

BPER:
CORPORATE COLLECTION



LaGalleria

L'incanto del vero



LaGalleria

L'incanto del vero.



LaGalleria

L'incanto del vero.
Frammenti di quotidiano
nella natura morta
tra Sei e Settecento.

a cura di Lucia Peruzzi

BPER:
CORPORATE COLLECTION

L'incanto del vero è una mostra dai contenuti rigogliosi e questo per la grande varietà di elementi naturali fra verdure, fiori, frutti e piante che popolano gli oltre venti dipinti selezionati, per questa occasione, dalla curatrice Lucia Peruzzi.

Le opere esposte accompagnano i visitatori e le visitatrici in un percorso che si propone di superare la limitativa definizione di genere 'natura morta' che, in questa mostra, al contrario 'prende vita', raccontando come questi dipinti siano stati testimoni del vissuto quotidiano di un passato da cui è senz'altro possibile trarre suggerimenti e profondi spunti di riflessione, anche in relazione al nostro contemporaneo.

Tra Sei e Settecento gli artisti catturavano la bellezza del quotidiano offrendo uno specchio sincero della società e della cultura del tempo. Insieme ai dipinti, arricchiscono il percorso espositivo i documenti archivistici scelti e curati da Chiara Pulini provenienti dall'Archivio di Stato di Modena e dall'Archivio Rangoni Macchiavelli di Modena, che permettono di immergersi ancora più in profondità nelle vite e nei valori di quegli anni passati, attraverso libri delle dispense, scritti di ricette, menù. I contenuti di questa nuova mostra si ripromettono di guidarci oltre la semplice visione di opere d'arte e documenti storici. La volontà è infatti quella di stimolare una riflessione critica sul nostro rapporto con gli alimenti, in senso più ampio con la natura, sulla nostra responsabilità nei confronti dell'ambiente e delle risorse naturali, promuovendo così un dialogo intertemporale che, muovendo dalla storia del passato, possa connettersi alle molte sfide attuali legate all'alimentazione e al contrasto dello spreco alimentare.

Con *L'incanto del vero. Frammenti di quotidiano nella natura morta tra Sei e Settecento*, La Galleria BPER Banca vuole offrire al pubblico non solo una proposta espositiva, ma anche un messaggio concreto di riflessione su comportamenti sostenibili e consapevoli, in questo caso attraverso la cultura che è sempre portatrice privilegiata di valori e spunti a favore della crescita sociale.

Tracce di natura morta in Emilia prima della codificazione del genere: un itinerario fra pittura e tarsia lignea

Alessandro Serrani

Prima che la 'natura morta' si affermasse, sullo scorcio del XVI secolo, quale genere artistico autonomo (l'espressione è settecentesca; nel Seicento, era in uso 'oggetti di ferma'), brani rappresentanti oggetti o elementi naturali potevano talora fare la loro comparsa in dipinti di soggetto storico, rimanendo in ogni caso subordinati alle figure umane. L'Emilia, come questo catalogo intende illustrare, offre un osservatorio privilegiato per assistere alla codificazione del genere della natura morta lungo la penisola, esprimendo una serie di artisti che vollero conferire all'oggetto, pur all'interno di scene sacre, una rilevanza maggiore, che andasse al di là di una semplice funzione esornativa. Nell'economia del discorso appena intrapreso, un ruolo determinante è rivestito dalla tarsia lignea, una specialità nella quale la raffigurazione autonoma di oggetti e di frutta si manifestò in anticipo rispetto alla pittura, cioè a partire dalla metà del XV secolo (eccezion fatta, è ovvio, per la pittura ellenistico-romana, la cui propensione a ritrarre elementi naturali è registrata nella letteratura classica ma scarsamente attestata, purtroppo, dal punto di vista delle opere). L'arte del commesso ligneo nacque nel Trecento a Siena ma è nel corso del secolo successivo che, soprattutto a Firenze, sulla scia degli insegnamenti prospettici di Brunelleschi, conobbe grande sviluppo e diffusione. Le tarsie riprodotte nature morte, illusionisticamente collocate all'interno di armadi o scansie dagli sportelli aperti, trovarono applicazione sia in ambienti religiosi come i cori e le sagrestie (fra gli esempi più noti c'è la Sagrestia delle Messe del duomo di Firenze) sia in ambienti privati quali gli studioli (il celebre Studiolo di Federico da Montefeltro nel Palazzo Ducale di Urbino).



In Emilia, la tarsia figurata incontrerà una precoce diffusione: gli storici dell'arte si stanno ancora interrogando se la sua introduzione vada fatta risalire o meno all'innovativo cantiere, avviato da Leonello d'Este e concluso con Borso, dello Studiolo di Belfiore a Ferrara (1447-1463), ove a occuparsi degli apparati lignei, coadiuvato per un certo periodo anche dai giovani fratelli Canozzi da Lendinara, fu Arduino da Baiso, sicuramente al corrente dei più moderni raggiungimenti della tecnica. Perduta quella preziosa testimonianza, una sicura e autorevole trasposizione del linguaggio lì adottato si ebbe tuttavia, nel corso della seconda metà del XV secolo, a Bologna e in particolare tra le mura della basilica di San Petronio. Il primo caso, in contemporanea alle sperimentazioni condotte da Lorenzo e Cristoforo da Lendinara nel coro della basilica di San Prospero a Reggio Emilia (1457-1458) – il capolavoro dei due fratelli è il coro del duomo di Modena (1461-1465); del

solo Cristoforo, quale squisito saggio delle sue abilità in campo pittorico, si conserva nello spazio espositivo de La Galleria BPER a Modena un'anconetta con l'*Adorazione del Bambino con san Bernardino da Siena e l'Eterno benedicente* (fig. 1) – pare debba identificarsi nel coro della cappella di Santa Brigida (la

1. Cristoforo Canozzi da Lendinara, *Adorazione del Bambino con san Bernardino da Siena e l'Eterno benedicente*, Modena, Collezione BPER Banca



seconda a destra guardando l'altare), che vide all'opera il fratello di Arduino da Baiso, Alberto. Pur non avendo la certezza su cosa venne raffigurato nelle tarsie di quel complesso (in un coro rinascimentale, le tarsie figurate erano di solito adoperate negli schienali degli scranni e nelle fronti degli inginocchiatoi) in quanto andato distrutto, è difficile che Alberto non abbia voluto fare sfoggio del moderno linguaggio appreso dal fratello. Il coinvolgimento in questa impresa, portata a compimento dal cremasco Agostino de' Marchi, di un pittore del calibro di Marco Zoppo fornisce un'ulteriore conferma sul fatto che le tarsie di questo coro fossero figurate (a elaborare le tarsie con figure, spesso di santi, erano nella maggioranza dei casi i pittori, i quali fornivano al maestro di legname un cartone). Fatta esperienza del linguaggio del qualificato collega e venuto verosimilmente a contatto con le opere nel frattempo licenziate dai fratelli Canozzi, Agostino de' Marchi eseguì in autonomia, manifestando la sua personale vena artistica, altri due cori lignei (il coro dei Canonici e quello degli Anziani) oggi accorpati nella zona absidale della basilica, questa volta giovandosi di cartoni forniti dai pittori France-

2. Agostino de' Marchi, *Sant'Ambrogio*, pannello intarsiato eseguito su cartone di Francesco del Cossa, Bologna, basilica di San Petronio, cappella maggiore

3. Agostino de' Marchi, schienale del coro, Bologna, basilica di San Petronio, cappella maggiore

4. Agostino de' Marchi, tarsia del coro, Bologna, basilica di San Petronio, cappella maggiore



sco del Cossa e Zanobi del Migliore. I piccoli vani che campeggiano al centro degli schienali, spesso divisi in due scomparti, accolgono una sorprendente varietà di oggetti liturgici, frutti e strumenti musicali, le cui ombre in alcuni casi travalicano la cornice stessa della tarsia proiettandosi all'esterno; in altri, sono gli oggetti stessi a essere collocati oltre il limite della cornice irrompendo illusionisticamente nello spazio dell'osservatore (figg. 2-4).

Seguendo direttrici di un'arte che stava mutando in direzione di un effetto più esornativo, cioè non esclusivamente votata all'affondo prospettico, si affaccerà a questa specialità anche il figlio di Agostino de' Marchi, Giacomo, anche lui operoso all'interno di San Petronio e precisamente nella cappella di Donato Vaselli, la quinta a sinistra e intitolata a San Sebastiano (fig. 5).

Non è un caso, rimanendo nel contesto bolognese, che fra i pittori di solito menzionati a proposito dei prodromi della natura morta compaiano proprio quelli che ebbero modo di collaborare con un maestro di legname per l'esecuzione di cori lignei. Una speciale predilezione per la descrizione dell'elemento naturale, prontamente registrata da letterati contemporanei (Raffaele Zovenoni, *Istrias*, 1474), emerge infatti nell'operato dello Zoppo, che dovette fare esperienza della realizzazione di stalli intarsiati fin dal tempo della sua permanenza presso il poliedrico *atelier* padovano di Francesco Squarcione, il quale era organizzato per rispondere alle commissioni più diversificate. Dopo aver adottato festoni carpofores a ornamento del tabernacolo della *Madonna Wimborne* (Parigi, Musée du Louvre; fig. 6), una più ricca scelta di frutta anima l'encarpo del trono della Vergine nel polittico del Collegio di

5. Giacomo de' Marchi, tarsia del coro, Bologna, basilica di San Petronio, cappella Vaselli (di San Sebastiano)



6. Marco Zoppo, *Madonna in trono che allatta il Bambino e otto angeli*, Parigi, Musée du Louvre



7. Marco Zoppo, *Polittico di San Clemente*, particolare, Bologna, Collegio di Spagna, chiesa di San Clemente

Spagna (fig. 7), descritta in maniera tanto lucida che davvero vorremmo gustare almeno un chicco di quell'"uva appannata di brina" (Longhi).

Anche nelle opere di Francesco del Cossa sembra di poter cogliere una particolare rilevanza conferita all'oggetto. Il 'silenzio' e l'immobilità tipici di una tarsia lignea con natura morta si ritrovano isolando il dettaglio del libro chiuso sopra l'elaboratissimo tavolino all'antica di fronte alla Vergine nella tavola principale della *Pala dell'Osservanza* (Dresda, Gemäldegalerie Alte Meister, Staatliche Kunstsammlungen; fig. 9) o i cordoni pendenti dall'asta che collega in senso longitudinale i tre scomparti con santi del registro cen-



8. Agostino de' Marchi, tarsia del coro, Bologna, basilica di San Petronio, cappella maggiore
9. Francesco del Cossa, *Annunciazione*, particolare, Dresda, Gemäldegalerie



10. Francesco del Cossa, *San Giovanni Battista*, particolare, Milano, Pinacoteca di Brera
11. Agostino de' Marchi, tarsia del coro, Bologna, basilica di San Petronio, cappella maggiore

trale del polittico Griffoni (Washington, National Gallery of Art; Milano, Pinacoteca di Brera; fig. 10). Non a caso, questi stessi dettagli si ripresentano in due tarsie del coro maggiore di San Petronio (figg. 8, 11), impresa nella quale Cossa coadiuvò de' Marchi fornendo i cartoni per i pannelli raffiguranti *San Petronio* e *Sant'Ambrogio* (fig. 2) ma forse anche una serie di spunti compositivi.

In maniera ancor più scoperta che nei casi appena menzionati, elementi del quotidiano acquisiscono una più marcata individualità nelle opere di Antonio Leonelli da Crevalcore, che non esita a dispiegare frutta e gli oggetti più disparati, talvolta portatori di significati ulteriori, sulle cornici illusionistiche dei suoi ritratti e ai piedi delle sue Madonne col Bambino o dei suoi santi (fig. 12). Come non accade mai per lo Zoppo e per Cossa, la sua inclinazione a ritrarre gli oggetti e in particolare frutta e verdura troverebbe anche applicazione autonoma in dipinti ricordati dalle fonti ma che non sembrano essere pervenuti ai giorni nostri (nel 1506, Girolamo Casio annuncia a Isabella d'Este l'invio di un quadro "pieno de fructi" a opera di Leonelli). Basandosi su questi dati, è stato proposto di attribuirgli (Zeri) una piccola tela – alle cui spalle non può non scorgersi l'esperienza della tarsia lignea – raffigurante una *Ciotola con uva e uccellino*, oggi custodita al Metropolitan Museum of Art di New York (in prestito dalla collezione di Stanley David Moss; fig. 13).

In Emilia, ma anche nell'intero panorama italiano, la produzione di Antonio da Crevalcore fornisce dunque i presupposti più nitidi di ciò che più tardi costituirà il genere della 'natura morta'. Per assistere alla piena affermazione di tale specialità dovranno intervenire, nel corso del XVI secolo, altri fermenti provenienti in prevalenza dalla pittura d'oltralpe, ove le scene di mercati, descrivendo in maniera minuziosa tutta la merce che vi si offriva, cominciarono a un certo punto a prendere il sopravvento sull'intera figurazione, anche se a carattere religioso (esemplificative, a tal proposito, sono le opere di Pieter Aertsen e di Joachim Beuckelaer). In questo percorso evolutivo, di cui si ripercorreranno più dettagliatamente le tappe nel saggio di Lucia Peruzzi in questo



catalogo, all'arte della tarsia lignea va riconosciuto un ruolo germinale. Se è vero, infatti, che l'arte del "musaico di legname" (Vasari) procedette secondo direttrici non sempre tangenti alla pittura, è altrettanto vero che – ed è il caso emiliano, e di Leonelli in particolare, a dimostrarlo – i primi esperimenti di "oggetti di ferma" paiono assolutamente debitori di quanto essa aveva prodotto nel corso del XV secolo.

12. Antonio Leonelli da Crevalcore, *Madonna col Bambino in trono, San Pietro e San Paolo*, particolare, Roma, collezione privata (Palazzo Ruspoli)

13. Antonio Leonelli da Crevalcore, *Ciotola con uva e uccellino*, New York, Metropolitan Museum of Art

NOTA GENERALE

G. Vasari, *Le Vite de' più eccellenti architetti, pittori, et scultori italiani, da Cimabue insino a' tempi nostri*, Firenze 1550, p. 99, da cui è tratta la citazione nel testo; G. Vasari, *Le Vite de' più eccellenti pittori, scultori et architettori*, Firenze 1568, p. 60; V. Lazzarini, *Documenti relativi alla pittura padovana del secolo XV con illustrazione e note di Andrea Moschetti*, Venezia, 1908, p. 146 e *passim*; F. Filippini, *Notizie di pittori fiorentini a Bologna nel Quattrocento*, in *Miscellanea di storia dell'arte in onore di Iginio Benvenuto Supino*, a cura della Rivista d'arte, Firenze 1933, pp. 417-428; R. Longhi, *Officina ferrarese*, Roma, 1934, ried. in *Idem, Officina ferrarese 1934, seguita dagli Ampliamenti 1940 e dai Nuovi Ampliamenti 1940-1955*, Firenze (Opere complete, V) 1956, pp. 5-109; R. Longhi, *Momenti della pittura bolognese*, in "L'Archiginnasio", XXX, 1935, pp. 111-135, in part. 120, da cui è tratta la citazione nel testo; C. Volpe, *Un'opera ritrovata di Cristoforo da Lendinara*, in "Banca Popolare di Modena. Notiziario trimestrale", VI, 20, pp. 20-23, ried. in *I dipinti antichi della Banca Popolare dell'Emilia*, a cura di D. Benati, L. Peruzzi, Modena 1987, pp. 22-29; M. Ferretti, *I maestri della prospettiva*, in *Storia dell'arte italiana*, 11, Torino 1982, pp. 459-585; M. Ferretti, *Opere di tarsia. La cappella Vaselli*, in *La basilica di San Petronio in Bologna*, II, Cinisello Balsamo 1984, pp. 277-286; P.L. Bagatin, *La tarsia rinascimentale a Ferrara. Il coro di Sant'Andrea*, Firenze 1991, pp. 39-42; D. Benati, in *Le Muse e il Principe. Arte di corte nel Rinascimento padano*, II, Modena 1991, pp. 240-243, n. 64; C. Grimm, *Natura morta. I maestri olandesi, fiamminghi e tedeschi*, trad. di M.G. Cocconi, Novara 1992; *Francesco Squarcione "Pictorum gymnasiarcha singularis"*, a cura di A. De Nicolò Salmazo, atti delle giornate di studio (Padova 1998), Padova 1999; D. Benati, *La via emiliana e romagnola alla natura morta*, in *La natura morta in Emilia e in Romagna. Pittori, centri di produzione e collezionismo fra XVII e XVIII secolo*, a cura di D. Benati, L. Peruzzi, Milano 2000, pp. 15-39, in part. 17-18, fig. 1, che riporta l'attribuzione di Zeri; P.L. Bagatin, *Le pitture lignee di Lorenzo e Cristoforo da Lendinara*, Treviso 2004; *La Natura Morta. La storia, gli sviluppi internazionali, i capolavori*, a cura di S. Zuffi, Milano 2006, pp. 7-65; G. Manni, *Belfiore. Lo studiolo intarsiato di Leonello d'Este (1448-1453)*, Modena 2006; A. Morandotti, *L'età di Caravaggio*, in *Fiori. Natura e simbolo dal Seicento a Van Gogh*, a cura di D. Benati, F. Mazzocca, A. Morandotti, catalogo della mostra (Forlì), Cinisello Balsamo, 2010, pp. 42-45; M. Toffanello, *Le arti a Ferrara nel Quattrocento. Gli artisti e la corte*, Ferrara 2010, pp. 104-108, 337-341, 346-348; D. Benati, *Francesco del Cossa "bolognese"*, in *Arte e umanesimo a Bologna. Materiali e nuove prospettive*, a cura di D. Benati, G.A. Calogero, Bologna 2019, pp. 21-48; D. Benati, *Il ruolo di Bologna nella "cultura del 1490"*, in *Raffaello e gli amici di Urbino*, a cura di B. Agosti, S. Ginzburg, catalogo della mostra (Urbino), Firenze 2019, pp. 40-51, in part. 42-44; A. Serrani, *Per un riesame della cappella Vaselli in San Petronio: il coro intarsiato e la bottega di Giacomo De Marchi*, in *Arte e umanesimo a Bologna. Materiali e nuove prospettive*, a cura di D. Benati, G.A. Calogero, Bologna 2019, pp. 211-232; A. Serrani, *Agostino de' Marchi in San Petronio*, in *Il Polittico*

Griffoni. Un dono per la città, a cura di M. Natale, atti del convegno di studi (Bologna 2020), Bologna, 2021, pp. 93-111; A. Ballarin, *Piero Adriatico*, a cura di E. Cera, I, Roma-Verona 2022, pp. 334-370; A. Serrani, *Di padre in figlio: continuità e innovazione nella bottega bolognese dei de' Marchi*, in *Archivi, Storia, Arte a Bologna. Per Mario Fanti*, a cura di P. Foschi, M. Giansante, A. Mazza, Bologna 2023, pp. 559-567.



La vita delle cose

Lucia Peruzzi

Di “vita delle cose” parla il filosofo Remo Bodei in pagine di grande bellezza dedicate al tema della natura morta nell’arte figurativa. In particolare, diversamente dalla contemporanea pittura barocca italiana, la natura morta olandese del Seicento, *stillevan*, trasfigura le cose che riproduce, trasportandole in un altro spazio, “sospese nel tempo e messe, per quanto è possibile, al riparo dall’oblio, dal decadimento e dalla morte” (Bodei 2009, p. 100), come se attraverso l’arte le cose venissero salvate dal ciclo ineluttabile di nascita e di morte. Già Giorgio de Chirico nella *Metafisica dell’America* pubblicata a Roma nel 1938 aveva meditato sulla moderna definizione di ‘natura morta’, alla quale, secondo il pittore, “corrisponde, in un’altra lingua, una parola ben più gentile e pervasa di poesia: ‘vita silente’. Ascoltare, intendere, imparare a esprimere la voce remota delle cose, questa è la strada e la meta dell’arte”. De Chirico con queste suggestive parole sintetizza quel senso di insoddisfazione nei confronti di un termine col quale in epoca moderna si sono venuti a classificare tutti quei soggetti che non rientrano nella pittura di figura. Del resto, per lungo tempo negli inventari delle quadriere nobiliari si parla soltanto di quadri di fiori, di frutti o di animali senza che ci sia la percezione di un vero e proprio genere. Quando, con una vena di dispregio, verrà usata per la prima volta dal pittore bolognese Francesco Albani l’espressione di “oggetti di ferma”, nei Paesi Bassi è già stato coniato il termine più evocativo di *stillevan*, riferito alla vita immobile o alla natura inanimata, a cui corrisponde *still-life* nel mondo anglosassone. Ma sarà poi l’espressione un po’ malinconica di ‘natura morta’, importata dalla Francia sul finire del Settecento, a prendere piede gradatamente in Italia e a essere applicata a ogni tipo di raffigurazione inanimata.

In Emilia, e in particolare a Bologna, i tempi per la diffusione di questo genere sono maturi già all’inizio del Seicento, quando si assiste alla piena affermazione

della funzione decorativa del dipinto da parete, fino a quel momento limitato all'applicazione devota o a quella documentaria del ritratto, in concomitanza all'affacciarsi della borghesia sul mercato artistico. La natura morta dunque, si sviluppa in relazione all'esigenza di decorare i vari ambienti della casa, anticamente, gallerie del piano nobile, salette, sale da pranzo. Gli inventari riportano trionfali mazzi di fiori, allegorie con figure, immagini di caccia e cacciagione, frutti e cibi vari. Già intorno al primo decennio del secolo il marchese Vincenzo Giustiniani può scrivere che si andava diffondendo l'uso "di parare palazzi complitamente co' quadri, per andare variando l'uso de' paramenti sontuosi usati per il passato massime nel tempo dell'estate": una nuova usanza questa che avrebbe favorito anche il mercato dell'arte e portato maggior guadagno ai pittori. Ma è poi lo stesso Giustiniani a collocare "il saper ritrarre fiori, ed altre cose minute" ai gradi più bassi della sua gerarchia dominata dalla pittura di 'storia'. Ancora nel 1678 il canonico Carlo Cesare Malvasia nella sua *Felsina Pittrice* attribuirà scarsa importanza agli artisti che si sono dedicati a questo genere, poiché "i melloni, i cucumeri, frutti diversi /li sa fare/ ogni debole cervello, che non è capace di più passare davanti ai componimenti" (II, p. 163). A Bologna bisognerà attendere il 1767 per un pieno riconoscimento della pratica della natura morta, quando, all'interno della prestigiosa Accademia Clementina, nell'elenco delle classi di insegnamento ne comparirà una dedicata alla didattica di "fiori e altro". Già dalla metà del Seicento si assiste comunque alla crescita progressiva della richiesta di una produzione diversificata per questo tipo di dipinti, adattata alle esigenze e alle possibilità economiche delle varie classi sociali. Daniele Benati, nel suo intenso e approfondito saggio dedicato alla nascita e all'affermazione della pittura di natura morta in Emilia e in Romagna, pubblicato nel 2000, fa la storia dei centri di produzione, dei collezionisti e del mercato, per arrivare a definire i temi e le tipologie di questo genere. Nella sua analisi assume un ruolo fondamentale la tipologia del soggetto, distinto in "aristocratico" e "rustico", a cui si aggiungono, altrettanto importanti, le categorie formali del "decorativo" e del "realistico". Secondo lo studioso, "oltre alla variante costituita dal repertorio è

necessario prendere in considerazione quella determinata dal modo in cui esso è raffigurato. Lo stile agisce sul soggetto, e può giungere a modificarlo radicalmente: si tratta di una constatazione sempre valida e che, paradossalmente, è tanto più vera se si applica a un genere apparentemente monotematico come quello della natura morta, dove il modo di intervenire sul soggetto della raffigurazione risulta assolutamente determinante" (Benati 2000, p. 30). La rivalutazione della natura morta emiliana prende l'avvio nel 1917 con la pubblicazione del saggio di Matteo Marangoni sui *Valori malnoti e trascurati della pittura italiana del Seicento*, dove l'Emilia è indicata come terreno di sperimentazione di una "prosa pittorica" dal tono parlato, contraltare povero e dimesso alla natura morta sontuosa e decorativa in auge in centri come Roma, Genova e Napoli. Lo stesso Roberto Longhi, nell'articolo che inaugura la rivista "Paragone" (1950) dove mette in luce la modernità di questo genere in un tracciato ideale che congiunge Caravaggio a Manet, in relazione all'Emilia arriva a cogliere l'importanza di "qualche umile fatto" nell'Italia del Settecento. Gli studi successivi consentono di impostare la distinzione tra i due versanti della natura morta emiliana, quello di rustica concretezza che parte da Paolo Antonio Barbieri e quello di tipo aristocratico e prezioso di Cittadini. La suggestiva lettura che Francesco Arcangeli (1961) fa del linguaggio spoglio e severo proprio della natura morta emiliana di tipo rustico ha come sottofondo il costante richiamo a una "prosa pittorica" nella quale si declinano motivazioni esistenziali che portano fino a Giorgio Morandi. Questa chiave interpretativa si riflette anche negli interventi di Carlo Volpe che, riferendosi a "quelle sporte di cannarella, quei formaggi pecorini, quei rami e quelle teraglie, non in bella mostra ma come li vede ogni giorno la massaia" raffigurati nel Settecento da Nicola Levoli, non esita a parlare di "realismo antiaulico e quasi paesano" che, con buona pace dei "fioranti con i loro fiorellini", arriva a veicolare valori ormai "laici e illuministi" (Volpe 1979, p. 151).

