di una nota del censimento di quell’ anno contenuta nel “Libro dello stato delle anime” della Parrocchia di San Lorenzo in Lucina (conservato nell’Archivio del Vicariato) in cui risulta il nome di “Nicola di Maddalena, greco”.

- La notorietà del Caffè Greco ebbe inizio nel 1779 quando cominciò ad essere frequentato da Johann Wilhelm Tischbein, Karl Philipp Moritz in compagnia del loro grande amico Wolfgang von Goethe - il quale abitava a poca distanza al numero 20 di via del Corso. Ben presto divenne luogo preferito d'incontri di artisti germanici, tanto che lo scrittore Johann Jakob Wilhelm Heinse ne propose la denominazione di "Caffè Tedesco".

Vladimir Petinow



- Il suo successo si consolidò nel 1806 quando, a causa del blocco continentale imposto da Napoleone per combattere gli inglesi, il prezzo del caffè salì vertiginosamente. Tutti i caffettieri di Roma, volendo mantenere fermo il prezzo di ogni tazza, si arrangiarono con i ceci, la soia o le castagne. Il proprietario del Caffè Greco, al contrario, utilizzò sempre vero caffè, ma lo servì in tazze molto più piccole (le stesse di oggi: tazzine cerchiare di arancio servite da camerieri ancora come un tempo in frac), e raddoppiò il prezzo.

- L'elenco degli avventori famosi è quasi interminabile. Del Caffè Greco furono ospiti regnanti e principi della Chiesa quali Luigi I di Baviera e Gioacchino Pecci, il futuro papa Luigi XIII. Tra gli scrittori stranieri: Nicolaj Gogol che a quanto si racconta vi scrisse una parte delle *Anime morte*; René de Chateaubriand, Adam Mikewicz e Stendhal, che vi si recava spesso. Lo storico Ippolyte Taine, Arthur Schopenhauer, Mark Twain, George Byron, Percy B. Shelley, che abitava poco distante, e il giovane poeta inglese Keats, che aveva preso casa al numero 26 di piazza di Spagna dove morì . Fra gli italiani: Carlo Goldoni, Giacomo Leopardi, Gabriele D'Annunzio.

- Pittori e scultori quali: Jean Baptiste Corot, Friederich Overbeck, Antonio Canova, Orazio e Carlo Vernet, Jean A. Ingres, Berthel Thorvaldsen, Anselm Feuerbach, Henry Regnault; numerosi musicisti, tra cui Franz Liszt, Hector Berlioz, George Bizet, Gioacchino Rossini, Jacob Mendelssohn, Giovanni Sgambati, Arturo Sgambati, Arturo Toscanini, Charles Gounod, Richard Wagner. Gli scrittori e artisti stranieri apprezzarono in modo particolare una speciale scatola in legno posta all'entrata che permetteva di ricevere la corrispondenza. **Per il suo carattere storico, il Caffè Greco, che continua ad essere frequentato da artisti e letterati da ogni parte del mondo, è stato sottoposto a vincolo nel 1953 dal ministero della Pubblica Istruzione che lo ha dichiarato monumento di interesse storico.**



- Caffè Greco 1947. Nel gruppo si individuano tra gli altri Vitaliano Brancati, Ennio Flaiano, Orson Welles, Lea Padovani, Aldo Palazzeschi (*Gazzetta del Popolo* - *archivio fotografico*, cart. 242, busta 16796).





Ludwig Passini

Il Caffè Greco 1850 Amburgo



- In quest'epoca il vino non è più prodotto soltanto dai contadini per uso familiare, ma viene creato da nuove organizzate aziende vinicole. Bottiglie di vetro scuro , che lo proteggono dalla luce, ne garantiscono una migliore conservazione

- Dalla metà del sec. A Parigi, la capitale del lusso e del divertimento, il Caffè diviene un luogo prescelto dalla mondanità gaudente e cosmopolita. Nascono qui i caffè chantant e i Caffè concerto, ove la musica diletta gli avventori

- Il Caffè ritrovo di intellettuali ed artisti , era un luogo di fascino indiscusso, perché democraticamente aperto all'umanità più varia.

***Il caffè-concerto agli
Ambassadeurs"***

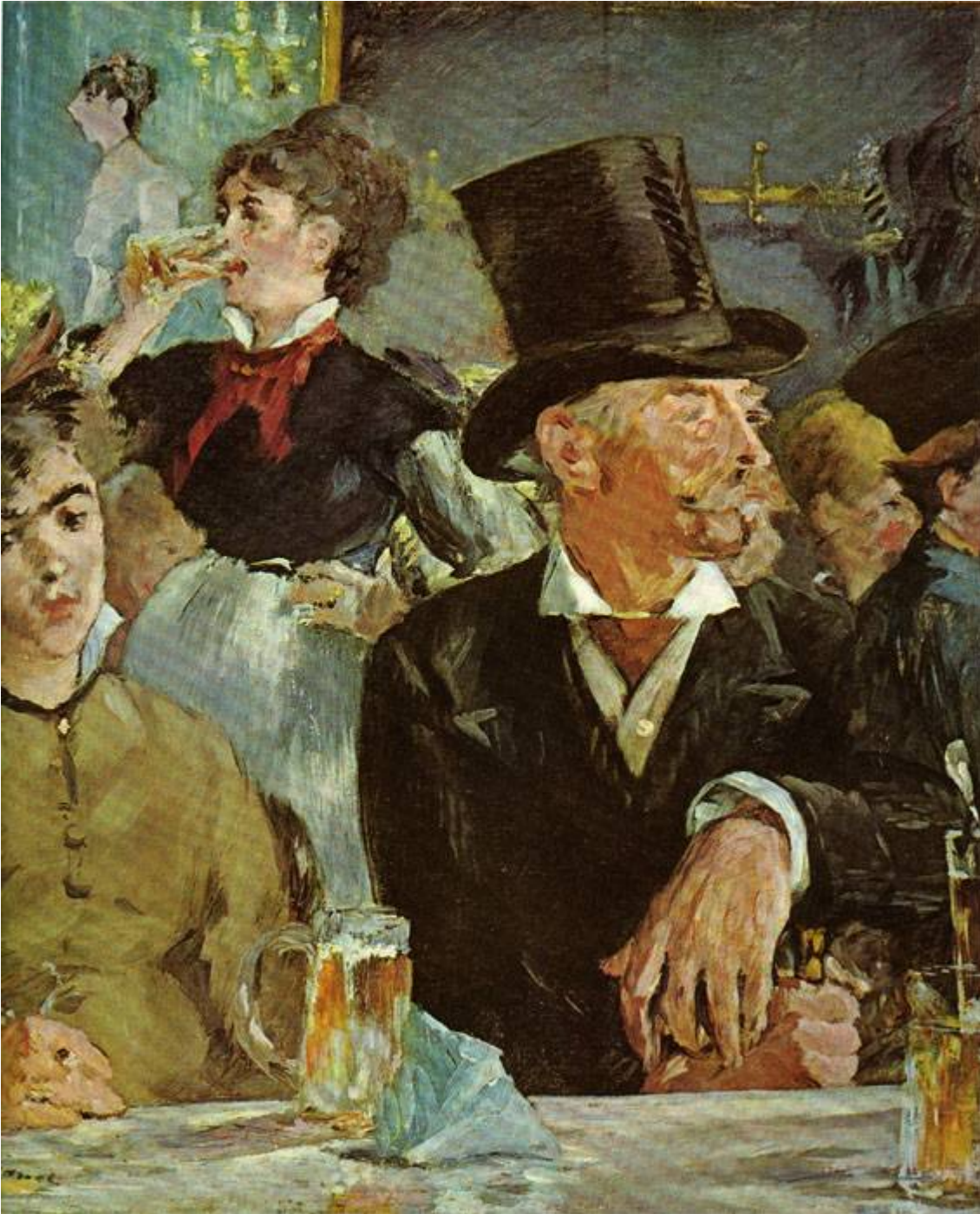
*dipinto a pastello di
1877 realizzato nel 1877
pittore francese E.
Degas.*

