

## **Dalle ‘Cene in Emmaus’ di Caravaggio alle ‘cose mangiative’ di Jacopo da Empoli. I nutrienti del Mediterraneo nelle nature morte in età moderna.**

*Maria Antonia Nocco*

*Caravaggio, Guercino, Annibale Carracci and Bernardo Strozzi, Luca Giordano and Neapolitans naturalists, Jacopo da Empoli and Giacomo Ceruti, different painters style and training have played in their works the 'nutrients' as fruit, vegetables and food of all kinds, whether with "still life" and the interior kitchen, pantries, markets and religious parties enlivened by the presence of cooks, ortolane, scullery maids, peasants and commoners. These artists have described by images "still life" or "silent nature" by recalling through the shapes and colors, the sensory quality, visual and tactile, the nutritional model now known as "mediterranean diet", inspired by ancient culinary traditions born around the Romans "Mare Nostrum" and practiced by the countries bordering the Mediterranean basin, especially in Italy. By two of Caravaggio's masterpieces by "Cena in Emmaus" from the National Gallery in London and the Pinacoteca di Brera in Milan, where the painter represents the liturgical banquet with Christ and the two disciples - set up with bread, meat, wine, water, bitter herbs and a basket overflowing with juicy fruits and colorful autumn, pomegranate, grapes, figs, apples and wild medlar - to "Mangiafagioli" Annibale Carracci, the popular naturalism poster; from the "Dispensa" by Jacopo da Empoli which looks to the Spanish bodegones to the Genoese Bernardo Strozzi's alluring "Cuoca" plucked-ducks. Moreover the classical and evocative Guercino's "Ortolana" that counts coins of fruit merchandise and sold vegetables, the waterfalls of "Uve" e "Fichi" by Bartolomeo Bimbi up to Neapolitan naturalists lemons from the Amalfi coast and "Mangiatore di pasta", attributed to Luca Giordano with the food symbol of the entire Mediterranean nutritional civilization passing from the metaphysical formations of food and furnishings by Giacomo Ceruti and Carlo Magini that herald the modern "nature silent" Morandi. From south to north the intent of the painters of the past centuries has been to amaze, to seduce the viewer transforming lifeless substances in living materials, foods in the living and inanimate real nutrients.*

*Caravaggio e Guercino, Annibale Carracci e Bernardo Strozzi, Luca Giordano e i naturalisti napoletani, Jacopo da Empoli e Giacomo Ceruti, pittori differenti per stile e formazione hanno riprodotto nelle loro opere i 'nutrienti' ovvero frutta, ortaggi e vivande di ogni genere sia attraverso "nature morte" sia in interni di*

*cucina, dispense, mercati e soggetti religiosi ravvivati dalla presenza di cuoche, ortolane, sguattere, villici e popolani. Questi artisti hanno descritto per immagini la “natura morta” o “natura silente” rievocando attraverso le forme e i colori, le qualità sensoriali, visive e tattili, il modello nutrizionale oggi noto come mediterranean diet, ispirato alle antiche tradizioni alimentari nate intorno al Mare nostrum dei Romani e praticato dai Paesi che si affacciano nel bacino del Mediterraneo, Italia in particolare. Dai due capolavori di Caravaggio con la Cena in Emmaus della National Gallery di Londra e della Pinacoteca di Brera di Milano, dove il pittore rappresenta il banchetto liturgico con Cristo e i due discepoli – allestito con pane, carne, vino, acqua, erbe amare e con una canestra traboccante di frutti autunnali succosi e colorati, melagrana, uva, fichi, mele e nespole selvatiche – al Mangiafagioli di Annibale Carracci, manifesto del naturalismo popolare; dalla Dispensa di cibi di Jacopo da Empoli che occhieggia ai bodegones spagnoli all’ammiccante Cuoca spenna anatre del genovese Bernardo classicheggiante e suggestiva Ortolana di Guercino che conta le monete delle mercanzie di frutta e ortaggi venduti, alle cascate di Uve e Fichi di Bartolomeo Bimbi fino ai limoni della costiera amalfitana dei naturalisti napoletani e al Mangiatore di pasta, attribuito a Luca Giordano con l’alimento simbolo dell’intera civiltà nutrizionale mediterranea passando dai metafisici schieramenti di cibi e suppellettili di Giacomo Ceruti e di Carlo Magini che preannunciano le moderne “nature silenti” di Morandi. Da Sud a Nord l’intento dei pittori dei secoli passati è stato di meravigliare, di sedurre l’osservatore trasformando sostanze esanimi in materie viventi, alimenti inanimati in nutrimenti vivi e reali.*

Nel corso dell’età moderna, tra la seconda metà del Cinquecento e i primi dell’Ottocento in particolare, molteplici artisti celebri e meno noti, da Annibale Carracci a Caravaggio, da Vincenzo Campi a Bernardo Strozzi, da Guercino a Jacopo Chimenti, dalla nutrita schiera di “generisti” napoletani a Luca Giordano, da Giacomo Ceruti, Carlo Magini a Bartolomeo Pinelli, differenti per estrazione, formazione e stile, hanno riprodotto nelle loro opere i ‘nutrimenti’ ovvero frutta, ortaggi e vivande di ogni genere sia in forme ordinarie, nature morte *tout court*, sia in scene più articolate, interni di cucina, dispense e mercati, animate dalla presenza di figure popolari quali cuoche, ortolane, sguattere, villici che gozzovigliano o altrimenti impegnati nel reperimento del cibo o negli allestimenti domestici. I pittori hanno utilizzato inoltre soggetti religiosi, dall’*Ultima Cena a Cristo in casa di Marta e Maria*, dalla *Cena in Emmaus a Lazzaro alla mensa del ricco Epulone*, allo scopo di presentare brani di vita quotidiana e poter esibire cibarie e vettovaglie, arredi da cucina in terraglia e porcellane, raffinati tappeti persiani e vassoi in peltro, brocche argentate, eleganti ampolle e coppe in vetro. Dagli affaccendati interni di cucina o *stufe* del Cinquecento alle buie e spoglie taverne del Naturalismo seicentesco, dai sontuosi banchetti del Barocco ai principeschi conviti del Rococò e ancora

