

**Mangiare con gli occhi.
Dai frutti dell'Eden ai trionfi di zucchero:
arte e alimenti tra iconografia e tecnica**

a cura di Caterina Zaira Laskaris

IL CIBO COME SOGGETTO ICONICO

Varie tipologie formali e modalità di inserimento della rappresentazione del cibo - inteso come alimenti e azioni a essi legate: mangiare e bere, cucinare, preparare la tavola, servire, cacciare, coltivare, allevare, conservare, vendere e comprare materie alimentari - nelle opere d'arte, a seconda di:

- funzione delle immagini (illustrare, decorare, ornare) e degli oggetti (cosa diversa è, per esempio, un grande affresco destinato a un refettorio monastico, una miniatura nel margine di una pagina manoscritta, un quadro da cavalletto per una sala da pranzo borghese)
- collocazione storica, geografica, culturale delle opere d'arte
- committenti e destinatari (esigenze e aspettative, gusto personale, appartenenza sociale)
- ricerca formale degli artisti (interessi stilistici particolari)

Fonti

Incrocio di dati tra fonti iconografiche e fonti scritte: ricettari, trattati di cucina o di galateo, racconti e opere letterarie, relazioni di ambasciatori e invitati, lettere e descrizioni, libri di spese per cucine e commercio

Concetti generali

Il cibo può essere incluso in un'immagine con diversi scopi e in diverse forme: come protagonista assoluto, come comprimario o accessorio di un'azione e rappresentazione, come 'motore' di un'iconografia o di un'immagine:

- all'interno di scene narrative più o meno complesse può fungere da cornice scenografica e ambientale o può rivestire un valore più specifico nel contesto della singola iconografia, per la sua riconoscibilità (pregnanza dell'elemento cibo o bevanda);
- può essere rappresentato in relazione con la figura umana anche al di fuori di scene di carattere propriamente narrativo, sia in relazione a singoli personaggi, ad esempio come loro attributo (vedi certi santi o figure mitologiche), sia nei *quadri di genere* (cucine, dispense, mercati, lavori stagionali e mestieri, atti e gesti e luoghi legati all'alimentazione, al cucinare, preparare e consumare cibo)
- può essere presentato in modo del tutto autonomo, libero da qualsiasi connotazione iconografica e svincolato dalla presenza di una o più figure umane nell'immagine, sia rivestendo una funzione prevalentemente decorativa (ex. festoni, ghirlande e pendoni di frutta e verdura, cornucopie ecc.), sia assumendo valore assoluto come immagine (natura morta); in entrambi i casi può presentare un sottile simbolismo interno e livelli di significato allegorici, più o meno riposti, sofisticati ed espliciti, da valutare caso per caso

Le immagini artistiche, in quanto espressioni di un determinato contesto (storico, culturale, geografico, sociale), possono assumere un valore documentario; anche la rappresentazione del cibo in esse può fornire informazioni utili per una storia del gusto, dell'alimentazione, del rapporto (materiale ma anche spirituale) tra uomo e cibo e dei comportamenti legati a questa tematica (ex. abitudini alimentari dei diversi popoli e dei vari strati della società, riflessi di prescrizioni religiose più o meno rigide o di un'educazione gastronomica più o meno raffinata e un codice dello stare a tavola, che marcano il decoro personale e l'appartenenza sociale).

Alto contenuto estetico della rappresentazione del cibo, per il doppio piacere gustativo e ottico (intrecciati) che fornisce: una rappresentazione di cibi non è normalmente compatibile (almeno fino all'età

contemporanea) con un'idea di 'tristezza' e negatività: anche quando l'immagine presenta intenti moralistici e critici l'effetto che essa suscita nel riguardante è generalmente (e talvolta paradossalmente) di desiderio e gioia della degustazione.

- Il cibo (frutta, verdura, cacciagione, alimenti preparati dall'uomo) si presta a una rappresentazione naturalistica e illusionistica (cfr. esempi citati da Plinio nella *Naturalis historia*), fondata su un piacere due volte doppio: sul piano artistico (piacere di chi dipinge ciò che guarda e di chi guarda ciò che è dipinto) e su quello percettivo (sensazione di piacere non solo visivo ma anche gustativo suscitata nel riguardante; le immagini di cibo sono, infatti, sinestetiche).
- Alimenti (frutta, verdura, carni, pesci, bevande) e loro contenitori si prestano a una messa in scena degli oggetti sotto forma di "still life", di "natura immobile", di "vita fermata", che ne esalta l'effetto di presenza materiale attraverso l'*inganno* visivo (sfruttando le leggi, specialmente in pittura, della prospettiva e dell'ottica) e che dal punto di vista formale e tecnico consente ed esige (pure nella diversità dei linguaggi) una precisa resa delle qualità cromatiche, luministiche, materiche e volumetriche degli oggetti raffigurati.
- La rappresentazione del cibo dà piacere anche nel mettere in scena sottilmente il controllo che l'uomo sogna ancestralmente di poter esercitare sulla natura e i suoi condizionamenti (*in primis* sul tempo che tutto assoggetta a sé), evidenziando l'azione operativa e trasformatrice umana sul mondo naturale, l'applicazione a esso dei vincoli della propria cultura, la forza contrapposta dell'artificio. Le nature morte o le scene di banchetto hanno una parvenza di naturalezza illusionistica (le prime) e spontaneità operativa (le seconde), ma sono in realtà accorte scenografie e coreografie, rielaborazioni artistiche del mondo filtrato attraverso l'esperienza umana più coinvolgente e possessiva: nutrirsi di esso, coltivarlo, modificarlo, distruggerlo, servirsene, dividerlo.
- La rappresentazione del cibo in primo piano o in maniera visivamente prevalente è paradossale anche perché crea la sublimità del piacere e del desiderio (gustativo e visivo) di possesso di ciò che si vede, pur trattando uno dei temi tradizionalmente meno nobili dell'arte, che ha a che fare con l'atto così poco 'elegante' del mangiare, in tutte le sue fasi e declinazioni espressive, gestuali, fisiologiche: servirsi degli alimenti, inghiottire, masticare, ingerire, digerire, espellere... [atto e relazione col cibo la cui valenza viene, invece, rivestita di significati sacrali positivi nel contesto evangelico]