*È conservato al Mus
Beaux-Arts di Lio*



- *In questo quadro Degas suggerisce l'idea dello spettacolo in atto utilizzando uno scorcio dal basso, che consente all'osservatore di focalizzare subito l'attenzione sulla soubrette vestita di rosso.*
- *Questo quadro è stato esposto alla terza mostra degli impressionisti nel 1877.*

E.
Manet



Emile Galle, vase en verre camée 1900

Etagère "Alla Japonica" de 1900



O. Rosai, Figure al caffè, 1941



G . Grosz, Le
colonne della
società, 1926



G. Grosz Metropoli 1916 - 1917



G. Caillebotte, Gli alberi d'arance, 1878



- GUTTUSO È STATO PER PIÙ DI CINQUANT'ANNI UNO STRAORDINARIO TESTIMONE DEL NOSTRO TEMPO, IN GRADO DI RAPPRESENTARE CON LE SUE OPERE, MA ANCHE CON I SUOI SCRITTI, LA CONDIZIONE UMANA CON LE SUE SOFFERENZE, I SUOI MITI, LE SUE PASSIONI, POLITICHE E PRIVATE. FU PROTAGONISTA, SPESSO SCOMODO, DI DIVERSI MOVIMENTI ARTISTICI, SOGGETTO E OGGETTO DI ACCESE POLEMICHE. UN ARTISTA CHE AVEVA UN'IDEA FORTE DELLA FUNZIONE DELL'ARTE NELLA SOCIETÀ, UNA CONCEZIONE CHE OLTREPASSAVA LE MURA DELLO STUDIO.