dalle tavole imbandite con i *trionfi* di alimenti, festoni di uve, tralci di vite, ghirlande di ciliegie e rametti di corbezzoli fino alle dispense stipate di cibi dell'empirismo settecentesco<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> La letteratura critica sulla natura morta e su Caravaggio è vastissima; non essendo possibile comprenderla per intero considereremo la bibliografia intrinsecamente funzionale agli argomenti trattati; per il tema *natura morta* in generale si rimanda a G. DE LOGU, *Natura Morta Italiana*, Bergamo, Istituto Italiano d'Arti Grafiche, 1962; A. COTTINO, *La natura morta al tempo del Caravaggio*, catalogo della mostra, (Roma, Musei Capitolini, 15 dicembre 1995 – 14 aprile 1996), Napoli, Electa, 1995, in particolare, M. GREGORI, *Riflessioni sulle origini della natura morta. Da Leonardo al Caravaggio*, pp. 15-25 e A. COTTINO, "Dipingere fiori e frutti sì bene contraffatti...": la natura morta caravaggesca a Roma, pp. 59-65; IDEM, *La Natura Morta caravaggesca a Roma*, in F. PORZIO (a cura di), *La Natura Morta in Italia*, con la direzione scientifica di F. ZERI, 2 voll., Milano, Electa, 1989, ristampa Milano, Mondadori Electa, 2003; vol. II, pp. 650-736; A. VECA, *Natura morta*, «Art e Dossier», vol. 21, Firenze, Giunti Editore, 1999; M. GREGORI e J.G. PRINZ VON HOHENZOLLERN, (a cura di), *Natura morta italiana tra Cinquecento e Settecento*, catalogo della mostra (Monaco di Baviera, Kunsthalle der Hypo-Kulturstiftung 2002-2003), Milano, Electa, 2002 e versione simile M. GREGORI (a cura di), *La natura morta italiana. Dal Caravaggio al Settecento*, catalogo della mostra (Firenze, Palazzo Strozzi, 26 giugno – 12 ottobre 2003), Milano, Electa, 2003; S. ZUFFI, *La Natura Morta. La storia, gli sviluppi internazionali, i capolavori*, Milano, Mondadori Electa, 2006 (ristampa), I ed. 1999; A. COTTINO, *Natura silente. Nuovi studi sulla natura morta italiana*, Torino, Edizioni Omega, 2007. Per Caravaggio in particolare: R. LONGHI, *Il Caravaggio*, Milano, Martello, 1952; IDEM, *Caravaggio*, Roma-Dresda, Editori Riuniti, 1968; G.A. DELL'ACQUA, *Il Caravaggio e Le Sue Grandi Opere Da San Luigi Dei Francesi*, "Le Grandi Monografie d'Arte", a cura di P. Lecaldano, con un'appendice di M. CINOTTI, Milano, Rizzoli Editore, 1971; M. MARINI, *Io Michelangelo da Caravaggio*, Roma, Studio B, 1973; F. ZERI, *Sull'esecuzione di «nature morte» nella bottega del Cavalier d'Arpino, e sulla presenza ivi del giovane Caravaggio*, in *Diari di lavoro* 2, Torino 1976, pp. 92-103; L. SPEZZAFERRO, *Il Caravaggio, i collezionisti romani, le nature morte*, in M. GREGORI, *La natura morta al tempo*, cit., pp. 49-58; C. STRINATI, R. VODRET, *Caravaggio e il genio di Roma 1592-1623*, catalogo della mostra (Roma, Palazzo Venezia, maggio-luglio 2001), Milano, Rizzoli, 2001; IDEM, *Caravaggio and his italian followers. From the collections of the Galleria nazionale d'arte antica di Roma*, Marsilio Editore, 1998; S. MACIOCE, *Michelangelo Merisi da Caravaggio. Fonti e documenti 1532-1724*, Roma, Bozzi, 2003; V. SGARBI (a cura di), *Caravaggio e l'Europa. Il movimento caravaggesco internazionale da Caravaggio a Mattia Preti*, catalogo della mostra, seconda edizione, (Milano, Palazzo Reale, 15 ottobre 2005 - 5 febbraio 2006, Vienna, Liechtenstein Museum, 5 marzo – 9 luglio 2006), Milano, Skira, 2005; F. BOLOGNA, *La «natura morta» del Caravaggio*, in *L'incredulità del Caravaggio e l'esperienza delle «cose naturali»*. Nuova edizione accresciuta, Torino 2006, pp. 281-295; S. EBERT-SCHIFFERER, J. KLIEMANN, VALESKA VON ROSEN, L. SICKEL, *Caravaggio e il suo ambiente. Ricerche e interpretazioni*, Collana di Studi della Bibliotheca Hertziana, Cinisello Balsamo, Silvana Editoriale, 2007; L. SPEZZAFERRO (a cura di), *L'artista, la storia, la tecnica e la sua eredità*, Atti del Convegno Internazionale di Studi, Milano, Palazzo Reale, 3-4 febbraio 2006, Cinisello Balsamo, Silvana Editoriale, 2009; C. STRINATI, *Caravaggio*, catalogo della mostra, (Roma, Palazzo del Quirinale, Scuderie Papali 20 febbraio – 13 giugno 2010), Milano, Skira, 2010; A. COTTINO, *Critica d'arte e natura morta in alcuni esegeti del '600 in Italia settentrionale*, in E. MATTIODA, *Nascita della storiografia e organizzazione dei saperi*, Atti del Convegno internazionale di studi (Università di Torino 20-22 maggio 2009), Firenze, L.S. Olschki, 2010, pp. 197-204; M. DI SIVO, O. VERDI, E. LO SARDO, *Caravaggio a Roma: una vita dal vero*, catalogo della mostra, Roma, De Luca Editori d'Arte, 2011.

Con la locuzione *natura morta, stilleven* o “vita ferma”, si identificano le composizioni, diffuse negli Stati della penisola italiana a partire dal secolo XVI, ostentanti esclusivamente soggetti inanimati come frutta, fiori, pietanze, strumenti musicali, tessuti, libri e anche suppellettili da cucina. Germogliate verosimilmente nel Nord Europa, Paesi Bassi e Olanda specialmente, con Osias Beert il vecchio, Jacques de Gheyn, Georg Hoefnagel, Ambrosius Bosschaert il vecchio, Jan Davidsz. de Heem il più rilevante specialista di nature morte olandese, Willem van Aelst, che dopo il soggiorno italiano seguì a siglare le opere come “Guglielmo” van Aelst e inoltre con George Flegel in Germania, Juan Sanchez Cotán e Francisco Zurbarán in Spagna e con Lubin Baugin, Jacques Linard e Louise Miollon in Francia<sup>2</sup>, tali contenuti erano considerati non più ‘accessori’ dell’opera d’arte ma forme di spicco, motivi dominanti e pertanto da questo momento, e ancor di più nei secoli successivi, siffatti soggetti avrebbero acquisito di fatto, al pari dei temi sacri e profani “di figura” e “di historia” che già beneficiavano di tale *status*, dignità di rappresentazione. Il recente genere dei rinnovati *naturalia*<sup>3</sup> celebrava di fatto l’ascesa dei nuovi committenti borghesi, ambiziosi mercanti e ricchi notabili, decretando al tempo stesso il clamoroso processo di ‘laicizzazione’ dell’arte.

<sup>2</sup> In relazione alla tanto discussa questione sulla nascita della natura morta in Europa e a chi spetti il primato di tale evento si rimanda a C. STERLING, *La Nature Morte de l’Antiquité à nos jours*, Paris 1952, II ed., Paris 1995 (edizione utilizzata); G. LANGEMEYER, H.A. PEETERS, *Stilleben in Europa*, (Westfälisches Landesmuseum für Kunst und Kulturgeschichte Münster 1979-1980 und Staatliche Kunsthalle Baden-Baden 1980), Münster, Landschaftsverband Westfalen-Lippe, 1979; F. BOLOGNA, *Natura morta/Stillevn. Opere della natura morta europea dal XVI al XVIII secolo*, catalogo della mostra, (Roma, Galleria C. Lampronti), Roma De Luca Editore, 1983; A. VECA, *Natura morta*, «Art e Dossier», Firenze, Giunti Edizioni, 1990, allegato al num. 46, p. 50; S. DANESI SQUARZINA, *Natura morta e collezionismo a Roma nella prima metà del Seicento*, in *Natura morta, pittura di paesaggio e il collezionismo a Roma nella prima metà del Seicento. Italia, Fiandre, Olanda, il terreno di elaborazione dei generi*, Roma 1995, pp. 9-23, con bibliografia sulla natura morta europea e la distinzione delle differenti scuole; G. BOCCHI, U. BOCCHI, *Pittori di natura morta a Roma. Artisti stranieri 1630-1750*, Viadana (Mantova), Arti Grafiche Castello, 2004; F. RIGON, *Fiamminghi e altri maestri. Gli artisti stranieri nel Patrimonio del Fondo Edifici di Culto del Ministero dell’Interno*, catalogo della mostra (Roma, Palazzo Ruspoli, 1 luglio–10 settembre 2008), «L’Erma» di Bretschneider, Roma 2008, in particolare pp. 73 ss.; C. PESCIO, *Pittura olandese. Il secolo d’oro*, Art e Dossier, Firenze, Giunti Editore, 2014.

<sup>3</sup> Cfr., in particolare, G. BOCCHI E U. BOCCHI, *Naturalia. Nature morte in collezioni pubbliche e private*, con un saggio introduttivo di J.T. SPIKE, Torino, Umberto Allemandi & C., 1992; IDEM, *Naturaliter. Nuovi contributi alla natura morta in Italia settentrionale e Toscana fra XVII e XVIII secolo*, Calenzano (Firenze), Conti Tipocolor Ari Grafiche, 1998; A. COTTINO, *La raffigurazione dei frutti della terra: un grande filone nella pittura tra tardo Cinquecento e Settecento*, in E. CRISPOLTI - P. CAROFANO, *Terra. Materia e simbolo*, catalogo della mostra (Forte di Bard, Aosta, marzo-agosto 2008), Milano, Silvana Editoriale, 2008, pp. 50-59. Per i temi qui trattati si rimanda inoltre a G.L. FONTANA, A. CARACAUSI, F. VIANELLO (a cura di), *Food and the city, Il cibo e la città*, VII Convegno dell’AISU (Associazione Italiana di Storia Urbana), in relazione ad Expo Milano 2015, “Nutrire il Pianeta. Energia Per La Vita”, Milano-Padova 3-5 settembre 2015, di cui si attende la pubblicazione degli atti del Convegno.