Possibile chiave di lettura per le immagini attraverso le categorie della storia dell'arte: pittura di *historia*, pittura decorativa e di genere contenente esclusivamente cibo (natura morta), pittura di genere con persone e cibo.

1. RAPPRESENTAZIONE DEL CIBO A TAVOLA

Temi

Convito, convivio, banchetto, pasto ufficiale e pubblico o privato e informale, in compagnia di commensali più o meno numerosi oppure solitario.

Modalità d'inserimento dell'elemento alimentare:

- in scene con effettivo contenuto narrativo, con valore centrale oppure accessorio e non particolarmente caratterizzato; vari esempi di **iconografie sacre e profane**: miti classici (ex. Filemone e Bauci; banchetti degli dei dell'Olimpo; scene nuziali; cortei di Bacco e Cerere...), Antico Testamento (la storia biblica dell'umanità parte con un boccone condiviso tra i Progenitori; ospitalità di Abramo; minestra di Esaù; caduta della manna; varie scene di banchetto...) e Nuovo Testamento (innumerevoli episodi evangelici, dal banchetto di Erode alle nozze di Cana, ai vari pranzi cui Gesù prende parte fino all'Ultima Cena e alla cena in Emmaus; tematica ricorrente del nutrimento, del cibo, sotto varie angolature: miracoli, parabole, riferimenti mistici ed eucaristici), vite dei santi e agiografie (ex. san Rocco, san Lucio), leggende popolari, letteratura antica e moderna, favole, testi storici, cronache
- in scene, anche complesse, con una connotazione d'ambiente piuttosto che narrativa: resa

attualizzata di comportamenti individuali e collettivi legati allo stare a tavola, con aspetti anche di denuncia sociale e lettura critica, didascalica (cfr. ad esempio nell'Ottocento milanese Gabriele Moroli: scene dall'interno degli ospizi e che ritraggono in modo quasi fotografico le condizioni di vita degli strati sociali più poveri)

Significati sottesi alla rappresentazione del tema alimentare/conviviale:

- rituale in senso sia religioso, mistico e liturgico (tavola come altare, riferimento al tema del sacrificio, mensa eucaristica ecc.), sia laico (cerimoniali sociali, gerarchia feudale): ritualità del mangiare insieme, esaltazione del momento/elemento conviviale come essenziale per la stabilità sociale, il senso di appartenenza e la coesione familiare (ex. pittura olandese, ma anche retorica ottocentesca oppure americana novecentesca, ex. tavole del giorno del Ringraziamento); esempi di folklore condiviso (ritrovi campestri o urbani, festività e cerimonie specialmente nuziali, teatralizzazioni della contrapposizione tra Carnevale e Quaresima)
- celebrativo sia dei personaggi raffigurati (soggetto dell'immagine), sia, di riflesso, del committente dell'opera, specialmente quando sia ritratto all'interno dell'immagine stessa (autocelebrazione). La raffigurazione di oggetti reali (ad esempio posate, stoviglie, vasellame, tessuti), l'abbondanza e qualità dei cibi, la tipologia dell'arredo, la cornice architettonica e ambientale (parco, giardino, salone) riverberano il **prestigio reale del committente**, ne esibiscono il rango sociale, il potere economico, il gusto personale, la cultura familiare e il grado di accesso al lusso (cfr. ex. programma di Galeazzo Maria Sforza per gli affreschi del Castello di Pavia, che dovevano rappresentare la sua corte sfarzosa anche a tavola; affreschi della cappella di Teodelinda a Monza, esemplificativi di uno stile di servizio a tavola di grande lusso tardogotico, pur all'interno di una cornice narrativa e iconografica specifica; affreschi con banchetto degli dei nella sala di Psiche di Palazzo Te a Mantova)
- storico-cronachistico e commemorativo: memoria specifica per immagini di determinati eventi o cerimonie illustri (ex. nell'Arazzo di Bayeux è raffigurato anche il banchetto di Guglielmo il Conquistatore e del suo esercito prima della battaglia)
- morale e didascalico: contrapposizione dialettica tra ordine e disordine, sfrenatezza e temperanza, ubriachezza e sobrietà, moralità e depravazione, con connotazioni etiche sia sociali sia individuali; espressione di determinate abitudini religiose (regolamentazione alimentare nei monasteri e conventi e nel mondo esterno a essi, tempo di magro, digiuno, Quaresima; anche aspetto caritativo)
- descrittivo di abitudini alimentari condivise (in contesti più o meno elitari), anche alternative tra loro (ex. urbane e contadine, aristocratiche e popolari, sofisticate e rustiche), rappresentazione (e autorappresentazione) di un ceto, un ambito culturale, economico, geografico, anche in contrapposizione a un altro (raffinatezza contrapposta a rozzezza, ricchezza a povertà, spensieratezza a denuncia sociale); raffigurazione di spazi "dedicati" alla consumazione alimentare: taverne e osterie (anche con scene di genere come quelle del corteggiamento, dell'adescamento, della rissa tra ubriachi ecc.), caffè e ristoranti (dal Settecento), pasticcerie (dall'Ottocento), bar, tavole calde (dal Novecento). Specialmente a partire dall'Ottocento evidenziate anche le abitudini alimentari personali, dei singoli: connotazione esistenziale, psicologica, interiore, spesso espressione di disagio, isolamento, solitudine (cfr. ex. Van Gogh, Degas, Hopper...)