Renato Guttuso , Caffè Greco 1976 - Colonia, Museo Ludwig



Boccale e fruttiera febbraio 1931

Olio su tela, 130,8 x 162,6 cm



C. Monet, La colazione, 1868

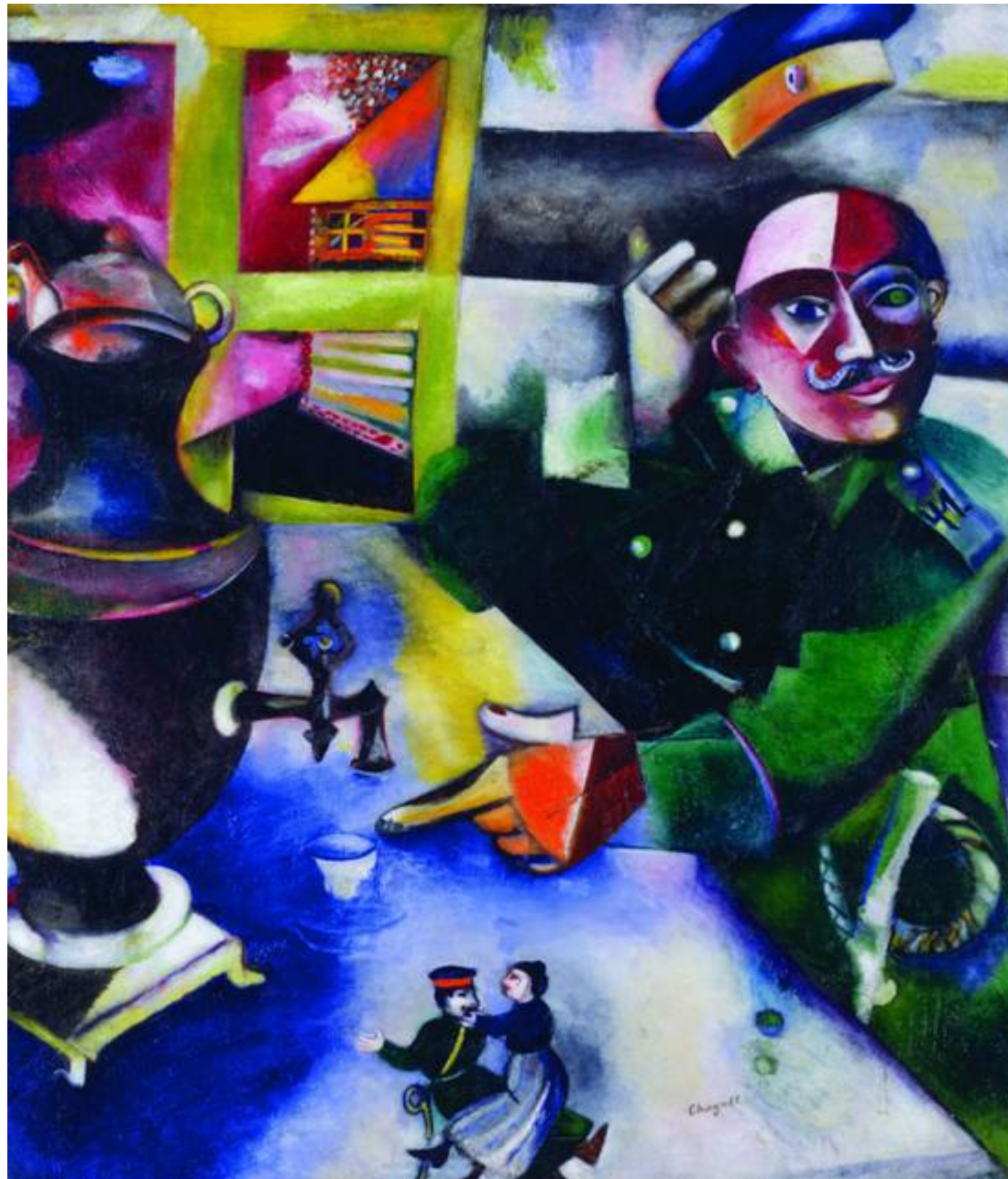


Marc Chagall

Il soldato beve 1911-12

Olio su tela, 109,2 x 94,6 cm

Solomon R. Guggenheim Museum,
New York



Pierre Bonnard. *Carafe, Marthe Bonnard with Her Dog.*

19



Grande stanza da pranzo sul giardino, 1905



Pierre Bonnard

Sala da pranzo sul giardino 1934-35



V. Van Gogh, Interno di un ristorante, 1887



P. Cézanne - Natura morta con bottiglia di liquore alla
menta - 1890-1894

- Tenda, caraffa e piatti con frutta, 1895



P. Cézanne, Donna con caffettiera, 1895



Claude Monet - La Grenouillère - 1869



Claude Monet - La Grenouillère - 1869



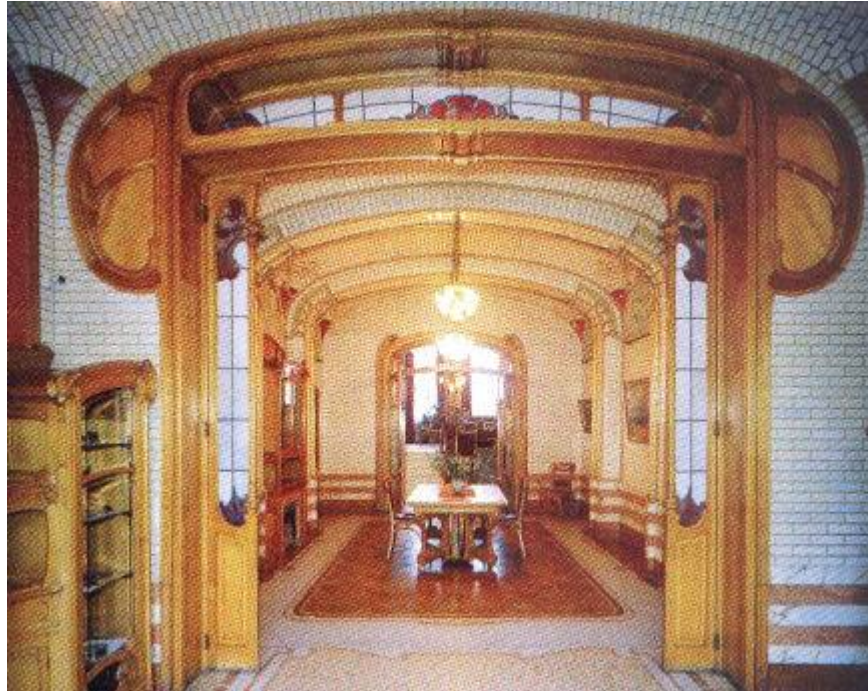
Claude Monet - La Grenouillère - 1869



Ernesto Basile, Hotel Villa Igea, Palermo, 1899-1903



Victor Horta, La salle a manger du Maison Horta



Summer



BUFFET



Birthday



RISTORANTE

- Luogo dove il privato e il pubblico si compenertrano in un moderno scambio, il ristorante rappresenta la cornice per spaccati sociale cittadini alla pittura dell'Ottocento

botero fernandoDimensioni:
787x787pxwatermelo..



arance



- **Analogia**: dal greco *analogía* 'proporzione'.
- Relazione di somiglianza tra due cose tale che, constatata l'eguaglianza e la corrispondenza di alcuni elementi di esse, se ne possa dedurre l'uguaglianza e somiglianza di tutti.
- In **fisica** è la corrispondenza fra due fenomeni di natura diversa quando le grandezze relative all'uno e le grandezze relative all'altro sono legate da equazioni identiche e permette di studiare fenomeni complessi su modelli costituiti da fenomeni più semplici.
-
- Le analogie tra fenomeni fisici hanno il fascino di una verità che si manifesta.
- Scoprirle, facilita lo studio del fenomeno in esame e fornisce idee di indagine e di verifica.

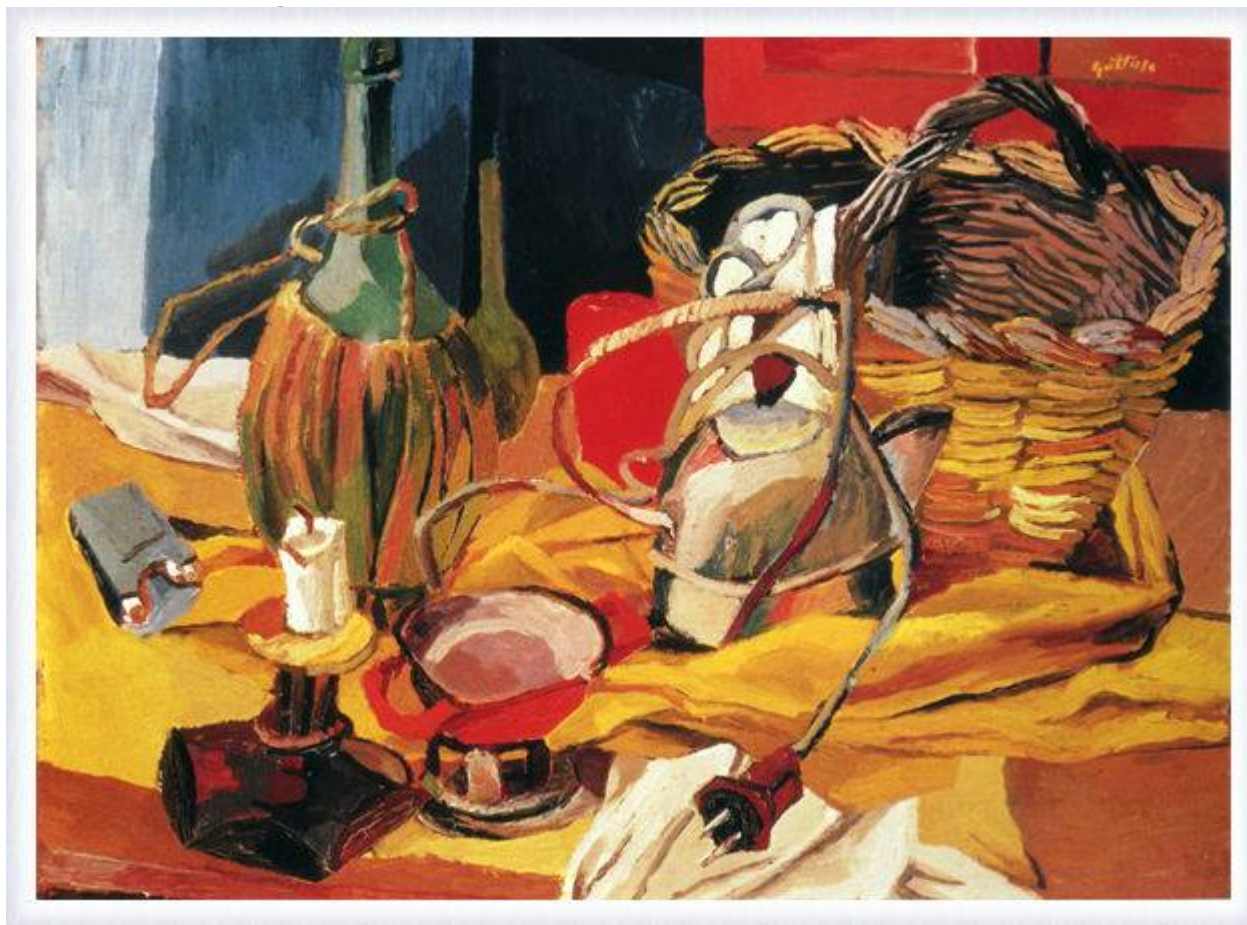
- E' inevitabile chiedersi perché esistano. L'analogia fisica si concretizza in formule matematiche la cui struttura sembra indicare un unico generatore. Il suo fascino sta forse nella strada che sembra aprirsi verso un concetto globale in grado di farci comprendere ogni aspetto della realtà.
- Le analogie sono strane: un fenomeno ne chiarisce un altro perché appare più semplice, ma la semplicità è mutevole. Per chiarire il funzionamento del circuito elettrico lo si paragona ad un circuito idraulico, ma per chiarire la trasmissione del calore si fa ricorso all'analogia con il circuito elettrico. Non esiste un fenomeno più semplice in assoluto.
- Allora non è forse il concetto di semplicità che spinge a ricercare analogie, ma quello più profondo di unitarietà dei fenomeni fisici, che affonda le sue radici nel concetto di energia.
-
- Il bisogno di chiarire un concetto, una situazione, un evento descrivendo un'altra cosa che assomiglia od ha in qualche modo un riferimento a ciò di cui si sta parlando si

- ha anche in letteratura. Nella metafora, ad esempio.
- Dal vocabolario:
- **metafora**
- dal greco *metaphérein* ‘trasportare, trasferire’, comp. di *metá* (oltre) e *phérein* ‘portare’
- Figura retorica che consiste nel sostituire una parola con un'altra in base a un rapporto di palese o intuitiva analogia tra i rispettivi significati letterali.
- Quindi da una similitudine eliminando, il *come*
- · Similitudine: quella donna è come un angelo
- · Metafora: quella donna è un angelo
-
- Se la metafora si prolunga in un racconto diventa un' allegoria.
- Sempre dal dizionario:
- **allegoria**
- dal greco *allegoría*, comp. di *állei* ‘altrimenti’ e *agoréuo* ‘io parlo’.
- Figura retorica che consiste nella rappresentazione di idee e concetti o atti mediante figure e immagini con significato diverso da quello letterale.

