

IL CIBO NELL'ARTE

CAPOLAVORI DEI GRANDI MAESTRI DAL SEICENTO A WARHOL

BRESCIA, PALAZZO MARTINENGO CESARESCO

24 GENNAIO – 14 GIUGNO 2015

PROGETTO SCIENTIFICO

Gli studi più recenti hanno ormai ampiamente dimostrato che il legame esistente tra il **cibo** e l'**arte** è da millenni uno dei caratteri distintivi della cultura italiana. Al tempo degli imperatori romani sono databili quelli che Vitruvio, nel “De architectura”, definisce *xenia*, ovvero doni, offerte. Si tratta di composizioni con frutta, verdura, pesce, carne, vasellame ed altri generi alimentari che i pittori dipingevano sulle pareti delle case patrizie con una raffinatezza esecutiva ed un naturalismo impressionanti. Queste rappresentazioni - di cui un eccellente esempio è fornito dagli affreschi parietali della casa dei Cervi di Ercolano - avevano sia una funzione estetica, ovvero quella di decorare gli ambienti della villa dove si consumavano i pasti, sia simbolica, in quanto alludevano alla ricchezza del padrone di casa e alla benevole accoglienza degli ospiti.

Con la caduta dell'Impero Romano la raffinata arte di estrazione classicista che si era diffusa in tutto l'impero venne progressivamente soppiantata dalla cultura estetica barbarica delle popolazioni germaniche caratterizzata da forme stilizzate ed astratte, che trovò grande fortuna specialmente nel campo dell'oreficeria.

Dopo molti secoli di oblio durante tutto il corso del Medioevo, il cibo tornò protagonista nell'arte rinascimentale allorché i grandi maestri della pittura inserirono nei dipinti a soggetto religioso - soprattutto nelle Madonne col Bambino - verdure e frutti, ognuno dei quali celava una specifica valenza simbolica. Ad esempio, nella *Madonna del melograno* di Botticelli conservata agli Uffizi di Firenze, il frutto tenuto in mano congiuntamente dalla Vergine e da Gesù allude, con i suoi chicchi color rosso sangue, alla passione di Cristo; nella *Madonna col Bambino* di Crivelli dell'Accademia Carrara di Bergamo, invece, la mela simboleggia il peccato originale mentre il cetriolo poggiato sulla balaustra allude alla verginità di Maria.

Non bisogna poi dimenticare che frutta e verdura di ogni genere e qualità furono raffigurati da Raffaello e dalla sua bottega (Giovanni da Udine *in primis*) nei festoni vegetali che incorniciano gli affreschi della Loggia di Psiche nella Villa Farnesina a Roma, e che a partire dalla metà del '500 divennero oggetto di puntuali classificazioni scientifiche, come dimostrano i disegni naturalistici eseguiti da Bartolomeo Ligozzi per la corte medicea di Firenze.

Ad ogni modo, non v'è ombra di dubbio che il cibo - carne e pesce, frutta e verdura, salumi e formaggi, pane, vino e dolci - assurge al ruolo di protagonista indiscusso delle rappresentazioni pittoriche solo a partire dai primissimi anni del '600, allorché l'incredibile successo riscosso dalla celeberrima *Canestra* del Caravaggio determinò in Italia la nascita del soggetto della natura morta. I colti committenti privati appartenenti alla nobiltà, all'aristocrazia e alle classi medie arricchitesi con il fiorire dei commerci commissionarono agli artisti un numero via via sempre maggiore di opere nelle

quali gli alimenti che consumavano sulle loro ricche tavole venivano immortalati in tutta la loro bellezza ed opulenza quale manifestazione di prestigio sociale. In questi dipinti, destinati ad abbellire i sontuosi saloni dei palazzi cittadini e delle ville di campagna, i pittori miravano a raffigurare i cibi con il massimo grado di realismo non solo per raggiungere un effetto di *tromp l'oeil*, ma anche per incuriosire, sedurre e stimolare i sensi dell'osservatore. Dinnanzi alle magnifiche tele barocche con interni di cucina, scene di mercato e tavole imbandite con pietanze pronte per il pasto, il riguardante viene colpito dalla qualità dell'esecuzione pittorica e piacevolmente sorpreso dalla capacità dell'opera d'arte di stimolare l'acquolina in bocca e l'appetito. La *Composizione con salumi, formaggi, sfogliatella e verdure* eseguita a Napoli nel 1652 dal misterioso "Maestro S.B." ne è una lampante dimostrazione, e non è esagerato sostenere che a questo dipinto, esaltazione della tavola quale luogo di piacere, manchino solo lo stuzzicante profumo e l'aroma dei succulenti cibi ritratti.

Nel corso dell'età moderna, la fortuna della rappresentazione del cibo nell'arte andò di pari passo con la diffusione nel collezionismo privato del soggetto della natura morta che toccò il suo apice durante la gloriosa stagione barocca. Ma a partire dal principio del XIX secolo, con l'affermarsi della nuova sensibilità romantica, si assistette ad un lento e progressivo declino. Infatti, i pittori dell'Ottocento di estrazione accademica, per assecondare i sofisticati gusti estetici della nascente classe borghese, si orientarono prevalentemente verso i soggetti di *historia* classica e mitologica, di paesaggio, di veduta e di interno, e praticarono solo sporadicamente la *still life* perché nella scala d'importanza dei generi della pittura essa era relegata agli ultimi posti.

