



IL CIBO NELL'ARTE

Capolavori dei grandi maestri dal Seicento a Warhol

Brescia, Palazzo Martinengo (via dei Musei 30)
24 gennaio - 14 giugno 2015

Davide Dotti

Storico dell'Arte - Curatore della mostra

L'immenso patrimonio storico-artistico e la straordinaria tradizione enogastronomica italiana sono da annoverare tra i caratteri più distintivi della nostra identità nazionale, invidiati ed ammirati da tutto il mondo. Frutto di una lenta e complessa stratificazione culturale ed antropologica durata secoli, l'arte e il cibo sono accomunati dall'inscindibile legame con le molteplici e variegate tradizioni territoriali locali, di cui rappresentano l'espressione più autentica. Basti pensare, ad esempio, che la cucina e la pittura rinascimentale bresciana hanno peculiarità totalmente differenti rispetto a quelle coeve fiorentine; infatti, l'aspra e ruvida cifra espressiva del Romanino (per citare il più anticonformista) appartiene ad un universo altro rispetto alla classica ed armoniosa compostezza di Andrea del Sarto, così come i poveri cibi della tavola bresciana del '500 non reggono minimamente il confronto con le ricche pietanze che venivano preparate dai cuochi fiorentini, di cui rimane memoria negli antichi ricettari e in taluni dipinti dell'epoca.

Il connubio tra arte, cibo e territorio è il filo conduttore della nuova mostra di Palazzo Martinengo del 2015, la prima esposizione su questa affascinante tematica mai organizzata in Italia. Ammirando i capolavori esposti nelle dieci sezioni tematiche, sala dopo sala il visitatore scoprirà che i pittori attivi tra XVII e XIX secolo amavano rappresentare gli alimenti tipici delle loro terre che consumavano quotidianamente. Ecco quindi che nelle tele dei maestri napoletani prevalgono pesci e crostacei, e sovente si trovano il casatiello, il salame di bottarga e la sfogliatella; in quelle dei toscani ed 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; nei dipinti degli artisti romani, invece, prevale la frutta e la verdura che provenivano dalla fertile campagna laziale.

La proficua collaborazione instaurata con alcuni dei più rinomati dipartimenti di Scienze Alimentari delle Università italiane, che analizzeranno in maniera scientifica le scene di mercato, le dispense e le tavole imbandite immortalate nelle tele del '600 e '700 presenti in mostra, ha permesso inoltre di ricavare preziose informazioni sull'alimentazione e i gusti dell'epoca, nonché di dare nome a pietanze oggi completamente scomparse di cui è difficile anche solo immaginarne il sapore.

Le opere esposte in Palazzo Martinengo provenienti da prestigiose collezioni pubbliche e private italiane ed europee saranno oltre 100, di cui ben 25 inedite, selezionate sulla base del criterio qualitativo tra le oltre 600 raccolte durante anni di appassionanti ricerche. Tra i capolavori che giungeranno a Brescia meritano una menzione speciale i celebri “*Mangiatori di ricotta*” di Vincenzo Campi, la coppia di “*Dispense*” datate 1626 e firmate dal caposcuola della *still life* fiorentina seicentesca attivo per i Medici Jacopo Chimenti detto l'Empoli, il “*Piatto di pesche*” di Ambrogio Figino - la prima natura morta della Storia dell'Arte italiana eseguita a Milano più di un lustro prima della “*Canestra*” del Caravaggio -, sei nature morte di Giacomo Ceruti tra cui lo strepitoso *pendant* raffigurante “*Tavole imbandite*” che per la prima volta verrà esposto in pubblico, e il sorprendente “*Guardiano dell'orto*”, una delle rarissime sculture arcimboldesche oggi note alla critica specialistica.

L'emozionante e gustoso viaggio alla scoperta della rappresentazione del cibo e degli alimenti nelle varie epoche storiche proseguirà nel XIX secolo con due significativi lavori del grande maestro del divisionismo lombardo Emilio Longoni (“*Tavolo con angurie*” e “*Composizione natalizia con panettone, liquori e ovetti di cioccolato*”) e con la stuzzicante “*Composizione con pane e formaggi*” firmata da Cesare Tallone e datata 1887, nella quale troviamo una delle prime rappresentazione del Gorgonzola e dell'Emmental.

Nell'ultima sala espositiva dedicata alla grande arte del XX secolo il pubblico potrà ammirare opere storiche di Magritte, De Chirico, De Pisis, Manzoni, Fontana, Guttuso, Ventrone ed altri importanti artisti europei. Un'intera sezione sarà poi riservata alla Pop Art americana, con le famosissime opere di Andy Warhol (tre versioni della mitica “*Campbell's Soup*”, una rarissima “*Coca Cola*” del 1967 e la leggendaria “*The Last Supper*” del 1986, un acrilico su tela di un metro per un metro omaggio al cenacolo vinciano che Warhol realizzò pochi mesi prima di morire), Lichtenstein, Mel Ramos e del fotografo David LaChapelle.

A conclusione del percorso espositivo il visitatore sarà sorpreso e meravigliato dalla “*piramide alimentare*”, un'installazione che è stata commissionata per l'occasione a Paola Nizzoli, estrosa artista che recuperando le antiche tecniche cinque-seicentesche ha saputo dare nuova vita all'arte della ceroplastica, plasmando la materia con un'abilità tecnica sopraffina raggiungendo esiti qualitativi che sfiorano il *tromp l'oeil*.

La mostra di Palazzo Martinengo lascerà il pubblico letteralmente “a bocca aperta” facendogli vivere un'indimenticabile esperienza plurisensoriale che delizierà non solo l'occhio ma anche il più fine palato.

