

Dalla cena in Emmaus di Caravaggio agli hot dog di Lichtenstein, i cibi e banchetti nell'arte diventano protagonisti di ricerche e pubblicazioni. Un ciclo di conferenze a Brera e il saggio di Mariapia Bruno, dove i pittori sono ai fornelli

L'appetito vien guardando

CONNUBI

Da quando esistono fotografia e cinema il ruolo della tavola nella pittura, avendo perso la sua esclusività rappresentativa, s'è affievolito, ma prima d'allora costituiva l'unico modo per mostrare tutto il potenziale visivo - tanto realistico, quanto simbolico - che da sempre ha il cibo. Per questo, nell'anno di Expo, si è approfondito il tema: con un convegno e con un libro.

IL CONVEGNO

S'intitola "Dal quadro al piatto" e consta di cinque conferenze promosse dal Consiglio Nazionale delle Ricerche all'interno della Pinacoteca di Brera, tutte dedicate alla storia dell'arte e all'educazione alimentare. "La manifestazione - che si avvale dell'apporto di Sandrina Bandiera, direttore del Polo museale della Lombardia - è stata pensata per offrire al grande pubblico l'occasione di conoscere le opere della collezione, in particolare quei dipinti che, rappresentando i banchetti, offrono lo spunto, in linea con Expo, per dibattere di tradizione culinaria e convivialità", dice Sandra Fiore del CNR.

PROFUMI

La rassegna - realizzata con il contributo di ricercatori e giornalisti ogni volta diversi - è iniziata a maggio con il workshop "Profumi da una cucina" che ha approfondito il potere di evocazione olfattiva che hanno i quadri; a giugno è stata la volta dell'incontro "I sapori della terra", che s'è occupato del gusto per immagini; il 16 luglio sarà invece la volta de "La vita degli alimenti", legato alle biodiversità che fuoriescono dalle tele, mentre i due convegni più importanti si terranno il 17 settembre e il 15 ottobre: "Il convivio: tra metafora e realtà" analizzerà il potenziale immaginifico della tavola all'interno della pittura e nelle arti visive in generale, mentre "Siamo ciò che mangia-

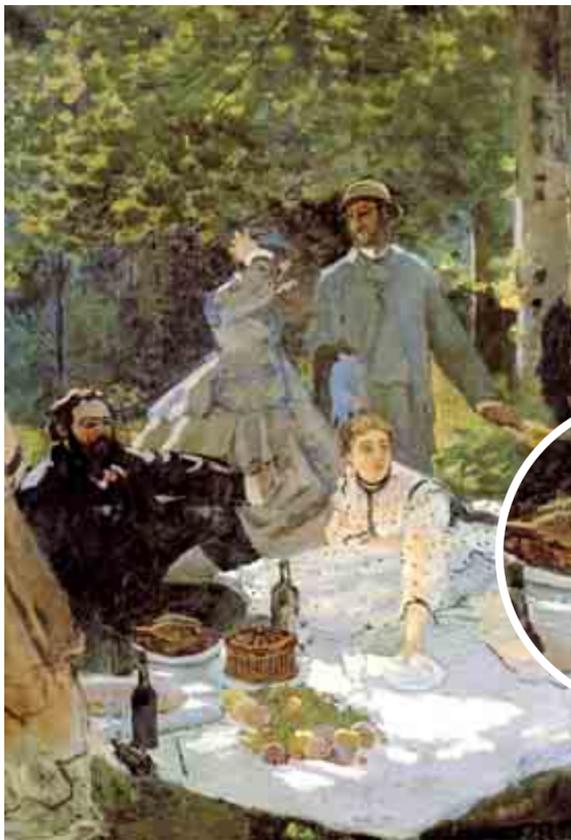
NEL NUOVO LIBRO "LET'S BAKE ART" MAESTRI E PIATTI VANNO IN COPPIA: VAN GOGH CON LO STUFATO DI RANA PESCATRICE

mo" approfondirà quanto sia importante il modo di nutrirsi, approfondendo anche il tema del digiuno che la pittura ha spesso affrontato ritraendo i Santi.

LE INSTALLAZIONI

Se è vero che il cibo, anche quello dipinto, fa venire appetito, avete mai pensato se i pittori, dipingendo quelle tele, si siano così tanto ingolositi da mettersi a mangiare se non - addirittura - a cucinare? Questa domanda se l'è posta la giornalista di arte Mariapia Bruno autopubblicandosi (con ilmiolibro.it) il saggio "Let's Bake ART": «Dalla Colazione in giardino di Monet, a I mangiatori di patate di Van Gogh, alla Cena in Emmaus di Caravaggio, alle composizioni pop con hot dog, fette di torta e lattine di Roy Lichtenstein, alle installazioni fatte col cibo vero di molti artisti viventi, i momenti conviviali celebrati dalle opere d'arte sono davvero tanti», dice l'autrice nell'introduzione. Che aggiunge: «Ma quando ci fermiamo a guardare le gioiose tavole dipinte dagli impressionisti, la frutta e la verdura di eccezionale realismo dei pittori olandesi, o sorridiamo davanti alle zuppe di Andy Warhol, tendiamo a immaginare l'artista perennemente concentrato sul suo lavoro... e facciamo fatica a vederlo ai fornelli».