Se l'accostamento nature morte e cibo ci tramanda i raffinati o piuttosto grossolani gusti delle epoche vagliate e le consuetudini alimentari delle classi sociali, aristocratiche e facoltose, borghesi o indigenti, esso ci può analogamente svelare sia la connessione esistente tra i 'nutrimenti', il vastissimo repertorio di verdure, frutti, carni, pesci e altre sostanze illustrate dagli artisti nelle opere, e i prodotti della civiltà alimentare mediterranea effettivamente esistiti e più o meno diffusi sia l'estro, le inclinazioni e le pratiche adottate dai pittori nel rappresentare tutto ciò. Dal settentrione al mezzogiorno d'Italia con i "generisti" pugliesi e siciliani, dal Naturalismo della scuola lombarda e ligure alla classificazione documentaristica dei toscani, dai naturamortisti veneti orientati al pittoricismo tonale ai movimenti artistici romani e napoletani che più di altre correnti hanno eletto e descritto per immagini la *natura in posa* o 'natura silente', anziché morta, tanto i nutrimenti riprodotti da questi pittori appaiono 'pieni di vita'<sup>4</sup>, è interessante osservare, attraverso alcune composizioni più originali e esemplificative, quali siano state le modalità di rappresentazione. Quali le soluzioni formali, le tendenze cromatiche, l'inventiva e gli orientamenti estetici adottati dai pittori per rievocare visivamente e ricreare quasi tangibilmente attraverso la varietà e la consistenza dei cibi, le caratteristiche texture, le percezioni tattili e di gusto, quelle materie prime appartenenti all'antico stile di vita; ovvero il prototipo nutrizionale naturale e benefico a favore degli uomini, oggi universalmente noto come *Mediterranean Diet*, praticato più o meno integralmente dai numerosi Paesi che si affacciano nel bacino del Mediterraneo, tra i quali Spagna, Grecia, Marocco e Italia specificatamente, con le regioni meridionali innanzitutto ma anche centrali, settentrionali e peninsulari, e in altri Stati più distanti che, nel tempo, ne hanno preso a modello il regime<sup>5</sup>. Tale campione – ispirato alle

---

<sup>4</sup> Per la felice locuzione, si veda F. BOLOGNA (a cura di), *Natura in posa. Aspetti dell'antica natura morta italiana*, catalogo della mostra, (Bergamo, Galleria Lorenzelli, settembre – ottobre 1968), Bergamo, Galleria Lorenzelli Editore, 1968, ripresa più di recente da N. SPINOSA, *Pittura del Seicento a Napoli. Da Mattia Preti a Luca Giordano. Natura in posa*, Napoli, Edizioni Arte'm (collana Arte), 2011; IDEM, *Pittura napoletana del Settecento dal Rococò al Classicismo*, Napoli, Electa, 1988 (2ª edizione, Napoli 1993); per 'natura silente' cfr., A. COTTINO, *Natura silente. Nuovi studi sulla natura morta italiana*, Torino, Omega Arte, 2007.

<sup>5</sup> Se il medico e nutrizionista italiano Lorenzo Piroddi (Genova, 1911 – 1999), fu il precursore della *dieta mediterranea* (dal 2010 "Patrimonio culturale immateriale" dell' UNESCO) – avendo ideato intorno al 1939 parametri e modalità vicini al modello alimentare in questione dopo aver compreso la relazione tra alimentazione e malattie degenerative – lo scienziato americano Ancel Benjamin Keys (Colorado Springs, 1904 – Minneapolis, 2004) è l'ideatore e il promotore del regime nutrizionale; al biologo e fisiologo si devono gli importanti studi scientifici noti come *Seven Countries Study*. Per approfondimenti si rimanda in particolare a A.B. KEYS, C. ARAVANIS, H. BLACKBURN, ..., *Seven Countries: A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease*, Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1980 e A.B. KEYS, M. KEYS, *How To Eat Well And Stay Well The Mediterranean Way*, Doubleday, 1ª ediz., 1975. Il modello di *mediterranean diet* che, dalle origini ad oggi, è ancora in fieri ossia in costante considerazione e

antiche tradizioni alimentari nostrane che hanno come polo, accentratore prima e propulsore poi, il *Mare nostrum* dei Romani e si confondono con la storia e la mitologia, con le attività agricole, i commerci e con le pratiche di ‘commensalità’ – affonda le radici in epoche remote: da Bisanzio all’Egitto, dal mondo arabo a quello ebraico, dall’Etruria alla Grecia fino all’antica Roma, come si può talvolta ricavare operando una analisi più dettagliata sull’origine fitologica dei prodotti più specifici delle composizioni di ‘natura silente’ qui considerate. Attraverso le opere selezionate e presentate non sempre attraverso una rigorosa scansione temporale bensì accostate parimenti per affinità o discordanze, intenderemo come gli alimenti, le pietanze e anche le suppellettili rappresentate – in quanto i “generisti” dei secoli XVII e XVIII trassero profonda ispirazione per le loro riproduzioni anche dagli utensili in varie fogge di uso quotidiano – divengono un rivelatore dello *status* sociale, del grado di civilizzazione di un territorio, delle genti e delle pratiche conviviali e di sostentamento là radicate. Pur attraverso stili, *scuole*, tecniche e correnti artistiche differenti, gli autori indirizzati verso tali argomenti, forniscono inconsapevolmente ragguagli preziosi sul gusto dell’epoca, sulle consuetudini nutrizionali dei luoghi nati o di adozione, sui prodotti autoctoni e su altri provenienti da mondi lontani, sulle sostanze, al presente, totalmente scomparse e sulle attività economiche e commerciali. Tali rappresentazioni inoltre sono strumenti efficaci per poter identificare e caratterizzare in generale, sotto il profilo sia della botanica, dell’agronomia e fitogeografia, sia delle scienze e delle culture enogastronomiche, e le diverse aree geografiche (macro aree) e altresì le differenziazioni all’interno di questi territori (micro aree).

Confrontando le nature morte italiane dei secoli XVII e XVIII con le coeve d’oltralpe, nederlandesi o fiamminghe, Anversa e le Fiandre distintamente, si avvertono immediatamente delle diversità sostanziali nei soggetti eletti: se in alcuni dipinti di Frans Snyders, Jan Fyt, Pieter Aertsen e Joachim Beuckelaer appaiono vivande ipercaloriche, carni e selvaggine di ogni genere da condire poi con mostarde e salse e piatti già cotti piuttosto elaborati, le opere degli artisti attivi in territorio italico appaiono piuttosto un richiamo seppure involontario, tra gamme di vegetali freschi, cereali germoglianti, frutti succulenti, carni e pesce ma in quantità moderate, ad un modello nutrizionale più salutare; un archetipo di quell’orientamento alimentare greco-romano associato alla civiltà mediterranea, nondimeno con alcune distinzioni anche tra regione e regione. Pur tralasciando le prime manifestazioni di inizio secolo (1517-18) rispondenti all’originario repertorio di grottesche, pergole e festoni di frutti reali e verzure, ‘identificabili’, di Giovanni da Udine per la *Loggia di Psiche*, nell’officina raffaellesca della villa *La Farnesina*, dimora oltre Tevere del ricco banchiere

---

perfezionamento, è perseguito attualmente, più o meno fedelmente, da circa ventuno Paesi, dall’Italia alla Grecia, dalla Spagna al Marocco fino ad alcuni Stati al di là dell’Atlantico.

Agostino Chigi, e l'impatto che le decorazioni dello specialista friulano dovettero suscitare negli artisti invaghiti del novello genere dei *naturalia*<sup>6</sup>, non dovrebbe apparire come un avvenimento fortuito se i primi esempi di nature morte in terra italica, lombarde nella fattispecie – risalenti a Giovan Ambrogio Figino, con *Piatto metallico con pesche e foglie di vite* del 1591-94 circa, a Fede Galizia, con *Fruttiera con pesche* del 1602 e a Panfilo Nuvolone con *Alzata metallica e frutta* e *Natura morta di pesche e uva* rispettivamente del 1617 e del 1620, tutte realizzate antecedentemente e/o durante il sovvertimento dei generi attuato dalla comparsa della pittura di Caravaggio – riproducono delle composizioni vegetali, con frutta e ortaggi<sup>7</sup>.