Modalità rappresentative dello stare a tavola: protagonisti, tempo, scena, elementi

- commensali: numero, distribuzione, ordine, posizioni, gerarchia tra invitati e padrone di casa
- professionalità coinvolte: quantità e qualità del personale di servizio, cuoco, scalco, trinciante, maestro di cerimonie, coppiere, servitori, maggiordomi, sguatterti; osti, locandieri, camerieri di taverna, ristorante, caffè
- modalità comportamentali: cerimoniale più o meno rigido, clima formale o informale, etichetta, maniere, atteggiamenti
- tempi, momenti e fasi del convito, del banchetto, del pasto; numero e successione delle portate
- apparecchiatura della tavola: sontuosa o frugale, essenziale o sfarzosa: tavolo, sedili (diversa posizione dei commensali tra antichità e secoli seguenti), tappeto, tovaglia, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri, vasellame, contenitori vari (ex. saliere, ciotole, vassoi); presenza di piattaie o credenze con

esposizioni più o meno sontuose di stoviglie e argenteria (cfr. ex. affresco quattrocentesco di Palazzo Altemps, Roma; affreschi illusionistici nel castello di Lagnasco)

- collocazione ambientale: cornice architettonica, luogo appositamente dedicato ai pasti (ex. refettori monastici) o appositamente allestito allo scopo (in case, palazzi più o meno grandi e fastosi); all'interno o all'esterno di un edificio (ex. sotto un portico o loggiato), al coperto o all'aperto (in un giardino o parco), a tavola o sul terreno (pic-nic, nato in connessione con le battute di caccia e sviluppatosi poi dall'Ottocento in forme proprie), partecipanti seduti o in piedi, luce naturale o artificiale, presenza eventuale di accompagnamento musicale
- collocazione temporale: ora del giorno, diversificazione più o meno codificata dei pasti: colazione, spuntino, pranzo, cena (dall'antichità il pasto più importante), merenda, dessert; stagione dell'anno (diversificazione dell'ambiente e degli alimenti)
- pietanze e bevande: consistenza, qualità, varietà, tipologia del menù; cultura gastronomica differenziata per epoca, appartenenza geografica e sociale, stagionalità
- occasione del convito: banchetto nuziale, celebrazione di un evento o ricorrenza, pasto sacro/liturgico, festa agreste, pasto familiare, piccola riunione tra amici, grandioso banchetto con molti invitati, momento privato o pubblico

2. NATURA MORTA

Valore significante specifico e/o decorativo della raffigurazione del cibo totalmente autonoma rispetto non solo a contesti narrativi, ma anche alla presenza di figure umane.

- Attestazioni antiche, sia attraverso fonti scritte (Plinio, Vitruvio) sia grazie a esempi superstiti, di raffigurazioni autonome di frutta (spesso in ceste), selvaggina, pesce pescato, alimenti in genere appoggiati su ripiani, come negli affreschi pompeiani (i cosiddetti *xenia*: dipinti offerti alla visione degli ospiti nelle loro stanze), o raffigurazioni di residui di banchetti nei mosaici pavimentali d'epoca romana (tema di derivazione greca dell'*asarotos oikos* = pavimento non spazzato); inoltre, rappresentazioni di cornucopie, ghirlande, festoni di frutta e fiori, appartenenti al lessico decorativo monumentale della scultura antica.
- Dal Medioevo gli alimenti sono al centro anche di composizioni, generalmente con figure, dai chiari riferimenti allegorici sia al senso del GUSTO, sia al vizio/peccato della GOLA; approccio simbolico-figurativo che porta alla sintesi dell'emblema (cfr. ad esempio raffigurazioni di alimenti nelle pale dipinte degli Accademici della Crusca)
- Nel Rinascimento: virtuosismi illusionistici e vere e proprie nature morte sia nei margini dei manoscritti miniati, sia nelle tarsie lignee (ex. studiolo di Federico da Montefeltro a Urbino, con cesto di frutta), sia nel retro di dipinti devozionali o ritratti, soprattutto di ambito nordico (cfr. Carpaccio, Memling)
- Ipotesi della derivazione della natura morta da "ritagli" di elementi presenti in composizioni con scene e figure: ad esempio dettagli in dipinti di soggetto sacro, specialmente mariano (cfr. Madonne con Bambino di Carlo Crivelli, Giovanni Bellini, Andrea Mantegna)