Eppure così non è: «Claude Monet è stato il primo pittore a rispondere al mio quesito - prosegue Mariapia Bruno citando il libro *Alla tavola con Claude Monet* che, raccogliendo tutte le ricette di famiglia, dimostra quanto fosse gourmet e anche un ottimo cuoco - perché i pittori sono persone più vicine a noi di quanto si possa immaginare... si divertirebbero nel darci una mano a impiattare, qualora avessimo la fortuna di invitarli a cena». Perciò l'autrice prosegue confessando - come succede al protagonista di un film di Woody Allen, *Midnight in Paris* - che vorrebbe fare un salto nel passato per conoscere i suoi artisti preferiti. «Mi siederei nel giardino di Monet, a Giverny, per gustare le sue omelette, i suoi piatti di selvaggina e le sue madeleine al limone... Poi volerei in Mes-



LICHTENSTEIN
Accanto una sua opera pop
ANDY WARHOL
Il celebre barattolo di zuppa (in basso a destra)



MONET
Una delle opere simbolo dell'Impressionismo
Accanto un dettaglio di "Déjeuner sur l'herbe"



CARAVAGGIO
La celebre "Cena di Emmaus"



VAN GOGH
"Mangiatore di patate" del 1885
Museo di Amsterdam nel tondo un particolare dell'opera



sico per incontrare l'affascinante Frida Kahlo nella sua Casa Blu e cucinare insieme a lei... Infine sarei curiosa di conoscere i futuristi, i surrealisti e i dadaisti: delle ricette hanno fatto un vero e proprio spettacolo, alla stregua dell'arte... Ma chiederei loro se quelle cose le mangiavano veramente».

IL DIZIONARIO

Inizia poi il "dizionario" dove, seguendo la scansione antipasti-zuppe-pasta-pesce-carne-uova e contorni-frutta e dolci, a ogni artista viene associato un piatto. Qui il libro analizza quanto il piatto di volta in volta citato fosse amato da quell'artista, oppure se lo sapesse cucinare, oppure - più semplicemente - se si tratti di un'associazione territoriale o di una sinestesia. Nel "gioco" di "Let's Bake ART" va anche bene perdersi un po', proprio come fa il protagonista di *Midnight in Paris*. Basta allora citare

qualche associazione, per titolare la curiosità: Cézanne va con l'Anchoïade, una crema di acciughe provenzale; Man Ray col paté di melanzane, ma cucinato al microonde (che lui tanto usava); Guttuso con i suoi amatissimi peperoni ripieni; Van Gogh con uno stufato di rana pescatrice e cozze; Marinetti con il riso agli spinaci; Roy Lichtenstein con la spigola alla griglia; Dalí col timbale Elysée Lasserre e Picasso con la charlotte al cioccolato. Ce n'è davvero per tutti i gusti!

Marco Lombardi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL 16 LUGLIO PER L'EXPO TAVOLA ROTONDA "LA VITA DEGLI ALIMENTI" SULLE BIODIVERSITÀ SUGGERITE DALLE TELE

Una foto, una storia

Finisce il sogno africano e gli italiani tornano in patria

È tempo di guerra e gli italiani tornano a Brindisi in nave dall'Africa Orientale. 1943, l'Impero in Etiopia è perso, il Duca d'Aosta è morto nel campo di prigionia inglese ed è finita la bella vita in Africa fra le donne con la pelle di ebano e i servitori e il sole africano.

Sì, è finito il sogno africano. Si torna in Italia dal mare con una valigia e la faccia stanca e il turbante che protegge la testa dal vento e dal sale. Dalla nave scendono uomini e donne, ma nella fotografia protagoniste sono le donne matriarche italiane così forti e così stanche.

BALLI E FOCACCE

Hanno lasciato l'Italia nel 1936 con i mariti ufficiali e sol-

1943: L'IMPERO DI ETIOPIA È PERDUTO IN FRETTA E FURIA SI VA A BRINDISI

dati, li hanno seguiti in guerra e poi a sfilare per le strade di Addis Abeba con gli stivali neri e i soldati ascari con il cappello rosso a ciuffo. Li hanno seguiti in bianche case con il patio e la stanza del biliardo e le focacce etiopi e i balli coi tamburi. Hanno mangiato carne selvatica speziata e combattuto i pidocchi e ora sono qua, sul ponte della nave, con poche cose prese in fretta nella fuga, qualche ricordo e nient'altro.

LE PROTAGONISTE
"Dall'Africa a Brindisi, 1943"
Le donne in primo piano: matriarche forti e stanche



Dell'Africa e di quella vita bella è rimasto solo un profumo lontano. Con loro scende dalla nave anche un uomo col basco. La di-

visa fascista è persa o forse bruciata e lui a testa bassa tiene quella sua valigia dove c'è scritto "Modena", la sua città. Le donne sono più forti di quel

soldato sconfitto, hanno le borse e le mani sul corrimano di corda per non cadere. Hanno le caviglie robuste perché negli anni di guerra le donne italiane faticavano tanto. Portavano anche loro il peso della guerra e qualche volta più dei mariti al fronte. Le donne hanno addosso ancora le tracce del benessere che non c'è più: la borsa di pelle di serpente, il collo di pelliccia di volpe arrotolato sulle spalle, il cappotto di sartoria.

E poi quella bambina con il fiocco bianco inamidato in testa, in fondo, e così curiosa. Perché tutto per i bambini è avventura e gioco. E non conoscono il peso della storia e la puzza della guerra.

Giovanna Giordano
© RIPRODUZIONE RISERVATA