Se nei dipinti dei pittori napoletani Luca Forte, Tommaso Realfonso detto Masillo, le dinastie dei Ruoppolo e dei Recco e Aniello Ascione, si scoprono con più frequenza tali nutrimenti, gli agrumi della costiera amalfitana ma anche i prodotti della pesca<sup>8</sup>, analogamente i romani Tommaso Salini, il misterioso e caravaggesco Maestro di Hartford, il Maestro della Natura Morta di Acquavella, Michele Pace detto Michelangelo del Campidoglio, Michelangelo Cerquozzi e il

---

<sup>6</sup> Per l'apporto di Giovanni da Udine alla natura morta italiana si rimanda a N. DACOS, *Alle fonti della natura morta italiana. Giovanni da Udine e le nature morte nei festoni*, in F. PORZIO, F. ZERI, (a cura di), *La Natura morta...*, I, pp. 56-68; L. BORTOLOTTI, *La Natura Morta: Storia, Artisti, Opere*, Firenze, Giunti Editore, 2003, pp. 47 ss.; sul rapporto tra gli alimenti rappresentati nel Cinquecento e la botanica si rimanda, in particolare, a G. CANEVA, *Il mondo di Cerere nella Loggia di Psiche, Villa La Farnesina sede dell'Accademia nazionale dei Lincei*, Roma, F.lli Palombi, 1998 (I ed. 1992); IDEM, *Le Piante delle feste. Le specie botaniche dei festoni della scuola di Raffaello*, in «Art e Dossier», 56-61, 2010; G. CANEVA, G.M. CARPANETO (eds.), *Raffaello e l'immagine della natura*, Cinisello Balsamo (Milano), Silvana Editoriale, 2011.

<sup>7</sup> Per i tre naturamortisti si rimanda, in sintesi a L. BORTOLOTTI, *La Natura Morta*, cit., pp. 114-116, figg. 1-4; cfr. le schede critiche dedicate ai tre artisti da L. RAVELLI, in *Vanitas*, (testi di L. Ravelli, M. Gregori, A. Veca), catalogo della mostra (Bergamo, Palazzo Credito Bergamasco, 6 – 14 ottobre 2007), Bergamo, Fondazione Credito bergamasco, 2007. Per Ambrogio Figino, cfr., R. LONGHI, *Anche Ambrogio Figino sulla soglia della 'natura morta'*, in «Paragone» 209, 1967, pp. 18-22 e IDEM, *Studi caravaggeschi*. II, Firenze, Sansoni, 2000, pp. 299- 302. Per Fede Galizia, F. CAROLI, *Fede Galizia*, Torino, Umberto Allemandi, 1989 (con bibliografia). Per Panfilo Nuvolone, le due opere, entrambe in collezione privata, furono pubblicate da G. DE LOGU, *Pittori minori liguri, lombardi, piemontesi del Seicento e del Settecento*, Venezia, Stamperia editrice Zanetti, 1931, p. 163.

<sup>8</sup> Sulla pittura napoletana in generale e sugli artisti qui considerati si veda, in sintesi, R. CAUSA, *La natura morta a Napoli nel Sei e nel Settecento*, in *Storia di Napoli*, vol. V, tomo 2, Cava de Tirreni 1972, p. 1003; N. SPINOSA, *La natura morta a Napoli*, in F. PORZIO e F. ZERI *La natura morta...*, op. cit., vol. II, pp. 852 – 963. Per Luca Forte, in particolare, si veda, R. CAUSA, *Luca Forte e il primo tempo della natura morta italiana napoletana*, in *Paragone*, XIII (1962), 145, pp. 40-48; G. DE VITO, *Una nota per Luca Forte*, in «Ricerche sul '600 napoletano», 2000, (2001), pp. 18-35. Per Tommaso Realfonso e Aniello Ascione, A. DELLA RAGIONE, *La natura morta napoletana del Settecento*, Napoli, Edizioni Napoli Arte, 2010, pp. 17-21, figg. 21-29 e pp. 47-49, figg. 60-66, (entrambi con bibliografia). Per i Ruppolo (Giuseppe e Giovan Battista) e i Recco (Giacomo, Giovan Battista, il più noto Giuseppe e i di lui figli Elena e Nicola Maria), si rimanda in particolare a A. DELLA RAGIONE, *La natura morta napoletana dei Recco e dei Ruoppolo*, Edizioni Napoli Arte, Napoli 2009 con un *corpus* di riproduzioni.

cortonese Pietro Paolo Bonzi altrimenti noto come Gobbo dei Carracci privilegiano sì ortaggi e ancora la frutta<sup>9</sup>, uve specialmente, forse in relazione alla coltura tradizionale della vite diffusa già in antichità nell'area dei Castelli Romani. Distintamente il fogliame del vitigno diviene il singolare DNA stilistico che caratterizza una serie di nature morte romane di matrice caravaggesca e di pregevolissima qualità attribuite ad un misterioso 'Maestro della natura morta Acquavella', attivo a Roma tra 1620-1640 circa e da decenni oggetto di ipotesi identificative da parte degli studiosi (da Bartolomeo Cavarozzi ad Angelo Caroselli, da Giovanni Battista Crescenzi a Luca Forte). Tale motivo qualifica in particolare le straordinarie *Natura morta di fiori e frutta e Frutta con un suonatore di violino, due flauti e uno spartito su un tavolo*, attualmente in collezioni private rispettivamente a Bergamo e a Lecce, rappresentanti due tra le composizioni di "genere" più rilevanti di età moderna. (Figg. 1-2)

<sup>9</sup> Per il *generismo* a Roma si rimanda, in sintesi, a E. FUMAGALLI, *Dipinti di natura morta tra Firenze e Roma*, in A. COTTINO (a cura di), *La natura morta al tempo*, cit., pp. 67-74; IDEM, *La natura morta a Roma: dal naturalismo caravaggesco al tardo barocco*, in R. BATTISTINI, B. CLERI, C. GIARDINI, E. NEGRO, N. ROIO (a cura di), *L'anima e le cose. La natura morta nell'Italia pontificia nel XVII e XVIII secolo*, catalogo della mostra (Fano, Edificio Rossi, 13 giugno – 28 ottobre 2001), Modena, Artioli Editore, 2001, pp. 57-65; IDEM, *La natura morta a Roma: il naturalismo caravaggesco*, in M. GREGORI (a cura di), *La natura morta italiana. Dal Caravaggio*, cit., pp. 122-131, 129; G. BOCCHI-U. BOCCHI, *Pittori di natura morta a Roma. Artisti stranieri 1630-1750 / Italian Still Life Painters in Rome. Foreign Artists 1630-1750*, Viadana (Mantova), Arti Grafiche Castello, 2004; ID., *Pittori di natura morta a Roma. Artisti italiani 1630-1750 / Still Life Painters in Rome. Italian Artists 1630-1750*, Viadana (Mantova), Arti Grafiche Castello, 2005; G. PAPI, *Pittori caravaggeschi e nature morte*, in «Paragone», gennaio-marzo 2006, pp. 65-66. Per Tommaso Salini in particolare, M. MARINI, *Il Cavaliere Giovanni Baglione pittore e il suo "angelo custode" Tommaso Salini pittore di figure. Alcune opere ritrovate*, in «Artibus et historiae», 5, 1982, pp. 61-74; M. GREGORI, *Una svolta per Tommaso Salini pittore di nature morte*, in «Paragone», 15-16 (571-573), 1997, pp. 58-63. Per una sintesi sulle complesse vicende critiche di Tommaso Salini si rimanda ai recenti contributi di F. PALIAGA, *Sui dipinti di genere con animali vivi attribuiti a Tommaso Salini*, in P. CAROFANO (a cura di), *Atti delle giornate di studi sul Caravaggismo e il naturalismo nella Toscana del Seicento*, Pontedera (Siena), Bandecchi & Vivaldi, 2009, pp. 117-144; IDEM, *Su Tommaso Salini, sui Verrocchi e su alcuni pittori di natura morta a Roma al tempo di Caravaggio*, in «Valori tattili», 0, gennaio/giugno 2011, pp. 63-80. Per il 'Maestro di Hartford', in sintesi, A. COTTINO, *Riesaminando il Maestro di Hartford. Riflessioni a margine di mostre e convegni*, in «Valori tattili», 0, gennaio/giugno 2011, pp. 25-33. Su Michelangelo Cerquozzi, G. BRIGANTI, *Michelangelo Cerquozzi pittore di nature morte*, in «Paragone», V (1954), 53, pp. 47-52; G. SCAVIZZI, *Michelangelo Cerquozzi detto Michelangelo delle Battaglie*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 23, 1979, *ad indicem*. Per Pietro Paolo Bonzi, F. BORRONI, *Bonzi, Pietro Paolo, detto anche Pietro Paolo Gobbo*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 12, 1971, *ad indicem*.



Fig. 1. Maestro della Natura Morta Acquavella, *Natura morta di fiori e frutta*, olio su tela, 1630 ca., Bergamo, Collezione privata (già New York, Acquavella Gallery).



Fig. 2. Maestro della Natura Morta Acquavella, *Frutta con un suonatore di violino, due flauti e uno spartito su un tavolo*, olio su tela, 1630 ca. Lecce (?), collezione privata.