La natura morta è una modalità artistica (soprattutto pittorica) che - pur caratterizzata stilisticamente da varie soluzioni e selezioni tematiche, formule espositive e compositive, da un numero vario di elementi, una diversificata disposizione e combinazione degli stessi e dal loro rapporto reciproco, con lo spazio pittorico e con il riguardante, oltre che da dimensioni differenti anche del manufatto (si va da dipinti molto piccoli ad altri monumentali) - prevede la presentazione (rappresentazione) di oggetti inanimati, isolata da un contesto narrativo e indipendente dall'azione di figure umane o animali vive.

In sede critica due atteggiamenti contrapposti, con varie sfumature, tra chi tende a vedere le nature morte come dispositivi visivi carichi di riferimenti simbolici e allegorici anche molto precisi e chi invece ne sottolinea quasi esclusivamente o prevalentemente il valore formale, l'autonomia della ricerca pittorica nella resa di effetti materici e luministici; da un lato, dunque l'idea di un significato sotteso al soggetto, dall'altro una sorta di indifferenza per significati che non siano quelli puramente artistici. D'altro canto le immagini di questo tipo sono spesso lette come "cataloghi di oggetti", documenti utili per la ricostruzione di una storia del gusto, di certi contesti sociali e geografici, di certi meccanismi economici, produttivi e commerciali grazie all'individuazione dei loro riflessi nei dipinti. Si hanno, dunque, fondamentalmente tre approcci

critici: interpretativo (simbolico), visivo (formale) e descrittivo (storico).

Valori chiave della natura morta:

verosimiglianza e capacità otticamente illusionistica, ma anche sottile carica simbolica; quest'ultima caratteristica dipende dalla prima, ovvero dalla netta riconoscibilità degli oggetti raffigurati: la natura morta, per essere tale, anche attraverso formule di stilizzazione, deve mantenere un certo grado di corrispondenza mimetica con gli oggetti raffigurati, trattandosi di un dispositivo visivo il cui soggetto coincide con gli oggetti stessi rappresentati, senza mediazione evidente e prevalente di altri significati, rimandi narrativi ecc.; anche il contenuto simbolico, allegorico, moraleggiante deriva direttamente dagli oggetti.

- Fondamentale è, per l'immersione totale nel dipinto e per il fine di un godimento visivo ed estetico coinvolgente e totale, l'attenzione e la cura dell'artista nella resa degli effetti di luce, massa, volume, materia, colore che rendano "vividi" gli elementi inanimati. La raffigurazione del cibo genera piacere doppio all'occhio e al palato se gli alimenti e oggetti sono rappresentati con un alto grado di verosimiglianza e con una calibratura attenta dei sistemi di disposizione spaziale, resa fenomenica (diversi tipi di superfici, consistenza delle materie: caldo-freddo, rigido-morbido, ruvido-liscio, opaco-trasparente, umido-secco...), accostamento cromatico (equilibri e armonizzazioni secondo intonazioni generali, tendenza al monocromo oppure vivace policromia), calibrato rapporto chiaroscurale (ombra, sfondo e primo piano, resa atmosferica, tagli di luce, lustri e bagliori...)
- La "natura morta" è, dal punto di vista concettuale, un intelligente congegno metapittorico e un **paradosso visivo**, che rivela la complessità del rapporto tra creazione artistica e tempo e, più in generale, tra uomo e tempo: si fissa attraverso l'arte ciò che non è possibile fissare (il movimento esistenziale e biologico del tempo, la sua azione sulle cose, sulla natura), si rende potenzialmente immortale, attraverso il suo simulacro, ciò che è sommamente deperibile (carni, frutti, materie organiche, corpi), si riesce a rendere infinito e infinitamente godibile l'istante di una percezione passeggera, a cogliere e fissare la transitorietà del vivere, a rendere 'bello' e contemplabile il misterioso crinale tra vita (movimento, tempo fluido, palpito, respiro, presenza) e morte (immobilità, fissità, consunzione, perdita, assenza).