La mostra si apre con il bellissimo dipinto di Michele Desubleo, *La Madonna della rosa* (cat. 1), illuminante per comprendere l'uso che viene fatto della natura morta in un contesto di pittura definita "alta" in base alla codificazione dei ge-

neri avvenuta all'inizio del Seicento. Se per Caravaggio occorre uguale perizia per “fare un quadro buono di fiori, come di figure”, nella letteratura artistica continua per lungo tempo a essere solo la pittura di ‘storia’ in grado di restituire il significato morale dell’episodio raffigurato attraverso i gesti e le espressioni della figura umana. In questo contesto il ricorso agli oggetti inanimati può però arricchire di ulteriori significati il discorrere muto della pittura. È il caso della tela di Desubleo, dove al nitore delle forme si accompagna l’evanescente bellezza dei fiori ai quali viene affidato un messaggio che va al di là della funzione decorativa. Dal cestino in primo piano la Vergine ha tratto una rosa che col suo colore rimanda al tenero incarnato infantile, mentre il Bambino, con gesto premonitore, mostra alla madre una passiflora, il rampicante importato dal Perù nei cui stami i botanici del tempo hanno visto una fedele riproduzione degli strumenti della passione. Numerose opere testimoniano la capacità del grande artista fiammingo, naturalizzato bolognese e ricordato tra i migliori allievi di Guido Reni, di rendere gli oggetti all’interno di temi come questo. La sua abilità si è affinata grazie agli studi compiuti nella sua terra d’origine e poi fortificata a Roma durante il suo giovanile soggiorno. Lo smagliante cestino ricolmo di delicati fiori variopinti che campeggia in primo piano mostra di gareggiare con la pittura dei più celebri fioranti attivi in Emilia a queste date, ovvero i fratelli Cittadini.

La natura morta di fiori

La pittura di fiori come genere autonomo si diffonde tra l’Olanda e le Fiandre alla fine del XVI secolo, per arrivare anche nell’Italia della Riforma Cattolica “come un esercizio virtuoso, un messaggio cifrato di devozione e d’amore, una preghiera allegorizzata” (Solinas 2004, p. 12). Negli stessi anni in cui Caravaggio dipinge per il cardinal Del Monte vasi di vetro colmi di fiori carichi di significati riposti, religiosi e poetici, anche il cardinale Federico Borromeo accoglie a Milano Jan Brueghel il Vecchio (detto dei Fiori o dei Velluti) e gli commissiona “ritratti al naturale di fiori” in cui l’arte si misura con la natura in un esercizio di devozione che coinvolge artista e committente. La pittura di fiori diviene un genere

altamente simbolico, dove ogni corolla, ogni insetto e ogni colore adombra significati profondi. “Rebus di preghiere, di leggende classiche e di antiche storie d’amore, i vasi dei primi fioranti contengono essenze che reagiscono tra loro, discorrendo di virtù e di poesia, d’amore e di morte” (Solinas 2004). Lo stesso Borromeo agli inizi del Seicento, in collaborazione con Brueghel, reinventa, ispirandosi alle fonti classiche e alle raffigurazioni del giardino celeste medievale, il motivo della ghirlanda dipinta attorno alle scene sacre e profane, diffusa in seguito dal pittore padre gesuita Daniel Seghers. Le sontuose corone di fiori con cui Johannes Hermans detto Monsù Aurora incornicia due ritratti della raccolta BPER (catt. 2-3) testimoniano l’enorme successo che nel Seicento ha la ghirlanda applicata anche ai ritratti, sempre carica di molteplici simbologie intrecciate tra loro, dall’offerta, alla preghiera, all’omaggio di carattere profano. Come in tutti i *bouquet* realizzati in questa epoca, i fiori, sbocciati in stagioni diverse, sono copiati da modelli realizzati durante le fioriture e assemblati in un secondo momento in base all’ispirazione o alle necessità del committente. Jan Brueghel è uno dei pochi a potersi concedere il lusso di dipingere rarità botaniche e floreali direttamente dal vero, come per esempio i primi rari esemplari di tulipani da esposizione. Nelle lunghe sedute nei giardini reali di Bruxelles, durante le quali può assistere alle fioriture nel succedersi delle stagioni, i tempi di esecuzione diventano lentissimi e fanno andare alle stelle i prezzi delle sue opere.

Mentre la natura morta di fiori comincia a diventare una moda artistica dilagante, in Europa si piantano nuovi giardini e i naturalisti approfondiscono le loro ricerche di classificazione di fiori e piante. I magnifici *Florilegi* a stampa diventano la vetrina preziosa di questa nuova passione botanica. Sono opere raffinate, frutto di un lungo processo di elaborazione che passa dall’osservazione diretta del fiore al suo disegno, per arrivare poi alla fase dell’incisione. Commissionate da principi e personaggi di prestigio per documentare la bellezza dei loro giardini, spesso muniti anche di serre dove crescono fiori straordinari, riflettono l’entusiasmo per la floricoltura che caratterizza l’Europa del Seicento, allorché arrivano dall’Asia Orientale e dal Nuovo Mondo numerose piante allora ignote.

Il fiore diventa dunque oggetto di interesse da parte di molte discipline, dalle scienze alle arti visive alla letteratura, a scapito dell'esclusiva valenza religiosa e devozionale di stampo medievale. La sua connotazione, sempre più mondana, si carica di significati complessi che invitano alla meditazione sulla vanità delle cose e sulla fugacità della vita. Se da un lato la conoscenza delle sue ricchissime varietà viene approfondita da studi scientifici che si fanno più sistematici, dall'altro, per la sua bellezza effimera in piena sintonia con l'estetica barocca, diventa oggetto del desiderio da parte di aristocratici amatori e collezionisti: un vero e proprio *status symbol* fortemente ambito e lautamente pagato. "Non c'è nave che provenga da paesi lontani che non abbia nel suo carico un ricco bottino di essenze esotiche; anzi, si organizzano e si sostengono economicamente viaggi per ricercare nuove piante da acclimatare e sfoggiare nei giardini, già splendidi e pieni di rarità" (Tongiorgi Tomasi 2001, p. XII). È travolgente l'infatuazione di questi anni per il tulipano, importato dalla Turchia già dalla metà del XVI secolo e commerciato nel terzo decennio del Seicento, con pesanti effetti economici nei Paesi Bassi, dove viene usato addirittura come valuta. Il fattore scatenante di questa follia è costituito dalla sua bellezza. La descrizione che del tulipano fa Giovan Battista Ferrari nel suo celebre *De florum cultura* trasmette il potere suggestivo di questo fiore. Il gesuita, studioso di botanica nonché poeta, parla dell'incredibile varietà di colori che stimola l'immaginazione barocca ("in niun'altra pianta con maggior varietà di colori la natura scherza più alla libera"), della fragilità ("spunta il fiore tra due foglie di color verde chiaro [...] chiuso come un bambino, che mal sostiene veder la luce") e della mutevolezza che segue il mutare del tempo e dell'animo. Ma in Olanda la propensione verso le scommesse e il gioco in borsa avrà la meglio sull'ammirazione per l'affascinante ed eterea stravaganza del fiore, in una prospettiva di arricchimento attraverso il commercio dei bulbi che purtroppo nel giro di poco tempo si trasformerà in un gigantesco tracollo finanziario.

Alla storia del tulipano si ispira la bellissima tela di Giovanni Andrea Sirani presente in mostra che raffigura *La Terra dona a Nettuno i bulbi di tulipano* (cat 4).



Il complesso significato che si adombra dietro lo scenografico soggetto mitologico è collegato al *Florilegio* dell'ecclettico gesuita senese Giovan Battista Ferrari, scrittore, poeta, naturalista, figura di punta del circolo culturale che fa capo alla cerchia dei Barberini e in stretto rapporto con l'attività scientifica perseguita dall'Accademia dei Lincei. Per l'apparato illustrativo del ricchissimo volume, realizzato con grande larghezza di mezzi grazie alle sovvenzioni del cardinale Francesco Barberini, vengono impiegati alcuni dei più importanti pittori dell'epoca. Accanto a Guido Reni, si annoverano Pietro da Cortona, Giovanni Lanfranco,

1. Pier Francesco Cittadini, *Natura morta con vaso di fiori, agrumi e tappeto*, Bologna, Santa Maria di Galliera, sagrestia
2. Pier Francesco Cittadini, *Natura morta con vaso di fiori, cotognata e tappeto*, Bologna, Santa Maria di Galliera, sagrestia

Andrea Sacchi e Mario dei Fiori: dai loro disegni vengono tratte quarantasei tavole incise da Greuter. Il nostro dipinto deriva, con alcune varianti, dal disegno di Guido a corredo della favola mitologica del XXI capitolo del libro terzo.

Nell'atmosfera di passione per i fiori che segna questo periodo si assiste all'affermazione della nuova professione del floricoltore, in grado di sperimentare ibridazioni sempre più sofisticate. Anche nelle nature morte di Pier Francesco Cittadini, uno dei protagonisti in questo genere delle raccolte bolognesi (Morselli 2000), si dispiega una grande varietà di specie botaniche, quasi tutte perfettamente riconoscibili nelle loro essenze. I suoi preziosi vasi di metallo sbalzato, ricolmi di fiori variopinti, appena sbocciati o sul punto di appassire sugli steli ripiegati, con le morbide corolle intrise di luce, si accompagnano ai ricchi tappeti anatolici, alle deliziose scatole di cotognata, agli agrumi dalla buccia spessa e rugosa (figg. 1-2). Dalle notizie contenute negli inventari emerge chiaramente l'interesse che la corte di Modena manifesta nei confronti della pittura di fiori, soprattutto in relazione alle residenze fuori città. Tra i nomi di specialisti conclamati del calibro di Mario dei Fiori, Margherita Caffi e Domenico Bettini, spicca quello di Cittadini. La fama che il pittore raggiunge, nonostante la voce malevola sparsa da Francesco Albani che lo considera "fruttivendolo e fioraio", determina la sua chiamata a Sassuolo per decorare, assieme al fratello Carlo, la Galleria di Bacco entro il Palazzo Ducale dove, per volere di Francesco I. Sotto la regia attenta di Jean Boulanger, tra il 1650 e il 1652 apprenderà vaghe ghirlande di fiori e frutta, popolate di scoiattoli, uccelli e insetti ronzanti (fig. 2). Adolfo Venturi, nella sua fondamentale storia delle raccolte estensi pubblicata nel 1882, parlando della delizia di Sassuolo, esprime il suo rapimento di fronte al fascino che emana la "stupefacente" bellezza dei grandi vasi di rame pieni di fiori dei quali, come un botanico esperto, Cittadini è in grado di riconoscere le varie specie: "narcisi, rose, tulipani, margherite, campanule, cappuccine, fucsie, camelie, fiori de' campi e fiori di giardino, fiori comuni e fiori rari trasformano la Galleria di Bacco in una fantastica serra". Si tratta degli stessi fiori che dal pittore verranno ripetutamente disposti con

elegante disordine nei dipinti 'da cavalletto', "composti come di tela d'argento con cristallini chiarori", per citare ancora le parole di Venturi. Ma dietro alla bellezza delle loro forme si cela sempre, se pur decantato e meno didascalico, quel significato allegorico legato in modo indissolubile all'immagine dei fiori recisi, la cui bellezza transitoria, destinata com'è a perire nel trascorrere veloce del tempo, sottintende uno struggente senso di *vanitas*.

La natura morta aristocratico-decorativa

La natura morta gioca dunque un ruolo importante nel collezionismo estense. Cittadini è uno degli artisti più accreditati del tempo, capace di passare dalle grandi pale d'altare ai dipinti con "oggetti di ferma": un'incredibile versatilità la sua, grazie alla quale Malvasia lo definirà "pittore universalissimo". L'artista detiene il primato entro il vasto genere della natura morta, e non solo nella variante più decorativa dei fiori, per numero e tipologia. Dopo la chiamata a Sassuolo da parte di Francesco I che sancisce la sua definitiva affermazione, il pittore affina sempre più la cifra aulica e preziosa, in perfetta sintonia con il gusto del collezionismo aristocratico. È l'eccellente ambiente artistico romano, che frequenta intorno alla metà del secolo, a fargli conoscere le nature morte dei pittori fiamminghi attivi a Roma in quegli anni e il carattere sensuale e laico delle loro nature morte, soprattutto quelle di Frans Snyders e di Adriaen van Utrecht, mettendolo in grado di amalgamare sapientemente la lingua bolognese con quella europea. Rispetto a quel senso di ostentazione tipico degli esempi nordici, le sue scelte stilistiche, pur nella ricca varietà di oggetti esibiti, si orienteranno verso una struttura compositiva più rigorosa. La bellissima tela proveniente dalla Pinacoteca di Cento (cat. 5), parla un linguaggio sontuoso e barocco: sceltezza dell'ambientazione, gusto per le suppellettili preziose, esibizione di cibarie raffinate disposte secondo un gusto sapientemente scenografico. Non mancano neppure particolari esotici come il pappagallo, volatile di pregio importato dal Nuovo Mondo che, ricordato nella *Iconologia* del Ripa nel suo significato di facondia, contribuisce a accrescere il senso di lusso e di abbon-



danza dei suoi dipinti. Il pittore immortalava nell'atrio di un palazzo nobiliare una sontuosa imbandigione di frutta candita e glassata, confetti e zuccherini. In un bacile decorato sono stati messi a rinfrescare, insieme a una bottiglia di vetro dall'inconsueta base quadrata che immaginiamo piena di acqua profumata agli agrumi, frutti e fiori appena colti. Una scenografia fatta di colori e forme che soddisfano tutti i sensi, non solo il palato, e rievocano anche a tavola il gusto barocco per il meraviglioso. Tra le ricercate golosità compaiono le cotognate, una sontuosa prelibatezza dal sapore speziato che fin dalla metà del Cinquecento viene offerta dai signori delle corti padane come goloso dono esclusivo dentro deliziosi "scattolini". I due paggetti al bordo del tavolo, a cui fa da contrappunto il vivace episodio dei cagnolini sul lato opposto, sembra che stiano portando gli ultimi ritocchi alla ricca imbandigione prima dell'arrivo degli ospiti. Vengono in

3. Pier Francesco e Carlo Cittadini, *Festoni di fiori* (affresco), Sassuolo, Palazzo Ducale, Galleria di Bacco

mente quelle colazioni di zucchero di cui parlano i documenti, servite su alzatine e preziosi vassoi a conclusione dei banchetti che possono durare fino all'alba. L'accurato cerimoniale, a cui viene sottoposto il banchetto barocco secondo i rituali di una rigida etichetta, è stato studiato da Patrizia Curti in un bel saggio dedicato all'argomento. Emerge l'importanza della figura dello scalco di corte che organizza il convivio in ogni suo dettaglio e sovrintende all'alternarsi dei servizi di credenza e di cucina, ai numerosi cambi delle candide tovaglie, al cerimoniale dell'acqua alle mani, fino agli intermezzi scenici e musicali tra una portata e l'altra. Viene naturale andare col pensiero ai *Banchetti* (1540) di Cristoforo Messisbugo, lo scalco attivo presso la corte estense di Ferrara, che descrive raffinate specialità di ambito padano (torte, tortelli e tortelletti, capponi e piccioni ripieni, "frutti di zuccaro", torte di erbe). O ancora al libro di scalcheria di Giovan Battista Rossetti di pochi anni più tardi (1584), anche lui ferrarese, anche lui fortemente legato alla dimensione gastronomica emiliana che, nella sua conoscenza capillare del territorio, ricorda specialità di Sassuolo (uva secca), di Scandiano (torta di fagioli, uva bianca e rossa), di Carpi (meloni), di Correggio (gnocchetti di cedro, mastelletti di brugnata e cedro delle suore) e di Mirandola (spalle di montone). Sono prelibatezze culinarie che ritornano anche nei dipinti, dove il cibo deve sedurre l'osservatore. Come non provare il desiderio di assaggiare un biscotto velato di zucchero prendendolo nell'invitante vassoio del magnifico dipinto di Cittadini o una di quelle "brazzadelle" imbandite anni dopo nei dipinti di Munari, magari accompagnandola con un sorso di passito o di cioccolato? Il tema del cibo abbinato al piacere dei sensi rimane centrale per l'artista anche nelle nature morte di tono meno aulico, in cui le vivande, sistemate in modo più semplice, vengono studiate con precisione dal punto di vista culinario, spesso con la distinzione tra pietanze calde e fredde e quella, che si comincia ad apprezzare solo in questi anni, tra pietanze dolci e salate. Sono "spuntini eleganti" (Benati), sempre preziosi nella materia cromatica, ai quali sembra adattarsi la definizione di "cene" che troviamo nei documenti. In un contesto più intimo e raccolto, Cittadini affronta anche il tema della merenda all'aperto, dove l'into-

nazione aristocratica si stempera in un'atmosfera più morbida e naturale, come nel dipinto di collezione privata presente in mostra (cat. 6). Nella penombra di colori caldi che di colpo si illuminano nel bianco candido della tovaglia, il capiente cesto con il salame e i piatti di rame, predisposto sotto le fronde di un albero per una colazione sull'erba, diventa protagonista. Ma l'apparente connotazione rustica dell'immagine, dove il cibo sembra uscito dalla dispensa di una casa qualunque, si carica di implicazioni più complesse. L'appetitoso spuntino attende infatti la giovane coppia alla moda che, dopo la passeggiata lungo il sentiero in lontananza, si fermerà all'ombra per ristorarsi; un racconto cortese ambientato in un'ampia apertura di paesaggio, con il quale l'artista nobilita la scena, quasi per varcare il limite di un genere considerato 'minore' come la natura morta.

Se Cittadini con la sua bottega si mostra capace di rapportarsi non solo alle esigenze della corte estense ma anche alle richieste più variegata della società bolognese, il reggiano Cristoforo Munari orienta invece la sua carriera verso un giro di committenze in prevalenza altolocate. Oltre alla corte modenese, all'interno della quale per altro non riesce a inserirsi tra gli stipendiati, lavora per il cardinale Imperiali a Roma e poi per il gran principe Ferdinando a Firenze. La sua bella *Natura morta con spartito, violino, brocca di peltro, alzata con bicchieri, piatto con anguria e dolci, ciotola di porcellana cinese e uva* (cat. 7) rientra perfettamente nel filone della natura morta emiliana di carattere aristocratico e decorativo, tanto nella scelta degli oggetti raffigurati quanto nella resa smaltata e lucente dei vetri e dei metalli: uno stile raffinato il suo, pienamente in linea con il gusto degli ambienti più altolocati. Il referente di Cittadini spiega molte cose sulla pittura di Munari e trova riscontro nella sua frequentazione della corte estense, come testimonia la familiarità con cui si rivolge a Rinaldo I in una lettera del 1706 da Roma. Se nelle opere della sua prima produzione appare già pienamente formulato il linguaggio peculiare dell'artista reggiano, è poi grazie all'esperienza romana, dal 1695 al 1706, che la sua poetica si arricchisce di complesse soluzioni compositive e di ricercati motivi iconografici. Dalle sfarzose composizioni degli specialisti fiamminghi, in particolar modo Christian Berentz, l'artista deriva la

resa sofisticata delle lumeggiature sui vetri e sui metalli, senza poi avere nulla della freddezza della loro pittura. La sua "è ancora la luce italiana del '600", notava giustamente Briganti nel saggio pubblicato su "Paragone" (1954) che segna l'avvio della moderna fortuna del pittore reggiano grazie al reperimento da parte dello studioso della sua firma in un dipinto degli Uffizi. Sicuramente si deve alle frequentazioni romane anche la sontuosità di certi inserti di frutta; ma poi il suo repertorio si arricchisce ulteriormente nel corso della permanenza a Firenze, dove si trasferisce nel 1707 su richiesta del gran principe Ferdinando de' Medici, uno dei collezionisti più appassionati di natura morta di tutti i tempi. Non è un caso che Munari nelle tele del periodo fiorentino, raffiguri costantemente strumenti musicali, dal momento che nei ricevimenti del Gran Principe la musica ha sempre un posto d'onore. Anche nella tela appartenente alla Collezione BPER Banca esposta in mostra, accanto agli oggetti ricercati tipici del suo repertorio, come la brocca di peltro per l'acqua, l'alzata con calice e bottiglie di vetro soffiato per bevande raffinate, o la ciotola di porcellana cinese, non manca il tema della musica. Oltre al violino in forte scorcio con le corde saltate, compare uno spartito musicale con fogli larghi e spiegazzati per l'uso quotidiano, dove però le note non possono essere eseguite e hanno solo un valore decorativo. Nell'incantevole tela di collezione privata modenese (cat. 8) tornano le ciambelle e gli oggetti preziosi: le tazzine di porcellana bianca e azzurra sistemate sull'alzata di metallo sulla quale si riflettono, la bottiglia e il calice di vetro soffiato. Le porcellane bianche dipinte a motivi blu cobalto della Compagnia delle Indie, sulle quali la luce sembra cristallizzarsi, sono una presenza quasi fissa nei dipinti di Munari: raffigurate in coppia e in posizione differente (l'una in piedi e l'altra rovesciata) conferiscono profondità alla scena e la impreziosiscono. Nell'angolo a destra, una cioccolatiera posata in tralice sul tavolo ci ricorda il grande uso che in questi anni si fa di questa bevanda tratta dai semi di una pianta importata dall'America Latina e che conquista i palati più raffinati. Viene servita in preziosi bicchieri d'argento o di porcellana con lunga impugnatura d'osso o d'avorio, o in contenitori più modesti come questo, in rame con il manico in legno tornito. È

impossibile non riflettere sul contrasto che si crea tra questa sfiziosa merenda consumata in un salotto aristocratico, a base di ciambelle, cioccolata in tazza e vino dolce, forse proprio quel malvasia di cui parlano i documenti, prodotto per un certo periodo anche a Modena, e le frugali merende disposte sulle rustiche tavole contadine che narrano anche di stenti e povertà, come se il pittore si facesse puntuale cronista della realtà del suo tempo e, inevitabilmente, portavoce delle diseguaglianze sociali.

La natura morta rustico-realistica

Nel suo saggio fondamentale condotto su questo argomento, Daniele Benati mette in evidenza come la natura morta con soggetti commestibili rappresenti la quasi totalità della produzione emiliano-romagnola. Il valore del cibo risulta primario non solo per il suo significato rituale come nutrimento della vita e per il messaggio evocativo del passare del tempo che proviene dai vari frutti di stagione raffigurati, ma anche nella scelta dei singoli alimenti che assumono importanza in relazione al preciso contesto sociale al quale fanno riferimento. I cibi che vengono rappresentati sono sempre alimenti di base, ingredienti semplici e non elaborati tratti dalla dispensa, e cioè il pane, il vino, che sono anche simboli cristiani, la frutta, la verdura, la carne, la selvaggina, il pesce, il formaggio. La consapevolezza di una diversa alimentazione all'interno delle classi che formano la società del tempo è talmente viva che può addirittura essere considerato dannoso per il villano cibarsi di alimenti raffinati non appartenenti alla sua natura. Lo dimostra bene la triste storia di Bertoldo narrata in una novella di Giulio Cesare Croce dove il protagonista, un contadino sciocco, è invitato a corte e costretto a mangiare tutti i giorni cibi troppo ricercati. Presto si ammalerà e morirà "con aspri duoli / per non poter mangiar rape e fagioli". Su un altro piano, è altrettanto significativo il fatto che, per realizzare queste tele, i pittori si servano di un repertorio di immagini raccolte attraverso lo studio dal vero, in un secondo momento, all'occorrenza, rimontate in contesti diversi. Se un artista stipendiato dalla corte estense come il fiorentino Bettini può permettersi di chiedere al duca

di andare in Romagna a "dipingere qualche pesce dal naturale in questa buona stagione", la maggior parte degli artisti utilizza quello che ha sottomano tutti i giorni. Anche se hanno la possibilità di ricorrere a rinfrescatoio o ghiacciaie, i pittori si devono comunque accontentare di quei prodotti che offre loro l'ambiente circostante. Dai fiumi, dai corsi d'acqua o dalle peschiere, quelle vasche chiuse costruite nelle campagne appositamente per l'allevamento, traggono i pesci da rappresentare, mentre la pianura padana offre loro una grande varietà di verdura locale. Naturalmente anche le varie tipologie di verdure "riflettono quella separazione fra le classi che coinvolge tutti gli aspetti dell'alimentazione, per cui radici e tuberi che crescono sottoterra sono considerati adatti ai villani e ai contadini, mentre delicate erbe e insalate sono buone anche per gli stomaci dei signori, purché ben lavate e ben condite" (Chiesa 2015, p. 40). Questa valenza del cibo come marcatore sociale si intreccia inevitabilmente, oltre all'arte figurativa, all'affascinante capitolo della storia della cucina. Sarebbe fuorviante pensare che l'elaborazione gastronomica sia una prerogativa delle classi dominanti. Le tecniche messe a punto nel bisogno e nella povertà "per rendere commestibile ogni minima risorsa del territorio [...] testimoniano non solo le difficoltà di una vita quotidiana sempre a rischio di sfociare nel dramma, ma anche le risorse mentali di una popolazione che, anche nei momenti di maggiore tensione, scommette sul futuro armata soprattutto di esperienza, abilità e fantasia, in una parola, cultura" (Capatti, Montanari 1999, p. XII). In questo contesto assume grande interesse per la sua straordinaria modernità il *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte le erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* di Giacomo Castelvetro pubblicato nel 1614. L'umanista, di origine modenese ed esule in Inghilterra perché perseguitato dall'Inquisizione, racconta la nostalgia che prova nella "carnivora Inghilterra" per la varietà e la bontà delle verdure della sua patria. Consigliando caldamente, per il suo potere "altamente salutare", un'alimentazione vegetariana che segua il ritmo delle stagioni, Castelvetro non manca di chiarire che i motivi per cui in Italia si mangiano più erbaggi e frutti che carne sono costituiti dal clima e dalla povertà. Soffermandosi sulle insalate

e sul modo migliore di lavarle, sostiene che l'arte di condirle è tutta italiana. Arriva addirittura a declamare la "legge insalatesca" rivolgendosi, ovviamente, a chi può permetterselo: "insalata ben salata / poco aceto e ben oliata". In questi anni il repertorio dei prodotti orticoli, consumati in grande abbondanza sia sulle tavole popolari che su quelle aristocratiche, si è andato progressivamente arricchendo per l'arrivo di nuovi alimenti dall'Oriente e dalle Americhe. Le verdure più frequenti nella pittura di natura morta continuano a essere i cardi, i sedani, le rape tonde e lunghe, i cavoli e le verze fino alla fine del XVIII secolo, prima cioè che nella cucina italiana entrino a modificare il gusto e i colori dei piatti il pomodoro, frutto ornamentale solo tardivamente commestibile, e il peperone, considerato a lungo "cibo rustico e volgare".