Un senso di opulenza, di esuberante cromatismo intinge di giallo, arancio e amaranto i mediterranei frutti, uve e pere, mele cotogne e pomi, fichi e melegrane, meloni e susine declinando nei toni del verde le effervescenti fronde dell'uva tra foglie vigorose o stropicciate, rinsecchite o smunte che si schiudono a ventaglio dalle familiari canestre caravaggesche presenti in entrambi i dipinti, riverberando pallidi bagliori sui realistici grappoli di ispirazione bacchica dei

due dipinti e parimenti sull'impenetrabile violinista del quadro di Lecce, nell'atto di eseguire o, può darsi, concludere la sonata, ovvero il madrigale del compositore fiammingo cinquecentesco Cipriano de Rore, come suggerito dall'illustrazione sullo spartito identificato dalla studiosa Trinchieri Camiz<sup>10</sup>. Soggetti vegetali anche per gli artisti originari dei territori più prossimi all'epicentro del Mediterraneo, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna, dagli archivi dei quali tuttavia non sono finora emerse, come attestato anche dall'infrequenza di studi sul Naturalismo locale, testimonianze su artisti stilisticamente rilevanti orientati esclusivamente verso il nuovo genere della 'natura silente', al contrario di quanto accadeva in Campania e nel Lazio e parimenti negli altri Stati settentrionali. Tra i pochi nomi manifesti agli esperti ed emersi nel fondamentale contributo di Federico Zeri alla natura morta in Italia nel 1989, figurano i pugliesi Cavalier Casizzo, Emanuele Passaby (l'unico artista documentato nella regione come *specialista* di nature morte) e Carlo Manieri (nato verosimilmente a Taranto e attivo a Roma) riconoscibile dai preziosi inserti di frutti, uve, mele cotogne, meloni e melegrane in interni di sontuosi palazzi, accanto ai siciliani Pietro d'Asaro meglio noto come il *Monocolo di Racalmuto*, Antonio Catalano il Vecchio e il Maestro del fico d'India, congiuntamente a opere interessanti attribuite a Girolamo Alibrandi e a Gaspare Fumagalli<sup>11</sup>. In questo retroterra del Naturalismo meridionale che nasce e opera all'insegna dell'integrazione artistica e culturale con il Vicereame spagnolo, un esemplare degno di nota è la *Natura morta di frutta e fiori con*

<sup>10</sup> Per approfondimenti sull'opera e le differenti questioni attributive, si rimanda, in sintesi, a A. COTTINO, *Natura morta di fiori e frutta*, in F. PORZIO, F. ZERI, (a cura di), *La Natura Morta in Italia...*, cit., scheda critica 845, pp. 712-715 con bibliografia; IDEM, *Maestro della Natura Morta Acquavella*, schede critiche 42-43, in R. Battistini, B. Cleri, C. Giardini, E. Negro, N. Roio (a cura di), *L'anima e le cose...*, cit. Sotto il nome 'Maestro della natura morta Acquavella', derivante da *Acquavella Gallery* di New York, l'antiquario che possedeva in collezione la *Natura morta di fiori e frutta* che ha poi dato il via alla *réunion* seriale, sono state accorpate una decina di tele circa, tutte di eccezionale qualità artistica. Per la natura morta con violinista e il madrigale *Anchor che col partire* di Cipriano de Rore con un testo del marchese di Vasto, Alfonso d'Avalos, si veda F. TRINCHIERI CAMIZ, *Due quadri musicali di scuola caravaggesca*, in M. DI PASQUALE, R. PIERCE (a cura di), *Musica e filologia*, Verona, Edizioni della Società Letteraria, Verona 1983, pp. 99-114.

<sup>11</sup> Per gli studi sulla natura morta in Terra d'Otranto e in Puglia si rimanda a L. GALANTE, *La natura morta in Puglia e Basilicata*, in F. PORZIO, F. ZERI (a cura di), *La Natura morta...*, cit., II, pag. 964-993 e *ivi*, D. SPAGNOLO, *La natura morta in Sicilia*, pp. 994-1009, per i pittori siciliani; per approfondimenti in altre regioni, *ivi*, L. TEZA, *La natura morta in Umbria e nelle Marche*. Per il catalogo dei dipinti di Pietro D'Asaro e la bibliografia completa si rimanda a M. P. DEMMA, *Pietro D'Asaro. "Il Monocolo di Racalmuto" 1579-1647*, catalogo della mostra, (Racalmuto, Chiesa Madre e Chiesa del Monte, 9 novembre 1984 – 13 gennaio 1985), Palermo, Arti grafiche Siciliane, 1984. Sulle opere e sulla vita di Carlo Manieri, si rimanda al contributo monografico di G. BOCCHI-U. BOCCHI, *Carlo Manieri in Pittori di natura morta a Roma. Artisti italiani...*, pp. 525-576, figg. CM.1-CM. 53.

*funghi, uccelli, ceste, fiaschi e un vaso di cristallo* conservata nel Museo Civico di Gallipoli (Fig. 3)



Fig. 3. Giacomo Coppola, (?), (già assegnato a Giovanni Andrea Coppola), *Natura morta di frutta e fiori con funghi, uccelli, ceste, fiaschi e un vaso di cristallo*, olio su tela, 1610 circa, Gallipoli, Museo Civico di Gallipoli.

e per decenni al centro di questioni attributive, fino alla recente proposta su base documentaria di De Castris di far transitare il dipinto dal *corpus* del pittore salentino “di historia” e “di figura” Giovanni Andrea Coppola – al quale era stato assegnato fin dal XIX secolo da Cosimo De Giorgi e in seguito confermato da D’Elia e da Galante – all’omonimo e ignoto napoletano Giacomo Coppola che lo avrebbe eseguito intorno al 1610<sup>12</sup>. In proposito potrebbe essere utile osservare che le

---

<sup>12</sup> Siglata con il monogramma G.C. (o C.C.) sul piatto in ceramica contenente delle more e citata in casa Coppola ad Alezio – attualmente conservata nel Museo Civico “Emanuele Barba” di Gallipoli, cittadina nella quale era nato e dimorava Giovanni Andrea Coppola – l’opera, prima di essere associata da De Castris a Giacomo Coppola, era stata aggiudicata da Ferdinando Bologna al pittore napoletano di battaglie Carlo Coppola e ad un non meglio identificato “Maestro di Casa Coppola” da R. Causa. Cfr., C. DE GIORGI, *La provincia di Lecce. Bozzetti di viaggio*, Lecce, G. Spaccante 1882-1888, 2 voll., I, (Congedo, Galatina 1975), pp. 58 ss.; M. D’ELIA, *Mostra dell’arte in Puglia dal Tardo Antico al Rococò*, catalogo della mostra, (Bari Pinacoteca Provinciale, 7 dicembre 1964), Roma 1964, pp. 176-180; cfr., F. BOLOGNA, (a cura di), *Natura in posa*. cit., tav. 26; R. CAUSA, *La natura morta a Napoli nel Sei e nel Settecento*, in *Storia di Napoli*, vol. V, Napoli-Cava dei Tirreni 1972, pp. 997-1055, in particolare p. 1043, n. 63; L. GALANTE, *Due contributi alla storia dell’arte in Puglia*, in *Ann. dell’Univ. di Lecce*, IV (1971), pp. 149-160; IDEM, *Giovanni Andrea Coppola, Francesco Fracanzano e altri fatti di pittura in Puglia nella prima metà del ‘600*, in «Annali della Scuola Normale Superiore di Pisa», serie 3, V, (1975), 73-83; pp. 1491-1510; IDEM., *Sintonia e varianti della Pittura salentina nell’incontro con la cultura metropolitana*, in *Barocco leccese*, Milano-Roma 1979, pp. 272-28; IDEM, *La natura morta...*, cit., pp. 965-969, figg. 1171-1176, p. 965, fig. 1171, oltre ad attribuire la natura morta al salentino, lo studioso propone una datazione al 1655; cfr., IDEM, *La pittura*, in A. CASSIANO (a cura di), *Il Barocco a Lecce e nel Salento*, catalogo della mostra, (Lecce, Museo Provinciale Sigismondo Castromediano, 8 aprile – 30 agosto 1995), Roma, Edizioni De Luca,