Caratteristiche della natura morta alimentare:

- contiene elementi di natura organica con prevalenza del soggetto "cibo": presentazione di alimenti crudi o cotti, pronti per essere mangiati oppure ancora da cucinare (frutta e verdura, frutta secca, selvaggina appena cacciata, ma anche pollame spennato, insaccati, tagli di carne o ancora dolciumi elaborati, formaggi, torte, pane, timballi)
- allusione più o meno spiccata alle operazioni di raccolta e conservazione del cibo (disposizione in una nicchia, su un piano di dispensa, scaffale), all'elaborazione culinaria (tavolo di cucina e attrezzi connessi) o all'atto finale della consumazione (resti di un pasto, posate e bicchieri, briciole e frutta sbucciata...)
- omogeneità o eterogeneità nella scelta delle categorie di cibi rappresentate: ex. solo frutta, solo carne, solo pesce oppure mescolanze di alimenti anche di varie stagioni e provenienze e non sempre gustativamente e gastronomicamente compatibili tra loro
- presenza più o meno numerosa di altri oggetti legati alla tematica alimentare: contenitori, stoviglie, vasellame, casseruole, ceste, coltelli, tovaglie ecc.
- composizione ordinata, per pezzi isolati e tendenzialmente paratattica o, al contrario, per accumulo apparentemente disordinato, accatastamento e sovrapposizione più o meno accentuata di alimenti e oggetti
- spesso compresenza di alimenti/oggetti umili e costosi, semplici e raffinati, locali e esotici
- collocazione spaziale quasi sempre in un interno
- coinvolgimento diretto dello spettatore nello spazio (non molto profondo) rappresentato, attraverso un'esposizione degli oggetti e degli alimenti generalmente ravvicinata al suo sguardo, in primissimo piano
- sobrietà o sontuosità formale a seconda dello stile proprio dell'artista, del contesto culturale,

geografico, storico di riferimento per il singolo pittore e dipinto (ex. peculiarità della natura morta spagnola)

- finalità e risultato espressivo rimandano a due modelli culturali principali (ancestrali) tra loro interconnessi nell'idea di rappresentazione del cibo: offerta votiva e esibizione augurale dell'abbondanza, della ricchezza, intrecciata con il senso doppio di esorcizzare la miseria e la fame, ma anche di ricordarsene (come *memento* sulla transitorietà del benessere) pur nell'ostentazione dell'abbondanza
- allusioni simboliche più o meno evidenti, talvolta ambivalenti per alcuni oggetti o alimenti, perciò da contestualizzare caso per caso: ad esempio riferimento complessivo di un dipinto alla felicità e fecondità della vita matrimoniale (probabile occasione di acquisto o commissione dei quadri), oppure richiamo alla *vanitas* dell'esistenza, in sottotraccia rispetto all'ostentazione di opulenza
- allusione più o meno spiccata alla *presenza* umana a seconda del grado di preparazione degli alimenti raffigurati: l'uomo, infatti, oltre a essere l'esecutore materiale e il destinatario/spettatore dell'oggetto d'arte, è colui che più semplicemente e ancestralmente raccoglie e seleziona ciò che è buono da mangiare: lavora i campi, coltiva la terra, alleva gli animali, li pesca e li caccia; incide sul paesaggio, si raccorda (e tenta di imporsi) alla natura e ai suoi ritmi stagionali e condizionamenti climatici; vende e compra alimenti, li ripone nei magazzini per il commercio o li custodisce per il consumo nell'intimità dello spazio domestico; trasforma le materie prime della natura in alimenti compositi, elaborati in modo più o meno sofisticato, attraverso vari passaggi (ex. sistemi di cottura, mescolanza, combinazione di sostanze e sapori), mette in campo la propria cultura, il proprio stratificato e articolato sapere culinario, per esaltarne le caratteristiche nutrizionali e gustative

Condizioni storiche e socio-economiche per lo sviluppo del genere natura morta (specialmente alimentare) nel nord Europa tra XVI e XVII secolo:

- crescita e diffusione della ricchezza anche al di fuori dei ranghi dell'aristocrazia (ad esempio in grandi città portuali e centri mercantili, come Anversa); importazioni di nuovi prodotti via mare dalle colonie (Indie occidentali e orientali); sviluppo mercantile, ma anche miglioramento delle colture e della produttività agraria
- vero e proprio mercato dell'arte con artisti specializzati nella produzione di determinati soggetti e tipologie; ampliamento del pubblico (inteso come clientela), ma anche maggiore competizione tra i pittori; elaborazione e mantenimento di certe formule e modelli espressivi e compositivi all'interno delle singole botteghe, spesso a carattere familiare
- Riforma protestante: tendenza "iconoclasta" che favorisce lo sviluppo di nuovi soggetti pittorici (ex. nature morte, scene di genere, ritratti, paesaggi) per opere a destinazione decorativa domestica; distinzione politica e religiosa tra nord protestante (Olanda) e sud cattolico (Fiandre) che si riflette in una diversa sfumatura stilistica nel genere della natura morta: nel nord inclinazione maggiormente moralistica e tono più sobrio e austero, nel sud opulenza e scenografia barocca delle composizioni
- tendenza all'osservazione empirica e allo studio dei fenomeni naturali e interesse per gli aspetti scientifici dell'ottica e della biologia e botanica