- Le analogie fisiche sono, in un certo senso, speciali allegorie: si parla di acqua nei tubi per parlare della corrente nei conduttori, di gas in una bombola o liquido in una vasca per parlare di cariche elettriche in un condensatore.
- Si può pensare anche di illustrare gli sconcertanti principi della meccanica quantistica in linguaggio naturale re-inventando una fiaba come ha fatto Robert Gilmore, insegnante di fisica all'Università di Bristol, nel suo: *"Alice nel paese dei quanti"*.
- Sempre per illustrare le meccanica quantistica nonché della relatività, già il fisico russo [George Gamow](#) aveva ideato un personaggio, Mr G.C.H Tompkins, un impiegato di banca come protagonista di una fortunata serie di libri. Si tratta in questi casi di analogie fantastiche ma lo scopo è di attribuire a fenomeni di cui non si ha un'esperienza diretta, una realtà più tangibile. E' una strada che può portare a curiose analogie: ad esempio una spiegazione [psicologica della legge di Ohm](#)
- Le analogie "psicologiche" sono però ardite e, come diceva Freud, non dimostrano nulla, però aiutano a capire.
- Le analogie possono essere anche insidiose ed ingannevoli ma, quando sorrette da una solida base matematica, sono efficaci strumenti di assimilazione di concetti e potenti strumenti di indagine. Costituiscono, sotto questo aspetto, il fondamento della teoria dei sistemi.

•
D&R

Fiasco candela e bollitore, 1940-41.
Olio su tela, 53,5x73 cm.



**The Luncheon, Claude Monet 1873, oil on canvas 162 x 203 cm,
Musée d Orsay, Paris**



- Monet painted this scene full of softness in the garden of his first house in Argenteuil. His 6 years old son Jean is sitting on the ground, absorbed in his game. Two women, one being probably Camille, Monet's wife, stand in the background.

Monet included a still life in the middle of this large canvas. The light on the table reminds to the sun and shadow effect of "the Luncheon on the Grass".

- Moët & Chandon, Dry
Impérial
Giclee Print
46 x 91 cm
[Alphonse Mucha](#)



Alphonse Mucha

- Manifesto per la compagnia francese Biscuits Lefèvre-Utile
Giclee Print



Alphonse Mucha

- Chocolat Idéal
58 x 81 cm





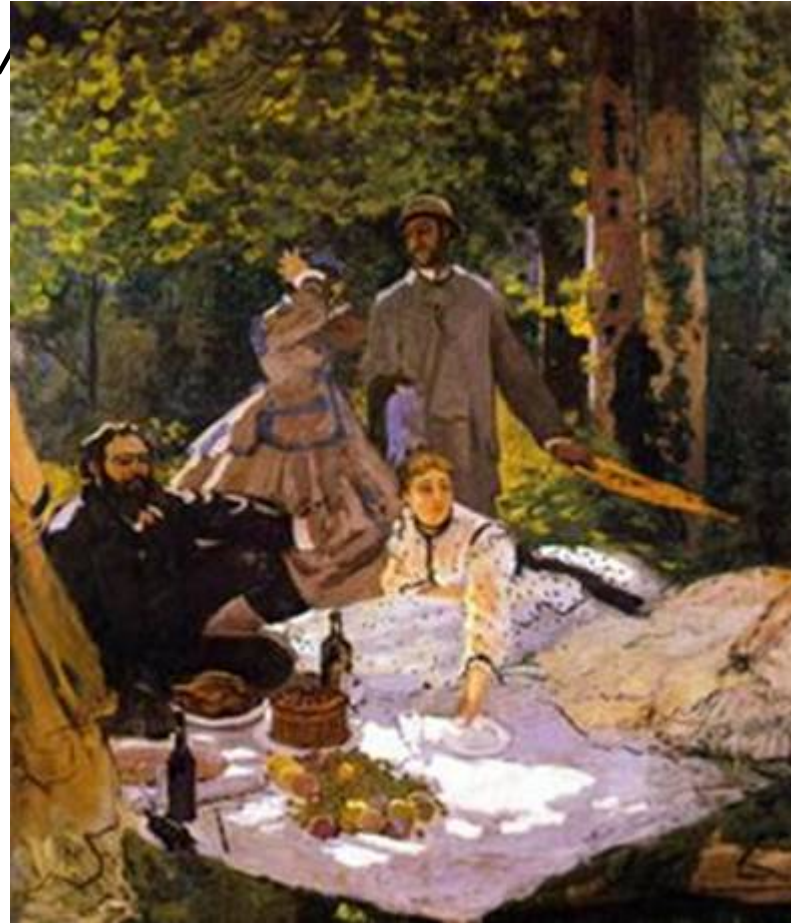


Colazione sull'erba Édouard Manet, 1862-
1863 Olio su tela, 208 × 264 cm Parigi,
Musée d'Orsay



Colazione sull'erba (*Déjeuner sur l'herbe*) è un dipinto ad olio su tela di cm 124 x 181 realizzato nel 1866 dal pittore francese Claude Monet.

È conservato



igi.

- *Il dipinto è una replica od uno studio per la nota composizione intitolata Déjeuner sur l'herbe. Il pittore rappresenta un'ordinaria scena borghese tratta dalla vita quotidiana e progetta di farne un quadro dove le figure siano a grandezza naturale (lo spunto è dato soprattutto dal dipinto di Edouard Manet Colazione sull'erba o Déjeuner sur l'Herbe).*

- *Monet non porterà a termine questo progetto in quanto dopo una critica dura di Coubert decide di darlo come pagamento dell'affitto della sua casa; dopo alcuni anni ne ritorna in possesso ma l'opera è in pessime condizioni e riesce a salvare solo una piccola parte, il frammento centrale.*

- Due giovani in abiti moderni sono seduti in un bosco con accanto una giovane donna nuda e rivolgono direttamente lo sguardo all'osservatore.

Un'altra donna semivestita sta facendo il bagno in un torrente dietro di loro; sull'erba sono raffigurati i loro abiti ed il cestino rovesciato.

Sopra di loro Manet dipinge un [fringuello](#) in volo, un sottile tocco di realismo scherzoso

Alfons Mucha (Ivancice, 24 luglio
1860 - Praga, 14 luglio 1939)

- *).* Pittore e scultore. Il suo nome viene spesso traslitterato in inglese come **Alphonse Mucha**. È stato uno dei più importanti artisti dell'Art Nouveau.