varietà di frutti presenti nella composizione – pere selvatiche, pomi, uve chiare, fichi, melegrane, mandorle e inoltre more spontanee, meloni d’acqua o “di pane” a polpa bianca e parimenti albicocche o susine stipate nella grande canestra – richiamano comunque prodotti tipici della Puglia meridionale e pertanto dei territori intorno a Gallipoli, centro nativo e operativo di Giovanni Andrea Coppola. Prima di essere un pittore questi era soprattutto un *doctor phisicus*, appellativo costantemente associato al nome nei documenti e utilizzato anche unitamente alla firma per esteso in un’unica tela nella Cattedrale di Gallipoli, le *Anime del Purgatorio*. Nella natura morta salentina i nutrimenti appaiono tutti eccezionalmente nei toni del giallo, dal paglierino acceso dei frutti più aspri all’oro dei maturi ai riflessi intensi e dorati degli inserti floreali disposti nell’elegante ampolla d’acqua limpida e riflettente. Un altro *topos* che potrebbe evocare le generalità ‘salentine’ dell’opera, sono anche le caratteristiche ceste di vimini ivi riprodotte che rappresenterebbero i manufatti antichi propri delle attività artigianali del luogo, quantunque esistenti anche in altre regioni. I panieri, noti come *panari*, del tutto simili a quelli che si osservano nel dipinto seicentesco, intrecciati a mano con canne e rametti di olivo, *vinchi*, e con le caratteristiche impugnature a giunchi attorcigliati, erano contenitori ivi utilizzati per la raccolta di fichi, pomodori, mandorle o olive; un esemplare analogo di canestra in dimensioni più contenute si scorge anche nel dipinto del pittore con *Il Martirio di Santa Agata* nella Cattedrale dedicata a Gallipoli<sup>13</sup>.

Da sud a nord; analizzando i quadri degli emiliani e toscani, Felice Boselli, Jacopo Chimenti, Bartolomeo Arbotori, o del marchigiano Carlo Magini si osserva piuttosto la presenza di insaccati, carni, pane e formaggi<sup>14</sup>, alimenti che si ritrovano

---

1995, pp. 65-66, n. 65; L.P. DE CASTRIS, *Sul 'Coppola' del Municipio di Gallipoli e le origini della natura morta napoletana*, in «Confronto», 2005, n. 5, pp. 74-87; IDEM., GIACOMO COPPOLA, *Natura morta di frutta e fiori con funghi, uccelli, ceste, fiaschi e un vaso di cristallo*, in V. DAMIAN (a cura di), *L'oeil gourmand. Percorso nella Natura Morta napoletana del XVII secolo*, catalogo della mostra, (Parigi, Galerie Canesso, 26 settembre – 27 ottobre 2007), scheda critica, pp. 32-33, n. 1; cfr. *ibidem*, N. SPINOSA, *Natura "in posa" nella Napoli del Seicento; progressi e ritardi degli studi*, pp. 8-13; L. GALANTE, *Fortuna critica della pittura naturalistica in Puglia*, in A. CASSIANO (a cura di), *Echi caravaggeschi in Puglia*, catalogo della mostra, (Lecce, Chiesa di San Francesco della Scarpa, 6 dicembre 2010 – 27 febbraio 2011), Irsina, Giuseppe Barile editore, 2011, pp. XV-XVII e inoltre E. A. CANFORA, *Giacomo Coppola, Natura morta di frutta con una caraffa di fiori e una gazza*, in *ibidem*, scheda critica 56, p. 122. Per la vita e la bibliografia su G.A. Coppola si veda anche, P. BELLI D'ELIA, *Coppola, Giovanni Andrea*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, volume 28, 1983, *ad indicem* e il recente studio monografico di L. GALANTE, *Giovanni Andrea Coppola "picturae perquam studiosus"*, Galatina, Mario Congedo Editore, 2011.

<sup>13</sup> Cfr., IDEM, *La natura morta in Puglia*, cit., pag. 966, fig. 1174.

<sup>14</sup> Per la pittura settentrionale si rimanda ai contributi monografici su i naturamortisti italiani e stranieri attivi fra il XVII e XVIII secolo in Emilia Romagna, Lombardia, Veneto, Toscana, Piemonte e Liguria, in G. BOCCHI E U. BOCCHI, *Naturaliter*, cit., in particolare Panfilo Nuvolone, pp. 16-21; Giacomo Ceruti detto il Pitocchetto, pp. 223-231; Paolo Antonio Barbieri, pp. 236-24; Bartolomeo Arbotori, pp. 248-276; Felice Boselli, pp. 308-325; Simone del Tintore, pp. 488-497; Bartolomeo Bimbi, pp. 512-518. Cfr., IDEM, in <http://www.gianlucaocchi.com/it/art->

pure nei lombardi, come avviene nelle quattro grandi tele seriali del cremonese Vincenzo Ciampi, improntate ad una poetica di quotidiano realismo pressoché classificatorio ma mai banale nei vivaci repertori di matrice fiamminga di pollami, cacciagioni e di pesci, quali *La pollivendola*, *La pescivendola* e *Cucina* realizzate intorno al 1580 unitamente a *La venditrice di frutta*, esposizione di vegetali dalle tinte esuberanti e dai profili di ogni sorta e che certamente ebbero un grande effetto sull'origine e sull'affermazione del 'genere' a partire da Caravaggio<sup>15</sup>. (Fig. 4)



Fig. 4. Vincenzo Campi, *La fruttivendola*, olio su tela, 1580 ca., Milano, Pinacoteca di Brera.

---

market/dipinti, <http://www.gianlucabocchi.com/it/italian-still-life/contributi/>. Si veda inoltre, D. BENATI, L. PERUZZI (a cura di), *La natura morta in Emilia e in Romagna*, Milano, Skira, 2000; A. COTTINO, *Il trionfo della natura. Viaggio nella natura morta dell'Italia barocca* (Legnano, Galleria Romigioli, 6-28 marzo 2004), Legnano, Galleria Romigioli, 2004; G. BOCCHI, *La pittura di natura morta nel Seicento e la lezione di Caravaggio*, in V. SGARBI (a cura di), *Caravaggio e il suo tempo*, catalogo della mostra a cura di V. Sgarbi e A. D'Amico (San Secondo di Pinerolo, Torino, Castello di Mirandolo, 21 novembre 2015 – 10 aprile 2016), Sassari, Nuova Stampa Color, 2015, pp. 21-27. Per la pittura toscana si rimanda in particolare a P. CAROFANO (a cura di), *Luce e Ombra. Caravaggismo e Naturalismo nella pittura toscana del Seicento*, catalogo della mostra, (Pontedera, Centro per l'Arte Otello Cirri, Museo Piaggio Giovanni Alberto Agnelli, 18 marzo – 12 giugno 2005), San Giuliano Terme (Pisa), Felici Editore, 2005, in particolare A. COTTINO, *Le origini della natura morta fiorentina. Jacopo Ligozzi, l'illustrazione scientifica e i primi naturalisti*, pp. CCIII-CCIX e F. PALIAGA, *Cibi appetitosi: i dipinti di cucine di Jacopo da Empoli*, pp. CCXXVII- CCXXIV, figg. 1-2; P. CAROFANO (a cura di), *Atti delle giornate di studi sul Caravaggismo e il naturalismo nella Toscana del Seicento*, Pontedera (Siena), Bandecchi & Vivaldi, 2009; A. ORLANDO, *La Natura morta in Piemonte tra Seicento e Settecento* in G. GODI (a cura di), *Fasto e Rigore, La Natura Morta nell'Italia Settentrionale dal XVI al XVIII Secolo*, catalogo della mostra, Reggio di Colorno (Parma), 20 aprile - 25 giugno 2000, Milano, Skira Editore, 2000, pp. 26-37; A. COTTINO, *La seduzione della natura. Natura morta in Piemonte nel '600 e '700*, catalogo della mostra (Torino, Museo Accorsi, 21 ottobre 2000 - 14 gennaio 2001), Torino, Omega Arte, 2000; Per Felice Boselli, F. ARISI, *Felice Boselli*, Cassa di Risparmio di Piacenza, Piacenza 1973; su Bartolomeo Arbotori, in particolare, L. RAVELLI, *Bartolomeo Arbotori. Piacenza 1594-1676*, Grafica & Arte, s.l. 2000.

<sup>15</sup> Su artisti lombardi e V. Ciampi si rimanda a M. GREGORI, *Note su Vincenzo Campi pittore di naturalia e su alcuni precedenti*, in «Paragone», 501, 1991, pp. 70-86; F. PALIAGA, *Vincenzo Campi: scene del quotidiano*, catalogo della mostra, (Cremona, Museo Civico Ala Ponzone, 2 dicembre 2000 – 18 marzo 2001), Milano, Skira, 2000 e IDEM, *Vincenzo Campi tra realismo grottesco e natura morta: la nascita di un genere e l'eredità della pittura cremonese*, in *ibidem*, pp. 20-37 e 152-155; B. DE KLERCK, *Scene del quotidiano? Interpretando la pittura di genere di Vincenzo Campi*, in *ibidem*, pp. 38-49 e 156-159.