3. GESTI, LUOGHI E TEMPI LEGATI AL CIBO

La rappresentazione del cibo racchiude elementi antropologici e culturali di relazione tra uomo e natura (relazione di cui viene messa in evidenza anche la conflittualità e il tentativo di composizione tramite l'azione culturale) attraverso l'esaltazione doppia dell'**artificio** sia mimetico (pittorico, fotografico) sia culinario: cucina come contesto di elaborazione e trasformazione delle materie prime, delle sostanze naturali, come esercizio di un controllo sulle leggi di natura attraverso la loro conoscenza, a partire dall'operazione di coltivazione, raccolta, selezione degli alimenti e poi loro combinazione, rielaborazione e trasformazione materiale (per via di operazioni meccaniche: macinazione, filtraggio, impasto, cottura, mescolanza...)

Scene di genere

- interni di cucine, dispense, spazi domestici
 - attenzione incentrata sul cibo (abbondanza, accumulo, esibizione di materie prime e vivande),

sulla sua preparazione (azioni varie del cucinare: tagliare, pestare, pulire, sminuzzare, grattugiare, infilzare allo spiedo, bollire, cuocere ecc.), sulla sua consumazione prevista o parallela (spesso declinata in tono farsesco o grottesco, mettendo in evidenza con una lettura caricaturale le maniere rozze dei poveri, dei contadini nell'approcciarsi al cibo; cfr. ex. mangiatori di ricotta di Campi); anche sottogeneri, come scene di interni di osteria, gozzoviglie, risse tra ubriachi...

- riferimenti simbolici e allegorici esplicitati in vari dipinti attraverso l'inserimento di iconografie evangeliche (Gesù da Marta e Maria, Parabola del ricco epulone e del povero Lazzaro...) nel fondo della composizione, in secondo piano rispetto alla scena alimentare principale, sotto forma di finestre o riquadri, a indicare un altro livello di significato oltre a quello visivo, un messaggio morale oltre il godimento estetico e percettivo (cfr. ex. dipinti di Pieter Aertsen o Diego Velásquez)
- prevalenza della presenza femminile: cuoca, serva, dispensiera..., più o meno procace e ammiccante verso l'interno o l'esterno del dipinto; talora allusioni esplicite o cifrate al tema erotico-amoroso
- scene di mercato (anche molto affollate) e interni di negozio, rivendite all'aperto, botteghe e mestieri (ex. fruttivendolo, pollivendolo, pescivendolo, fornaio)
 - presentazione, spesso iperbolica, della varietà e abbondanza alimentare e sottolineatura della resa realistica (ex. carcasse animali appese o disposte su piani, sezionate e porzionate o ancora con le teste)
 - genere specifico della macelleria, in cui il protagonista è necessariamente l'uomo (non la donna), al quale erano demandate le operazioni di macellazione della carne; significati simbolici stratificati nella raffigurazione, anche isolata, monumentalizzata, evidenziata della carne (cfr. bue macellate e appese di Rembrandt)
- raffigurazione di condizioni lavorative e contesti esistenziali e sociali umili legati al cibo: ex. venditori ambulanti, facchini e portaroli, soprattutto fanciulli, mendicanti e vagabondi
 - ambienti più o meno degradati messi in evidenza dai pittori con intento comico o sottilmente patetico (soprattutto nel ritrarre i fanciulli), a seconda di epoca e destinazione: rappresentazione realistica, grottesca e caricaturale di scene e figure popolari (universo alieno dalla raffinatezza, eleganza, decoro dei committenti/destinatari delle opere) oppure sguardo più attento alle condizioni di vita delle categorie sociali più deboli e progressiva indagine psicologica (cfr. ex. Ceruti)

Altre tipologie figurative legate agli alimenti

Lavori e cicli stagionali: in miniature, affreschi, mosaici pavimentali, arazzi scene relative ai vari mesi e alle operazioni legate alla coltivazione della terra, alla raccolta dei prodotti agricoli, all'allevamento, alla preparazione dei vari alimenti (taglio del grano, raccolta e pigiatura dell'uva, macellazione del maiale ecc.)

Teste composte di Giuseppe Arcimboldi ed epigoni: legame con tradizione precedente (ex. figure mostruose e assemblaggi dal Medioevo, grottesche, Leonardo da Vinci); valore celebrativo e allegorico dell'ambiente cortese di destinazione, alta qualità estetica e tecnico-esecutiva

Illustrazioni di alimenti utilizzati in ambito culinario ma anche medico, farmaceutico, dietetico, nei *tacuinata sanitatis*, negli erbari illustrati, dal Medioevo; oggetti plastici e scultorei per interesse scientifico: riproduzione fedele di frutti in materiali altamente mimetici come la cera o il gesso o la ceramica; iperrealismo che si connota come mera riproduzione tecnica del reale (calco della natura) o come atto artistico

Alimenti come materiali per le tecniche artistiche

Fonti: ricettari, in cui spesso si assiste alla mescolanza di ricette per pittori e miniatori, ricette alchemiche, ricette mediche e cosmetiche e ricette di cucina: medesimo genere di operatività (lavorare le sostanze meccanicamente o chimicamente per trasformarle in altro) e di fornitori di materie prime (speciali, farmacisti); documenti: libri di spese in cui agli acquisti di derrate alimentari per uso culinario si aggiungono quelli per uso artistico (ex. uova per la pittura a tempera su tavola o a secco su muro)

Materiali e strumenti: penne di volatili (gallina, oca...) utilizzate per scrivere; setole di maiale per pennelli; mollica di pane per cancellare; recipienti vari per conservare i colori e i vari prodotti o per prepararli (vasetti di terracotta invetriata, valve di conchiglie per mescolare i pigmenti, pignatte, brocche, fornelli...)