Niccolò Paganini



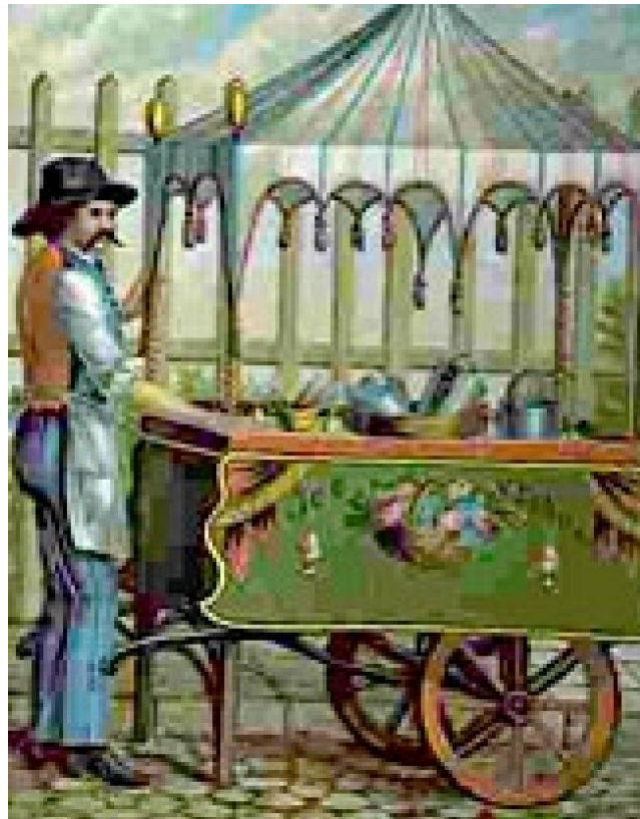
Niccolò Paganini, anche se di nascita umile, fu invogliato proprio dal padre allo studio della musica e del mandolino, dimostrando uno straordinario talento.

Grande violinista, compositore, esecutore e direttore d'orchestra, fece vita movimentata e sregolata, morso dalla passione per il gioco d'azzardo e le avventure amorose che lo spingevano tra le braccia di principesse o di donne da taverna.

Personaggio irrequieto ed appassionato, si dedicò interamente alla musica come necessità vitale. Amico di [Rossini](#) e [Donizetti](#), riscosse sempre un enorme successo negli oltre seicento concerti che tenne in tutta Europa.

Il suo virtuosismo assolutamente eccezionale, oltre a dargli fama, fece nascere numerose leggende sulle presunte qualità demoniache della sua arte.

- Grazie ad un'innata capacità d'auto promozione, divenne un "divo" del violino in un'epoca in cui le celebrità erano i cantanti, e fra i suoi vezzi ricordiamo che utilizzava la carrozza come mezzo di trasporto.
L'espressione corrente "Paganini non ripete", con la quale si esprime la negazione di replicare un gesto o una frase, venne coniata durante un'esibizione di Paganini di fronte al sovrano Carlo Felice (1825), quando il violinista rifiutò di eseguire il bis chiestogli dal re.
Sotto l'aspetto gastronomico Paganini è stato uno dei cultori e promotori dell'uso del [pomodoro](#) in cucina, in un'epoca durante la quale l'ortaggio rosso stava iniziando ad imporsi come alimento.
L'artista, oltre ai ventiquattro "Capricci" per violino, ha scritto di suo pugno anche la ricetta del sugo di manzo per i ravioli alla genovese, il cui manoscritto è oggi disponibile presso la Library del Congresso di Washington



Picnic: il cibo consumato all'aria aperta



- Colazione o merenda all'aperto durante una gita in campagna o al mare. Così i dizionari definiscono il significato della parola "picnic", la cui provenienza è piuttosto antica. Sembra infatti, che si tratti di un termine composto dal francese arcaico "pique" (prendere, rubacchiare), e "nique" (roba di poco conto). La parola, venuta in uso circa alla fine del '600, inizialmente si riferiva soltanto alla frugalità, ad una mangiata composta di pochi e semplici cibi, forse sottratti direttamente in cucina, e consumati al di fuori del rito del pasto fatto attorno ad una tavola riccamente imbandita. Quasi antenato del fast food, il picnic si faceva in comitiva perché ciascuno dei partecipanti vi contribuiva portando qualcosa. Nell'ottocento si diceva fare un picnic per riferirsi a un pasto consumato in allegria sui prati, su una spiaggia o sulle rive di un fiume. Il termine conquistò un suo clima rilassato, nel quale il cibo e l'aria aperta favorivano anche gli approcci amorosi. Solitamente nel picnic erano privilegiati i piatti freddi, precedentemente preparati con salumi, formaggi, uova, insalate, e con l'accompagnamento di bevande generalmente analcoliche. Oggi si identifica la parola picnic con "la gita fuori porta" organizzata fra amici o parenti.

Le déjeuner sur l'herbe - Edouard Manet (1863)



- Col termine francese “pique-nique” si definisce il pasto consumato all’aperto durante una passeggiata, al quale ogni invitato contribuisce mettendo a disposizione cibi e bevande. Fra il vero picnic e il mangiare a tavola all’aperto vi è una fondamentale differenza: infatti la seconda ipotesi prima del ‘600 era una consuetudine, derivata dalla mancanza di una stanza destinata in modo univoco alla consumazione dei pasti, oltre che dal piacere di mangiare in un luogo fresco immerso nel verde.

Il vero picnic nacque come stile di pasto legato alla caccia, poiché durante la giornata di sport era comune, di tanto in tanto, offrirsi una pausa bevendo e consumando qualche rinfresco, spesso su una tovaglia direttamente appoggiata sul terreno.

Tale costume permetteva un contatto diretto con la natura, consentendo anche a gentiluomini e gentildonne una maggiore libertà rispetto alla tavola, ove l’etichetta imponeva nel contegno rigide costrizioni formali.

- Nella pittura del '700 il riferimento al picnic compare spesso associato alle scene di caccia, come svago aristocratico. Nei secoli successivi questo rituale alimentare si diffuse, e anche la pittura impressionista lo immortalò. Il “déjeuner sur l'herbe” ottocentesco venne rappresentato non in riferimento all'attività venatoria, ma quale sofisticato diversivo urbano, abitudine di gentiluomini, artisti e intellettuali desiderosi di evadere dal caotico ambiente cittadino.

Significato

Rituale aristocratico e cavalleresco, evasione divertimento.

Iconografia

Il picnic si affaccia raramente nelle opere precedenti il '700, mentre compare spesso nelle scene di genere di ambiente aristocratico dei pittori francesi, inglesi e fiamminghi del XVIII sec.

Gli impressionisti hanno dato alcune interessanti versioni di tale soggetto

Charles Baudelaire e le gioie del vino



- Grande poeta francese che celebrò con i suoi scritti i piaceri della vita e fra gli altri, quelli del cibo e del [vino](#). Indignato con [Brillat-Savarin](#), secondo il quale il vino “non è altro che un liquore che si fa con il frutto della vite”, Baudelaire afferma in «Les paradis artificiels» che “se il vino dovesse un giorno sparire dalla produzione, nella salute fisica e intellettuale del nostro pianeta si produrrebbe come un vuoto, un’assenza, una privazione molto più grave di quegli eccessi di cui gli si attribuisce la responsabilità”. E aggiunge “Chi è che non conosce le profonde gioie che il vino può dare all’uomo, a chiunque abbia da far tacere un rimorso, da evocare un ricordo, a chi voglia vivere una seconda giovinezza, autentica e ardente?”. Per l’illustre scrittore, il vino versa “un balsamo penetrante” che calma la disperazione di un cuore solitario. E’ non c’è da meravigliarsi, se la raccolta di versi “**Les fleurs du mal**” faccia conoscere un Baudelaire confuso fra la folla, mentre “si fa una bisboccia di vitalità” in mezzo ad arrotini, straccivendoli e strilloni, là dove per magico effetto del vino, tutto si colora di oro e di fuoco, di eroismi e di allegria.

L

Cibo del Grand Tour



- Grazie ai miglioramenti della rete stradale e dei mezzi di trasporto, nobiltà e strati superiori della borghesia, si lanciarono durante il corso del XVIII sec. nel "viaggio di piacere".

La moda si sviluppò a tal punto che, specie nella seconda metà del '700, era considerato essenziale per la formazione umana e culturale di un giovane signore europeo, effettuare un "Grand Tour" in Italia della durata di diversi mesi.