In uno scenario roccioso digradante verso il villaggio sul fondo, appannato da minacciose nubi emerge una prosperosa venditrice ambulante che in tono ammiccante offre all'osservatore un bel grappolo d'uva nera trattenendo in grembo delle pesche sode e succose mentre una gran varietà di mercanzie, tra carciofi e asparagi, piselli e fave sgranate e in baccelli, verza e zucche – le uniche raffigurate aperte per far godere della densa polpa aranciata – e ancora perine e ciliegie, fichi e albicocche, sono ordinatamente sistemate in ceste impagliate, tinozze, vassoi e alzatine in ceramica disposte sul terreno verdeggiante; ogni alimento è ben differenziato e rischiarato da una luce inargentata. Alla esuberanza mediterranea di forme e di toni del campionario vegetale campiano si contrappone, nel capolavoro del genovese Bernardo Strozzi, *La cuoca* del 1625, una luminosità tutta crepuscolare. (Fig. 5)



Fig. 5. Bernardo Strozzi, *La cuoca*, olio su tela, 1625, Genova, Musei di Strada Nuova, Galleria Palazzo Rosso.

Tale chiarore carezza morbidamente e la figura femminile da qualificare come una *garzona*, piuttosto che ‘cuoca’, intenta di fatto a spiomare un’oca, agghindata con un girocollo di perle rosse risaltanti sul profondo décolleté, e il vano dove si preparano i pasti, predisposto con gli altri pennuti; dalle anatre, piccioni e tacchino posate disordinatamente sulla stufa, ingentilita dalla scintillante caraffa d’argento, al fagiano reale e ai due volatili che primeggiano a sinistra, penosamente penzolanti di presso al pentolone fumante e predisposto ad accoglierli. L’interno di cucina di Strozzi, di una dimora verosimilmente genovese e aristocratica, come denotano gli alimenti, carni pregiate, e

l'abbigliamento dell'inserviante, alquanto curato, è imbastito da pennellate rapide e brillanti e da accostamenti cromatici terrosi illuminati da bagliori contrastanti. Le doti di esperto colorista e l'insuperabile libertà di tocco dell'artista, emergono nel dipinto rievocando la lezione, indiretta, di Rubens e collocano l'opera tra i più alti esiti della pittura di genere del secolo XVII. Dalla preparazione ricca di carni, da selvaggina e non, tipica di una dieta più nordica che mediterranea, come denota la tela di Strozzi, all'allestimento gastronomico sempre in area genovese dei prodotti del pescato, più attinente alle modalità nutrizionali qui considerate, in una composizione di identico soggetto: *La cuoca* attribuita ad Anton Maria Vassallo attivo a metà Seicento tra Genova e Milano e divulgatore della maniera fiamminga e della lezione di Rubens<sup>16</sup>. (Fig. 6)



Fig. 6. Anton Maria Vassallo, *La cuoca*, olio su tela, 1650 ca.

Una trasognata e quieta garzona accomoda pigramente una pila di piatti bruniti da dense ombre,

---

<sup>16</sup> *La cuoca* di Bernardo Strozzi è una tra le opere più note della pittura genovese del XVII secolo. Il soggetto ebbe già all'epoca dello Strozzi una fortuna tale che è attestata l'esistenza di un'altra versione della medesima composizione, attribuita allo stesso pittore, oggi conservata alla National Gallery di Edimburgo. Per il pittore e l'opera qui considerata si veda, A. COTTINO, *Bernardo Strozzi, La Cuoca*, in A. COTTINO (a cura di), *La seduzione della natura...*, op. cit., scheda critica p. 105, fig. 15. Per *La cuoca* di A.M. Vassallo e di Strozzi si rimanda, in sintesi, alla recente esposizione a Palazzo Bianco di Genova celebrante il tema dell'Esposizione Universale Milano 2015, *Nutrire il Pianeta, Energia per la vita*. Le due opere sono state presentate in un significativo confronto, in P. BOCCARDO (a cura di), *La cucina italiana. Cuoche a confronto*, catalogo della mostra (Genova, Musei di Strada Nuova, Palazzo Bianco, Genova 27 marzo – 19 luglio 2015), Genova, Sagep Editori, 2015. Si veda inoltre A. ORLANDO, *Anton Maria Vassallo*, Genova, Sagep Editori, 1999; IDEM, *Aggiornamenti per il più "fiammingo" dei naturamortisti genovesi: Anton Maria Vassallo (con novità sulle date di nascita e morte)*, in "Argomenti di storia dell'arte. Quaderno della Scuola di specializzazione in storia dell'arte della facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Genova", 1993-2003, 2003, pp. 71-81. Per i naturamortisti genovesi, IDEM, *Il secolo d'oro della "natura morta animata" genovese*, in M. GREGORI (a cura di), *Natura morta italiana...*, op. cit., pp. 298-302, in particolare p. 298.

fissando un po' mesta e stranita l'osservatore mentre su un angolo del bancone da cucina fanno bella mostra gli ingredienti per allestire il pasto: pesci freschi, tra triglie, branzini, scorfani e labraci, alcuni ancora trattenuti nella sporta da mercato, due limoni bitorsoluti, una grossa zucca, degli ortaggi, forse sedani o cardi per insaporire la minestra e un bel pezzo di formaggio stagionato, nei formati e dimensioni che anche oggi si ritrovano nei moderni *frigidaire*. I toni caldi e ramati ravvivati dai bagliori dorati caratterizzano il repertorio di suppellettili con il catino d'acqua trasparente, svariati vasellami e una tipica bottiglia ingiuncata.

Dalle scene di mercato di Campi ai primi *naturalia* dei lombardi, dalle dispense e cucine genovesi ai temi religiosi. Tra i soggetti più ricorrenti adoperati dagli artisti come pretesto per sfoderare alimenti e corredi domestici è utile considerare anche l'episodio con *L'Ultima Cena*, sia nell'esposizione con Cristo e i dodici Apostoli, basti citare per tutti il capolavoro di Leonardo nel Refettorio del Convento domenicano di Santa Maria delle Grazie a Milano, sia nella versione della *Cena in Emmaus*, trattata tra gli altri da Pontormo, Moretto, Tiziano e Tintoretto, da Veronese, Dürer, Rembrandt e Velázquez. Analogamente Caravaggio ha illustrato l'avvenimento tratto dal Nuovo Testamento in due note e suggestive versioni citate, tra le altre fonti, anche dallo storiografo seicentesco Giovan Pietro Bellori: una prima redazione, «dove colori il quadro di Christo in Emaus frà li due Apostoli», verosimilmente tra la fine del 1601 e i primissimi mesi del 1602 per Ciriaco Mattei e dal 1839 alla National Gallery di Londra, (Fig.7)



Fig. 7. Michelangelo Merisi da Caravaggio, *Cena in Emmaus*, olio su tela, 1601-1602, Londra, National Gallery.

la successiva dell'Accademia di Brera, «& al marchese Patritij [colori] la Cena in Emaus», licenziata credibilmente dopo il settembre del 1606 durante il soggiorno nelle tenute del duca don Marzio Colonna a Paliano e/o a Zagarolo nel frusinate. (Fig.8)



Fig. 8. Michelangelo Merisi da Caravaggio, *Cena in Emmaus*, olio su tela, 1606, Milano Accademia di Brera.

In queste località Merisi, in fuga da Roma e senza denari, aveva cercato protezione per sottrarsi al misfatto del ventotto maggio del 1606, l'omicidio del ternano Ranuccio Tomassoni durante una partita di *palla à corda*: un gioco a squadre con palle e *racchette*, qui disgraziatamente concluso a fendenti di spada letali per l'avversario del lombardo<sup>17</sup>. Bellori riferisce inoltre di una terza variante con la *Cena in Emmaus* per Scipione Borghese, purtroppo del tutto ignota agli studiosi e talvolta identificata con una delle due versioni diffuse:

«Un'altra di queste invenzioni dipinse per lo Cardinale Scipione Borghese alquanto differente; la prima più tinta, e l'una e l'altra alla lode dell'imitazione del colore naturale;»<sup>18</sup>.