Se il repertorio dei cibi è costituito da alimenti di base, ingredienti comuni tratti dalla dispensa, risulta determinante il modo in cui questi vengono raffigurati, in un'interazione strettissima tra stile e soggetto. Gli inventari di corte dimostrano che presso gli Estensi, oltre al gran numero di dipinti di carattere aulico e aristocratico, è vivo l'interesse per la natura morta 'rustico-realistica', la cui invenzione si deve a Paolo Antonio Barbieri, fratello e collaboratore del più celebre Guercino, attivo a Cento già prima del 1630. Negli anni in cui Caravaggio dipinge la celebre *Canestra di frutta* della Pinacoteca Ambrosiana anche i pittori di Bologna, seconda città dello Stato della Chiesa, cominciano a sperimentare nelle loro botteghe qualcosa di straordinariamente nuovo, cimentandosi nella realizzazione di dipinti legati alla rappresentazione della realtà. Per opera di Bartolomeo Passerotti e poi di Annibale Carracci la città vede nascere alcuni dei testi fondanti di questa nuova tipologia, stupefacenti e già in grado di competere con i grandi capolavori della natura morta secentesca. Il vecchio Passerotti, pittore di cultura ancora manierista, lo fa tramite le sue tele bizzarre che raffigurano venditori di pollame, di pesci e curiosità naturali, mentre Annibale infrange definitivamente ogni regola dipingendo la grande *Macelleria*. Si tratta però ancora di dipinti in cui gli oggetti sono complementari al vero soggetto che, nel caso di Passerotti, verte su significati allegorici e, in quello di Annibale, su una esaltazione del mestie-

re come strumento di emancipazione sociale. Le strepitose capacità mimetiche nei confronti del naturale di Passerotti, maturate in contatto con le più vive sollecitazioni nordiche, vengono esibite nello straordinario dipinto che introduce a questa sezione di nature morte emiliane di genere rustico, il *Contadino che suona il liuto* (cat. 9), allegoria dei cinque sensi, capolavoro della pittura di genere ridicolo in auge alla fine del XVI secolo. In ossequio alle indicazioni del cardinale Gabriele Paleotti che nel 1582 aveva pubblicato il *Discorso intorno alle immagini sacre e profane*, questo tipo di pittura, basso e triviale, può sottrarsi a quel 'decoro' che è invece indispensabile nella pittura di genere 'alto'. Nel nostro dipinto, al di là dell'evidente intento moraleggiante, stupisce il grado di naturalezza e di verità nella descrizione di oggetti e di cibo semplici, come il pane, il vino e la brocca di coccio. È evidente l'interesse del pittore per i temi che saranno propri della natura morta successiva, in anticipo rispetto al ben noto *Mangiafagioli* di Annibale Carracci, vero manifesto del realismo moderno.

Il nucleo di nature morte di area emiliano-romagnola che nel corso degli anni si è andato formando nella raccolta dell'Istituto bancario, pur nella sua esiguità, risulta preziosissimo nella ricostruzione della vicenda di questo genere nella regione tra Sei e Settecento. Le ricerche condotte negli ultimi tempi su Bologna e Modena consentono di cogliere gli sviluppi di questa poetica che, si muove sulla scia di Paolo Antonio Barbieri, in senso apertamente anti-barocco all'insegna di un rustico e semplice realismo. Il 'silenzio' quasi surreale delle sue nature morte tocca ben altri tasti rispetto alle sontuose esposizioni barocche di frutta e verdura, come nella magnifica *Ortolana* (fig. 4), lasciata incompiuta alla sua morte e gratificata in un secondo momento da un intervento di Guercino, dove l'espressione malinconica del volto e lo sguardo abbassato della giovane donna, oltre ai delicati trapassi chiaroscurali, sottolineano la sacrale attenzione al vero delle cose. Un altro protagonista di questa stessa vicenda è l'autore della grande natura morta con *Frutta autunnale e una scatola di "chioccolata" fina* (fig. 5), già in collezione Campori e ora nel Museo Civico di Modena, da identificare, come giustamente indica Benati, con il fratello del più famoso Francesco, Ago-



stino Stringa, del quale è documentata un'attività proprio nel campo della natura morta. Tale ipotesi, che trova supporto nel reperimento di altri dipinti della stessa mano dove compare, in qualità di figurista, proprio il fratello Francesco, rende ragione del corposo naturalismo con cui sono individuati gli oggetti nel gioco avvolgente di luce e ombra. Va letta in questa chiave di verità anche la produzione del misterioso Pittore di Rodolfo Lodi che “continua a vivere in un granitico anonimato la propria scabra grandezza, quasi senza tempo” (Benati 2000). L'annotazione in un inventario estense redatto nel 1686, che riferisce a un “pittore bolognese”, da individuare forse proprio

in questo artista, di “due quadrettini compagni con formaggio, pane, salame, fiori e bicchieri in uno, et nell'altro una sporta con gambari, fiori e pesce”, oltre a documentarne l'attività per la corte modenese già nell'ultimo quarto del XVII secolo, ne può forse confermare, come ipotizza Benati, l'origine bolognese. Si deve a Roberto Longhi la denominazione convenzionale di questo artista in base alla scritta dedicatoria “Al Sig. Rodolfo Lodi. Bologna” segnata sul cartiglio applicato alla sporta di cannarella, da leggere presumibilmente in relazione al committente delle tele. Le sue opere sono ricche di fascino per la sobrietà della formulazione compositiva, completamente priva di elementi decorativi, e l'apparente casualità con cui gli oggetti sono disposti su ruvidi ripiani di pietra squadrata. Le povere cose di uso quotidiano, pochi oggetti domestici come fiaschi, sporte, pentole di coccio che si alternano a pesci d'acqua dolce tipici dei

4. Paolo Antonio e Giovan Francesco Barbieri, *Ortolana*, collezione privata



fiumi padani, a ortaggi, frutta e cacciagione, nella maggior parte vivande di un pasto frugale, vengono rese con pennellate dense e corpose davanti a un fondo scuro, quasi sospeso in uno spazio atemporale. La sporta di canna è la silenziosa protagonista di molte sue opere (il pittore è addirittura indicato su un'antica etichetta con l'appellativo di “Sportarolo”): un manufatto umile questo, legato alla coltivazione e alla lavorazione artigianale di un prodotto locale come quella della canapa nelle valli padane. I documenti testimoniano che proprio la “sporta del pesce” costituisce uno dei più antichi manufatti realizzati con giunco palustre, lo stesso materiale che viene utilizzato anche per il rivestimento dei fiaschi che compaiono in questi dipinti. È la semplice quotidianità degli ambienti frequentati dall'autore che opera “all'interno di un territorio padano la cui cultura contadina si riflette con instancabile continuità nelle sue opere” (Bocchi, Bocchi 2013, p. 102). Questa atmosfera si ritrova anche nelle tele esposte in mostra, due di proprietà della banca e una di collezione privata: il taglio ravvicinato, la scelta di poche cose, tutte appartenenti a un orizzonte quotidiano, sono peculiari di questo artista. La povertà umile, ma nello stesso tempo solenne, e la scabra verità che traspaiono definiscono una personalità del tutto estranea ai ricchi virtuosismi della vicenda barocca, in sintonia con le premesse di Paolo Antonio Barbieri. Le tele raffigurano rispettivamente, nel primo un

5. Agostino Stringa, *Frutta autunnale, vasellame e scatola di "chioccolata fina"*, Modena, Museo Civico

airone, due lucci, un pesce persico, una tinca vicino a alcuni funghi (cat. 10), nel secondo una grande carpa e tre cavedani in primo piano che si accompagnano a una coppia di germani reali (cat. 11). Si tratta di selvaggina uccisa nelle zone acquitrinose della Bassa e di pesci tipici dei corsi d'acqua che scorrono nella pianura padana o allevati nelle peschiere create nella campagna. Nella sporta di cannarella appoggiata su un ripiano di muro grezzo appena rischiarato dalla luce, compare un cartellino graffito con la dedica al "Sig. Paolo Seghizzi Modona", prezioso indizio per ipotizzare la sua attività anche per i collezionisti modenesi. Riguardo a questo tipo di opere Benati parla giustamente di "tono quasi sacrale" e sottolinea il modo in cui le vivande sono disposte nello spazio con una composizione semplice che "mette in rilievo le necessità primarie del vivere": una lettura che rispecchia perfettamente anche l'atmosfera immobile, del dipinto di collezione privata con *Natura morta con tinca, funghi e germani* (cat. 12). Queste presenze silenziose, pervase da una lieve vena malinconica e costruite con una tavolozza scarna ma con pennellate corpose, evocano un pensiero moderno, intriso di un realismo essenziale e materico che fa quasi pensare a certi dipinti di Courbet.

Mercati e dispense

Ci prospetta una situazione culturale del tutto diversa la strepitosa *Natura morta con figure* (cat. 13) che troneggia al centro dell'esposizione. Capolavoro assoluto del pittore olandese Adriaen van Utrecht, appartiene al primo nucleo di opere entrate nella Collezione BPER Banca. Davanti ai nostri occhi la tela squadrata in una grandiosa e sapiente impaginazione barocca la ricchissima composizione di cacciagione, di frutta e di verdura. Dietro, in una scena di seduzione, il giovane popolano si protende voluttuoso verso la donna che cerca di svincolarsi dall'abbraccio, secondo un modo tipico della scuola di Anversa. In questa splendida tela, oltre alla gestualità delle figure colte in atteggiamento sensuale, il cibo funge da richiamo simbolico ai piaceri della carne, simboleggiati anche dai volatili. Il tema del mercato è frequente nella pittura fiamminga: esposizioni di vivande

di ogni genere, raffigurate nel momento di massima appetibilità, frutti intatti, perfettamente maturi, verdure rigogliose e pulitissime, volatili spettacolari. Scene come queste, simili a cornucopie ricolme di ogni abbondanza rovesciate verso lo spettatore, possono essere interpretate come immagini tangibili della sovrabbondanza di offerta di cibarie e prodotti da parte delle economie più ricche. In questo caso il riferimento è alla città di Anversa che, a partire dal secondo Cinquecento, conosce una tale fioritura economica da poter offrire sui banchi stracolmi del suo mercato ogni sorta di vivanda. Si tratta di vivaci squarci di vita quotidiana che, considerati anche da un punto di vista documentario e sociale, diventano "metafore economiche della floridezza di una società in ascesa, nella quale la merce acquista il fascino di un oggetto dal potere magico attorno al quale far gravitare gli scambi sociali" (Rossi 1997, p. 191). Nel nostro dipinto, accanto alla selvaggina pregiata ammassata in primo piano dove si riconosce anche un pavone, il ricchissimo raccolto di cavoli, carciofi, cardi e di bellissime uve ammonticchiate nel canestro sembra essere stato preparato sul banco per il freddo autunno del Nord. Peraltro, una tale sovrabbondanza di beni terreni, che provoca un senso di stupore, quasi di imbarazzo, cela, con intento moraleggiante, un sotteso invito alla temperanza che si esplica nella contrapposizione tra vita mondana e vita spirituale. Un'immagine come questa si pone in perfetta sintonia con i moniti alla morigeratezza che in quei tempi provengono anche dai pulpiti delle chiese, da dove si predica di impostare la vita familiare sul rigore e sulla devozione e di non eccedere negli sprechi. Questo aspetto viene sottolineato con enfasi dalle figure dei due popolani e dalla floridezza dei loro volti che rimandano a Rubens. Il flusso barocco della grandiosa impaginazione non incide minimamente sulla resa del vero. Adriaen van Utrecht appartiene infatti a quella schiera di pittori fiamminghi che nel primo ventennio del Seicento sono venuti a Roma a conoscere e sperimentare la lezione caravaggesca nel campo della natura morta, riuscendo anche a entrare nella Congregazione dei pittori, la Confraternita di San Luca. La luce, che batte di taglio, evidenzia ogni riflesso sulla spessa superficie dei frutti, ritaglia gli orli luminosi dei cavoli, dei carciofi e delle

foglie di vite accartocciate, indugia sui chicchi dell'uva, perfettamente rotondi e turgidi di succo sotto la buccia tesa. "Ma il significato più moderno dell'opera è nel sentimento che vi è connesso, contribuendo la vicenda della luce e dell'ombra sui vivagni delle foglie, sulla trama delle nervature, sulla sottolineatura dei margini a frastaglio (una costante, questa, nell'opera dell'artista) a rendere quel senso di deperimento che poeticamente viene a legarsi con la flessione malinconica della stagione del raccolto" (Gregori 1959, p. 53).

La tela del piacentino Bartolomeo Arbotori di collezione privata ci immette nella vicenda della natura morta nel ducato farnesiano dove, durante tutto il corso del Seicento, le scelte della corte si orientano verso le prime sperimentazioni degli artisti fiamminghi. Il pittore può confrontarsi direttamente con le sontuose nature morte di Joacchim Beuckelaer, presenti nella galleria ducale e nelle raccolte dell'aristocrazia, e soprattutto con i modelli più aggiornati proprio di Adriaen van Utrecht, a cui Arbotori sembra guardare con particolare attenzione. Ma la sovrabbondanza e la ricercatezza esotica dei mercati e delle dispense fiamminghe vengono declinate in un registro più rustico e padano: nel caso della tela in mostra, un pasto certamente non parco né povero, ma comunque fatto di ingredienti semplici come il tacchino, la costata, appesa a un gancio per una migliore conservazione, e il cavolo, pronti per essere cucinati da una massaia emiliana. L'immanente presenza del tacchino morto in primo piano, raffigurato col suo bel piumaggio sopra il quale si creano effetti materici quasi tattili ma senza alcuna magniloquenza, testimonia che questo volatile importato dall'America ha ormai definitivamente soppiantato il pavone anche nelle tavole dei signori, cominciando a essere visto come uno dei tanti animali da cortile che sono venuti a arricchire la dieta nostrana a partire dal Seicento. Ingredienti come questi, che dal mercato giungono nelle dispense per essere conservati, arrivano poi in cucina, dove le sapienti mani del cuoco trasformano le materie prime in prelibate pietanze con uno sguardo attento anche alle ricette tramandate negli antichi trattati. Viene in mente il poderoso ricettario elaborato un secolo prima dal lombardo Bartolomeo Scappi, forse il più importante cuoco dell'epoca moderna, a

servizio nelle cucine vaticane prima per papa Pio IV e poi per Pio V. La lista dei prodotti dei suoi menù, 'a denominazione di origine' si direbbe oggi, è piuttosto lunga e comprende pesci, carne pregiata, verdure e frutta riferiti a precise realtà regionali. Una variante significativa di questa percezione non omologata dal punto di vista territoriale è costituita dal discorso gastronomico sui pesci d'acqua salata, che sembra prendere forma proprio nello straordinario dipinto del pittore originario di Napoli, Giovan Battista Recco. Vi compaiono pesci e crostacei che potrebbero essere stati appena scaricati da un peschereccio napoletano, pronti per essere cotti negli scintillanti paioli d'ottone o nelle padelle di rame battuto. Nella tela, profondamente intrisa di quel naturalismo di stampo caravaggesco che nella prima metà del Seicento si è tenacemente radicato a Napoli, si ravvisano le componenti internazionali che dalla pittura spagnola spaziano alle Fiandre di Snyder e dello stesso van Utrecht, declinate questa volta in una tipica atmosfera mediterranea. Quello che colpisce non è solo il fascino che emana dalla bellezza della pittura, ma anche la valenza documentaria della composizione. Sono frammenti di realtà che parlano di vita e di quotidiano: ripiani di legno grezzo, paioli e tegami, mortai, fiaschi, bottiglie di vetro, brocche, coltelli e cucchiari. La cucina, in particolare, rappresenta il centro della vita attiva della famiglia, luogo dove si prepara il cibo per il consumo a tavola ma anche, simbolicamente, il centro del nutrimento spirituale e dell'aggregazione affettiva.

La forte predisposizione per un immaginario di tipo rustico che caratterizza in modo prevalente la natura morta emiliana travalica il Seicento per arrivare fino alla fine del Settecento, anche se poi le dispersioni e le perdite, dovute ai motivi più vari, non ultimi i mutamenti del gusto, ci restituiscono un contesto molto frammentario. Lo stesso Munari si è dedicato alla rappresentazione di oggetti umili nelle sue semplici nature morte da cucina che, soprattutto in età giovanile, si affiancano alla produzione 'da salotto'. Tra i nomi ricordati negli inventari del tempo, ritorna con maggior autorità e frequenza quello di Arcangelo Resani, attivo per quasi un cinquantennio tra Bologna e la Romagna, al quale i biografi contemporanei riconoscono con enfasi l'abilità nel dipingere animali. È con il

suo arrivo a Bologna da Roma, sul finire del nono decennio del Seicento, che prende le mosse un capitolo importante della pittura di natura morta nelle province pontificie. L'artista deterrà una fetta molto ampia di mercato assecondando le richieste di una ricca committenza con una produzione assai diversificata. All'interno di questa situazione, dalla seconda metà del XVIII secolo fino agli inizi del successivo, si colloca la personalità del riminese Nicola Levoli, che si pone sulla stessa lunghezza d'onda di quella poetica essenzialità che fa capo al Pittore di Rodolfo Lodi. Le due belle tele della raccolta BPER ci raccontano di pasti con vivande di base non elaborate né particolarmente ricercate e oggetti comuni: la brocca, la bottiglia, il prosciutto, il cesto rovesciato da cui sfugge la spesa dei pesci, il fiasco vuoto, il melone affettato, i mortai, mentre dall'alto, pendono il mazzo di cipolle o il pollo dal piumaggio lucente. Il tacchino viene dipinto in modo quasi dimesso, senza magniloquenza o implicazioni simboliche, già spennato e pronto per essere messo in pentola, mentre la lepre, appena cacciata, è resa nelle delicate sfumature della sua soffice pelliccia. La qualità densamente materica della pennellata, debitrice dei modi di Giuseppe Maria Crespi, rende in termini di corposo realismo la fisica immanenza delle cose. Le tele sono state ricondotte alla produzione di natura morta affermatasi in Emilia e in Romagna nel corso del Settecento da Carlo Volpe, che vi ha riconosciuto la mano di un artista molto prossimo a Nicola Levoli. La sigla "P. M." che compare vistosamente a marcare il cerchio del grande tino in uno dei due dipinti, viene inizialmente interpretata in riferimento a uno specialista di ambito romagnolo, l'anonimo "Monogrammista romagnolo P. M.". Un esame dell'intera vicenda della natura morta settecentesca emiliano-romagnola conduce poi a prendere in considerazione il nome di Levoli come autore di questi due dipinti, dove il monogramma sarebbe in realtà da sciogliere in relazione al nome del committente (Sambo 2000). Ne esce in questo modo rafforzata la figura dell'artista romagnolo, fino a quel momento affidata a opere di piccolo formato e con pochi oggetti. L'insolita monumentalità conferita alle tele nulla toglie alla loro forte connotazione realistica, priva per giunta di quelle implicazioni simboliche che

sottendono alla produzione più antica. Il carattere di queste immagini potrebbe essere letto alla luce delle "moderne concezioni illuministiche che deprecavano la fastosità artificiosa e l'eccesso di lusso della tavola barocca e auspicavano un ritorno a usi e costumi alimentari più semplici, naturali ed essenziali. La forza delle teorie sostenute dalla nuova cucina era tale da modificare le modalità della rappresentazione del cibo e da rigenerarne soggetti e tipologie" (Sambo 2007, p. 148). Per non parlare della vocazione assistenzialista nei confronti dei ceti inferiori che trapela da queste mense, in consonanza, su un altro livello espressivo, con lo spirito moderno della pittura del grande Ceruti.

Nel campo della natura morta romagnola sul finire del Settecento un centro come Faenza, dove Giovanni Rivalta detiene un posto di assoluto risalto, richiede un discorso a parte. I motivi del grande successo di questo artista vanno ricercati nella grande vitalità che caratterizza la cultura della città negli anni della stagione napoleonica. Nella produzione di Rivalta, per quanto ne sappiamo tutta dedicata alla pittura delle 'cose', si assiste infatti a una sofisticata rielaborazione dei motivi di gusto feriale e domestico della tradizione rustica con un linguaggio ricercato e astratto di stampo neoclassico, introdotto a Faenza da un protagonista della pittura europea di questi anni come Felice Giani. Rivalta certo non è immune dal clima di fine secolo pervaso di colte attenzioni classicheggianti di stampo illuminista che si intrecciano a sotterranee tensioni naturalistiche. La funzione di decorazione a cui sono sovente destinati i suoi dipinti, in certi casi addirittura 'insegne' di osteria, dà conto della loro espressività immediata dove, con ferma attenzione e grande sensibilità, vengono registrati i valori di superficie e i minimi bagliori di luce. Le stupefacenti pergamene esposte in mostra illustrano, sempre all'insegna di un sobrio realismo, vari tipi di commestibili suddivisi secondo le esigenze della cucina 'di grasso' e 'di magro', in rapporto, cioè, al precetto di astinenza dalla carne in epoca quaresimale: la carne e la frutta, la cacciagione e la verdura e il fiasco di vino da una parte, i pesci e i crostacei tipici dell'Adriatico insaporiti dalla cipolla e dall'aglio dall'altra. Sembra di riassaporare ancora una volta il gusto delle ricette del grande Bartolomeo Scappi che, due

secoli prima, in un confronto tra i prodotti dei due mari che bagnano la penisola, si pronuncia con grandi lodi a favore della superiore bontà, rispetto a quelle del Tirreno, proprio delle seppie e delle razze dell'Adriatico, che certo il nostro Rivalta ha potuto ritrarre dal vero appena pescate.

Pittura di decorazione a Modena nel Settecento

Nel corso del Settecento a Modena si assiste a un progressivo ridimensionamento delle ambizioni del collezionismo, in parallelo al richiudersi della situazione politica. Questo nuovo atteggiamento, che mira a estromettere dalla pittura di natura morta i contenuti più severi e impegnati e a privilegiare un genere più decorativo, trova ampia testimonianza nei dipinti di Felice Rubbiani. Se rimane molto arduo qualsiasi tentativo di dare un ordine cronologico alla sua produzione per mancanza di opere datate, l'artista si rivela comunque poco disposto a modificare il proprio linguaggio e tanto meno il proprio repertorio figurativo. Rubbiani lavora costantemente sugli stessi temi, diversificando i propri prodotti solo in base alla qualità in relazione a una committenza di volta in volta più esigente e danarosa. Il pittore frequenta a Bologna la bottega di Domenico Bettini, l'artista fiorentino a lungo attivo per la corte estense e molto apprezzato per le sue delicate nature morte di fiori. Anche Rubbiani riscuote molto successo presso la corte; in particolare, la protezione accordatagli dal duca, gli procura addirittura la nomina a guardia del corpo ducale. Gli inventari dell'epoca, che riportano spesso il suo nome, dimostrano il successo delle sue opere. Si tratta di composizioni di frutti, ortaggi, fiori, talvolta vivacizzate da inserti di porcellane, stoviglie preziose, uccelli esotici e preziosi fregi marmorei. Le ampie aperture di paesaggio con arbusti e rovine che fanno da sfondo, "i campi chiari e vaghi", come li definisce il biografo Balducci, rimandano alla lezione del suo maestro. Nel nostro dipinto gli elementi architettonici d'effetto rovinistico trovano un contrappunto poetico e cromatico nei rustici pampini con foglie appassite da una precoce caducità, quasi un'ostentazione malinconica dei prodotti autunnali delle campagne modenesi. L'intervento di un celebrato pittore di figura come

Francesco Vellani, che è anche squisito autore di nature morte, con l'inserito dell'elegante bassorilievo conferisce una superiore nobiltà alla composizione. A fronte della coerenza naturalistica della produzione bolognese e romagnola, le opere di Rubbiani esprimono un decorativismo che evoca l'immagine di una realtà costruita con eleganza lieve e grazia *rocaille*, in una continua oscillazione tra il fasto aristocratico e rigoglioso di tralci di vite, frutti appetitosi, sontuosi vasi di fiori e una più dimessa e seriale produzione che si rinviene tuttora in grande quantità nelle case modenesi e che spesso viene confusa con quella dell'altro "pittore di uve" modenese Francesco Malagoli.

NOTA GENERALE

Un ringraziamento particolare a Rosalba Caffo Dallari per i preziosi suggerimenti sui fiori e sul cibo.

In questa breve indagine si è preferito predisporre in una nota unica i principali contributi scientifici dai quali si sono tratti dati e informazioni. Ad essi si rimanda per ulteriori approfondimenti e riferimenti bibliografici.