Le mete principali erano Venezia, Firenze, Roma e Napoli.

- Venezia era molto apprezzata per la laguna, il carnevale e la sua tradizione gastronomica, definita da illuminati scrittori "la festa del ventre". Una gastronomia che elevava a suoi massimi alfieri i dolci, preparati quasi sempre con la pasta fritta, ripiena e no

.

Carnevale la festa del Ventre

- Il Carnevale è collocato nel calendario liturgico cristiano tra l'Epifania e le Ceneri, e in passato i giorni in cui veniva più propriamente celebrato erano concentrati tra il giovedì "grasso" e il martedì precedente le Ceneri. Questo evento ha le sue radici storiche nella festa in onore di Saturno (Saturnalia) officiata dai romani durante lo stesso periodo dell'anno, nella quale sono confluiti antichi riti agrari purificatori e propiziatori, che segnavano il principio del nuovo ciclo stagionale. Tra le molteplici interpretazioni che si avanzano sull'etimologia della parola "carnevale" prende una qualche consistenza quella che farebbe derivare il nome da "carnem levare", letteralmente "levare la carne", regola medievale imposta dalle autorità ecclesiastiche. Nella cultura dell'epoca, il male si identificava con i peccati capitali che nella concezione popolare venivano esaltati un'ultima volta (carnevale), per poter essere poi eliminati dalla "purificazione" (quaresima). In tutti i carnevali italiani e dei paesi latini, buona parte degli eccessi riguardavano il campo alimentare. La sua coincidenza con le celebrazioni di Sant'Antonio e con il rito contadino della macellazione del maiale, lo sposavano al trionfo delle ghiottonerie suine d'ogni genere. Per esempio, venivano lanciati pezzi di maiale alla folla festante sia nella "Festa della porchetta" (carnevale di Bologna del 1279), che nella "Cuccagna del porco" (fino al '500, periodo di nascita del carnevale romano), dove dalle finestre delle case dei Colonna arrivavano pezzi di cibo sul popolo. In ogni carnevale erano tradizionali i carri trionfali dell'Abbondanza che portavano figure simboliche cariche di cibi a mò di ornamenti. Durante le celebrazioni si effettuavano anche recite allegoriche di grande successo, come testimoniano scritti dal Medioevo al '700, nelle quali il Carnevale in forma di fantoccio o animale veniva processato e poi condannato, prima di morire, a redigere un testamento dove il cibo era il protagonista principale. [Goethe](#) diceva che il Carnevale non era una festa che si offriva al popolo, ma una festa che il popolo offriva a se stesso, dove il mondo si rovesciava, si sbeffeggiavano le autorità, e il servo diventava padrone e il padrone servo. Il Carnevale delle sarabande chiassose e delle rappresentazioni corali Medioevali, diventò nel Rinascimento più scenografico e riccamente rappresentato, per giungere quasi inalterato fino a dopo la metà del '900. Oggi una delle usanze gastronomiche di Carnevale, ancora viva in quasi tutte le regioni italiane, è la preparazione di dolci molto semplici di pasta frita. Guarniti di miele o di zucchero a velo, assumono nomi diversi nelle varie aree: Tortelli o Chiacchiere (Lombardia), Cicerchiata (Puglia e Calabria), Zeppole (Veneto), Pignoccata (Sicilia), ecc.

- -Bologna tappa di passaggio impressionava per dell'attività dei salaroli: "Tagliavano la carne di maiale in piccoli pezzi, lasciando intuire che non sceglievano una parte precisa e dopo averla condita con sale comune, pepe.... ([mortadella](#)).
 - Firenze era meta degli appassionati d'arte che riconoscevano nella trippa una suprema delizia.
 - Napoli attirava per la solarità, e [Goethe](#) a proposito della sua gita ai templi di Paestum, non rimane impressionato solo dalle bufale ma anche dalla [mozzarella](#) .
- "... attraversando canali e ruscelli e incontrando bufali dall'aspetto di ippopotami e dagli occhi selvaggi e iniettati di sangue".
- I "Gran turisti" criticavano molte cose del nostro Paese: le strade (impercorsibili), le locande (sporche e disagiate), i vetturini (imbrogliatori), le plebi (superstiziose) ma restavano ammirati dalla nostra

Carnevale la festa del Ventre

- Il Carnevale è collocato nel calendario liturgico cristiano tra l'Epifania e le Ceneri, e in passato i giorni in cui veniva più propriamente celebrato erano concentrati tra il giovedì "grasso" e il martedì precedente le Ceneri.

Questo evento ha le sue radici storiche nella festa in onore di Saturno (Saturnalia) officiata dai romani durante lo stesso periodo dell'anno, nella quale sono confluiti antichi riti agrari purificatori e propiziatori, che segnavano il principio del nuovo ciclo stagionale

Tra le molteplici interpretazioni che si avanzano sull'etimologia della parola "carnevale" prende una qualche consistenza quella che farebbe derivare il nome da "carnem levare", letteralmente "levare la carne", regola medievale imposta dalle autorità ecclesiastiche.

Nella cultura dell'epoca, il male si identificava con i peccati capitali che nella concezione popolare venivano esaltati un'ultima volta (carnevale), per poter essere poi eliminati dalla "purificazione" (quaresima).

In tutti i carnevali italiani e dei paesi latini, buona parte degli eccessi riguardavano il campo alimentare. La sua coincidenza con le celebrazioni di Sant'Antonio e con il rito contadino della macellazione del maiale, lo sposavano al trionfo delle ghiottonerie suine d'ogni genere. Per esempio, venivano lanciati pezzi di maiale alla folla festante sia nella "Festa della porchetta" (carnevale di Bologna del 1279), che nella "Cuccagna del porco" (fino al '500, periodo di nascita del carnevale romano), dove dalle finestre delle case dei Colonna arrivavano pezzi di cibo sul popolo.

- In ogni carnevale erano tradizionali i carri trionfali dell'Abbondanza che portavano figure simboliche cariche di cibi a mò di ornamenti. Durante le celebrazioni si effettuavano anche recite allegoriche di grande successo, come testimoniano scritti dal Medioevo al '700, nelle quali il Carnevale in forma di fantoccio o animale veniva processato e poi condannato, prima di morire, a redigere un testamento dove il cibo era il protagonista principale.

Goethe diceva che il Carnevale non era una festa che si offriva al popolo, ma una festa che il popolo offriva a se stesso, dove il mondo si rovesciava, si sbeffeggiavano le autorità, e il servo diventava padrone e il padrone servo.

Il Carnevale delle sarabande chiassose e delle rappresentazioni corali Medioevali, diventò nel Rinascimento più scenografico e riccamente rappresentato, per giungere quasi inalterato fino a dopo la metà del '900.

Oggi una delle usanze gastronomiche di Carnevale, ancora viva in quasi tutte le regioni italiane, è la preparazione di dolci molto semplici di pasta fritta. Guarniti di miele o di zucchero a velo, assumono nomi diversi nelle varie aree: Tortelli o Chiacchiere (Lombardia), Cicerchiata (Puglia e Calabria), Zeppole (Veneto), Pignocciata (Sicilia), ecc.

Interno con skyline Artista: Roy Lichtenstein



Roy Lichtenstein
preago@reflexions

Roma, Chiesa del Buoncosto
21 dicembre 1999 - 2 aprile 2000



I GELATI



Per i gelati (poiché spero davvero che non me ne ordinerete se non presi in quelle conchiglie fuori moda che assumono tutte le forme possibili di architettura), tutte le volte che ne prendo voglio templi, chiese, obelischi, rocce. E' come una pittoresca geografia quella che guardo per prima, per poi convertire quei monumenti al lampone o alla vaniglia in freschezza nella mia gola.