Sostanze: colle animali per vari usi (incollaggio, leganti, strati preparatori per la pittura, stucco, carta da lucido) di pesce, di coniglio o di "caravella" (da residui di macellazione di capretti e agnelli), colla forte di caseina (calce + formaggio), colla di amido (acqua e farina); succo d'aglio per fare mordenti per doratura; uovo intero o tuorlo (legante per dipinti su tavola e a secco su muro), albume (legante per la miniatura, usato per preparazione del bolo armeno o per verniciatura di dipinti su tavola); lattice di fico usato per fluidificare le mescolanze cromatiche; latte (legante); miele e zucchero candito usati come additivi nella preparazione di strati preparatori adesivi per l'oro e per mescolanze pigmenti+leganti

Supporti e superfici: pelle di ovini e bovini per fare la pergamena (per scrivere, disegnare, rilegare); ossa tritate e calcinate di pollame per la preparazione di carte e tavolette inossate per esercitarsi nella pratica del disegno; cuoio per rilegature, per borse di battiloro e vesciche per contenere i pigmenti in polvere; tessuti di lino tovagliati (biancheria per la casa in tela di Fiandra) utilizzati come supporto nella pittura su tela

Colori: estratti organici vegetali da foglie, erbe, fiori, frutti, bacche (ex. ruta, zafferano, more, prugnolo selvatico) usati come coloranti per la miniatura, nella preparazione delle lacche, per la tintura di stoffe e pelli; vino e aceto per la preparazione di pigmenti (verderame, biacca); noccioli di frutta (pesche) e gusci di mandorle, cotti e macinati per fare un tipo di nero

Usi non pittorici: noccioli di frutta (pesche, ciliegie) per microsculture (ex. Properzia de' Rossi); noci di cocco per coppe in argento cesellato e dorato (Wunderkammern); conchiglie per coppe o per assemblaggi scultorei (ex. statuette composte alla maniera dell'Arcimboldi) o decorativi (ex. grotte); stoviglie di stagno usate dal Cellini per fluidificare la lega bronzea del Perseo (cfr. Autobiografia); zucchero usato per fare sculture da tavola per banchetti sontuosi (ex. quello del 5 ottobre 1600 per le nozze di Maria de' Medici e il re di Francia Enrico IV)

Terminologia: usi lessicali empirici per suggerire quantità, grandezze, effetti ottici attraverso riferimenti ad alimenti (ex. legumi, frutti, cereali); paragoni alimentari utilizzati da Cennino Cennini nel *Libro dell'arte*

Arte contemporanea

Necessario confronto con l'immaginario alimentare espresso iconicamente nei secoli precedenti, con modelli consolidati da una lunga tradizione; atteggiamento di emulazione, aggiornamento tecnico o totale reinterpretazione.

- Effetti formalmente ed esteticamente assai diversi: trompe-l'oeil e illusione totale, oppure spaesamento tramite dimensioni, colori, materiali, accostamenti inediti e perturbanti; valorizzazione iconica, anche attraverso gli strumenti della stilizzazione grafica desunta dalla pubblicità e dai fumetti (cfr. Pop Art americana); persistenza di un'idea poetica di bellezza intrinseca nell'immagine alimentare o, al contrario, suo ribaltamento e atteggiamento dissacrante
- Interpretazioni contrapposte sul cibo e sulle implicazioni formali e concettuali nell'adottare gli alimenti e le azioni a essi collegate come soggetti artistici: innocenza e degrado, gusto e disgusto, attrazione e repulsione, cultura del cibo e paura del cibo; riflesso delle problematiche alimentari attuali (sociali, produttive, economiche, commerciali): abbondanza e povertà, sperequazione nella distribuzione mondiale delle risorse alimentari, sovrapproduzione e scarto; disordine e disturbi alimentari, anche patologici (bulimia, anoressia, obesità, intolleranze), ossessione per le diete; cibi sintetici, industriali, metodi di conservazione, confezionamento e circolazione, mercificazione degli alimenti; globalizzazione e identità locale, adulterazione e certificazione alimentare, sofisticata o scarsa conoscenza degli alimenti; estetica del cibo, food dressing, moda della cucina e della tavola
- Tecniche: uso di alimenti (materiali organici, effimeri) per composizioni, sculture (ex. di cioccolato, di lardo), assemblaggi (ex. distesa di caramelle, scultura fatta di cozze, casa di panini), bloccandone o rallentandone artificialmente il deperimento (ex. Piero Manzoni: uova sode con impronta digitale)

da mangiare subito o lavorate per conservarle a lungo, michette coperte di caolino), o al contrario esibendolo (cibo che ammuffisce, marcisce, si decompone e viene lasciato in vista, fotografato oppure filmato documentandone le fasi di deperimento); resti di pasti fissati su tavoli e supporti quasi a fissare artificialmente un momento nel tempo che scorre (cfr. Daniel Spoerri); fotografie e video di pasti e performance di vario tipo: banchettare su un corpo umano, nutrirsi smodatamente fino alla nausea (ex. Marina Abramovic), cucinare in pubblico e condividere il risultato con i presenti all'evento