R. Longhi, *Un momento importante nella storia della "natura morta"*, in "Paragone", I, 1950, pp. 34-39; G. Briganti, *Cristoforo Munari*, in "Paragone", 55, 1954, pp. 40-42; M. Gregori, *Adriaen Van Utrecht e la natura morta italiana*, in "Paragone", 117, 1959, pp. 52-53; F. Arcangeli, *Il fratello del Guercino*, in "Arte antica e moderna", IV, 1961, pp. 13-16; *Il magnifico apparato. Pubbliche funzioni, feste, e giuochi bolognesi nel Settecento*, catalogo della mostra, Bologna 1982; *La raccolta Molinari Pradelli. Dipinti del Sei e Settecento*, a cura di C. Volpe, catalogo della mostra (Bologna), Firenze 1984; *L'arte degli Estensi. La pittura del Seicento e del Settecento a Modena e Reggio*, catalogo della mostra, Modena 1986; D. Biagi Maino, *La natura morta nell'Emilia occidentale*, in *La natura morta in Italia*, a cura di F. Zeri e F. Porzio, Milano 1989; A. Colombi Ferretti, *La natura morta a Bologna e in Romagna, Arte emiliana dalle raccolte storiche al nuovo collezionismo* a cura di G. Manni, E. Negro, M. Pirondini, Modena 1989; S. Cavicchioli, *La pittura di genere a corte*, in *La pittura in Emilia e in Romagna. Il Seicento*, a cura di J. Bentini e L. Fornari Schianchi, Milano 1993; C. Volpe, *La pittura nell'Emilia e nella Romagna. Raccolta di scritti sul Cinque e Sei e Settecento*, a cura di D. Benati e L. Peruzzi, Modena 1994; F. Rossi, *Il porto e la scala di Alemagna: artisti del Nord a Verona*, in *La pittura fiamminga nel Veneto e nell'Emilia*, Verona 1997, pp. 167-201; R. Morselli, *Collezioni e quadrerie nella Bologna del Seicento. Inventari 1640-1707*, Los Angeles 1998; G. Bocchi, U. Bocchi, *Naturaliter. Nuovi contributi alla natura morta in Italia settentrionale e Toscana tra XVII e XVIII secolo*, Calenzano 1998, pp. 167-201; *La natura morta in Emilia e Romagna. Pittori, centri di produzione e collezionismo fra XVII e XVIII secolo*, a cura di F. Baldassari, D. Benati, catalogo della mostra (Reggio Emilia), Milano 1999; *La natura morta in Emilia e Romagna. Pittori, centri di produzione e collezionismo fra XVII e XVIII secolo*, a cura di D. Benati, L. Peruzzi, Milano 2000; A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari 1999; *Fasto e rigore. La natura morta nell'Italia settentrionale dal XVI al XVIII secolo*, catalogo della mostra (Colorno), a cura di Giovanni Godi, Milano 2000; A. Crispo, *Il ducato farne-siano. Aspetti della natura morta a Parma e Piacenza, La natura morta in Emilia Romagna*, a cura di D. Benati, L. Peruzzi, Milano 2000, pp. 143-159; P. Curti, *Il banchetto come opera d'arte: rituali di corte, etichetta e apparati nella scenografia del convivio in Le ceramiche dei Duchi d'Este*, Milano 2000; *L'anima e le cose. La natura morta nell'Italia pontificia nel XVII e XVIII secolo*, a cura di R. Battistini, B. Cleri, C. Giardini, E. Negro, N. Roio, catalogo della mostra (Fano), Modena 2001; L. Tongiorgi Tomasi, *L'arte ingenua e ingegnosa di coltivare i fiori*, in G.B. Ferrari, *Flora ovvero cultura dei fiori*, ed. a cura di L. Tongiorgi Tomasi, Firenze 2001, pp. IX-XXV; D. Benati, *Pittori 'della realtà' nel Settecento*, in *Natura morta italiana tra Cinquecento e Settecento*, a cura di M. Gregori, J.G. Prinz von Hohenzol-

lern, catalogo della mostra (Monaco di Baviera), Milano 2002; *Fiori. Cinque secoli di pittura floreale*, a cura di F. Solinas, Roma 2004; *I dipinti antichi. Musei civici di Modena*, a cura di D. Benati, L. Peruzzi, Modena 2005; E. Sambo, in *Quadreria emiliana*, a cura di D. Benati, Bologna 2007, pp. 147-150; R. Bodei, *La vita delle cose*, Bari 2009, p. 100; *Il cibo in posa. Dipinti in Emilia tra '600 e '700*, a cura di E. Frattarolo, catalogo della mostra, Bologna 2009; D. Benati, *La pittura di figura e i fiori tra natura e simbolo*, in *Fiori. Natura e simbolo dal Seicento a Van Gogh*, Milano 2010; *Quadri di un'esposizione. Pittura barocca nella collezione del maestro Molinari Pradelli*, a cura di Angelo Mazza, catalogo della mostra, Bologna 2012; G. Bocchi, U. Bocchi, *Un'inedita attività lombarda e un antico epiteto per il Pittore di Rodolfo Lodi: lo Sportarolo*, in "Parma per l'arte", XIX, 2013, pp. 99-107; *Il cibo nell'arte. Capolavori dei grandi maestri da Seicento a Warhol*, catalogo della mostra (Brescia), Milano 2015.



Carte in tavola.

Cibi e dispense, menù e ricette nei documenti della corte estense e di casa Rangoni Machiavelli

Chiara Pulini

È il 26 maggio 1666 e l'ufficiale incaricato alle provviste della Ducal Casa compila, per la tavola del serenissimo duca di Modena Francesco II d'Este, l'elenco dei cibi previsti in un giorno 'da grasso', un giorno cioè libero dalle prescrizioni liturgiche relative all'astinenza: vitello, manzo, castrato, fegato di vitello, grasso di manzo, *porasemoli* (prezzemolo), capponi, *polastri*, ova fresche, lardo, *destrutto* (strutto), ricotta...

Ora facciamo un salto di quasi settant'anni: è l'ora di pranzo di un venerdì dell'anno 1733 e il marchese Lodovico, discendente della nobile e antichissima famiglia modenese Rangoni Machiavelli, sta per sedersi alla sua raffinata ed elegante tavola. "Suppa di rane o riso con le cape, aleso di burber o luzzo, arosto tenca, go o sfoglie [...]"; così si apre il menù del giorno che prevede tre ricchi piatti di entrata e sei portate principali, tutti rigorosamente 'di magro': oltre alle rane, alle cozze e ai pesci, prevalentemente di acqua dolce (la carpa, il luccio, la tinca, il ghiozzo e le sogliole), sono incluse alcune verdure, *crauti*, *spunzegnole* (funghi detti spugnole) e due piatti di pasta fresca, le *fuiade* (maltagliati) e i mal-fatti a base di spinaci.

Adesso alziamo gli occhi dai documenti e portiamo lo sguardo alle preziose e vivide raffigurazioni dei cibi che traboccano dalle 'nature morte' esposte nella mostra. Cibi di terra e di acqua, utensili di cucina, arredi di tavole, botteghe, cucine e dispense affollano i dipinti e ci offrono uno spaccato di vita vissuta dei secoli XVII e XVIII.

Un apparente disordine domina nelle opere d'arte: carne, pesci, frutta, verdure, selvaggina, fiori si affastellano sui tavoli imbanditi, insieme a oggetti di uso quotidiano, come tappeti disposti a tovaglia, vasellame, bottiglie, tini, fiaschi

e mestoli e anche strumenti musicali, da sempre legati al piacere del cibo nei banchetti di più alto lignaggio come in quelli popolari.

La mescolanza di oggetti presenti nelle opere sembra quasi una rappresentazione del dietro le quinte, a confronto con la rigorosa disciplina che, a partire dall'epoca rinascimentale, contraddistingue l'allestimento delle tavole e dei banchetti delle corti principesche e della società aristocratica del tempo.

Il banchetto rinascimentale e gli scalchi

Il banchetto rinascimentale inteso come spettacolo, quasi una rappresentazione teatrale che coinvolge tutti i sensi dei commensali, si diffuse verso la fine del XV secolo anche grazie all'opera di cuochi letterati, esperti di cibi e banchetti che lavorarono presso alcune delle principali corti italiane. L'eredità intellettuale di questi dotti della gastronomia europea del Rinascimento e l'influsso dell'arte barocca, con il suo gusto per la teatralità, l'estetizzazione e la spettacolarizzazione, ebbero un chiaro impatto sull'abbondanza, la varietà e la ricchezza delle tavole imbandite dai sovrani e dai signori nel Sei e Settecento.

Il ferrarese Cristoforo Messi Sbugo (post 1482-1548), *ufficiale alla Spenderia* della corte estense, all'epoca dei duchi Ercole I, Alfonso I e Ercole II, che definì i suoi banchetti "ombra, sogno, chimera, finzione, metafora e allegoria" e il contemporaneo Bartolomeo Scappi (1500-1577), cuoco di Paolo III, Pio IV e Pio V, nelle loro opere dedicate all'arte del convivio, intitolate *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale* (1549, fig. 1) e *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V* (1570, fig. 2) seppero condensare ampie discussioni sugli ingredienti e sulle tecniche di lavorazione dei cibi, nonché ricette di pietanze, consigli sulla conservazione degli alimenti, lunghe dissertazioni sull'allestimento di banchetti, cenni sull'igiene, la dieta e l'alimentazione di persone ammalate. Nel corso del XVI secolo, Messi Sbugo e Scappi ispirarono nuove generazioni di mastri di casa, cuochi e scalchi. Il titolo di scalco indicava una figura di servitore di alto rango, una sorta di soprintendente alla mensa ducale a cui erano affidati incarichi di grande responsabilità, come l'organizzazione della cucina principe-



sca e la selezione del relativo personale, la scelta dei vini e dei cibi, la preparazione dei banchetti e l'addobbo dei saloni, nonché l'accurata compilazione dell'inventario della dispensa.

È il caso, ad esempio, di Giovan Battista Rossetti, che, dal 1557, fu *scalco* per quasi trent'anni alla corte ferrarese di Alfonso II d'Este. Nel 1584 Rossetti diede alle stampe un trattato intitolato *Dello Scalco* (fig. 3), che, assieme all'opera *La singolare dottrina di M. Domenico Romoli soprannominato Panonto* [...] (1560), rappresenta una delle testimonianze più accurate sulla natura di quel prestigioso incarico. Il trattato di Rossetti è suddiviso in tre libri: nel primo si affrontano i ruoli "dello scalco e uffici e ufficiali suoi"; nel secondo si racconta "de' conviti fatti dall'Autore in ogni mese dell'anno"; nel terzo, infine, si discute "della varietà delle vivande, che di una cosa si possono fare". Nel proemio dell'opera Rossetti traccia un profilo storico dello scalco, ricercando nell'antichità classica le testimonianze di un passato glorioso in grado di legittimare il prestigio di tale figura. Secondo l'autore, perfino il generale macedone Tolomeo "il quale fù poi Re dell'Egitto essercitò carica appresso Alessandro Magno, che molto à quella dello Scalco si rassomiglia".

1. Cristoforo Messi Sbugo, *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale*, Ferrara, Giovanni Bughat, Biblioteca comunale Ariostea, Ferrara
2. Bartolomeo Scappi, *Opera di Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V*, Venezia 1570
3. Giovan Battista Rossetti, *Dello scalco*, Ferrara, Domenico Mammarello 1584

Coordinare una cucina ducale e organizzare banchetti era un incarico di grande rilievo perché da ciò dipendeva il prestigio del proprio signore. Per Rossetti, dunque, anche la “disposizione corporale”, l’umore e le qualità morali hanno la loro importanza: la statura dello scalco deve permettergli di “dominare le tavole” con un solo sguardo; i vestiti devono essere puliti per dimostrare ai commensali che anche il servizio è curato; il suo stato d’animo deve essere “più tosto allegro che malenconico” non solo “perche [grazie ad esso] tiene più rincorati coloro che servono sotto di lui”, ma anche “perche molte volte i forestieri fanno giudizio dalle ciere, e da volti che vedono nei servitori [...] dell’animo de’ Padroni”. E, ancora, “sia vigilante, e sollecito, e inimicissimo dell’otio, ne si lasci venir à noia l’ufficio suo; ogni cosa difficile, e faticosa gli paia facile, e piana”.

Al fianco dello scalco operava uno stuolo di ufficiali e serventi: sottoscalchi, spenditori, dispensieri, panatieri, canovari, credenzieri, bottiglieri, cuochi, solo per nominarne alcuni. A ognuno di essi spettava un compito ben preciso, secondo una logica di suddivisione del lavoro estremamente parcellizzata. Una rigida suddivisione dei compiti che ci fornisce il quadro di un’imponente struttura organizzativa.

La dispensa di corte

La corte estense, come altre corti del tempo, era una grande azienda che richiedeva un elevato grado di specializzazione delle attività lavorative e rigidi controlli incrociati dal punto di vista amministrativo. La redazione di appositi libri o giornali su cui annotare dettagliatamente tutte le entrate e le uscite della cucina e della dispensa era uno dei requisiti fondamentali richiesti agli ufficiali che gestivano l’amministrazione di Casa d’Este.

Il registro intitolato *Ordinari da servarsi in avvenire per le tavole de Serenissimi padroni et altri*, appartenente alla serie denominata ‘Grassa’ della Camera ducale estense e redatto all’epoca del ducato di Francesco II d’Este, registra dal 14 marzo 1666 al 26 giugno 1682 gli ordini per le provviste alimentari non immediatamente deperibili come formaggi, pesce e carne sotto sale o affumicata, sale, olio



e beni di uso domestico come per esempio le candele, rigorosamente suddivisi tra giorni ‘di grasso’, ‘di magro’, di vigilia e di Quaresima (figg. 4-5).

A carta 22 del registro si legge il menù quaresimale, ossia l’*Ordinario della tavola di sua Altezza Serenissima da praticarsi la Quaresima dell’anno presente 1676 d’ordine di sua Altezza Serenissima* che prevede ogni giorno i seguenti cibi: *tarantello* (ventresca di tonno in salamoia), *anchiovi* (acciughe), caviale, pesce marinato, aringhe *affumate* (affumicate), *truta* (trota), *gambari* (gamberi di acqua dolce), *spinacci*, *erbaggi*, riso, *chioppe* (il pane ferrarese detto coppia), minestra, pasta di marzapane, *mandole* (mandorle), *oglio*, farina, aglio, limoni.

Più oltre si precisa che tale disposizione di alimenti durò per tutta la Quaresima dell’anno 1676 e cioè dal 19 febbraio al 4 aprile.

Giorni ‘di grasso’ e giorni ‘di magro’

Se durante i quaranta giorni della Quaresima le norme dettate dalla Chiesa sull’astensione dai cibi ‘di grasso’ diventano stringenti e vincolanti, anche durante il resto dell’anno – dai 100 ai 150 giorni – il regime alimentare dei secoli passati risulta fortemente condizionato dai precetti religiosi che distinguevano con rigore tra giorni ‘di grasso’ e giorni ‘di magro’ (venerdì e sabato).

4. Registro della dispensa detta ‘Grassa’ negli anni del ducato di Francesco II d’Este, 1676. La coperta del registro è ricavata da una pergamena ebraica di riuso

5. Nell’immagine successiva il registro è aperto a carta 22 r. dove è presentato il menù quaresimale dell’anno 1676. ARCHIVIO DI STATO DI MODENA, *Archivio segreto estense, Camera, Amministrazione della casa, Grassa, Ordinari della grassa*, (reg. n. 89)

Di menù quaresimale parla diffusamente Paolo Zacchia nel suo trattato *Il vitto quaresimale* (1637, fig. 6) e fra i cibi ammessi in epoca di digiuno scopriamo che insieme al pane, ai pesci (tra essi si annoverano le rane, le tartarughe e le lumache), alle insalate, ai legumi e allo zucchero, sono ammessi anche i salumi, mentre le carni, il lardo e lo strutto, le uova e i latticini sono assolutamente vietati. Il burro, diventato di uso comune a partire dal XV secolo, era ammesso come condimento nei giorni ‘di magro’, mentre per le vigilie e la Quaresima, disposizioni ancora più restrittive, consentivano solo l’uso dell’olio.

Nonostante un irrigidimento delle norme sull’astinenza introdotto dalla Contro-riforma, numerose deroghe potevano intervenire per rendere meno rigorose le prescrizioni del calendario liturgico. Le autorità religiose, tramite la concessione di indulti, potevano infatti accordare alcune dispense, in particolare per permettere l’assunzione di uova e latticini a bambini, anziani, donne incinte e malati che, per problemi di salute o malnutrizione, avrebbero potuto ricevere un danno dall’astensione dal cibo. La dispensa benignamente concessa avrebbe dovuto essere compensata con “opere di cristiana pietà e limosine” (fig. 7).

La dispensa di casa

Anche i libri detti *Cibarie* conservati nell’archivio dei marchesi Rangoni Machiavelli offrono un quadro molto dettagliato delle provviste alimentari che quotidianamente entravano nella dispensa di casa e uscivano verso le tavole dei membri della famiglia e della servitù. Se per esempio sfogliamo il registro intitolato *Prima vachetta di don Francesco Caula* (figg. 8-9) possiamo farci un’idea delle consuetudini alimentari di una famiglia aristocratica alla fine del XVII secolo, grazie al lavoro svolto dallo spenditore di casa Francesco Caula.

Giovan Battista Rossetti nel libro primo del suo trattato espone il “modo di regular la casa di un gran signore” definendo i ruoli degli ufficiali addetti ai vari servizi e fra questi descrive l’attività dello spenditore con le seguenti parole: “Tutto ciò che comprerà per il vivere, consegnerà al dispensiero e come egli scriverà sopra il suo libro della spesa, numero, peso e costo di tali robe [...]”

lo spenditore farà ogni dì una lista della spesa fatta, specificando quali robe ha pagato e quali ha preso a credenza [...]”.

Francesco Caula, giorno per giorno, dal 5 marzo 1691 al 29 febbraio 1692, registra puntualmente sulla *vachetta* (registro rilegato con pelle di vacca giovane, solitamente di forma oblunga) tutti i generi alimentari destinati ad avvicinarsi sulla tavola nobiliare, fornendo un’importante testimonianza documentale sulla cultura alimentare delle classi più agiate in età moderna.

Quindi, la memoria di una cucina elitaria non si tramanda solo attraverso le opere dei grandi cuochi rinascimentali e degli scalchi, ma anche grazie alle annotazioni inventariali e contabili di uno stuolo di ufficiali di corte o di casa che, fra le righe, lasciano intravedere o intuire la presenza di un sottofondo riconducibile alla cultura popolare.

Fra i diversi generi alimentari annotati dallo spenditore, colpisce per esempio l’abbondante presenza delle verdure: *erbe bone* (cicoria o bietola), *indivia*, *civolini* (cipolline), *insalata*, *ramponzoli* (raponzoli o raperonzoli), *carchiofoli* (carciofi), *fenochi* (finocchi), *tartufola* (tartufi), *spinazzi* (spinaci). Tipicamente legate alla cultura contadina, le verdure compaiono anche sulle tavole dei signori, nobilitate grazie all’accostamento con altri cibi o arricchite da condimenti e spezie. Nel 1614 Giacomo Castelvetro, modenese, esule in Inghilterra per le sue idee protestanti, scrive un trattato intitolato *Breve racconto di tutte le radici, di tutte l’erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, lamentando la scarsa presenza delle verdure sulle tavole inglesi a vantaggio di un’esagerata presenza di carne.

IL VITTO QUARESIMALE DI PAVLO ZACCHIA MEDICO ROMANO.

Que insegnafi, come senza offender
la fanità si possa viver nella
Quaresima.

Si discorre de' cibi in essa usati, de gli errori, che si
commettono nell'usargli, dell'indisposizioni, et il
lor'uso impediscono, de gli accidenti, che
sogliono ragionare, et del modo
di rimediarli.



IN ROMA, Per Pietro Antonio Facciotti. 1637.

Con licenza de' Superiori, et Privilegio.

Ad istanza di Gio. Dini Libraio in Nauona all'infegna della Garza.



I prodotti dell'orto rappresentano un punto fermo della cucina italiana fin dai tempi del più antico ricettario italiano giunto fino a noi, l'anonimo *Liber de coquina*, scritto, forse a Napoli, tra la fine del XIII e gli inizi del XIV secolo. Si noti, peraltro, nella vacchetta delle *Cibarie*, la totale assenza di alcuni vegetali arrivati in Europa dopo la scoperta dell'America: non c'è traccia di patate, pomodori, peperoni. È risaputo infatti che furono necessari quasi due secoli per un'acquisizione completa dei nuovi prodotti nel sistema alimentare europeo.

Fra i pesci elencati nel registro delle *Cibarie* troviamo quasi esclusivamente pesci di acqua dolce: *raina* (carpa), *luzzo* (luccio), *tenca* (tinca), *bolfaro* (o bulbaro o barbo, pesce della famiglia dei ciprinidi), *anguilla salata*, *amarinata* e *secha al fumo*, *buratelli* (anguille giovani, di piccole dimensioni), *inchove* (acciughe), *gambari* (gamberi di fiume), *sardelle* (sardine), *cappe* (cozze), *tarantello* (ventresca di tonno in salamoia), con indicazione spesso della cottura o della modalità di conservazione. Il pesce più apprezzato era lo storione, la cui pesca era abbondante nel delta ferrarese del Po. Dalle sue uova si ricavava il caviale di cui riscontriamo la presenza, col nome di *caviare*, nella lista della spesa della famiglia Rangoni. Assimilabili ai pesci erano le rane, cucinate in svariati modi e mangiate, appunto, in alternativa ai pesci, nei giorni 'di magro'.

La ricetta di una zuppa di rane e pesci, presumibilmente coeva al registro di *Cibarie* di casa Rangoni, rinvenuta in Archivio di Stato di Modena, ci illustra le modalità di preparazione e cottura di una zuppa "di magro" del tutto simile ad una nostra attuale zuppa di pesce: le uniche differenze si possono riscontrare nell'u-



so esclusivo dei pesci di acqua dolce e delle rane e nell'aggiunta della cannella, un aroma deciso che oggi preferiamo abbinare alle preparazioni dolci (fig. 10). Poi troviamo la pasta, un *must* delle mense aristocratiche tra Cinque e Seicento: *vermicelli fini* e *vermicelli ordinari* compaiono praticamente ogni giorno nella lista delle provviste della famiglia Rangoni. I vermicelli erano pasta secca, a forma di fili più o meno affusolati, usati come contorno, accompagnamento di altri piatti, di solito di carne, conditi con formaggio grattugiato o a fette, zucchero e spesso anche cannella, e nei ricettari si legge che venivano cotti molto a lungo. Nel territorio emiliano era diffusissimo anche l'uso della pasta fresca, come tortelli, ravioli e lasagne, ma nel libro della dispensa della famiglia Rangoni troviamo attestate le *parpadelle*, ossia le pappardelle, anch'esse naturalmente preparate come accompagnamento di una pietanza di carne o di pesce.

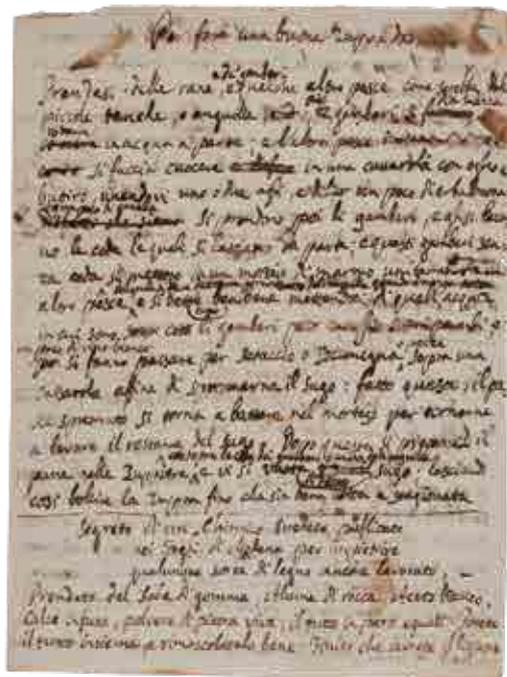
Fra le carni occupano il primo posto quelle di manzo e di vitello e si segnala l'elevato consumo di *latti*, ossia di animelle di vitello, considerate una vera squisitezza per il loro sapore dolce e delicato, simile appunto al latte.

L'apprezzamento di sapori dolci e delicati testimonia un cambiamento del gusto della civiltà europea nel passaggio dal Medioevo all'età moderna: dai sapori forti, agri, salati, piccanti, dal contrasto agro/dolce, dolce/salato, si inizia pian piano ad apprezzare la distinzione e la delicatezza dei sapori, soprattutto in seguito alle nuove tendenze della cucina francese. Il francese Nicolas

7. Indulto per l'imminente Quaresima, 28 febbraio 1778. ARCHIVIO DI STATO DI MODENA, *Archivio segreto estense, Cancelleria, Chirografi ducali, gride e statuti, Gride a stampa*, vol. OO

8. Registro in cui Francesco Caula, spenditore di casa Rangoni Machiavelli, annota le spese per la dispensa dal 5 marzo 1691 al 29 febbraio 1692. ARCHIVIO PRIVATO RANGONI MACHIAVELLI, *Cibarie, Mastri*, reg. n. 4

9. Il registro aperto a carta 2 r. mostra un elenco di cibi 'di grasso' e 'di magro'



de Bonnefons nella sua *Lettera ai maestri di casa* (metà XVII secolo) raccomanda che “la zuppa di cavolo sappia di cavolo, il porro di porro, la rapa di rapa”.

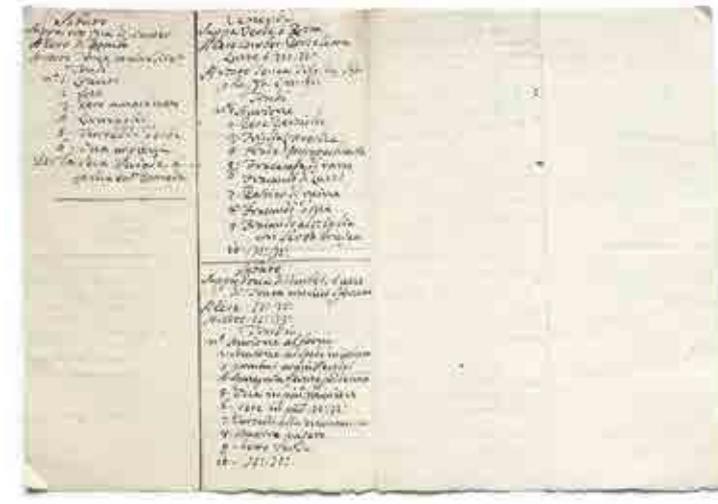
Le spezie (zafferano, pepe, cannella, noce moscata, chiodi di garofano) sono ancora molto usate, ma rispetto all'epoca medievale, paradossalmente, sono meno ricercate dai signori. Nel corso del Seicento e ancor più nel Settecento, la loro abbondanza sul mercato, anche a seguito delle importazioni coloniali, spinse lentamente le classi alte a farne un uso più ridotto e a cercare nuovi sapori. Lo zucchero invece, considerato una spezia a parte, usato soprattutto come medicinale, si afferma prepotentemente. Il gusto dolce viene percepito come una distinzione,

una raffinatezza e sulle mense aristocratiche viene usato praticamente ovunque, sostituendo quasi totalmente il miele.