Marcel Proust

ODE DELLA BISTECCA ALLA FIORENTINA

- *Fatti avanti, bistecca sui ferri, tagliata nel manzo giovane, con la costola attaccata;
...tu vai cotta con gran fuoco di carbone di leccio dall'una e dall'altra parte;
fino a che i ferri della graticola v'abbiano lasciato la loro ombra,
condita con una spruzzatina d'olio di sale di pepe;
fatti avanti, senza vergogna, guarda senza timore la faccia sanguinante
del rosbiffe all'inglese e quella mascherata della cotoletta alla milanese;
non hai certo da scomparire al paragone.
Da "Vita di N.Machiavelli"*
- **Giuseppe Prezzolini**

IL DESSERT



Il vero lusso d'una mensa sta nel dessert. Tutte quelle squisite e rare cose dilettaivano la vista, oltre il palato, disposte con arte in piatti di cristallo guarniti d'argento. I fauni intrecciati di camelie e di violette s'incurvavano tra i pampinosi candelieri del XVIII secolo, animati dai fauni e dalle ninfe.

Gabriele D'Annunzio

Cinque sensi: il gusto



- L'allegoria dei cinque sensi è un soggetto carico di ambiguità. Esso illustra la funzione dei sensi nell'umana fisiologia, ma al contempo ammonisce sugli effetti fuorvianti di tale seduzione. È nella filosofia aristotelica che si configurarono i cinque sensi come modi distinti di percepire le qualità della realtà esteriore, ipotizzando una relazione tra percezione e anima, quale fonte d'attività intellettuali come fantasia, pensiero e conoscenza. Il passaggio dalla percezione alla conoscenza secondo Aristotele veniva assicurato dal "sensus communis", deputato a coordinare tutte le impressioni sensorie. I sensi venivano classificati gerarchicamente in vista, udito, olfatto, gusto e tatto, assegnando loro anche un rapporto con i quattro elementi: vista/acqua, udito/aria, olfatto/fuoco, tatto e gusto/terra.

Codice del convivio amoroso: i cinque sensi



- Ma è mai esistito un codice gastronomico particolarmente appropriato per il convivio amoroso?
Si presume che il codice esista, ma che non sia esclusivamente gastronomico, bensì conviviale.
Nell'uomo c'è una forte componente psicologico sensoriale, l'arte dell'amore è l'arte dei sensi, e a tavola tutti e cinque restano coinvolti.

ISTRUZIONI PER L'USO

Il dolce suono

Non si può sedurre offrendo silenziosamente dei cibi. Prima di tutto si consiglia un sottofondo musicale che richiami suoni della natura o atmosfere romantiche. Inutile negare che rivolgersi al proprio partner con voce suadente è un dono che non tutti hanno, ma sarebbe importante almeno spiegare con semplicità la preparazione delle ricette.

Il profumo inebriante

I nostri nasi, pur contaminati dagli odori della "civiltà", se sottoposti alle giuste sollecitazioni possono essere un tramite efficace per influenzare la disposizione d'animo e generare un senso di relax. L'omaggio dei fiori è importante non solo come atto d'attenzione ma anche per il suo valore estetico e olfattivo. Altrettante si può dire della presenza nella tavola di candele profumate o di essenze naturali.

- **Il colpo d'occhio**

La prima impressione è fondamentale, dovete perciò preparare una tavola bella e ben organizzata. In una cena a due non conta la quantità del cibo, ma la sua qualità e varietà.

Il tatto di passione

L'invenzione delle posate ha rappresentato un indubbio progresso dal punto di vista igienico, ma ci ha privato del piacere di toccare quello che mangiamo. Fino al XVI sec. questo senso era legato non solo alla preparazione e alla degustazione dei cibi, ma anche al momento del loro consumo. Verificare il grado di morbidezza di una carne o di un dolce, o l'intingere con le mani un cibo nel sugo, sono alcune delle azioni che possono generare scintille di passione, purché fatte con grande parsimonia.

Il gusto stuzzicante

Certi sapori sembrano essere un viatico verso l'amore, predisponendo la mente e il corpo al piacere.

La scelta dovrebbe ricadere su quelle pietanze che crediamo siano le preferite dal partner.



Fisiologia del gusto - Anthelme Brillat-Savarin

- Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)

Fisiologia del gusto

"La scoperta d'un nuovo manicaretto giova all'umanità più che la scoperta d'una nuova stella".

Così scrive il magistrato Anthelme Brillat-Savarin, una delle poche eccezioni alla regola che negava ogni facoltà intellettuale agli uomini dalla statura quasi gigantesca. A prima vista appariva banale: intrepido cacciatore, discreto musicista, eccellente ospite e gradevole conversatore; ma niente di tutto ciò poteva farlo passare alla posterità. Vissuto ai tempi della rivoluzione francese, scrisse saggi di diritto, ma il suo nome è rimasto legato alla "Fisiologia del gusto", non un libro di cucina in senso tecnico, ma una serie di gustose meditazioni sulla civiltà e i piaceri della tavola. Gli stessi suoi contemporanei lo avrebbero ignorato senza questa pubblicazione che, verso la fine dei suoi giorni, gli diede un'incontestabile popolarità.

- Eccovi una meditazione di Brillat-Savarin sul “gusto”:
“... il gusto così come la natura ce l’ha concesso, è ancora quello fra i nostri sensi, che, tutto ben considerato, ci procura il maggior numero di godimenti:
1) perché il piacere di mangiare è il solo che, preso modestamente, non è seguito da stanchezza;
2) perché è d’ogni tempo, d’ogni età e d’ogni condizione;
3) perché torna di necessità almeno una volta al giorno e in un giorno può essere ripetuto, senza danno, due o tre volte;

- 4) perché può mescolarsi a tutti gli altri piaceri e anche consolarci della loro mancanza;
- 5) perché le impressioni ch'esso riceve sono a un tempo e più durevoli e più dipendenti dalla nostra volontà;
- 6) finalmente perché mangiando proviamo un certo benessere indefinibile e particolare che ci deriva dall'istintiva coscienza che mangiando compensiamo le nostre perdite e prolunghiamo la vita...”.

ASSENZIO bevanda del piacere



- L'absinthe prende il nome dall'artemisia absinthum, termine scientifico della pianta dell'assenzio maggiore. Dal sapore molto amaro, già ai tempi dell'antica Grecia veniva usato per curare i problemi digestivi in infuso o in macerazione nel vino.
La nascita dell'absinthe moderno sembra risalga al 1792, quando Pierre Ordinaire, un medico francese esiliato in Svizzera, rielaborò un elisir composto da varie erbe in soluzione alcolica, chiamato "fee verte", e che si supponeva curasse un po' tutti i mali.

- Dopo una serie di coincidenze la ricetta venne acquistata dal maggiore Dubied, suocero del gentiluomo di Couvet Henri Louis Pernod. Per realizzare la bevanda venne aperta una prima distilleria, e vista la sempre crescente richiesta i Pernod fondarono nel 1805 la Pernod fills, azienda con numerose distillerie.

Successivamente, la fortuna dell'absinthe subì un'ulteriore accelerazione in occasione della guerra d'Algeria, dove la bevanda fu utilizzata dai soldati francesi per curare la dissenteria. Allungato con l'acqua l'absinthe divenne in breve il protagonista dei locali del Nord Africa dove le truppe passavano il loro tempo libero. Terminata la guerra, al ritorno in patria, i soldati francesi iniziarono a richiedere l'absinthe nei locali pubblici, contribuendo così a farlo apprezzare come tonico, aperitivo e digestivo.