BIBLIOGRAFIA

- *Civiltà della mensa*, Libro dei giorni italiani - anno XVI, Amilcare Pizzi, Milano 1967
- S. Alpers, *Arte del descrivere. Scienza e pittura nel Seicento olandese*, Bollati Boringhieri, Torino 1984
- AA.VV., *Arcimboldi e l'arte delle meraviglie*, Art Dossier, Giunti, Firenze 1987
- *La natura morta in Italia*, a cura di F. Zeri, Electa, Milano 1989, 2 voll. (in particolare: E. Battisti, *Meditando sull'inutile*, pp. 15-38; A. Veca, *I soggetti della natura morta*, pp. 39-54)
- A. Veca, *La natura morta*, Art Dossier, Giunti, Firenze 1990
- M. Harris, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Einaudi, Torino 1992
- R. Barthes, *Miti d'oggi*, Einaudi, Torino 1994 (in particolare: *Il vino e il latte; La bistecca e le patate fritte; Cucina ornamentale; Vagone ristorante*)
- M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Bari 1994
- *I cinque sensi nell'arte. Immagini del sentire*, a cura di S. Ferino-Pagden, catalogo della mostra, Leonardo Arte, Milano 1996 (in particolare: L. Konečný, *I Cinque Sensi da Aristotele a Constantin Brancusi*, pp. 23-48; E. Rangognini, *I Sensi in biblioteca*, pp. 315-322)
- C. Casagrande e S. Vecchio, *I sette vizi capitali. Storia dei peccati nel Medioevo*, Einaudi, Torino 2000 (in particolare: *Gola*, pp. 124-148)
- K. Bendiner, *Food in Painting from Renaissance to the Present*, Reaktion Books, London 2004
- *Le immagini affamate. Donne e cibo nell'arte. Dalla natura morta ai disordini alimentari*, a cura di M. Corgnati, catalogo della mostra, Musumeci editore, Quart 2005
- L. Del Corno, *A tavola con Omero. Cene storiche e feste divine da Ulisse a Lucullo*, Bur, Milano 2007
- *GNAM gastronomia nell'arte moderna*, a cura di A. Gambetta, Federico Motta Editore, Milano 2007
- *L'elogio della tavola tra conversazione, cibo e mondanità*, a cura di F. Cagianelli e M. Matteoni, catalogo della mostra, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2007
- S. Malaguzzi, *Food and Feasting in Art*, Paul Getty Museum, Los Angeles 2008 (traduzione dell'edizione italiana: Electa, Milano 2006)
- N. Schneider, *Nature morte*, Taschen, Köln 2009
- C. Lévi-Strauss, *Le origini delle buone maniere a tavola*, Il Saggiatore, Milano 2010
- *Il sapore dell'arte. Guida gastronomica ai Musei del Castello Sforzesco di Milano*, a cura di A. Perin, F. Tasso, Skira, Milano 2010
- S. Malaguzzi, *Arte e vino*, Art Dossier, Giunti, Firenze 2010
- *La meraviglia della natura morta 1830-1910. Dall'Accademia ai maestri del Divisionismo*, a cura di G. Ginex, catalogo della mostra, Skira, Milano 2011
- M.E. Massimi, *La Cena in casa di Levi di Paolo Veronese. Il processo riaperto*, Marsilio, Venezia 2011
- A. Appiano, *Bello da mangiare. Il cibo dall'arte al food design*, Cartman, Torino 2012
- G. Berra, *La mensa 'eucaristica' della Cena in Emmaus del Caravaggio e la simbologia del pavone arrosto*, in "Arte Cristiana", CI, 874, 2013, pp. 39-52
- S. Malaguzzi, *Arte e cibo*, Art Dossier, Giunti, Firenze 2013
- G.C. Pagazzi, *La cucina del Risorto. Gesù cuoco per l'umanità affamata*, Emi, Bologna 2014
- C. Pescio, *Pittura olandese. Il Secolo d'oro*, Art Dossier, Giunti, Firenze 2014
- *Dolci trionfi e finissime piegature. Sculture in zucchero e tovaglioli per le nozze fiorentine di Maria de' Medici*, a cura di G. Giusti, R. Spinelli, catalogo della mostra, Sillabe, Livorno 2015
- *Il cibo nell'arte. Capolavori dei grandi maestri dal Seicento a Warhol*, a cura di D. Dotti, catalogo della mostra, Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo (MI) 2015