



**RI-NUTRI**  
RIPENSARE LA NUTRIZIONE

## IL CIBO NELL'ARTE

A cura della dott.ssa Anna Bernardo

V incontro di Ri-nutri 2021-2023

Programma sul sito UPAD [www.ri-nutri.it](http://www.ri-nutri.it)

Il 17 marzo al Centro Trevi si è svolto il quarto appuntamento del ciclo *Ri-nutri*. Ripensare la nutrizione promosso dalla Federazione UPAD. Davide Dotti, storico e critico d'arte, ha tenuto una conferenza sulla storia della rappresentazione del cibo e degli alimenti. L'incontro ha messo in luce non solo il legame esistente fra la tradizione enogastronomica e la cultura artistica italiana – due dei caratteri più distintivi della nostra identità nazionale – ma anche come l'analisi delle opere d'arte possa essere un'importante fonte per scoprire piatti oggi quasi completamente scomparsi.



Figura 1 Gli *xenia* nella Casa dei Cervi di Ercolano (oggi al Museo Archeologico di Napoli)

Da oltre duemila anni il cibo è entrato a far parte dei soggetti della storia dell'arte, divenendo in alcuni casi protagonista delle rappresentazioni pittoriche. Già al tempo dei romani sono databili i cosiddetti *xenia*, (Fig.1) dipinti murali raffiguranti i doni alimentari che il padrone di casa faceva servire nelle stanza degli ospiti il primo giorno di permanenza nella villa. Queste rarissime testimonianze

dell'antichità rappresentano un campionario del cibo che veniva consumato nelle case dei

patrizi, gli unici che potevano disporre di un'ampia varietà di alimenti, sia freschi come la carne e il pesce che provenienti da terre lontane come i datteri. Nel mondo romano gli *xenia* – antesignani per taluni aspetti delle nature morte arcaiche del primo Seicento – avevano quindi sia una valenza estetica, sia simbolica in quanto alludevano alla ricchezza e al potere dell'anfitrione.

La storia dell'alimentazione mette anche in luce la distanza tra i modelli gastronomici delle differenti classi sociali, differenze che gli artisti sono spesso stati in grado di immortalare nelle loro opere. In linea generale si può dire che il cibo conservato era destinato alle classi meno abbienti, perché queste

non avevano la possibilità di acquistare giornalmente prodotti freschi, che erano invece prerogativa dei ceti elevati. Questi ultimi si riservavano inoltre il privilegio di consumare in abbondanza cacciagione, frutta fresca o candita e dolci. In particolare il sapore del dolce è stato sempre associato al soddisfacimento di un piacere, ottenuto a partire dal IX secolo dalla canna da zucchero portata dagli arabi in Sicilia. Purtroppo, con la cacciata degli arabi nell'XI secolo, furono distrutti gran parte dei laboratori, accentuando così la rarità di questa merce sempre più preziosa. Le rappresentazioni iconografiche che ci derivano dai *Tacuina sanitatis* mostrano chiaramente come lo zucchero fosse venduto solamente nelle botteghe degli speziali e di come il suo prezzo fosse altissimo, equiparabile a quello delle spezie. All'epoca medievale si deve inoltre la differenziazione tra cucina di magro e cucina di grasso: la prima basata sul consumo di pesce, verdura, uova e formaggi. La seconda caratterizzata da piatti a base di carne di qualsiasi animale, oltre che salumi, burro, lardo e strutto. Facendo un salto nelle raffinate corti rinascimentali italiane, dove la gastronomia iniziò a riscuotere sempre più apprezzamento, compaiono le prime rappresentazioni di sontuosi banchetti, immagini che testimoniano gli usi e i costumi del sofisticato galateo dell'epoca. In tale contesto Sandro Botticelli raffigurò nel 1483 il ricco banchetto nuziale di Nastagio e della donna amata: ai lati vi sono due lunghi tavoli e si capisce che i commensali sono giunti a fine pasto in quanto sulle tavole, oltre alle coppe per il vino vi sono soltanto piccoli frutti rossi e briciole di pane. I camerieri reggono inoltre vassoi colmi di biscotti e zuccherine, una evidente espressione di grande ricchezza.

Per la storia del cibo nell'arte è tuttavia il nono decennio del XVI secolo ad essere di capitale importanza, in quanto segna la definitiva affermazione degli alimenti quali protagonisti indiscussi di inedite iconografie pittoriche. Tra queste si annoverano la famosa *Canestra di Caravaggio* e le tele di Vincenzo Campi, considerate un caposaldo per la nascita del genere della natura morta in Italia, soggetto dietro al quale si cela molto spesso il tema della *vanitas*, ovvero del tempo che corrode la natura. Tra i dipinti più famosi di Campi si ricordano tre le altre cose anche i **Mangiatori di ricotta**, (Fig.2) in cui tre villani mangiano con gran gusto un formaggio fresco, che nel XVI secolo era una prelibatezza riservata esclusivamente ai nobili. La ricotta in



Figura 2 Vincenzo Campi, *I mangiatori di ricotta*, 1580-85

realtà non è per un formaggio in quanto non è fatta con il latte, ma con ci che resta dopo aver fatto il formaggio e che viene appunto ri-cotto. Curiosamente nelle nature morte arcaiche la verdura si incontra invece di rado. In un solo caso, che rappresenta un unicum per l'epoca in cui fu dipinto, un anonimo pittore riservò alla verdura – nello specifico a tre varietà di zucche – l'intero palcoscenico pittorico.