Sulla tavola del signore non manca mai il pane, rigorosamente bianco e chiamato, nel modenese, *chiopetta*, dal ferrarese *ciupeta*, per indicare il tipico pane detto ‘coppia’ per la sua forma a strisce accoppiate. Sembra che per primo ne parli Messi Sbugo nella sua opera, in occasione di un ricevimento organizzato per il duca di Ferrara nel 1536 laddove dice: “Apparata la tavola [...] si posero salviette, salini, coltelli, candellieri e poi un pane intorto per persona [...]”.

Infine, non si può non citare il condimento per eccellenza delle tavole signorili a partire dal XV secolo, ossia del burro, attestato con diverse varianti lessicali quali *butirro*, *botero*, *bottero*. Adottato inizialmente come sostituto del lardo e dello strutto nei giorni ‘di magro’, nel XVII secolo diventa il grasso per eccellenza, usato abbondantemente in tutti i ricettari antichi.

Un’ultima considerazione che deriva dalla lettura dell’elenco di provviste dello spenditore Cauli è quella sull’accostamento di alcuni cibi che sembra suggerire,



in maniera molto sintetica, la proposta di un menù o di una portata per uno dei due pasti principali. In alcuni casi si danno anche indicazioni sulla cottura:

- fritura zucaro e pignoli* (frittura di zucchero e pinoli)
- gamberi, civole et herbe bone* (gamberi, cipolle e erbe buone)
- orade e botero* (orate e burro)
- limoni e gherispini* (limoni e grespini)
- fritura di granelli* (frittura di testicoli di vitello)
- fritura di bolfari* (frittura di barbi o carpa)
- zucharo e radichi* (zucchero e radicchi)
- recotta e insalata* (ricotta e insalata)
- insalata e sardelle* (insalata e sardine)
- fritura di latti* (frittura di animelle di vitello).

Il menù settimanale di casa Rangoni Machiavelli

Molto più esplicite nella formulazione sono le ricette e le preparazioni delle pietanze contenute nel menù settimanale ritrovato fra le carte dell’Archivio Rangoni Machiavelli, redatto presumibilmente nel 1733 (figg. 11-12).

Per ogni giorno della settimana il menù – sempre nel rispetto delle prescrizioni liturgiche del venerdì e del sabato come giorni ‘di magro’ – presenta una succes-

10. Ricetta di una zuppa ‘di magro’ a base di rane, gamberi e pesci di acqua dolce, XVII secolo. ARCHIVIO DI STATO DI MODENA, *Archivio segreto estense, Cancelleria, Archivio per materie, Appendice, Secreti Diversi*

11-12. Menù settimanale in cui, per ogni giorno, si presenta una doppia proposta di vivande, XVIII secolo. ARCHIVIO PRIVATO RANGONI MACHIAVELLI, *Miscellanea, Istruzioni per la dispensa e la cucina*

sione articolata di portate per il pranzo e una sola pietanza per la cena, proponendo una seconda variante per ogni giorno. La sovrabbondanza delle vivande, proposte in un menù che sembra rispondere alle esigenze quotidiane della casa, trova spiegazione nell'ambito sociale di appartenenza della famiglia; il cibo continua, ancora nel XVIII secolo, ad essere sentito come segno di privilegio e di potere, come retaggio di una cultura medievale che identificava il ricco signore nel grande mangiatore.

Il pranzo si apre di regola con un primo servizio composto da tre piatti 'di entrata' o primi piatti, in cui si alternano sempre un piatto di carne o pesce lessato e uno di carne o pesce arrosto, a cui segue il secondo servizio, introdotto dal termine 'tondi' (piatti), che costituisce la portata principale, formata da un numero variabile di pietanze (da quattro a più di dieci). La distinzione fatta tra primi e secondi piatti non corrisponde a una successione reale nel servizio a tavola. Fin dal Medioevo, infatti, i cibi venivano serviti tutti insieme e il commensale poteva sceglierli a suo piacimento. Questo sistema era stato consolidato, alla fine del XVII secolo, dalla diffusione della moda del 'servizio alla francese', che disponeva tutte le pietanze sul tavolo nei piatti da portata, distinguendo, di solito, tra servizi caldi detti 'di cucina' e freddi, detti 'di credenza'.

Ricchissima e variegata è la scelta delle ricette contenute nel menù: tra i piatti a base di pasta compaiono il *pastizo di macaroni* (pasticcio di maccheroni), le *taia-delline* (tagliatelline), i *gratini* (grattini), la *pasta di Puglia*, i *turtelli d'erbe* (tortelli d'erbe), i *turtelli alla mantovana* (tortelli alla mantovana), le *fuiade* (ritagli di pasta fresca), gli *anolini*.

Non mancano le zuppe e le minestre: *minestra di favone*, *suppa di rane*, *suppa di asparti* (asparagi), *suppa pulastri fersiti o bianca* (zuppa di pollastri farciti o bianca), *suppa di tripe con le erbe* (zuppa di trippa con le erbe), *suppa di coradella* (zuppa di coratella), *suppa di pizzoni* (zuppa di piccioni), *suppa di succo rossa* (forse zuppa di succo di agresto), *panada* (zuppa di pane raffermo).

Le carni di manzo e di vitello arrostiti, lessate, fritte, stufate, marinate, in

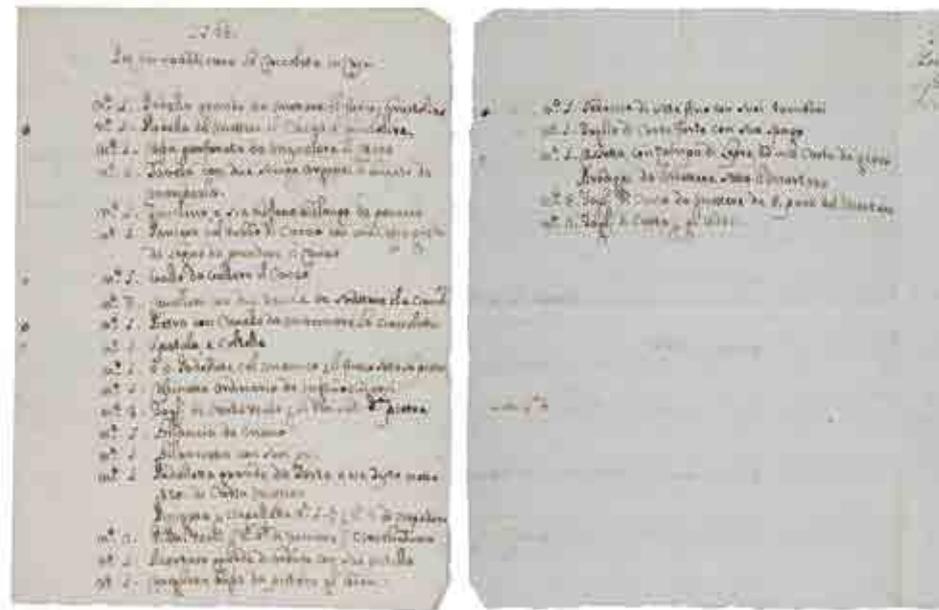
fricandò, in fricassea, pasticciate, in polpette, si alternano a polli, capponi e piccioni e a una notevole varietà di frattaglie come fegato, cervello, trippa e animelle. Il maiale compare solo sotto forma di prosciutto (*persiuto in fete alla putachiarìa*, forse si intende in potacchio, dal francese *potage*, per indicare una lunga cottura con aglio e rosmarino) e di salame, quindi solo come carne stagionata, a conferma di un pregiudizio ancora vivo che fa ritenere la carne suina cibo da villani.

Nei giorni 'di magro' si avvicenda un'ampia varietà di pesci di acqua dolce: il *burber*, la carpa, ricorre quattro volte; il *luzzo*, la *tenca*, e lo *sturione*, ricorrono tre volte; il *go*, il ghiozzo o teston o cobio e le triglie, due volte; il *pese persicho*, il pesce persico, la *raina*, la carpa, la *porzeletta*, un piccolo storione, i gamberi, la trota e le orate, soltanto una volta. Ci sono anche due varietà di pesci di mare, il rombo e le *sfoglie* (sogliole); poi non mancano il caviale, le lumache, le uova, la ricotta e infine le rane, cucinate in svariati modi: in zuppa, con *savoreto* (forse in *savòr*) e in *fracasata* (in fricassea, una cottura in casseruola con burro e erbe aromatiche a cui si aggiungono tuorli d'uovo e succo di limone).

E i dolci? Sono presenti, ma mescolati alle altre pietanze, secondo quel sistema di servizio "cumulativo" di cui si è già parlato, dettato da una cultura del gusto che non stabiliva gerarchie o successioni temporali nella scelta dei cibi sulla tavola. Il dolce e il salato non corrispondevano a categorie di sapori nettamente separati come oggi il nostro gusto ci fa percepire. Ecco allora che nei trattati degli scalchi e dei cuochi e in tutti i documenti presi in analisi troviamo descritti i dolci più svariati, come il croccante di zucchero e pinoli, i dolci di marzapane, le pagnotte di crema, i mostaccioli, i susamelli, le bracciatelle, le ciambellette, biscottini, tutti proposti all'interno di una delle numerose portate dei banchetti ducali o marchionali, ma anche ordinariamente previsti nei menù settimanali, nei giorni di giovedì e domenica.

Le ricette: cioccolata e bracciatelle

Due ricette di dolci, rinvenute tra i documenti dell'Archivio segreto estense, riportano la nostra attenzione ai quadri, alle splendide nature morte esposte in



Galleria e in particolare alla *Natura morta con ciambelle, cioccolatiera e alzata* di Cristoforo Munari (Reggio Emilia, 1667 – Pisa, 1720; fig. 16).

Nell'opera i numerosi oggetti sono volutamente distribuiti nello spazio pittorico in modo casuale e ci propongono il fermo immagine di un breve momento di pausa, forse una merenda appena consumata, in cui le ciambelline sparse in primo piano, la cioccolatiera di rame rovesciata, svuotata della dolce e preziosa bevanda contenuta e le tazzine in porcellana appoggiate sull'alzata dimostrano la consapevole assenza di un cerimoniale o di un'etichetta da rispettare nella presentazione dei cibi e della tavola.

Il quadro venne dipinto da Munari a cavallo tra il 1700 e il 1720, in corrispondenza con l'epoca in cui si colloca la maggior parte dei documenti che abbiamo finora considerato e qualche anno prima delle due ricette di dolci dell'Archivio di Stato che, fornendo istruzioni sulla fabbricazione casalinga della cioccolata e sulla produzione di ciambelline dette bracciatelle, sembrano interloquire con le vivande della natura morta.

La prima ricetta, *Per far fabbricare la cioccolata in casa* (1763), a metà strada tra una ricetta vera e propria e una prescrizione alchemica, propone una artificiosa serie di passaggi per la realizzazione casalinga della cioccolata, bevanda 'sco-

13-14. Ricetta per fare la cioccolata in casa, 1763, bifoglio, c.1 r. e v. ARCHIVIO DI STATO DI MODENA, *Archivio segreto estense, Cancelleria, Archivio per materie, Appendice, Secreti diversi*



perta' in Europa dopo l'arrivo del cacao dalle Americhe nel corso del XVI secolo e diventata di gran moda tra l'aristocrazia e l'alta borghesia a partire dal Seicento (figg. 13-14).

Nella ricetta, oltre ad essere fornito un dettagliato elenco di strumenti e utensili da cucina, si suggerisce anche l'attrezzatura accessoria che può essere utile per un'agevole e propizia esecuzione della ricetta: un "cossinetto ordinario da inginocchiarsi" su cui accomodarsi, eventualmente anche per una preghiera, e una "cassetta con zampa di lepre ed una carta da gioco", tradizionali amuleti portatori di buon auspicio.

La seconda ricetta, *Per fare bracciatelle alla gesuitica* (XVIII secolo), fornisce invece, in maniera più tradizionale, gli ingredienti per la produzione delle bracciatelle, un dolce tipico ferrarese, a forma di ciambella, di cui parla anche Messisbugo nel suo ricettario (fig. 15). Il nome bracciatella, o *brazzadella* in dialetto ferrarese, sembra derivare dalla forma del dolce ad anello o a braccialetto, che permetteva di imbracciarle e di portarle a tavola. Potevano però essere di diverse dimensioni, vere e proprie ciambelle o ciambelline monoporzione, proprio come quelle raffigurate in due nature morte di Cristoforo Munari esposte in mostra: oltre al quadro già descritto, anche la *Natura morta con spartito, violino, brocca di peltro, alzata con bicchieri, piatto con anguria e dolci, ciotola di porcellana cinese e uva* della Collezione BPER Banca (cat. 7), dipinta da Munari tra il XVII e il XVIII secolo, ripropone un insieme di oggetti e di cibi disposti in apparente disordine: una brocca, un violino, un'anguria spaccata senza un taglio preciso, una coppetta finemente cesellata in equilibrio instabile sul piatto dell'anguria, un grappolo d'uva e, in primo piano, ancora una volta, le ciambelline tipiche della tradizione culinaria emiliana e romagnola.

Siamo giunti al termine di questa rapida, ma intensa incursione nella cultura ga-

15. Ricetta per fare le bracciatelle alla gesuitica, sec., XVIII, foglio singolo. ARCHIVIO DI STATO DI MODENA, *Archivio segreto estense, Cancelleria, Archivio per materie, Medici e medicina*, b. 17.



stronomica del Sei e Settecento, guidati da una selezione di documenti limitata, ma ricca di informazioni sui saperi e sulle tecniche di elaborazione dei cibi, sulle consuetudini del quotidiano e sulle mutevoli espressioni del gusto.

Per cercare di tracciare una storia della cucina occorre attingere a molteplici fonti e quelle documentali, letterarie e artistiche a nostra disposizione, pur essendo espressione di una cultura elitaria e sostanzialmente barocca, sono permeate di saperi, di gusti e di tradizioni che superano i limiti imposti dai ceti sociali e dalla storia dei territori grazie al ruolo svolto dalla cucina come luogo di scambio e di contaminazione di conoscenze gastronomiche che diventano patrimonio collettivo.

E con questa consapevolezza, le testimonianze documentali, costituite dalle note delle dispense, dai menù diligentemente redatti e da alcune curiose ricette si mostrano a noi come una sorta di cassetta degli attrezzi che conferma quanto raccontato e descritto dagli scalchi, dai cuochi e dai maestri di casa di epoca rinascimentale e barocca, mentre le opere d'arte danno vita ed espressione alle parole scritte, compendiandosi armoniosamente in un dialogo in cui il cibo è il principale protagonista.

NOTA GENERALE

Un ringraziamento speciale a Lorenzo Ferrari per la collaborazione nella stesura e nella revisione del testo e dell'apparato documentario *Menù e ricette*.

A. Capatti, G. Castelvetto, *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, Londra 1614; M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1993; M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 1999; G. Guerzoni, *Le corti estensi e la devoluzione di Ferrara del 1598*, Carpi 2000; *Memorie di un cuoco di casa Pico. Banchetti, cerimoniali e ospitalità di una corte al suo tramonto*, a cura di B. Andreolli e G.L. Tusini, Mirandola 2002; P. Grimaldi, *Cibo e rito, Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Palermo 2014; M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari 2004; *Torte, elisir, segreti e prosciutti. Antiche ricette di Corte*, a cura di Alberto Cenci e Patrizia Cremonini, Reggio Emilia, 2009; U.G. Becciani, *Gli artefici della cucina e del buon servizio a tavola in epoca medioevale e rinascimentale*, Pistoia 2013; P. Cremonini, *Il re dei banchetti. Il registro di Cristoforo Messi detto Sbugo*, in "Alumina. Pagine miniate", anno 12, n. 45, Padova 2014, pp. 32-39; P. Cremonini, *Cristoforo Messi Sbugo (economista, cuoco, gastronomo e scalco generale alla corte estense) nelle carte dell'Archivio di Stato di Modena*, in *Il gusto della ricerca. A proposito di Piero Camporesi*, a cura di G.M. Anselmi, Milano 2018; *La cucina degli scrittori. Letteratura e cibo in Emilia-Romagna*, a cura di A. Calciolari e I. Fabbri, Bologna 2019.

Opere - Pittura di fiori



1. Michele Desubleo

(Maubege, 1602 – Parma, 1676)

La Madonna della rosa

Olio su tela, 149 x 113 cm

Modena, Collezione BPER Banca

Il soggetto di questo smagliante dipinto contiene una poetica allusione alla Passione di Cristo. Dal cestino di fiori in primo piano la Vergine ha tratto una rosa mentre il Bambino prende una passiflora che la devozione popolare ricollega al martirio di Cristo per la forma degli stami, assimilabili agli strumenti della passione. Il dipinto venne riferito a Desubleo da chi scrive, accanto ad alcuni capolavori del bellissimo e fino ad allora misconosciuto fiammingo, in occasione della mostra dedicata all'Arte degli Estensi (Modena 1986) a testimonianza della sua attività per i duchi di Modena per assurgere poi a 'manifesto' della poetica del pittore. Entro la variegata situazione culturale bolognese, la figura di Desubleo si è andata precisando come quella di un geniale *outsider* per quello speciale itinerario che lo porta dall'adesione al manierismo nordico dello Janssens al naturalismo, romantico e classicheggiante insieme, dei caravaggeschi francesi e nordici, certo conosciuti nel corso di un soggiorno romano entro gli anni Venti. Desubleo, che dalle Fiandre aveva seguito in Italia il fratellastro Nicolas Regnier, era entrato a Bologna nella bottega di Reni e aveva sviluppato le propensioni idealizzanti del maestro con accenti di sontuosa eleganza. In questo dipinto la calibratura sceltissima dell'impianto compositivo, la qualità smaltata della pennellata e la dolce infusione luminosa che si attua attraverso il sapiente chiaroscuro rinviano al momento più eletto della sua produzione. La sua esecuzione andrà precisata sul principio degli anni Cinquanta, quando esegue il *San Francesco in estasi* per la chiesa annessa al Palazzo Ducale di Sassuolo (1654). Il rotondo e monumentale gestire della Vergine si allinea, in virtù di un analogo temperamento tra aulica compostezza classicizzante e naturalismo fiammingo, ai risultati più alti della contemporanea pittura francese. Lo squisito brano di natura morta dei fiori nel cestino in primo piano può gareggiare con più celebri fioranti attivi in Emilia a queste date, i Cittadini, protagonisti, assieme a Boulanger, della straordinaria decorazione del salone di Bacco nel Palazzo Ducale di Sassuolo. (L.P.)

Bibliografia: L. Peruzzi in *Banca Popolare dell'Emilia Romagna. La Collezione dei dipinti antichi*, a cura di D. Benati e L. Peruzzi, Milano 2006, pp. 154-156 (con bibliografia precedente); L. Peruzzi in *Gli Este. Rinascimento e Barocco a Ferrara e a Modena*, a cura di S. Casciu e M. Toffanello, Modena 2014, p. 222; L. Peruzzi in *Passaggi. Tempi e geografie dell'arte a Modena dal Rinascimento alla globalizzazione*, a cura di L. Peruzzi, F. Piccinini, L. Rivi, Modena 2015, p. 39; L. Peruzzi in *Uno scrigno per l'arte. Dipinti antichi e moderni dalle raccolte BPER Banca*, Modena 2017, p. 99; L. Peruzzi in *Sinfonie d'arte*, a cura di A. Orlando e L. Peruzzi, Genova 2023, p. 107, n. 20.



2-3. Johannes Hermans, detto Monsù Aurora

(Anversa, 1653 circa – Roma (?), post 1665)

Ignoto ritrattista nordico (?)

Ghirlanda di fiori con ritratto di fanciulla

Ghirlanda di fiori con ritratto di ragazzo

Olio su tela, 130 x 96 cm ciascuno

Modena, Collezione BPER Banca

I ritratti dei nobili fanciulli, riccamente abbigliati, vengono inseriti dal pittore al di là di aperture incorniciate da rutilanti ghirlande di fiori tenute da nastri azzurri, nelle quali le singole essenze, pur nell'effetto marcatamente decorativo d'insieme, sono attentamente indagate. Si riconoscono tulipani, garofani, rose, peonie, palle di neve, gigli rossi, gelsomini bianchi, iris, oleandri, campane azzurre, papaveri, giunchiglie, tuberose e anemoni. Si tratta di una soluzione ampiamente diffusa in ambiente fiammingo e in seguito anche in Italia per opera del pittore gesuita Daniel Seghers. Il cardinale Federico Borromeo, che aveva accolto a Milano Jean Breughel il Vecchio, detto dei Velluti, era stato tra i primi a commissionare "ritratti al naturale di fiori" come genere altamente simbolico, dove ogni corolla, ogni insetto e ogni colore adombra significati profondi. In questo clima di devozione lo stesso Borromeo agli inizi del Seicento, ispirandosi alle fonti classiche e al giardino celeste medievale, reinventa il motivo della ghirlanda dipinta attorno alle scene di storia e applicata anche al ritratto, caricandola sempre di molteplici simbologie intrecciate tra loro, dall'offerta, alla preghiera, all'omaggio di carattere profano. Queste due sontuose tele, che denunciano una destinazione ovviamente aristocratica, erano state inizialmente attribuite ad Abraham Brueghel: un riferimento erroneo, ma che si giustifica per l'impatto vivido ed esuberante dei fiori, tale da richiamare i modi di quel protagonista della natura morta d'importazione fiamminga tra Roma e Napoli alla metà del XVII secolo. I dipinti sono invece da ricollegare a una tela con una ricca composizione di *Fiori in un giardino con animali e busto di marmo* firmata "J. Hermans F. 1653". Tale considerazione si rivela fondamentale e consente di gettare una nuova luce sull'attività di questo artista, detto Monsù Aurora, noto fino ad allora soltanto per la sua attività di pittore di animali, svolta a partire dal 1656 al servizio del principe Camillo Pamphilj e documentata da una serie di piccoli quadri con volatili tuttora nella Galleria Doria Pamphilj di Roma (E. A. Safarik, *Chi è Monsù Aurora*, in *Scritti di Storia dell'arte in onore di Federico Zeri*, Milano 1984, II, pp.718-723), ma ricordato negli inventari seicenteschi anche come autore di nature morte di frutta e di fiori. Su tale base si poteva procedere a restituire a Hermans un'altra tela della stessa Galleria Doria, raffigurante un *Allestimento lussuoso con credenziera* e anche un grande



dipinto con *Fiori diversi su sfondo di paesaggio, catino di tulipani e due porcellini d'India* pervenuto alla villa medicea di Poggio Imperiale dalla raccolta del cardinale Giovan Carlo de' Medici. Le restituzioni operate a favore di Monsù Aurora fanno comprendere il ruolo da lui svolto, con qualche anticipo rispetto allo stesso Brueghel giunto a Roma solo nel 1659, nell'evoluzione della natura morta romana che, partita da esiti di severo naturalismo, flette verso sontuose soluzioni decorative di marcato gusto barocco.
(L.P.)

Bibliografia: L. Peruzzi in *Banca Popolare dell'Emilia Romagna. La Collezione di dipinti antichi*, a cura di D. Benati e L. Peruzzi, Milano 2006, p. 240.



4. Giovanni Andrea Sirani

(Bologna, 1610-1670)

La Terra dona a Nettuno i bulbi di tulipano, 1635 ca.

Olio su tela, 155 x 119 cm

Modena, Collezione BPER Banca

Il dio Nettuno incede sul mare in un cocchio a forma di conchiglia trasportato da cavalli marini governati da possenti tritoni e sospinto dal tiepido vento Zefiro. La Terra, in veste di cacciatrice con l'arco e la faretra, gli fa dono dei preziosi bulbi di tulipano raccolti in un cestino. La complessa e affascinante narrazione svolta dal pittore nella tela testimonia l'entusiasmo per la floricoltura che caratterizzò l'Europa del Seicento, allorché numerose piante, fino ad allora ignote, pervennero dall'Asia e dalle Americhe. Sul fiore si concentrarono gli interessi di molte discipline, dalla scienza all'arte e alla letteratura, e particolarmente ricercato fu il tulipano, declinato in una quantità impressionante di varietà. Protagonista dei giardini più preziosi, divenne a tal punto oggetto del desiderio da essere considerato merce di lusso e da determinare una vera e propria speculazione. In questa tela, restituita a Giovanni Andrea Sirani da Daniele Benati, il tema è "raffigurato secondo modi che richiamano le rappresentazioni teatrali in auge tra manierismo e barocco, in cui a un ricorso capzioso all'allegoria si accompagnava un gusto tutto particolare per l'artificio e le macchine di scena" (Benati 2010). Viene ripresa l'invenzione realizzata da Guido Reni e trascritta su rame da Federico Greuter per illustrare una delle più importanti imprese editoriali del Seicento, il *De florum cultura* del gesuita Giovan Battista Ferrari, scienziato e botanico di fama, stampato a Roma nel 1633. Per l'apparato illustrativo del ricchissimo volume, realizzato grazie alle sovvenzioni del cardinale Francesco Barberini, vennero impiegati alcuni dei più importanti pittori dell'epoca che ne fornirono i disegni: accanto a Guido Reni, Pietro da Cortona, Giovanni Lanfranco, Andrea Sacchi e Mario dei Fiori. La stampa, tratta dal disegno di Guido, è a corredo della favola mitologica del XXI capitolo del libro terzo e mostra Nettuno nell'atto di ricevere dalla Nuova India, rappresentata con un copricapo di piume, un vaso d'oro "con semi dentro de' migliori e più scelti fiori" affinché ne faccia dono alla famiglia Barberini. La nostra tela è in controparte rispetto alla stampa e presenta alcune varianti, come la personificazione dell'India sostituita da quella della Terra e il prezioso vaso d'oro che diventa un cestino pieno di bulbi di tulipano. Sirani, il più fedele allievo di Guido Reni, interpreta il soggetto con una pennellata morbida, una gamma cromatica squillante e grande finezza esecutiva che, pur nella dipendenza dall'invenzione del maestro, fanno del dipinto un capolavoro assoluto. (L.P.)