- Nel 1870, a causa di un parassita che decimò gran parte dei vitigni, il vino divenne molto raro e i francesi per sostituirlo iniziarono a consumare massicciamente l'absinthe, facendolo così diventare "bevanda nazionale".

A causa della crisi del vino cominciò in quel periodo anche una netta divisione tra i grandi trasformatori di absinthe, che continuarono a fare una bevanda di qualità superiore a base d'alcool di vino, e altri produttori che utilizzarono alcol di pessima qualità o realizzarono veri e propri surrogati con oli essenziali, coloranti e additivi chimici.

Queste gravi mistificazioni, legate ad una campagna diffamatoria promossa dai produttori di vino contro l'assenzio, colpevole secondo i "loro" studi scientifici di causare gravi danni alla salute, portarono la bevanda ad acquisire una valenza negativa presso i consumatori.

- L'episodio che scatenò la messa al bando dell'absinthe arrivò nel 1905, quando Lanfray assassinò la famiglia dopo aver bevuto due bicchieri di absinthe e molto altro...
Da allora le poche distillerie rimaste aperte in Francia cominciarono ad offrire in sostituzione dell' assenzio diversi distillati d'anice e soprattutto [pastis](#).
Dopo l'oblio di decenni e le volgari imitazioni immesse nel mercato, oggi abbiamo la possibilità di assaggiare circa una sessantina d'absinthe autentici prodotti secondo la ricetta svizzera dell'800.
Se dovessimo riassumere in pochi punti le caratteristiche della vera bevanda all'assenzio possiamo dire che: deve essere distillata con gradazione tra i 45 e i 75 gradi, contenere assenzio, semi di [anice](#) verde e di [finocchio](#), colorata naturalmente con infusione d'erbe, e intorbidire se gli viene aggiunta acqua ghiacciata.

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

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

Iconografia

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

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



300 ricette del pittore francese raccolte da Maurice Jovant.

- **Arte e ricette**

Dopo la morte prematura di Lautrec nel 1901 a soli 37 anni, il suo grande amico **Maurice raccolse e pubblicò** le sue estrose ricette. Un libro a tiratura limitata (un centinaio di copie) che poi fu ristampato in Svizzera e in gran Bretagna, e che ora viene proposto per la prima volta in Italia, **a cura di Augusta Sacchi.**

Una raccolta di ricette **illustrata dai menù** che Lautrec disegnava per i suoi ospiti, corredati dalla lista delle portate e dagli schizzi creati per l'occasione, e dai suoi dipinti legati all'arte della tavola.

La Parigi della Belle Epoque

- L'abilità culinaria di Toulouse-Lautrec era molto conosciuta ed apprezzata nella cerchia dei suoi amici, tanto quanto le sue opere pittoriche. Siamo agli inizi della "Belle Epoque", negli anni del trionfo e spensieratezza della ricca borghesia, negli anni in cui **si desiderava gustare la vita** attraverso la frequentazione dei **teatri**, dei cabaret, del famosissimo Moulin Rouge. La rivoluzione borghese di quegli anni trasforma anche la cucina e la tavola, donandole il **fascino estetico di un'arte**. Sono anche gli anni di Montmartre, della vita "bohémienne" e trasgressiva, di quel fervore artistico che fa della capitale francese il centro propulsivo della creatività europea.

Il tocco dell'artista



Lautrec arriva a Parigi in questa atmosfera di sfrenato ed entusiasmante desiderio di godere della gioie della vita, e qui vi realizzerà le sue opere artistiche più alte. Ma anche la cucina è "arte" e il nostro artista vi si dedica come nei suoi lavori pittorici, elaborando **piatti fantasiosi**, con grande attenzione ai più **piccoli dettagli**, con enorme cura. Lautrec trasforma la cucina tradizionale in novità, facendo un **ampio utilizzo di spezie** e condimenti, tipico delle regioni del Sud della Francia di cui era originario. I ritmi lenti e dilatati della sua epoca si riflettono anche nella procedura delle sue preparazioni, complesse, lunghe con un'attenzione incredibile ai dettagli e alla fusione dei sapori.



Hemingway donne e tavola

- Hemingway, il celebre scrittore americano, premio Nobel nel 1954, fu un profondo conoscitore e ammiratore dell'Italia. Non faceva mistero delle sue grandi passioni: l'azione, le belle donne, la buona tavola e l'alcool, predilezioni che certamente ebbe modo di sperimentare durante la sua prima permanenza in Italia fra il 1918-19. Ne rimane traccia in molti passi del libro "Addio alle armi", in cui mentre la gente si accontentava di pane vecchio e formaggio affumicato, il protagonista si toglie il lusso di disquisire se sia meglio il Capri bianco secco o il Barbera. Oppure ordina in albergo una cenetta intima a base di gallo di montagna, soufflè di patate, purè di castagne, insalata, e zabaglione. Non c'è passo nei romanzi di Hemingway, in cui non faccia capolino un ristorante, una trattoria o un caffè, dove fare una pausa di riflessio

La Pop art

- emerge in [Inghilterra](#) verso la metà degli [anni '50](#) ma si realizza pienamente a [New York](#) nei primi [anni '60](#), dove divide, insieme al [Minimalismo](#), l'attenzione del mondo dell'arte.
- Il termine *Pop art*, che deriva letteralmente da "arte popolare", fu usato per la prima volta dal critico inglese [Lawrence Alloway](#) nel [1958](#) sulla rivista [Architectural Digest](#) per descrivere quei dipinti che celebravano il [consumismo post bellico](#), sfidando la psicologia dell'[espressionismo astratto](#) e idolatrando il dio del [materialismo](#).
- Nella Pop art, l'epica viene sostituita dal quotidiano e la produzione di massa viene elevata al rango di oggetto di cultura. Viene annullata la separazione tra arte "alta" e arte "bassa". I media e la pubblicità sono i soggetti preferiti dall'arte pop, che celebra spesso ambigualmente la società dei consumi. L'artista che probabilmente ha influenzato la maggior parte

- La Pop art si impadronisce dello spazio circostante, sostituendo l'immagine dell'oggetto con l'oggetto stesso ed accentuando la dimensione grottesca della società dove la prepotenza martellante dei [mass media](#) annulla ogni giudizio autonomo. È un'arte aperta alle forme più popolari di comunicazione: i [fumetti](#), la [pubblicità](#), i quadri riprodotti in serie; nell'era della riproduzione meccanica dove la ripetibilità è l'unico valore riconosciuto, la ripetizione seriale è fondamentale.
- La differenziazione si gioca soprattutto su quella che si può definire "nuova oggettualità", contrapposta alla astrazione e all'informalità. L'assunto di mettere sulla tela o in [scultura](#) oggetti quotidiani elevandoli a manifestazione artistica si può

- idealmente collegare al [movimento svizzero Dada](#), ma completamente spogliato da quella carica [anarchica](#) e provocatoria dei Dada. La critica alla società dei consumi, degli hamburger, delle auto, dei fumetti si trasforma presto in merce, in oggetto che si pone sul mercato (dell'arte) completamente calato nella logica mercantile.
- Ciononostante gli artisti che hanno fatto parte di questo movimento hanno avuto un ruolo rivoluzionario introducendo nella loro produzione l'uso di strumenti e mezzi non tradizionali della [pittura](#), come il [collage](#), la [fotografia](#), la [serigrafia](#), il [cinema](#), il [video](#).
- Sul piano dell'evoluzione del costume la Pop Art ha segnato fortemente campi adiacenti all'arte come l'[arredamento](#), la [moda](#), il gusto estetico diffuso.