A partire dall'epoca barocca il genere della natura morta trovò amplissima diffusione presso il collezionismo privato: i colti e facoltosi committenti commissionarono agli artisti un numero sempre maggiore di opere nelle quali gli alimenti, che consumavano sulle loro ricche tavole, erano immortalati in tutta la loro freschezza e magnificenza, quale espressione di potere economico e prestigio sociale. In questi dipinti gli artisti, oltre a rappresentare spesso gli alimenti della loro terra d'origine, ritraevano il cibo con il massimo grado di realismo al fine di incuriosire, sedurre e stimolare i sensi dell'osservatore. In taluni rari casi, gli artisti hanno anche immortalato gli ingredienti base di ricette di imminente preparazione, come nel caso del capolavoro di Giacomo Ceruti con il tavolo da cucina che ospita il tagliere con due pezzi di carne, cipolle, aglio, carote, pomodori, una grande verza,



Figura 3 Giovan Battista Recco, *Interno di dispensa*, XVII secolo

la dispensa di **Giovan Battista Recco** (Fig.3) che mostra in alto cibi che potremmo dire “stagionati”, mentre in basso i cibi di magro come verdure e pesci freschi e secchi. Nella porzione centrale del quadro troviamo invece la sezione carne e un cibo che si può considerare tipico del centro-sud, ovvero il casatiello.

tre cotechini e un cappone. Ingredienti che – con qualche differenza – sembrano proprio essere quelli della tipica cassoeula lombarda (1750). Tipici sono anche i dipinti in cui emergono i prodotti provenienti nuovo mondo, come il tacchino – che andrà lentamente a sostituire il pavone – oppure il mais e il peperoncino.

Non mancano poi le raffigurazioni

di mercati, botteghe e dispense.

Incredibilmente ricca è ad esempio



Altri dipinti svelano infine gli “antenati” di cibi all’epoca appannaggio della sola borghesia e oggi diventati “nazional-popolari”, perché hanno conosciuto uno straordinario successo con l’affermarsi dell’industria alimentare nel corso del XX secolo, come il panettone nella composizione di Emilio Longoni del 1878 o i formaggi gorgonzola e gruviera al centro dell’opera di Cesare Tallone datata 1887. La prima opera dimostra anche come nel XIX secolo fosse divenuto comune l’uso dello zucchero nelle case borghesi, tanto da poterlo utilizzare in molte e diverse preparazioni.

L’importanza dell’alimentazione nella vita delle persone non sfugge nemmeno all’attenzione dei futuristi. Nel 1930 nel Manifesto della Cucina Futurista Marinetti affermò che la forza della nazione dipende anche dalla sua alimentazione. Tra i principali rimedi Marinetti individuò l’abolizione della pastasciutta – principale causa di fiacchezza – così come quella della forchetta e del coltello. Nel periodo successivo alla seconda guerra mondiale si afferma invece la pop art, nella quale il cibo assume un ruolo inedito di assoluto rilievo: sandwich, coca cola, pop corn, cibi in scatola, lattine, diventano l’emblema della nuova, opulenta società dei consumi nata nel dopoguerra, sinonimo di benessere economico, ma anche di una sorta di omologante democrazia alimentare in base alla quale gli stessi cibi sono consumati da tutti senza più alcuna distinzione di classe o di censo. Emblematiche in questo senso sono le Campbell’s Soup di Andy Warhol in cui viene denunciata la serialità del cibo prodotto industrialmente, la supremazia assoluta della confezione rispetto al contenuto, nonché l’allontanamento degli alimenti dalla loro origine agricola e di conseguenza dal territorio e dall’identità. Anche Pietro

Manzoni e **Daniel Spoerri** riprenderanno nelle loro opere questa critica – e monito – nei confronti della nascente società del consumismo: il primo con le sue michette mummificate e le uova sode con l’impronta del proprio pollice; il secondo con i



Figura 4 Daniel Spoerri, *Tableau Piège*, 1972

primi tableaux piège,

(Fig.4) tavole di legno

su cui vengono incollati i residui di un pasto nel loro casuale disordine: avanzi di pietanze, mozziconi di sigarette, tazzine di caffè, briciole, tovaglioli appallottolati.

Oltre a questo aspetto, in tempi più recenti, si è recuperato e attualizzato anche l'antico tema della *vanitas*. Nel 2001 Sam Taylor Wood ha ad esempio realizzato un filmato dal titolo *Still Life* che è un esplicito omaggio alla grande tradizione pittorica delle nature morte del XVII secolo e in particolare alla canestra di frutta di Caravaggio. Nella cesta sono contenute pesche, pere e susine e nel video viene registrata la loro maturazione, il deperimento e la putrefazione. Riflessione acuta e poetica sul ciclo di nascita, crescita e morte che contraddistingue ogni prodotto della madre terra. Un altro omaggio alla tradizione delle nature morte seicentesche è stato inoltre offerto dalle opere iperrealiste in cui un olio su tela può essere facilmente confuso con una fotografia: è il caso di Luigi Benedicenti in cui i canditi del panettone hanno un colore innaturale, simbolo della chimica che è ormai in grado

di abbellire gli alimenti al solo scopo di attirare l'acquirente.

In conclusione non si può non citare la piramide alimentare di Paola Nizzoli (2015), (Fig.5) un chiaro riferimento alla dieta mediterranea la cui sopravvivenza è oggi purtroppo in grave pericolo. Se tra un migliaio di anni qualcuno dovesse infatti ritrovare questa piramide avrebbe certamente sotto gli occhi uno spaccato della nostra società occidentale del benessere, sicuramente iper-alimentata, la cui conseguenza sono anche disturbi comportamentali oltre che una crescente obesità in parte dovuta al cibo spazzatura.



Figura 5 Paola Nizzoli, *La piramide alimentare*, 2015