Bibliografia: D. Benati in *Fiori. Natura e simbolo dal Seicento a Van Gogh*, a cura di D. Benati, F. Mazzocca, A. Morandotti, Milano 2010, p. 122, n. 34.

**Natura morta
aristocratico-decorativa**



5. Pier Francesco Cittadini

(Milano, 1616 – Bologna, 1681)

Tavola imbandita con tappeto, frutti, dolci e fiori, due bambini, un pappagallo e due cani (il Credenziere)

Olio su tela, 116 x 152 cm

Cento, Civica Pinacoteca il Guercino

Sopra un sontuoso tappeto di manifattura anatolica a motivi geometrici che ricopre il grande tavolo di legno, il pittore, con gusto sapientemente scenografico, immortala una ricca imbandigione di vivande per un rinfresco. Lo sguardo si sofferma subito sul capiente vassoio al centro che trabocca di frutta candita e glassata, confetti e dolcetti di zucchero, costosissimo sinonimo di raffinatezza. Nel “rinfresco”, come viene definito dai documenti questo tipo di soggetto, compaiono anche le cotognate, una prelibatezza dal sapore speziato che fin dalla metà del Cinquecento viene offerta dai signori delle corti padane come goloso dono esclusivo dentro quei deliziosi “scattolini” di cui parlano i manoscritti. Vengono in mente le “colazioni di zucchero” approntate dallo scalco da offrire agli ospiti a conclusione dei banchetti che potevano durare fino all’alba. In primo piano, dentro un grande bacile di rame finemente decorato a sbalzo, sono stati messi a rinfrescare frutta, fiori recisi e un’elegante bottiglia di vetro squadrata, forse con vino dolce. Sulla destra, nella penombra dell’androne aperto su un giardino delimitato da alberi, si accende, quasi dipinto nel dipinto, un’esplosione di giunchiglie, rose, garofani, peonie raccolti in un vaso. Lo studio attento della luce fa emergere dal fondo le corolle dei fiori dai colori squillanti. I due paggetti a sinistra giocano con un pappagallo a cui stanno dando delle fragole e si contrappongono all’episodio dei cagnolini dall’altra parte, animando con la loro vivacità questo trionfo di oggetti in posa. L’opera è da ricondurre alla mano di Pier Francesco Cittadini, iniziatore a Bologna di un nuovo tipo di natura morta aristocratica e elegantemente decorativa. Fu probabilmente durante i suoi ripetuti viaggi a Roma nel corso degli anni 40 che egli deve aver messo a punto la sua cifra di pittore di questo genere. Giustamente Benati sottolinea nel nostro dipinto “il taglio ravvicinato l’analisi minuta degli oggetti raffigurati, la gamma cromatica satura e affocata e il ruolo protagonista concesso alla figura” (2000). È attraverso quadri di questo tipo che Cittadini poté consolidare la sua egemonia sul mercato emiliano, come testimonia lo straordinario numero di opere ricordate negli inventari delle ricche dimore della città: “un’egemonia che ha il suo punto di forza nell’intelligenza dell’operazione culturale promossa dal pittore nei confronti di modelli forestieri, rivisti secondo un’inclinazione del tutto peculiare” (Benati 2000).

(L.P.)

Bibliografia: M. Pulini in *La Civica Pinacoteca il Guercino di Cento*, Milano 2023, pp. 345-347, (con bibliografia precedente).



6. Pier Francesco Cittadini

(Milano, 1616 – Bologna, 1681)

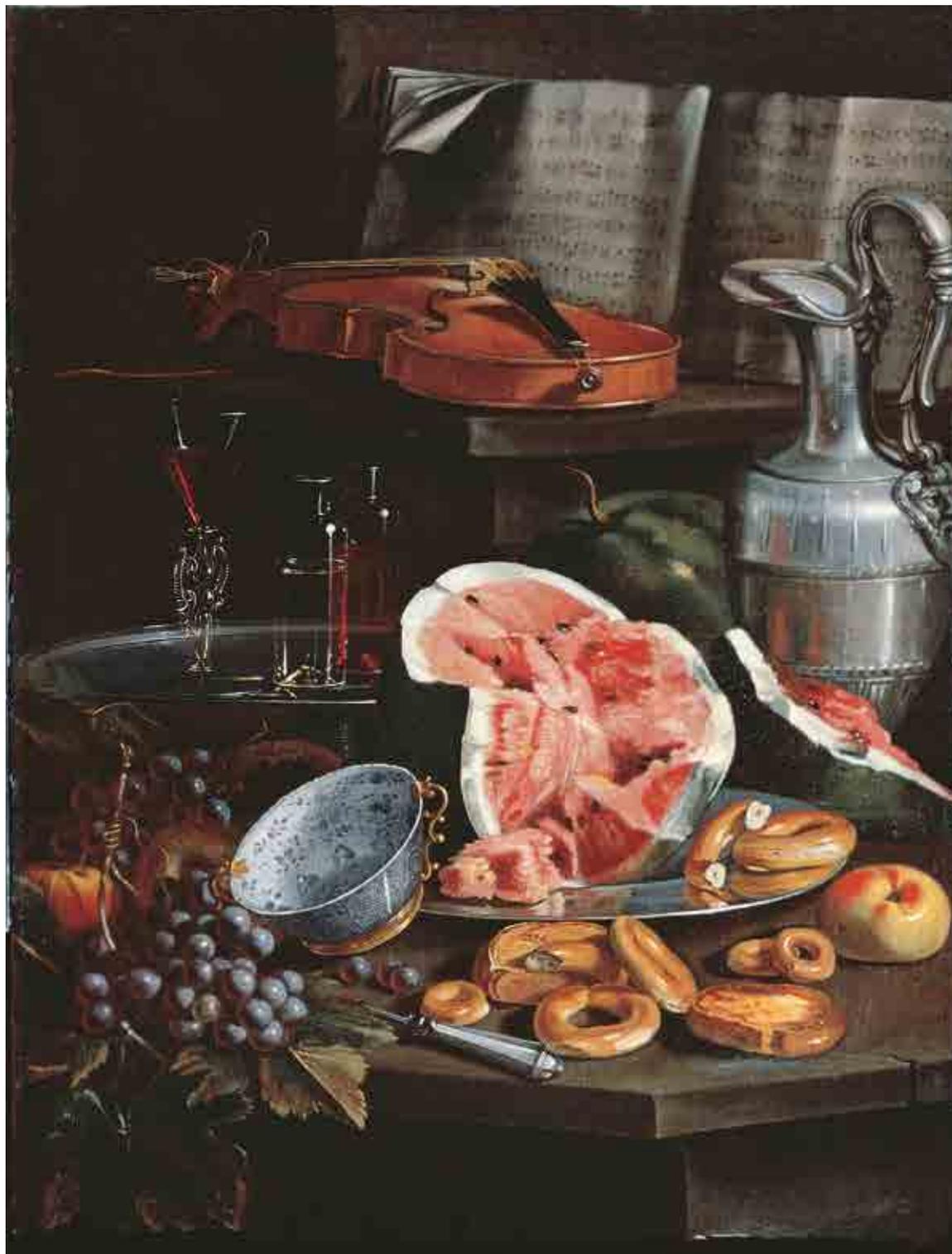
Merenda aristocratica, 1650 ca.

Olio su tela, 108 x 76 cm

Modena, Cantore Galleria Antiquaria

La tela racconta di una colazione all'aperto fatta di vivande semplici, in un paesaggio campestre all'ombra di un albero. In un robusto canestro di canna sono stati sistemati un pezzo di salame aromatizzato al finocchio, piatti di rame e una tovaglia bianca. In primo piano, accanto alle canne di granoturco, compaiono una ciambella di mais, fichi maturi neri e bianchi, morbide pesche e un melone. Ad accompagnare il pasto, un fiasco di vino, quasi una piccola damigiana dal collo lungo. L'apparente connotazione rustica e realistica dell'immagine, dove il cibo sembra uscito dalla dispensa di una casa qualunque, si carica in verità di implicazioni più complesse, a partire dalle vivande che diventano il pretesto per un brano di pittura ricco di virtuosismi e effetti preziosi, come nella superficie del salume dove si raggruppano i pezzetti di grasso e i semi di finocchio, o nella consistenza spessa e rugosa della buccia del melone e in quella fragrante della ciambella. Per non parlare poi del candore della tovaglia, forse di lino, con bordo ricamato e sfrangiato, tipica del corredo di una dama aristocratica. Il delicato ramo di finocchietto selvatico, con le sue candide infiorescenze toccate da piccole pennellate di luce, ingentilisce il contenuto del cesto. Questo sobrio repertorio di vivande, pur senza attenersi alle scelte aristocratiche tipiche dell'artista, allude comunque a un retroscena garbatamente elegante. L'appetitoso spuntino attende infatti la coppia vestita alla moda che si sta attardando lungo il sentiero. Le esili e aggraziate figurine sono schizzate in punta di pennello e si muovono nell'atmosfera soffusa del paesaggio in lontananza: un racconto cortese questo, con il quale l'artista nobilita la scena, quasi per varcare il limite di un genere considerato 'minore' come la natura morta. Anche l'uva 'maritata' all'olmo che, con i suoi grappoli di chicchi turgidi toccati da punti di luce, pende dalle fronde dell'albero sul grande cesto di cibo, sembra evocare il clima sereno di un incontro galante ricco di promesse in un tardo pomeriggio di fine estate. La restituzione del dipinto a Cittadini si deve a Daniele Benati (2000) che lo inquadra con sicurezza all'interno della produzione di natura morta dell'artista milanese. Si potrebbe trattare di una di quelle "merende" di cui parla Crespi in relazione a questo tipo di soggetto, nate in parallelo ad alcune tele con "spuntini eleganti" che gli inventari ricordano come "cene". (L.P.)

Bibliografia: J.T. Spike, *Il senso del piacere. Una collezione di nature morte*, Milano 2002, p. 136, n. 54, (con bibliografia precedente).



7. Cristoforo Munari

(Reggio Emilia, 1667 – Pisa, 1720)

Natura morta con spartito, violino, brocca di peltro, alzata con bicchieri, piatto con anguria e dolci, ciotola di porcellana cinese e uva

Olio su tela, 95 x 74 cm

Modena, Collezione BPER Banca

Nella tela è radunato il repertorio tipico di Munari secondo un gusto scenografico e illusionistico che dispone gli oggetti su due piani diversi. Su un tavolo di legno, compaiono i dolci, l'uva, il coltello in prospettiva e la tazza di sottile porcellana cinese in bilico sul piatto con l'anguria. Dietro, la brocca di peltro e l'alzata con il bicchiere di cristallo. Su un ripiano più alto, il violino disposto in tralice, come a misurare lo spazio in profondità, invita lo spettatore a leggere la musica sullo spartito dalle pagine spiegazzate per l'uso quotidiano. Ma le note non hanno uno schema ritmico o melodico e sono puramente decorative, anche se nel disegno ideale che viene proposto tratteggiano comunque un'ordinata melodia immaginaria. L'attenta regia della luce, unita a una notevole sagacia prospettica, riesce a raccordare tutti gli elementi della visione facendoli emergere al chiarore del primo piano dalla penombra del fondo. Si tratta di prerogative che il reggiano Munari aveva sviluppato durante il suo soggiorno a Roma dal 1695 al 1706, dove aveva potuto conoscere le opere degli specialisti fiamminghi, senza però dimenticare la sua formazione padana. Se infatti rimanda specificamente a Christian Berentz la resa sofisticata delle lumeggiature sui vetri e sui metalli, Munari poi non ha nulla della freddezza dei suoi dipinti. La sua "è ancora la luce italiana del 600", notava giustamente Briganti nel saggio che segna l'avvio della moderna fortuna del pittore reggiano grazie al reperimento da parte dello studioso della sua firma in un dipinto degli Uffizi (*Cristoforo Munari*, in "Paragone", 55, 1954, pp. 40-42). Certo si deve alle frequentazioni romane anche la sontuosità degli inserti di frutta; ma a prevalere è poi quel senso di immanente naturalezza che inverte le cose e le rende più concrete e che al pittore proveniva dalla conoscenza della natura morta rustico-realistica diffusa in Emilia sul finire del XVII secolo. In considerazione di questi caratteri, il dipinto è da collocare all'inizio del soggiorno a Firenze, dove si era trasferito nel 1707 su richiesta del gran principe Ferdinando de' Medici, uno dei collezionisti più appassionati di natura morta di tutti i tempi. Pur attenendosi al repertorio esperito a Roma, qui il pittore sembra abbandonare il più astratto rigore compositivo delle opere giovanili per accedere a un risultato più sontuoso e mosso, che prevarrà appunto nella sua attività fiorentina quando raggiunge l'apice del successo. (L.P.)

Bibliografia: L. Peruzzi in *Banca Popolare dell'Emilia Romagna. La Collezione dei dipinti antichi*, a cura di D. Benati e L. Peruzzi, Milano 2006, p. 242 (con bibliografia precedente); L. Peruzzi in *Sinfonie d'arte*, a cura di A. Orlando e L. Peruzzi, Genova 2023, p. 97, n. 16.



8. Cristoforo Munari

(Reggio Emilia, 1667 – Pisa, 1720)

Natura morta con ciambelle, cioccolatiera e alzata con tazzine di porcellana

Olio su tela, 37 x 62 cm

Modena, collezione privata

Questa incantevole tela, pur nella semplicità dell'impaginazione imperniata su una nitida prospettiva, si distingue per la scelta di vivande e oggetti ricercati. Entro un ambiente spoglio e in un'atmosfera giocata sui toni bruni, accanto a un'elaborata bottiglia di vetro, si scalano nel primo piano le ciambelle lucide di zucchero e di diverse dimensioni. Dietro, brillano le tazzine di porcellana bianca con decori azzurri che si riflettono sull'alzata di metallo. Sono raffigurate in coppia e in posizione differente, l'una in piedi e l'altra rovesciata, e conferiscono profondità alla scena. Sul lato destro, in tralice sul tavolo con una forte funzione prospettica, la cioccolatiera di rame con il manico in legno tornito ci ricorda il grande uso che tra Sei e Settecento si faceva di questa bevanda, tratta dai semi importati dall'America latina, che aveva conquistato i palati più raffinati. È impossibile non riflettere sul contrasto che si crea tra questa sfiziosa merenda a base di ciambelle, cioccolata e vino dolce consumata in un salotto aristocratico o altoborghese, e le frugali merende che compaiono nelle rustiche tavole contadine che parlano di stenti e povertà, come se il pittore si facesse puntuale cronista della realtà del suo tempo e, inevitabilmente anche portavoce delle diseguaglianze sociali. Il dipinto costituisce una versione autonoma con piccole varianti della natura morta di Munari oggi conservata al Museo Civico di Palazzo Bianco a Genova, con la quale potrebbe condividere una datazione intorno al primo decennio del Settecento. Rispetto all'esemplare genovese la nostra tela mostra una maggiore armonia e raffinatezza compositiva raggiunta attraverso l'adozione di un formato più marcatamente orizzontale e con l'inserimento sulla destra di un prezioso calice che brilla in trasparenza. Francesca Baldassari (1999), nel rivedere una sua precedente proposta di datazione a una fase avanzata, ha sottolineato la difficoltà a collocare nel percorso dell'artista opere di piccolo formato come questa, anche in considerazione degli scarti di stile molto sottili.

(L.P.)

Bibliografia: E. Ghetti in *Massimo Turchi. La collezione*, Torino 2019, p. 117 (con bibliografia precedente).

**Natura morta
rustico-realistica**



9. Bartolomeo Passerotti

(Bologna, 1529-1592)

Contadino che suona il liuto

Olio su tela, 111 x 77 cm

Modena, Collezione BPER Banca

Un contadino in età avanzata e dall'aria sguaiata esegue una serenata con il suo liuto senza accorgersi che un cane gli sta sottraendo il pane da sotto il naso. Davanti a lui, in primo piano, sul tavolo coperto da una tovaglia spiegazzata sulla quale gli oggetti proiettano ombre nitide, sono appoggiati la brocca di ceramica povera e un bicchiere colmo di vino. Capolavoro della pittura di genere 'ridicolo' in auge alla fine del XVI secolo, la tela costituisce uno degli apici più sorprendenti del catalogo di Bartolomeo Passerotti, al quale è stata restituita da Daniele Benati (2006). Lo studioso, ne offre una lettura suggestiva e ne mette in luce i vari significati. È chiara l'allusione 'enciclopedica' ai cinque sensi, simboleggiati attraverso lo sguardo rivolto al cielo (la vista), la musica (l'udito), la rosa (l'olfatto), le mani che toccano lo strumento (il tatto) e il pane (il gusto). Ma il vecchio contadino con il fiore infilato sul cappello, secondo l'uso del tempo proprio dei fidanzati, perso nella sua serenata amorosa senza accorgersi del furto, suggerisce anche una sarcastica ironia nei confronti dell'erotismo senile che ricorre spesso nella produzione profana di Passerotti. In consonanza con il *Discorso intorno alle immagini sacre et profane* del cardinale Gabriele Paleotti pubblicato a Bologna nel 1582, questo genere di pittura, di carattere basso e triviale, per il suo evidente valore moraleggiante può giovare di una presa diretta sul vero e sottrarsi a quella esigenza di 'decoro' indispensabile invece alla pittura di genere alto. La nostra tela, caratterizzata da un "abilissimo gioco tra artificio e natura, o per meglio dire tra fedele riporto dal vero e sua distorsione caricaturale" (Benati 2006), è l'ultima in ordine di apparizione a inserirsi in questo specifico settore del catalogo di Passerotti. Sorprendente per il grado di sobria verità nella descrizione degli oggetti di vita quotidiana, si colloca a partire dagli anni settanta in anticipo sul *Mangiafagioli* di Annibale Carracci, vero e proprio manifesto del realismo moderno. Essa si affianca alla tela con *Due vecchi che si baciano* della collezione Zeri di Mentana e all'altra di maggiori dimensioni della collezione Rosenberg a Parigi. Ma nel caso di Passerotti, per citare ancora le parole dello studioso, "il realismo, appena conquistato, è subito ribaltato nel suo contrario, la caricatura appunto, per l'intento sentenzioso e moraleggiante con cui egli si accosta alle classi inferiori per dileggiarne i vizi; laddove la modernità di Annibale sta proprio nel non pronunciare giudizi su ciò che capita sotto il suo sguardo". (L.P.)

Bibliografia: D. Benati in *Banca Popolare dell'Emilia Romagna. La Collezione dei dipinti antichi*, a cura di D. Benati e L. Peruzzi, Milano 2006, p. 76 (con bibliografia precedente); L. Peruzzi in *Sinfonie d'arte*, a cura di A. Orlando e L. Peruzzi, Genova 2023, p. 85, n. 10.



10-11. Pittore di Rodolfo Lodi

(Attivo a Bologna e a Modena sul finire del XVII secolo)

Sporta, pesce e cacciagione

Pesce, airone e funghi

Olio su tela, 76,5 x 98 cm ciascuno

Modena, Collezione BPER Banca

Le tele raffigurano pesci d'acqua dolce, selvaggina, funghi e oggetti d'uso quotidiano: più precisamente, una grande carpa, tre cavedani, e una coppia di germani reali e una sporta nel primo; un airone rosso, due lucci, un pesce persico, una tinca accanto a un tegame di coccio e a alcuni funghi, pratichi e russole. Si tratta di un repertorio che il pittore ha tratto dall'ambiente circostante tipicamente padano, le zone acquitrinose della Bassa e i corsi d'acqua che scorrono nella pianura nelle peschiere create nella campagna per l'allevamento. La sporta di cannarella è quasi un motivo firma dell'artista che, su un'antica etichetta, viene addirittura indicato con l'appellativo di "sportarolo". Queste due tele si trovavano in collezione Trentini a San Damaso quando vennero ricondotte al misterioso Pittore di Rodolfo Lodi da Carlo Volpe. Era stato per primo Matteo Marangoni a enucleare i caratteri propri di questo maestro rendendo nota nel 1917 una coppia di dipinti, forse originariamente in una raccolta di Carpi, allora conservati in collezione Cecconi a Firenze e in seguito passati in quella Briganti all'Impruneta. Sul cartellino apposto sulla sporta che figura in una delle due tele compare infatti la dicitura realizzata a *trompe l'oeil* "Al Signor di Rodolfo Lodi-Bologna", da intendersi verosimilmente in relazione al committente, da cui deriva appunto il nome convenzionale. Da allora il *corpus* di opere riferibili alla stessa mano si è arricchito di numerosi esemplari. Anche su una delle due nature morte già Trentini e ora Collezione BPER figura un cartellino applicato sulla sporta, in questo caso con la dicitura "All. ill.mo Sig. Sig. P. ron Coll.mo / Il Sig. Paolo Seghizzi / Modona". Le tele inquadrano come sempre gli ingredienti di un pasto semplice con vivande legate alla quotidianità e alla cultura contadina padana. La spiccata connotazione realistica, priva di qualsiasi seduzione, persino nella disposizione delle cose si inverte in una materia pittorica che, rispetto alle prime opere dense di ombreggiature, si è andata "prosciugando, con un effetto di scabra intensità" (Benati 2000).

(L.P.)

Bibliografia: E. Negro in *L'anima e le cose. La natura morta nell'Italia pontificia nel XVII e XVIII secolo*, a cura di R. Battistini, B. Cleri, C. Giardini, E. Negro, N. Roio, Modena 2001, pp. 103-104 (con bibliografia precedente).



12. Pittore di Rodolfo Lodi

(Attivo a Bologna e a Modena sul finire del XVII secolo)

Natura morta con tinca, funghi e germani

Olio su tela, 79 x 59 cm

Modena, collezione privata

In un'atmosfera immobile, quasi sospesa, lo spazio spoglio è occupato da un ruvido piano di sasso, costruito nelle sue semplici partiture volumetriche dalle diverse tonalità di grigio. Sopra sono stati appoggiati due germani mentre, in primo piano, una grande carpa con i suoi riflessi dorati si evidenzia contro il macigno. In questa tela, come nel suo *pendant* raffigurante *Sporta con trote, cipolle, quaglia*, lo sguardo attento del pittore inquadra le vivande di un pasto semplice, fatto di alimenti non elaborati o ricercati, o comunque di consumo comune, secondo la tipologia di una natura morta fortemente connotata da un intenso realismo. L'autore si può individuare, come ha indicato Daniele Benati, nel Pittore di Rodolfo Lodi, non solo per la presenza degli elementi ricorrenti nelle altre opere del suo catalogo, ma anche in ragione dei numerosi rimandi stilistici. Il tono arcaico della composizione si unisce a un'espressività disadorna e di scabra naturalezza. I brevi bagliori delle squame dei pesci e le morbide lumeggiature del piumaggio dei volatili accendono una tavolozza tutta giocata su tonalità spente, brune e terrose. Questi caratteri rinviano appunto alla produzione del grande pittore ancora anonimo, che già sul finire del XVII secolo reagisce all'imperante gusto barocco recuperando le soluzioni proprie della natura morta di tipo rustico-realistica avviata in Emilia da Paolo Antonio Barbieri. Ma "del suo caldo pittoricismo di matrice guerciniana" ben poco sopravvive "nel fare asciutto e quasi 'senza tempo' (o, se si vuole, 'senza stile') del Pittore di Rodolfo Lodi" (Benati 2000). La produzione dell'anonimo maestro è stata oggetto di valutazioni diverse, passando dalla precocissima datazione avanzata da Francesco Arcangeli a quella assai più tarda di Carlo Volpe. "Vero è che è difficile – afferma Volpe – non sopravvalutare il fascino di questa povertà solenne, estranea agli schemi della vicenda barocca; e che questa umanissima e quasi simbolica storia per immagini, tutta chiusa nel duro silenzio delle cose, e questa verità, assumono connotazioni di ceto e di respiro esistenziale non 'umilmente', bensì potentemente ideologiche". Un dipinto come questo supporta l'ipotesi avanzata da Benati di un percorso che dall'ultimo quarto del XVII secolo si inoltra di poco in quello successivo.

(L.P.)

Bibliografia: D. Benati in *La natura morta in Emilia e in Romagna*, a cura di D. Benati, L. Peruzzi, Milano 2000, p. 111.

Mercati, dispense e cucine



13. Adriaen van Utrecht

(Anversa, 1599-1653)

Natura morta con figure

Olio su tela, 151,5 x 196 cm

firmato "Adriaen van Utrecht fecit [...]" sulla tovaglia

Modena, Collezione BPER Banca

In una grandiosa e sapiente impaginazione barocca si squaderna in primo piano la ricchissima composizione di cacciagione, di frutta e di verdura. Dietro, in una scena di seduzione, il giovane popolano si protende voluttuoso verso la donna che cerca di svincolarsi dall'abbraccio. La luce batte di taglio e mette in evidenza i riflessi sul piumaggio dei volatili, sulla buccia spessa dei frutti e indugia sui chicchi d'uva rotondi e turgidi di succo, che svariano in tonalità diverse, per ritagliare poi gli orli dei cavoli, dei carciofi, degli asparagi e delle foglie di vite accartocciate. In opposizione alla visione minuta e lenticolare dei pittori fiamminghi più antichi, sempre bloccata in una dimensione incorruttibile, qui la composizione si inverte in una materia stillante di tangibile fisicità. Il dipinto, firmato sulla tovaglia, era stato messo in relazione da Mina Gregori (1959) con le nature morte di tradizione caravaggesca, in particolare con gli esempi di Salini, attivo a Roma proprio negli anni in cui si colloca il viaggio di van Utrecht in Italia. Nel 1625 infatti il pittore fiammingo entra a far parte a Roma della Confraternita di San Luca e due anni dopo apre una scuola alla quale parteciperanno numerosi allievi. Ma, come giustamente suggerisce Fiorella Frisoni, questo straordinario dipinto sembra appartenere a una fase matura dell'artista in base al confronto con la *Venditrice di ortaggi* di Pommersfelden, datata 1642, e con la *Natura morta con lepre* della Pinacoteca di Monaco, firmata e datata 1648. Per quanto riguarda le figure, nelle quali la Gregori coglieva un richiamo a Rombouts, che effettivamente collabora con il fiammingo come figurista, nella nostra tela, per la floridezza dei volti e delle forme, nonché per la ricchezza dei panneggi, trapelano rapporti con la cultura rubensiana. Nel tema del mercato, frequente nella pittura fiamminga, con i banchi ricchi di merce e figure popolari, spesso colte in atteggiamento sensuale, è individuabile un riferimento ai piaceri della carne, simboleggiati anche dai volatili, e quindi, in senso moraleggiante, un sotteso invito alla temperanza. Questi vivaci squarci di vita quotidiana si possono però considerare anche da un punto di vista documentario e interpretare come metafora del successo che il mercato riscuote ad Anversa nel secondo Cinquecento, quando la città conosce una tale fioritura economica da poter offrire in abbondanza ogni sorta di cibo o vivanda (F. Rossi, *Il porto e la scala di Alemagna: artisti del Nord a Verona*, in *La pittura fiamminga nel Veneto e nell'Emilia*, Verona 1997, pp. 167-201). (L.P.)