Diversamente, gli Impressionisti - che miravano a fissare sulla tela l'istante dell'emozione visiva catturando gli effetti ottici prodotti dalla luce sulle forme e sul colore -, ribellandosi al canone accademico, celebrarono la dimensione antiretorica di una quotidianità umile, semplice, piccolo borghese. Agli oggetti del quotidiano e ai cibi riservarono provocatoriamente la medesima attenzione e dignità della figura umana: la *Scodella di patate* di Vincent van Gogh del Rijksmuseum di Otterlo, il *Prosciutto su tavolo* di Paul Gauguin della Phillips Collection di Washington e le innumerevoli nature morte di Paul Cézanne ne sono i testimoni più illustri.

Con l'imporsi nei primi decenni del XX secolo delle avanguardie storiche (dal cubismo all'espressionismo, dal surrealismo al futurismo), la rappresentazione del cibo nella pittura mutò radicalmente in quanto ogni singola corrente artistica propose un'inedita interpretazione estetica, completamente svincolata dal principio secondo il quale il soggetto raffigurato debba somigliare alla realtà. Le nature morte cubiste di Picasso e quelle infiammate dai forti colori espressionisti di Franz Marc furono le antesignane di questo radicale cambiamento che dopo la Seconda Guerra Mondiale, con l'affermarsi negli Stati Uniti del capitalismo e della "Pop Art", stravolse tutti i canoni artistici consolidati fino ad allora. Fautore di questa epocale rivoluzione fu Andy Warhol che, nei primi anni sessanta del '900, con le celeberrime opere dedicate alla *Campbell's Soup* e alla *Coca-Cola*, celebrò l'avvento del cibo prodotto su scala industriale il cui consumo di massa era incoraggiato ossessivamente dalla pubblicità. Da quel momento il connubio tra cibo e arte divenne totale.

In consonanza con il tema dell'Expo 2015 “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita” la grande mostra “*Il cibo nell'arte. Capolavori dei grandi maestri dal Seicento a Warhol*” si pone l'obiettivo di riunire per la prima volta nella splendida sede espositiva di Palazzo Martinengo Cesaresco una prestigiosa selezione di oltre 100 dipinti di altissima qualità, che coprono un arco temporale di oltre quattro secoli, per offrire al pubblico l'occasione unica ed irripetibile di compiere un viaggio emozionante ed istruttivo nella storia dell'arte alla scoperta della rappresentazione del cibo e degli alimenti nelle varie epoche storiche.

L'accurata selezione delle opere e la loro disposizione negli ambienti Palazzo Martinengo consentirà, inoltre, di dimostrare il legame esistente fra la straordinaria tradizione enogastronomica e la cultura artistica italiana nell'interpretazione che ne diedero nei secoli i più valenti maestri della pittura.

Infatti, visitando l'esposizione lo spettatore scoprirà sala dopo sala che i pittori attivi tra XVII e XIX secolo amavano rappresentare i cibi tipici della tradizione gastronomica delle loro terre d'origine. Ad esempio, nelle tele dei maestri napoletani si trovano prevalentemente pesci e crostacei, oltre al pasticcio di carne in crosta di pane, alla pastiera e alla sfogliatella; in quelle dei Toscani e degli Emiliani i salumi, i formaggi e i vari tipi di pane; nelle opere dei pittori lombardi la fa da padrone la selvaggina da pelo e da penna, oltre ai pesci di lago; nei dipinti degli artisti romani prevale, invece, la frutta e la verdura che venivano coltivate nella campagna laziale.

Inoltre, si potranno scoprire pietanze e cibi oggi quasi completamente scomparsi, mentre analizzando in maniera scientifica le tavole imbandite e le dispense immortalate nelle tele del sei-settecento (grazie alla collaborazione con i dipartimenti di Scienze Alimentari di diverse Università italiane), si potranno ricavare preziose informazioni sull'alimentazione e sui gusti dell'epoca.

L'esposizione, che si articolerà secondo un percorso tematico, sarà suddivisa in dieci sezioni rispettivamente dedicate a:

- *L'allegoria dei cinque sensi*
- *Mercati, dispense e cucine*
- *La frutta*
- *La verdura*
- *Pesci e crostacei*
- *Selvaggina da pelo e da penna*
- *Carne, salumi e formaggi*
- *Dolci, vino e liquori*
- *Tavole imbandite*
- *Il cibo nell'arte del XX secolo*

Il curatore della mostra, coadiuvato da un comitato scientifico internazionale, accanto a capolavori già noti in letteratura critica di Vincenzo Campi, Giovan Battista e Giuseppe Recco, Evaristo Baschenis, Luca Forte, Abraham Brueghel, Guercino, Giovanni Francesco Cipper detto Todeschini, Magritte, De Chirico, Severini, Manzoni, Fontana, Warhol ed altri, presenterà in anteprima diverse opere inedite frutto di ritrovamenti recenti in collezioni private, che contribuiranno a far progredire notevolmente gli studi sulla natura morta italiana.

La mostra consentirà anche di effettuare un emozionante viaggio attraverso secoli di storia dell'arte esplorando le differenti correnti pittoriche succedutesi nel corso del tempo - dal barocco al rococò, dal romanticismo ottocentesco alle avanguardie del novecento - e di apprezzare le varie iconografie correlate alla rappresentazione del cibo, affrontate con estro e originalità dagli artisti di ogni epoca.

Dopo il successo di pubblico e di critica dell'esposizione del 2014 “*Moretto, Savoldo, Romanino, Ceruti. 100 capolavori dalle collezioni private bresciane*”, Palazzo Martinengo si accinge ad ospitare un'altra grande mostra, sorprendente ed innovativa, che coinvolgerà la città e l'intero territorio della provincia bresciana, per deliziare l'occhio e il palato del pubblico.

Davide Dotti
Storico dell'Arte