Bibliografia: F. Frisoni in *Banca Popolare dell'Emilia e Romagna. La collezione dei dipinti antichi*, a cura di D. Benati e L. Peruzzi, Milano 2006, p. 236 (con bibliografia precedente); L. Peruzzi in *Sinfonie d'arte*, a cura di A. Orlando e L. Peruzzi, Genova 2023, p. 117, n. 23.



14. Bartolomeo Arbotori

(Piacenza, 1594-1676)

Tacchino, carne, verdura e frutta

Olio su tela, 61 x 116 cm

Modena, Cantore Galleria Antiquaria

La bella tela si impone per la messa in scena, nel breve scorcio di un ripiano di pietra, di cibo semplice, carne, pollame, verdura e frutti. La luce diretta e naturale che lo investe si unisce a una stesura cromatica intensa e accurata, profondamente aderente alla concretezza delle cose. Si tratta di vivande che sembrano appena uscite dalla dispensa di una famiglia padana benestante e agiata, in grado di concedersi anche qualche lusso culinario. La selezione di questi ingredienti, che prendono interamente la scena, consente all'artista di esibire al meglio le sue capacità tecniche ed espressive: la verza segnata da luci filiformi, il tacchino ancora da spennare con le zampe legate e il collo ripiegato per adattarsi al perimetro della tela, il pezzo di costata appeso a un gancio per una migliore conservazione. Il dipinto è da considerare un capolavoro del pittore piacentino Bartolomeo Arbotori. Dopo le prime individuazioni di Arisi (*Felice Boselli: pittore di natura morta*, Roma 1973, pp. 111-113), la ricostruzione dell'attività dell'artista piacentino, a lungo confuso con Felice Boselli, di cui peraltro Arbotori fu maestro, si deve al fortunato ritrovamento di due grandi tele nate come sovrapposte, firmate col nome "Arbotor", apparse sul mercato antiquario e oggi conservate nella Galleria Nazionale di Parma. Da allora sono stati molti i contributi che si sono susseguiti per precisare i contorni di questa figura artistica che Campori (1879) identificava col nome di Rovertori o Rovettore di Piacenza, ed arricchirne il *corpus* di opere ancora problematico. Rispetto alle tele di Parma, mosse da una sontuosa logica barocca fatta di oggetti ricercati, frutta e selvaggina, quasi ostentati nel loro valore ornamentale, in questo dipinto il pittore sembra ormai avviato a una personale rielaborazione della natura morta rustica, ripiegando verso una progressiva semplificazione compositiva e un mutamento della materia pittorica nella quale "le superfici si rivelano più compatte e soggette a un'illuminazione uniforme" (Crispo 2000). Anche le vivande sono meno ricercate, come per esempio il tacchino, rappresentato senza alcuna magniloquenza. Questo volatile, importato dall'America, ha ormai soppiantato il pavone anche nelle tavole dei signori, cominciando a essere visto come uno dei tanti animali da cortile che sono venuti ad arricchire la dieta nostrana a partire dal Seicento. (L.P.)

Bibliografia: A. Crispo in *La natura morta in Emilia e in Romagna*, a cura di D. Benati e L. Peruzzi, Milano 2000, p. 166, n. 164.



15. Giovanni Battista Recco

(Napoli, 1610 ca.-1675?)

Interno di cucina con pesci, aragosta e recipienti in rame e ottone, 1650-1660 ca.

Olio su tela, 102,5 x 130 cm

Modena, collezione privata

Un restauro intercorso fra l'ultimo lustro del secolo scorso e i primi due decenni di quello attuale ha restituito piena leggibilità al dipinto, che in occasione della vendita che lo ha interessato nel 1996 (Christie's, Roma, 28 novembre, n. 381) risultava ingiallito a causa dell'applicazione di vernici, le quali ne mortificavano, fra l'altro, i bellissimi trapassi chiaroscurali. Un fascio di luce di ascendenza caravaggesca illumina, da sinistra, un antro di una cucina in cui è stato ammassato, fra stoviglie e recipienti vari, il pescato del giorno, consistente in una aragosta, che ancora viva tenta di fuggire dal paiolo d'ottone in cui è stata riposta, un calamaro, delle aguglie e due spigole. La tipologia di illuminazione unitamente alla crudezza e al realismo della scena indirizzano senza esitazione verso la natura morta napoletana e, nello specifico, a uno dei massimi esponenti della prima generazione, Giovanni Battista Recco (spesso citato negli inventari di collezioni private col diminutivo di "Titta Recco"). Riscoperto in tempi relativamente recenti, egli si qualifica come pervicace e originale interprete della lezione del Merisi, presente in due occasioni a Napoli (1606-1607, 1609-1610), nel campo della natura morta, peraltro arricchendola mediante la conoscenza delle opere spagnole e fiamminghe di questo genere che nel Seicento giungevano copiose nelle collezioni della capitale del Viceregno (Frans Snyder, Adriaen van Utrecht; R. Middione in *La natura morta* 2003, p. 492). Interessante rilevare come Giovanni Battista faccia parte di una famiglia di artisti dedicatisi, forse in maniera esclusiva, alla specialità della natura morta, nella quale si distinsero Giacomo e suo figlio Giuseppe (nominati da De Dominicis 1743-1744, p. 295, a differenza di Giovanni Battista) ma il cui capostipite dovette essere stato, stando alle ultime ricerche, un Agostino che compì il proprio apprendistato nella bottega di Fabrizio Santafede (Di Fratta 2018, pp. 18, 22-23; che fornisce precisazioni anche sulla data di morte del nostro: pp. 29-30, nota 10. Vedi anche: Filangieri 1891, p. 418). L'inquadramento della *Cucina* qui esaminata (la sua pubblicazione si deve a De Vito 2009, p. 53, tav. XIII, 56) all'interno del catalogo di "Titta" Recco è agevolato dalla sua vicinanza alle opere di certa autografia e datazione del pittore. In particolare, se ne sottolinea l'affinità, pur in presenza di una più esibita citazione caravaggesca nella tipologia di illuminazione, con quella già nella raccolta Mendola di Catania, firmata e datata al 1653, nonché con quella dell'anno successivo un tempo in collezione Rappini ad Arpino. (A.S.)

Bibliografia: E. Ghetti, *Massimo Turchi. La Collezione*, Torino 2019 (con bibliografia precedente).



16-17. Nicola Levoli

(Rimini, 1728-1801)

Interno di cucina con lepre, tino, uva e sporta con galline

Interno di cucina con tacchino spennato e sporta con pesci

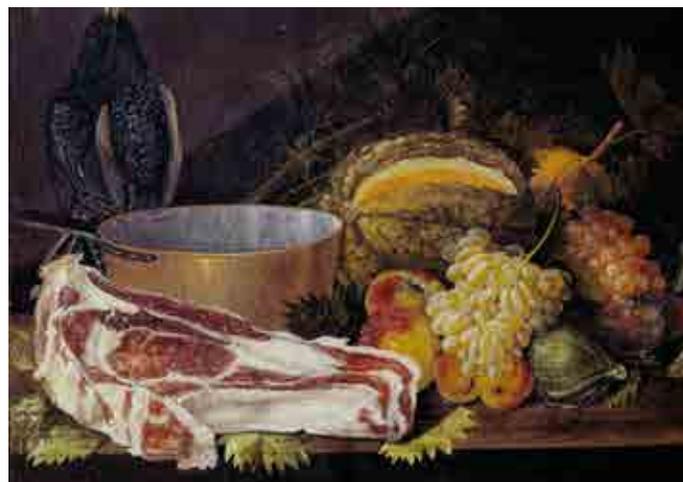
Olio su tela, 138,5 x 123 cm ciascuno

Modena, Collezione BPER Banca

“Sul piano inclinato un sottile gioco di incastri dispone di volta in volta la brocca, la bottiglia accennata da sottili lumeggiature, il tacchino spennato, il prosciutto su cui la luce si riflette opaca, il cesto rovesciato da cui sfugge la spesa dei pesci, il melone affettato, i mortai, il fiasco vuoto, mentre dall’alto, per contrastare, pendono il mazzo di cipolle o il pollo indagato nel piumaggio lucente. L’intersecarsi delle superfici produce complessi effetti luminosi, come avviene ad esempio nel disegno essenziale del cassetto semiaperto in primo piano”. Così Fiorella Frisoni nella prima pubblicazione del catalogo dei dipinti antichi dell’istituto bancario (1987) commentava queste due tele che Carlo Volpe aveva suggerito di ricondurre alla produzione di natura morta affermatasi in Emilia e in Romagna nel corso del Settecento, riconoscendovi la mano di un artista molto prossimo al riminese Nicola Levoli. La studiosa le assegnava a un anonimo “Monogrammista P. M.” per la presenza della vistosa sigla “P. M.” sul cerchio del grande tino nel primo dei due dipinti. Un riesame dell’intera vicenda della natura morta emiliana conduceva Elisabetta Sambo (2000) a sciogliere il monogramma in relazione al loro committente e a restituire le due grandi tele alla fase giovanile di Levoli entro il settimo decennio. Ne usciva così rafforzata la valutazione dell’artista fino a quel momento affidata a dipinti di piccolo formato e con pochi oggetti. In queste tele, sempre impostate secondo un rapporto sincero e diretto con la realtà, la tradizionale concezione divulgativa del genere che caratterizza le opere del pittore, si declina in composizioni inusuali, sia per quanto riguarda la complessità della costruzione, sia per le notevoli dimensioni. La qualità densamente materica della pennellata, debitrice dei modi di Giuseppe Maria Crespi, rende in termini di corposo realismo la fisica immanenza delle cose, alle quali viene conferita una monumentalità quasi seicentesca. Il carattere di queste immagini, semplici e senza nessun intento simbolico, potrebbe essere letto alla luce delle “moderne concezioni illuministiche che deprecavano la fastosità artificiosa e l’eccesso di lusso della tavola barocca e auspicavano un ritorno a usi e costumi alimentari più semplici, naturali e essenziali. La forza delle teorie sostenute dalla nuova cucina era tale da modificare le modalità della rappresentazione del cibo e da rigenerarne soggetti e tipologie” (Sambo 2000).

(L.P.)

Bibliografia: L. Peruzzi in in *Banca Popolare dell’Emilia e Romagna. La collezione dei dipinti antichi*, a cura di D. Benati e L. Peruzzi, Milano 2006, pp. 248-249 (con bibliografia precedente).



18-19-20-21. Giovanni Rivalta

(Faenza, 1756-1832)

Bistecca, frutta, e uccelli appesi

Fiasco di vino, ortaggi e volatili morti

Razza e pesci di mare

Crostacei e pesci

Tempera su carta, 39 x 55 cm ciascuna

Modena, Collezione BPER Banca

In queste bellissime e limpide tempere, in uno spazio ridotto e in disordine apparente, ma in realtà regolato da un'attenta regia compositiva, si accumulano vari tipi di commestibili suddivisi secondo le esigenze di cucina 'di grasso' e 'di magro', in rapporto, cioè, al precetto di astinenza dalla carne in epoca quaresimale: la carne e la frutta, la cacciagione, la verdura e il fiasco di vino da una parte, i pesci tipici dell'Adriatico, dal rombo alle triglie, ai crostacei insaporiti dalla cipolla e dall'aglio dall'altra. Sembra di riassaporare ancora una volta il gusto della cucina del grande cuoco Bartolomeo Scappi che, due secoli prima, in un confronto tra i prodotti dei due mari della penisola, si era pronunciato proprio a favore delle seppie e delle razze dell'Adriatico. Le opere, ricondotte alla mano dell'artista faentino da Daniele Benati, vennero rese note da Elisabetta Sambo (2000). La rivalutazione della personalità artistica di Rivalta si deve a Piergiorgio Pasini (*Nature morte faentine tra Rivalta e Rivalta*, in "Romagna Arte e Storia", IV, 11, pp. 47-58) che dava notizia del reperimento di alcuni dipinti dell'artista, di cui due firmati e datati rispettivamente 1803 e 1815, in base ai quali gli è stato riferito in seguito un cospicuo nucleo di opere attribuite al collega Pietro Piani, nome di comodo sotto al quale fino a qualche anno passavano molte opere faentine. Nella produzione di Rivalta, per quanto ne sappiamo tutta dedicata alla pittura delle 'cose', si assiste a una sofisticata rielaborazione dei motivi della tradizione rustico-realistica della natura morta emiliana con un linguaggio ricercato e astratto di stampo neoclassico introdotto a Faenza di Felice Giani. La funzione di decorazione a cui sono sovente destinati i suoi dipinti, in certi casi addirittura 'insegne' da osteria, dà conto della loro espressività immediata dove, con ferma attenzione e grande sensibilità, vengono registrati i valori di superficie e i minimi bagliori di luce. È evidente che l'artista rimane contagiato da quel clima di fine secolo dove sotterranee tensioni naturalistiche si intrecciano a colti rimandi classicheggianti di stampo pienamente illuminista.

(L.P.)

Bibliografia: D. Benati in *Banca Popolare dell'Emilia e Romagna. La collezione dei dipinti antichi* a cura di D. Benati e L. Peruzzi, Milano 2006, p. 252.

**Pittura di decorazione
a Modena nel Settecento**



22. Felice Rubbiani

(Modena, 1667 – Villa San Pancrazio, 1752)

Francesco Vellani

(Modena, 1668-1768)

Natura morta con frutta e capitello con figure in grisaglia

Olio su tela, 96 x 76 cm

Modena, collezione privata

Tralci d'uva nera e bianca, con pampini, viticci e foglie appassite ricadono in apparente e pittoresco disordine sopra un elegante basamento classico decorato da un prezioso bassorilievo monocromo di raffinata fattura che rappresenta la musa Tersicore. Il frammento architettonico di gusto rovinistico, che campeggia contro lo sfondo di paesaggio, trova un contrappunto poetico nei rami arricciolati dei rustici pampini con foglie appassite da una precoce caducità e nei frutti in primo piano, quasi un'ostentazione malinconica dei prodotti autunnali delle campagne modenesi. Un pappagallo dal piumaggio colorato appoggiato sulla lastra rimanda a un repertorio esotico. L'opera, assieme al suo *pendant*, è tipica di Felice Rubbiani ed è da annoverare tra quelle di qualità più alta. L'intervento di un celebrato pittore di figura come Francesco Vellani nell'elegante inserto figurato con Tersicore, la musa della danza, diviene il vero e proprio fulcro della composizione e le conferisce una maggiore nobiltà. La collaborazione tra i due è ricordata anche da Eustachio Cabassi (ms., XVIII sec., ed. 1986, p. 158). La moderna vicenda critica dell'attività di Rubbiani, sostanzialmente omogenea e senza il punto fermo di una data certa, ha inizio con Alfonso Garuti (1980) che gli ha riconosciuto i quattro dipinti dell'Educatario di San Paolo di Modena, oggi in deposito alla Galleria Estense. Allievo a Bologna del fiorentino Domenico Bettini, pittore di fiori a lungo legato alla corte estense, Rubbiani fu, secondo il biografo Tiraboschi, il responsabile principale, sulla scia del maestro, dell'abbandono in Emilia del fondo scuro a vantaggio di quei "campi chiari e vaghi" di cui parla anche il Baldinucci (ms., XVIII sec., ed. 1975, p. 40). Le sue capacità gli valsero il favore di un collezionismo che spaziava ben oltre i confini dello Stato Estense (Modena, Reggio, Carpi) per toccare Mantova, Torino e persino Dresda. Caratterizzate da una eleganza lieve e da una grazia affettata di gusto rocaille, le sue opere riportano costantemente gli stessi temi, *en plein air* o su fondali che lasciano trapelare in lontananza velati stralci di paesaggio, costituendo i modelli per quasi una generazione di artisti che imitarono la sua forma ricercata, senza però eguagliarne la qualità.

(L.P.)

Bibliografia: M. Dugoni in *La natura morta in Emilia e in Romagna*, a cura di D. Benati, L. Peruzzi, Milano 2000, p. 234, n. 244 (con bibliografia precedente).

Apparati

De florum cultura

Uno dei più sontuosi prodotti dell'editoria romana secentesca, fondamentale per la conoscenza dell'orticoltura del tempo, è il *De florum cultura*, l'imponente opera dedicata alla coltivazione e all'analisi delle piante che devono abbellire

i giardini del cardinale Francesco Barberini e che si apre con l'invito al "lettore amico dei fiori" al "piacevole travaglio" del giardinaggio. Vede la luce in edizione latina nel 1633 grazie al patrocinio dello stesso Francesco Barberini, il potente cardinal nepote di Urbano VIII, ma già nel 1638 è ripubblicato in lingua italiana con il patrocinio di un'altra colta e sensibile mecenate, Anna Colonna Barberini, con il titolo *Flora ovvero cultura di fiori*. Nell'antiporta del florilegio (fig. 1), realizzato su disegno di Pietro da Cortona e tradotto in rame da Federico Greuter, sullo sfondo di uno scenografico portico fregiato del simbolo araldico barberiniano delle tre api e aperto sui celebri giardini della famiglia papale, compare la dea Flora, quasi seducente invito a sfogliarne le pagine dalle quali traspare il vivissimo interesse per la botanica del cardinal Francesco, di cui il Ferrari era "consigliere in orticoltura". Il volume è una straordinaria sintesi di erudizione e pratica, che trova espressione nei contenuti e nelle bellissime



1. Federico Greuter (da Pietro da Cortona), *Flora attorniata dalle Stagioni*, da *De florum cultura*

incisioni raffiguranti colte allegorie, strumenti di lavoro e fiori esotici introdotti da paesi lontani, per creare quell'unione perfetta tra natura e arte che già si poteva cogliere nei giardini segreti dei cardinali popolati di piante rare e statue antiche. Questa "mirabil congiuntura", che vede le arti e il sapere al centro del glorioso regno dei Barberini, trova il suo fondamento negli interessi culturali di Cassiano dal Pozzo, che introduce il gesuita Ferrari nella cerchia degli intellettuali gravitanti attorno al papa e lo avvia ai "bellissimi segreti in materia di fiori". Flora ovvero cultura di fiori è diviso in quattro parti distinte, dedicate rispettivamente al modo di coltivare le piante ornamentali e all'architettura del giardino; alle caratteristiche di alcuni fiori, soprattutto quelli "pellegrini e non molto noti", quali narcisi, crochi, tulipani, peonie e rose; all'arte "del piantare e del nutrire i fiori"; all'"uso e le meraviglie dei fiori che dipendono dal segreto artificio". Nella dissertazione conclusiva, in piena sintonia col gusto barocco, si suggeriscono tecniche ingegnose per l'assemblaggio dei mazzi, antologia di fiori di stagioni diverse, 'natura in posa' costruita ad arte e rispondente a precisi canoni di armonia cromatica e formale, che prescrivono iris e tulipani ad occupare il fastigio delle composizioni, vere e proprie "macchine fiorite" che imitano la varietà della stessa natura "con disposizione artificiosa". I disegni preparatori delle tavole botaniche vengono incisi dall'olandese Cornelis Bloemart, tranne una tavola con un bouquet che reca la firma di Anna Maria Vaiana, artista stimata dallo stesso Galileo Galilei (fig. 2). Ciò che rende particolarmente affascinante l'opera del botanico gesuita, oltre al sofisticato impianto letterario e al linguaggio ricercato, "con istile, benché di prosa, prossimo al poetico", è l'inserimento delle "favolet-



2. Anna Maria Vaiana, *Composizione floreale*, da *De florum cultura*



te” mitologiche per “alleggerire la pazienza di chi legge”, illustrate in splendide immagini dai migliori tra quei “giovani ben intendenti del disegno” scelti dal cavalier Cassiano. Accanto a Pietro da Cortona, troviamo i nomi di Guido Reni, Andrea Sacchi, Giovanni Lanfranco e il giovane Mario de’ Fiori. I disegni vengono tradotti in incisione da Federico Greuter e Claude Mellan, due tra i più esperti incisori operanti a Roma in questi anni, con la sovvenzione dello stesso cardinal Francesco. In un secolo in cui è altissima l’attrazione esercitata dai fiori sugli uomini di scienza, i seguaci di Galileo e i membri dell’Accademia dei Lincei, questo testo costituisce un “vaghissimo” frutto di quella cultura del tutto barocca che unisce scienza e arte, di cui Cassiano dal Pozzo è uno dei principali promotori nella Roma seicentesca. Ma rappresenta anche un’importante testimonianza del mecenatismo dei Barberini, ai quali Ferrari non manca di rendere più di un omaggio. In particolare, nel capitolo XXI del libro terzo, dedicato alle piante indiane che si trovano nei magnifici giardini del palazzo di famiglia, adorni di splendide e profumatissime specie floreali, viene inserita la suggestiva favola dei bulbi di tulipano illustrata dal Reni e incisa da Greuter (fig. 3). La composizione verrà ripresa in seguito dal suo allievo più fedele e rinomato, Giovanni Andrea Sirani nella bellissima tela confluita nella raccolta BPER Banca: “L’India ancora, sì come d’ogni altra ricchezza, così di fiori abbondante, ha resi molto adorni gli Horti Barberini col nobil dono d’ogni più pregiata pianta; affinché quelli, simigliando il lor Principe, fossero sopra gli altri eminenti: e l’India ancora fiorisse a prò delle delitie delle Api romane: e similmente il Campidoglio antico di Numa nel Quirinale, dopo d’essersi mutato in fiorito Giardino della

famiglia signoreggiante, fosse coronato co’ fiori tributari dell’amenità indiana”. L’autore riferisce che la Nuova India in persona (l’America) ha voluto rendere omaggio ai Barberini di tutti i più bei fiori che crescono sul suo suolo. Questa terra “barbara per gli ornamenti, per le maniere leggiadra, sembrando nel volto Venere, Pallade nella destra, con l’arco guerriero in mano, ma saettando con le ciglia, dolcemente feroce”, ha raccolto i semi in un prezioso vaso d’oro e chiede a Nettuno di presentare “il gradito ossequio dell’India rimotissima alle Api”. L’illustrazione di questa suggestiva favola mitologica all’interno del testo del Ferrari viene commissionata a Guido Reni che raffigura il “Re dell’onde”, pronto a “servire la grandezza Barberina” in posa eroica sul suo carro, nel momento in cui sta ricevendo il vaso, circondato da un corteo di ninfe e “vagli Tritoni e Sirene lusinghiere”, mentre si appresta a compiere il lungo viaggio e dall’alto Zefiro favorisce la traversata con il soffio della sua brezza. L’artista, ormai in età avanzata e poco propenso ad accettare nuovi lavori, viene convinto all’impresa grazie all’intermediazione del marchese Virgilio Malvezzi, influente amico. Rispetto alle pagine illustrate dagli altri artisti, invenzioni solenni e classiche in linea con le prescrizioni del committente, la tavola di Guido, incisa da Greuter, si distingue per il carattere molto scenografico e l’intensa vibrazione chiaroscurale che trovano riscontro nella gamma cromatica squillante e nell’esibizione di bella e fluente pittura con cui l’allievo Sirani traduce l’idea del maestro nella splendida tela di proprietà di BPER Banca.

Per i contributi più significativi sull’argomento: A. Anselmi in *I segreti di un collezionista. Le straordinarie raccolte di Cassiano dal Pozzo, 1588 – 1657*, a cura di F. Solinas, Roma 2001, pp. 102-103; L. Tongiorgi Tomasi, *L’arte ingenua e ingegnosa di coltivare i fiori*, in G.B. Ferrari, *Flora ovvero cultura dei fiori*, ed. a cura di L. Tongiorgi Tomasi, Firenze 2001.

3. Federico Greuter (da Guido Reni), *Nettuno riceve dalla Nuova India i bulbi di tulipano*, da *De Florum cultura*

Menù settimanale

Mercordì

Minestra di riso
 Alese¹ di manzo e di vitello
 Arosto di vitello con fritelle di riso
 Tondi²
 n. 1 salame
 n. 2 frittura
 n. 3 pulpete fersite
 n. 4 crauti o
 Per la sera suppa bagnata³

Giovedì

Minestra favone⁴
 Alese di manzo e di vitello
 Arosto di vitello con carne frita
 Tondi
 n. 1 pastizo di macharoni
 n. 2 di vitello
 n. 3 pulpete o pien⁵
 n. 4 frittura
 Per la sera erbe

Venerdì

Suppa di rane o riso con le cape⁶
 Alese di burber⁷ o luzzo⁸
 Arosto tenca⁹, go¹⁰, o sfoglie¹¹
 Tondi
 n. 1 crauti
 n. 2 spunzegnole¹²
 n. 3 rane con savoreto¹³
 n. 4 braciote di peso
 n. 5 fuiade¹⁴
 n. 6 spinazi o malfatti
 Per la sera pasta di Puglia o suppa d'ova

¹ Lesso.

² Piatti da portata.

³ Si tratta forse della zuppa imperiale.

⁴ Fave.

⁵ Ripieno.

⁶ Conchiglia, cappasanta o cozza.

⁷ Barbo o carpa, pesce.

⁸ Luccio, pesce.

⁹ Tinca, pesce.

[Mercordì]

Suppa di asparti¹⁵ con n.n.¹⁶
 Alese di n.n.
 Arosto di n.n.
 Tondi
 n. 1 salame crudo con l'aglio
 n. 2 frittura
 n. 3 una bomba di latti
 n. 4 crima brule
 n. 5 pulastri fersiti
 n. 6 custagiole di castrà
 n. 7 pulastri all'adobo¹⁷
 n. 8 pizzoni¹⁸ alla marinatura o alla basalisca¹⁹

[Giovedì]

Suppa di pulastri fersiti o bianca
 Alese pulanca²⁰ e caponi arosto
 Tondi
 n. 1 una coppa
 n. 2 frittura
 n. 3 astufà arfredo²¹
 n. 4 pagnote fersite di vitello con entro pizoni o quaglie
 n. 5 fracasata²² bianca
 n. 6 custagiole²³ a l'inglesa
 n. 7 pagnote di crima
 n. 8 fracandò²⁴ arpieno al spiede con le braciote di vitello
 n. 9 carne apastizata o a ragù
 n. 10 persiuto in fete alla putachiaria²⁵
 n. 11 n.n.

¹⁰ Teston, ghiozzo, cobio d'acqua dolce, pesce del Brenta.

¹¹ Sogliola, pesce.

¹² Spugnole, funghi.

¹³ Savòr.

¹⁴ Ritagli di pasta fresca a base di farina.

¹⁵ Asparagi, dal francese "aspartique", ossia "aspartico".

¹⁶ Nomen nescio.



ARCHIVIO PRIVATO RANGONI MACHIAVELLI, *Miscellanea*, Istruzioni per la dispensa e la cucina, [1733], fasc. B 35.

¹⁷ Conditì con l'adobbo, ossia salse, sughi, erbetto, aromi.

¹⁸ Piccioni.

¹⁹ Forse basilico.

²⁰ Gallina o tacchina giovane, pollastra.

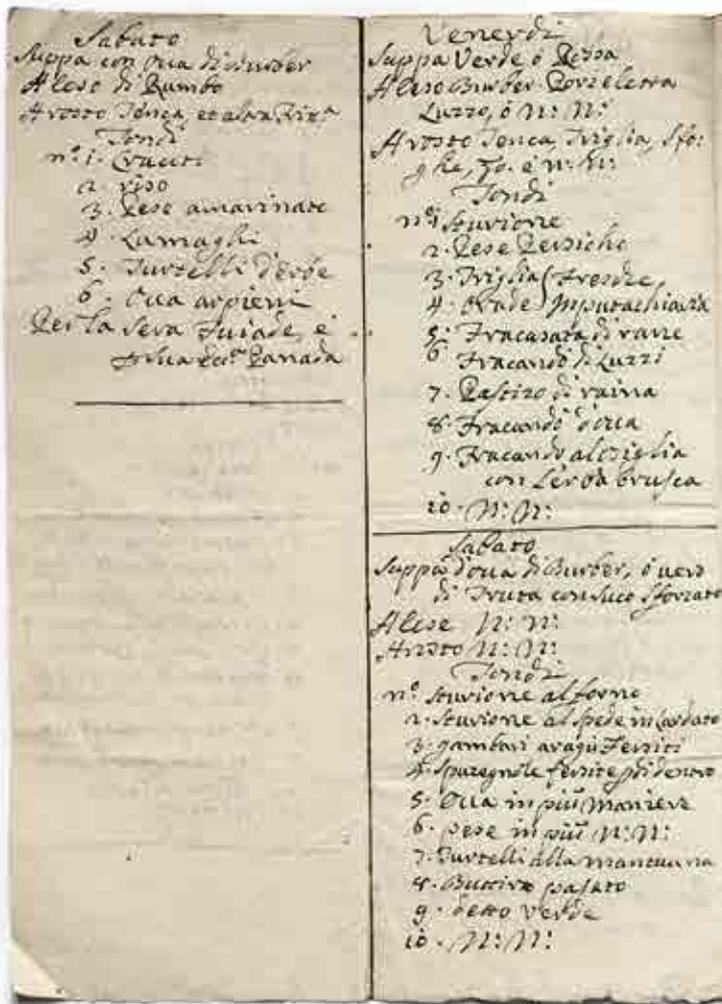
²¹ Stufato rifritto.

²² Fricassee.

²³ Costaiole, taglio di carne.

²⁴ Fricandò, un misto di cose, un pasticcio di cibi diversi.

²⁵ In potacchio, dal francese "potage".



ARCHIVIO PRIVATO RANGONI MACHIAVELLI, *Miscellanea*, Istruzioni per la dispensa e la cucina, [1733], fasc. B 35.

Sabato

Suppa con ova di burber
 Alese di rumbo
 Arosto tenca et altra frittura
 Tondi
 n. 1 crauti
 n. 2 riso
 n. 3 pese amarinato
 n. 4 lumaghi
 n. 5 turtelli d'erbe
 n. 6 ova arpieni
 Per la sera fuidae e per sua
 eccellenza panada²⁶

²⁶ Zuppa di pane raffermo.

²⁷ Una conchiglia o un piccolo storione.

²⁸ Carpa, pesce.

Venerdì

Suppa verde o rossa
 Alese burber, porzeletta²⁷, luzzo o n.n.
 Arosto tenca, triglia, sfoglie, go, e n.n.
 Tondi
 n. 1 sturione
 n. 2 pese persicho
 n. 3 triglia fresche
 n. 4 orade in putachiarra
 n. 5 fracasata di rane
 n. 6 fracandò di luzzi
 n. 7 pastizo di raina²⁸
 n. 8 fracandò d'ova
 n. 9 fracandò a l'osiglia²⁹ con l'erba brusca
 n. 10 n.n.

Sabato

Suppa d'ova di burber o vero di truta con suco sforzato³⁰
 Alese n.n.
 Arosto n.n.
 Tondi
 n. [1] sturione al forno
 n. 2 sturione al spede inlardato
 n. 3 gambari a ragù fersiti
 n. 4 spuzegnole fersite per di dentro
 n. 5 ova in più maniere
 n. 6 pese in più n.n.
 n. 7 turtelli alla mantuana
 n. 8 buttiro pasato
 n. 9 detto verde
 n. 10 n.n.

²⁹ Forse all'uccelletto, dal termine veneto "osèlo", uccello.

³⁰ Forse ci si riferisce all'antico vino rosso sforzato di valtellina.

Domenica

Suppa di tripe con le erbe, per sua
 eccellenza suppa di coradella³¹
 Al[e]se di manzo et una pulancha
 Arosto di vitello guarnito di paste
 Tondi
 n. 1 salado
 n. 2 latti
 n. 3 torta di pizoni
 n. 4 ragù di vitello o n.n.
 La sera riso

Lunedì

Anolini o
 Alese di manzo e di vitello
 Arosto di vitello e paste
 Tondi
 n. 1 salame con l'aglio
 n. 2 fegato
 n. 3 pulpete
 n. 4 astufà o vitello
 Per la sera gratini³²

Martedì

Minestra d'erbe
 Alese manzo e vitello
 Arosto vitello con erba amara
 Tondi
 n. 1 salado
 n. 2 pizoni in suppa
 n. 3 pien
 n. 4 vitello
 Per la sera taiadelline

³¹ Coratella, interiora di animali.

³² Grattini, pasta.

³³ Salsa d'acciughe.

[Domenica]

Incontro d'altra tavola
 Suppa di erbaji guarnita
 Alese un peto di manzo con salsa d'inchiò³³
 Arosto un cigoto³⁴ di castrà con
 salsa di cipole
 Tondi
 n. 1 lingua salada
 n. 2 fegato intiero inlardato
 n. 3 pastizo di macaroni
 n. 4 una crucante di marzapane
 n. 5 vitello alla marinatura con erbe fritte
 n. 6 pizoni alla basalisca

[Lunedì]

Suppa di pizoni
 Alese un peto di vitello con pulastri
 Arosto di vitello con pizoni e quaglie
 Tondi
 n. 1 persiuto in fette
 n. 2 latti e cervelle di vitello
 n. 3 torta di pizoni
 n. 4 astufà con suo coperchio
 n. 5 custagiola fersite con in cima un [pole]
 n. 6 pulastri alla griglia

[Martedì]

Suppa di succo Rosso
 Alese caponi e manzo
 Arosto vitello, lepra et n.n.
 Tondi
 n. 1 salame
 n. 2 frittura di n.n.
 n. 3 torta di marzapane
 n. 4 una bomba di riso
 n. 5 pulastri spacati con salsa di buttiro³⁵
 n. 6 pizoni come sopra
 n. 7 ciampe di vitello alla marinara
 n. 8 fracandò inlardato

³⁴ Cicotto, dal francese "gigot", gamba, cosciotto.

³⁵ Burro.



ARCHIVIO PRIVATO RANGONI MACHIAVELLI, *Miscellanea*, Istruzioni per la dispensa e la cucina, [1733], fasc. B 35.

Ricette

Dose per fare bracciatelle alla gesuitica

[Recipe] Per farne una fornata di novanta di [...] 1 in peso

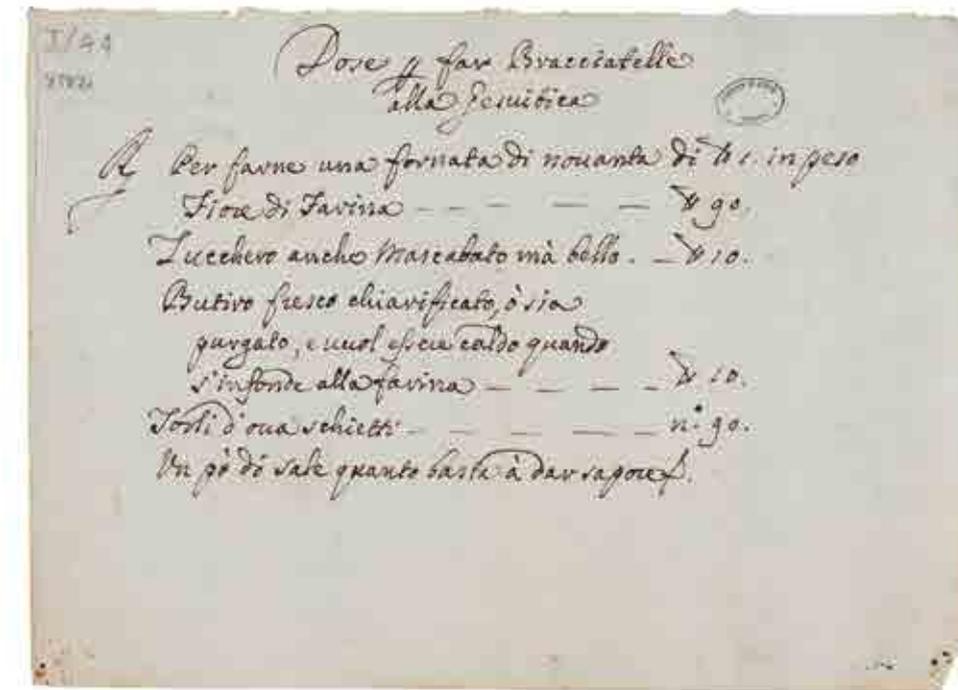
Fiore di farina [...] 90

Zucchero anche mascabato¹ ma bello [...] 10

Butiro² fresco chiarificato o sia purgato e vuol essere caldo quando s'infonde alla farina [...] 10

Torli d'ova schietti n. 90

Un po' di sale quanto basta a dar sapore



ARCHIVIO DI STATO DI MODENA, *Archivio segreto estense, Cancelleria, Archivio per materie, Medici e medicina*, secolo XVIII, b. 17

¹ Tipo di zucchero di canna parzialmente o totalmente raffinato, dotato di caratteristico sapore di melassa.

² Burro.

Per far fabbricare la cioccolata in casa

- n. 1 Padella grande da mettere il fuoco per brustolire
- n. 1 Padella da mettere il cacao a brustolire
- n. 1 Cassa perforata da mescolare il cacao
- n. 1 Tavola con due sciuga argenti di bugato¹ da mondarlo
- n. 1 Tavolino o sia buffetto² bislongo da posarlo
- n. 1 Paniera col rubbo³ di cacao con una cazza⁴ grande di legno da prendere il cacao
- n. 1 Gallo⁵ da gallare⁶ il cacao
- n. 3 Cavalletti con due tavole da sbattere la cioccolata
- n. 1 Pietra con canello da macinare la cioccolata
- n. 1 Spatola e coltello
- n. 1 o 2 Padellete col manico per il fuoco sotto la pietra
- n. 1 Cossinetto ordinario da inginocchiarsi
- n. 3 Fogli di carta reale per li tre latti della piastra
- n. 1 Bilancia da mano
- n. 1 Bilancietta con suoi pesi
- n. 1 Padelletta grande da torta o sia testo [...], [once] [10] di carta mezzetta Pizzigatta⁷ per ciapellette⁸ [unce] 1 ½ per [unce] 8 di ciapellette
- n. 2 Piatti reali per [unce] 6 di zuccaro per ciascheduno
- n. 1 Mortaro grande di bronzo con suo pistello
- n. 1 Caveglietta⁹ bassa da pistare gl'odori
- n. 1 Sedaccio di seta fino con suoi tamburi
- n. 1 Foglio di carta forte con suo spago
- n. 1 Cassetta con zampa di lepre ed una carta da gioco Arbaggi¹⁰ da mettere sotto il mortaro
- n. 3 Fogli di carta da mettere da 3 parti del mortaro
- n. 2 Fogli di carta per gl'odori

¹ Panni freschi di bucato per l'argenteria.

² Tavolino da cucina su cui venivano normalmente appoggiati i vassoi.

³ Antica unità di misura italiana di massa e peso di valore oscillante tra gli 8 e i 9 kg.

⁴ Mestola.

⁵ Forse una pentola per cuocere a bagnomaria.

⁶ Galleggiare, cuocere a bagnomaria.

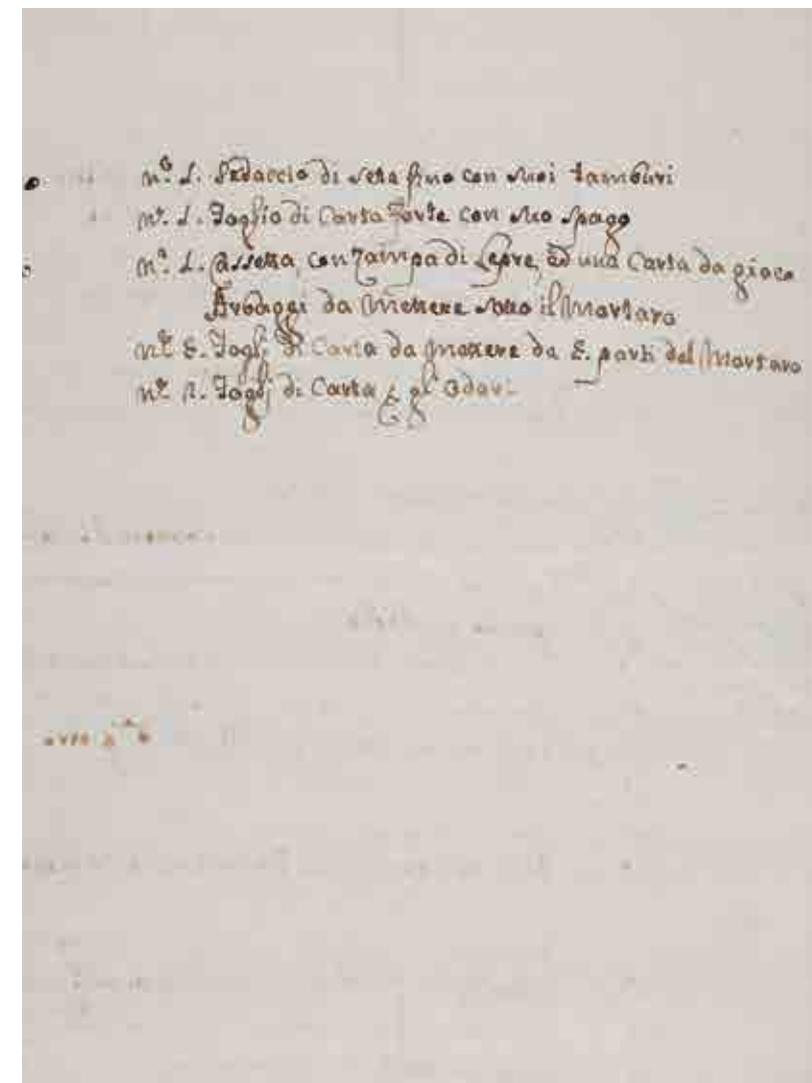
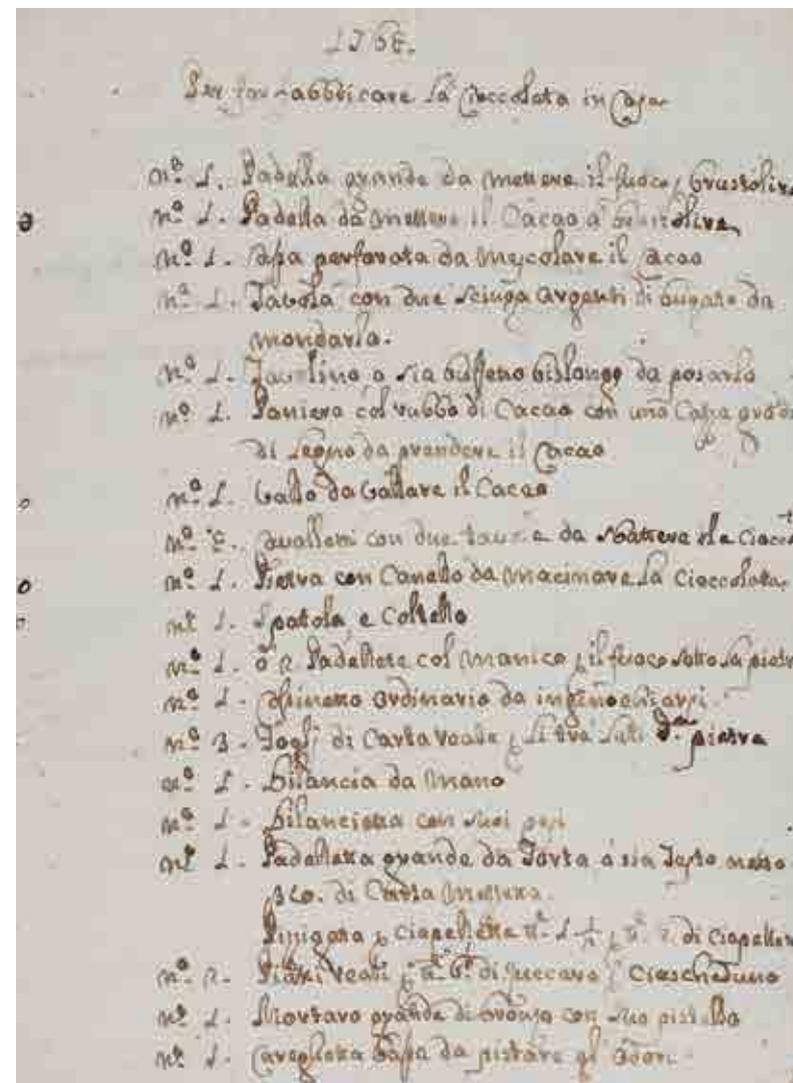
⁷ Confetto dolce all'anice.

⁸ Caramelle o zucchero bianco chiarito e cotto e consolidato con apparenza vetrosa e trasparente,

come quello che si usa per fare il croccante.

⁹ Un tipo di pestello citato anche da boccaccio nelle conclusioni del *decamerone* come metafora dell'atto sessuale: "foro e caviglia, mortaio e pestello".

¹⁰ Panni di lana.



ARCHIVIO DI STATO DI MODENA, Archivio segreto estense, Cancelleria, Archivio per materie, Appendice, Secreti diversi, 1763

Per fare una buona zuppa da magro

Prendasi delle rane e de' gambari e qualche altro pesce come sarebbe delle piccole tenche o anguille ed ai gambari si dia mezza cottura in acqua a parte e l'altro pesce in una [...] si faccia cuocere in una cassarola con oglio e butiro¹, unendovi uno o due agli e [...] un poco d'erba buona e un poco di canella. Si prendono poi li gambari e gli si levano le code le quali si lasciano da parte; e questi gambari senza coda si mettono in un mortaio di marmo unitamente a l'altro pesce dal quale si deve [dettrarre] una porzione dell'anguilla quando è mezza cotta, e si batte tutto ben bene mettendoci di quell'acqua in cui sono stati cotti li gambari per meglio [stemperarli] e un poco di vino bianco; poi si fanno passare per setaccio o stamigna² o pezza sopra una cassarola affine di spremere il sugo: fatto questo, il pesce spremuto si torna a battere nel mortaio per tornarne a levare il restante del sugo. Dopo questo, si prepara il pane nelle zuppiere con sopra le code dei gambari o anche dell'anguilla e vi si vuota il sugo; lasciando così bollire la zuppa fino che sia bene cotta e stagionata.

¹ Burro.

² Telo robusto in lana usato per setacciare.

Per fare una buona zuppa da magro
Prendasi delle rane e de' gambari e qualche altro pesce come sarebbe delle piccole tenche o anguille, e l'altro pesce in una cassarola con oglio e butiro, unendovi uno o due agli, e un poco d'erba buona e un poco di canella. Si prendono poi li gambari, e gli si levano la coda le quali si lasciano da parte; e questi gambari senza coda si mettono in un mortaio di marmo unitamente a l'altro pesce dal quale si deve [dettrarre] una porzione dell'anguilla quando è mezza cotta, e si batte tutto ben bene mettendoci di quell'acqua in cui sono stati cotti li gambari per meglio [stemperarli] e un poco di vino bianco; poi si fanno passare per setaccio o stamigna o pezza sopra una cassarola affine di spremere il sugo: fatto questo, il pesce spremuto si torna a battere nel mortaio per tornarne a levare il restante del sugo. Dopo questo, si prepara il pane nelle zuppiere con sopra le code dei gambari o anche dell'anguilla e vi si vuota il sugo; lasciando così bollire la zuppa fino che sia bene cotta e stagionata.

Segreto di un Chimico Svedese publicato
nei Segni di chidena per impietire
qualunque sorta di legno ancora lavorato. -
Prendate del Sale di gomma, Humo di rocca, Aceto bianco,
Calce infusa, polvere di pietra viva; il tutto in parti equate. Ponete
il tutto insieme e rimascolatelo bene. Finiso che avrete il liquore

ARCHIVIO DI STATO DI MODENA, Archivio segreto estense, Cancelleria, Archivio per materie, Appendice, Secreti diversi, secolo, XVII

Tracce di natura morta in Emilia prima della codificazione del genere: un itinerario fra pittura e tarsia lignea Alessandro Serrani	5
La vita delle cose Lucia Peruzzi	17
Carte in tavola. Cibi e dispense, menù e ricette nei documenti della corte estense e di casa Rangoni Machiavelli Chiara Pulini	47
Opere	
Pittura di fiori	65
Natura morta aristocratico-decorativa	75
Natura morta rustico-realistica	85
Mercati, dispense e cucine	93
Pittura di decorazione a Modena nel Settecento	105
Apparati <i>De Florum Cultura</i>	110
Menù e ricette	114

BPER:

CORPORATE COLLECTION

L'incanto del vero. Frammenti di quotidiano nella natura morta tra Sei e Settecento.

a cura di **Lucia Peruzzi**

La Galleria BPER Banca
Sabrina Bianchi - Responsabile
Greta Rossi - Coordinatrice
Marco Beccaria
Anna Scattolin

Testi catalogo
Lucia Peruzzi
Chiara Pulini
Alessandro Serrani

Exhibition design
Andrea Isola

Grafica del sistema visivo
Avenida srl

Allestimento
Alberto Rodella e Franco Oddi

Trasporti
Arteria srl

Produzione allestimento
UPM

Ufficio stampa
PCM Studio di Paola C. Manfredi
Media Relations BPER Banca

Crediti fotografici
Paolo Terzi
Ernesto Tuliozi
Archivio fotografico del Museo Civico di Modena
Archivio di Stato di Modena
Biblioteca Ariosteia di Ferrara
Archivio Scala

Realizzazione editoriale
Sagep Editori, Genova
Direzione editoriale
Alessandro Avanzino
Impaginazione
Veronica Armanino
Redazione
Giorgio Dellacasa

Ringraziamenti

Si ringraziano Angelica Barberini, Margherita Begg, Maria Carfi, Federica Collorafi, Lorenzo Ferrari, Lorenza Iannacci, Lorenzo Lorenzini, Alberto Palladini, Riccardo Pallotti, Tiziana e Claudio Rangoni Machiavelli, Cristina Stefani, Vincenzo Vandelli.

Tutti gli enti prestatori: Archivio Rangoni Machiavelli di Modena, Archivio di Stato di Modena, Biblioteca dell'Orto botanico dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Cantore Galleria Antiquaria, la Civica Pinacoteca il Guercino di Cento. Un grazie sincero anche ai collezionisti che hanno voluto conservare l'anonimato. Un grazie a tutto il Servizio Brand e Marketing Communication BPER Banca.

LaGalleria

La Galleria è la realtà culturale corporate di BPER Banca che valorizza, tutela e rende fruibile il patrimonio artistico e archivistico della banca. BPER Banca crede in una cultura diffusa e si impegna affinché la propria corporate collection possa essere sempre accessibile, vicina ai territori e in continua evoluzione. Promuove il patrimonio culturale con obiettivi di responsabilità sociale, stimolando riflessioni su tematiche attuali e rilevanti, con una particolare attenzione alle nuove generazioni, per un futuro equo, consapevole e sostenibile.

In copertina

Adriaen Van Utrecht, *Natura morta di ortaggi, frutta e cacciagione con figure*, dettaglio, Collezione BPER Banca, Modena

Finito di stampare nel mese di marzo 2024
da Grafiche G7 Sas, Savignone (Ge)
per Sagep Editori Srl, Genova