Si tratti di due o di tre *invenzioni*, in ogni caso il soggetto dovette appassionare parecchio Caravaggio così da sollecitarlo a realizzare redazioni differenti: un esemplare, forse la copia di Brera, apparve allo storiografo seicentesco più *tinta*, ossia più 'oscurata' nei singolari contrasti chiaroscurali sigla identificativa del lombardo e comunque per tutte quante il tema religioso, in conformità ai principi della pittura sacra e "di historia", avrebbe potuto

---

<sup>17</sup> Per le due *Cene* caravaggesche, cfr., M. CINOTTI, *Caravaggio*, la vita e l'opera, Bergamo, Edizioni Bolis, 1991, pp. 52, 209, 215; M. GREGORI, *Caravaggio*, Milano, Electa, 1994, p. 123.

<sup>18</sup> *Le Vite De' Pittori, Scultori Et Architetti Moderni, Scritte Da Gio: Pietro Bellori*, parte prima, In Roma, per il Success. al Mascardi, MDCLXXII; tutte le citazioni sono a pag. 208.

rappresentare per Merisi un pretesto per sfoggiare, seppure in maniera contenuta come si conviene a quel frugale banchetto sacro e attraverso gli inserti di natura morta, i cibi e le vivande che ne caratterizzavano l'iconografia. Bellori medesimo, noto detrattore di Caravaggio e della di lui opera, nel biasimare il linguaggio del lombardo, mette in luce, per le *Cene* caravaggesche e pertanto anche indirettamente per i nutrimenti 'realistici' in esse riprodotti, l'adesione assoluta del pittore all'*imitazione del colore naturale*; un procedimento che ben si accosta alle diversificate tonalità degli alimenti là 'fotografati'. In entrambi i dipinti il pittore mette in scena l'avvenimento biblico del Cristo in veste di viandante che si rivela a due discepoli, Clèopa e a un altro seguace talvolta identificato con Pietro o con Luca; ignari della avvenuta resurrezione essi riconosceranno il *maestro* solo durante la spartizione del pane a Emmaus, un villaggio a sette miglia da Gerusalemme, in una locanda dove i tre avevano cercato ristoro. Così riecheggiano nelle due *Cene* le parole del Vangelo di Luca:

«Quando fu a tavola con loro, prese il pane, disse la benedizione, lo spezzò e lo diede loro. Allora si aprirono loro gli occhi e lo riconobbero... » (Luca 24: 13-35).

Caravaggio allestisce il banchetto evangelico avvalendosi della specifica composizione centrata già sperimentata da Tiziano e Veronese – con un tappeto anatolico decorato a calde tinte e motivi geometrici neri ricoperto da una candida tovaglia secondo una consuetudine in uso nell'Italia del Nord – disponendo tre pani, uno per ogni commensale, un tacchino dalle zampe abbrustolite, la caraffa color argento a fregi bruni con il vino e più oltre un calice che lo contiene, un'ampolla trasparente con dell'acqua, la *canestra* traboccante di frutti in pericoloso equilibrio sul bordo della mensa e infine una scodella contenente del cibo di non agevole identificazione. Molto più austera appare la tavola imbandita della *Cena in Emmaus* di Brera, pressappoco identica alla prima nelle dimensioni e nelle figure ad eccezione dell'oste, nella quale il pittore recuperando la medesima apparecchiatura della versione precedente, sebbene qui con la tovaglia densa di macchie d'ombra, allinea oggetti e alimenti: una pagnotta accomodata sulla mensa, due piatti, uno contenente l'*eucaristico* pane 'spezzato' su un fondo di erbetto e l'altro accanto vuoto in attesa della carne che l'anziana e infiacchita ostessa, con quotidiani e avvezzi gesti, trattiene nel portavivande a ridosso del pellegrino curvo di destra. Completa l'allestimento la brocca di maiolica sbeccata guarnita, al pari della caraffa nella tela Mattei, da rapidi segni geometrici e arabeschi neri mentre si nota l'assenza di bicchieri e dell'ampolla per l'acqua forse offuscata tra le ombre a tergo del recipiente. Se Bellori, commentava senza lodi né onori il dipinto: «evvi dietro l'hoste con la cuffia in capo e una vecchia che porta le

vivande»<sup>19</sup>, il poeta e scrittore Giovan Battista Marino, convinto ammiratore di Caravaggio, all'indomani della morte del pittore avvenuta a Porto Ercole il 18 o 19 luglio del 1610, lo celebrava in poetici versi. L'elegia decanta le capacità di mimesi della pittura caravaggesca e ben si accorda alle forme morbide e sfumate e alle gradazioni grigio-terragne della toccante 'natura silente' di Brera, tanto quell'umile pasto di pani, verdure selvatiche e carne non più fumante, pare reale: *Dala tua mano in ogni imagin vinta, / ch'era da te creata, e non dipinta*<sup>20</sup>, commemora lo scrittore napoletano. Al di là del notevole valore allegorico associato agli alimenti è interessante osservare come nei due brani di "generismo" caravaggesco, siano illustrate, le sostanze più rappresentative del sostentamento mediterraneo in età moderna. Esso coincide, sebbene per grandi linee, all'attuale: i cereali (per il pane e per la pasta), varietà di frutta e ortaggi, vino (previsto nell'alimentazione quotidiana seppur in dosi moderate), fatta eccezione per la carne da considerare alimento non primario e comunque esclusivo in determinati momenti storici, in quanto non sempre godibile da tutti gli strati sociali, come avveniva particolarmente nei secoli XVI e XVII, nei quali visse Caravaggio, gravati da crisi economica, pestilenze e carestie. Mancano i legumi, il pesce e, in parte i formaggi, che si rilevano in composizioni di altri autori. Se nella lauta e assortita natura morta di Londra che ghermisce l'osservatore, con le tinte calde e smaltate della frutta e della polpa cangiante, della lucida patina violacea della cellulosa dell'uva e della texture granulosa e zuccherina del fico, è rappresentato verosimilmente un tacchino o *pollo d'India*<sup>21</sup> nel dipinto di Brera la vecchia serva non sembra esporre nel cabarè un gallinaceo ma verosimilmente della carne di agnello. La presenza di tale alimento nel banchetto eucaristico trova parziale riscontro in un passo del *Libro dell'Esodo* che descrive accuratamente le pietanze della cena pasquale ebraica (Es. 5-10):

«In quella notte ne mangeranno la carne [il tradizionale agnello] arrostita al fuoco; la mangeranno con azzimi [pane] e con erbe amare».

Pur riscontrando una non completa aderenza con il testo evangelico bisogna osservare che oltre ai due principali alimenti, nel piatto posto al centro della *Cena* di Brera, Caravaggio ha riprodotto delle foglioline di lattuga o di cicorie selvatiche (*erbe amare*), – le medesime utilizzate da anacoreti e santi come in particolare san Giuseppe da Copertino nelle drastiche diete spirituali<sup>22</sup> –, per

---

<sup>19</sup> *Ibidem*.

<sup>20</sup> G.B. MARINO, *La Galeria del cavalier Marino: distinta in pitture & sculture*, In Venetia, dal Ciotti 1620, p. 235.

<sup>21</sup> Originario dell'America settentrionale e scoperto, come generalmente si ritiene, intorno al 1510-12 in Messico da Hernán Cortés che riuscì a farlo importare in Europa.

<sup>22</sup> Si veda, M.A. NOCCO, *Ritratti del 'frate volante', Giuseppe da Copertino. Dal romanticismo di Giuseppe Cades alla vera effigie di Pier Leone Ghezzi*, in P. NESTOLA (a cura di), *Allegramente:*

contro risulta pienamente estranea al racconto sacro la cesta di frutta che il pittore fa emergere in tutta la sua naturalistica tridimensionalità, marcata dalla successione di piani e dal prospettico protendersi dal tavolo, nella prima redazione dell'opera. Identica alla più nota *fiscella* dell'Ambrosiana di Milano, realizzata dal pittore tra il 1594 e il 1597-98 per il cardinale Federico Borromeo e punto di avvio per la concezione moderna e rivoluzionaria della natura morta<sup>23</sup>, la canestra caravaggesca presenta un repertorio di frutti assimilabili alla stagione autunnale, e alle peculiari tonalità, nonostante l'evento sacro si sia svolto in primavera, durante la Pasqua. In bella mostra appare una melagrana (del genere *punica granatum* coltivata fin dall'antichità nelle zone costiere del Mediterraneo) frazionata in spicchi per evidenziarne i succosi arilli scarlatti, unitamente a una pera invernale e a due mele di qualità differente, ovvero un pomo e forse una pesca riconoscibile dalle striature rossacee, che rivelano i segni visibili dei parassiti, verosimilmente le macchie e le bolle dell'infezione da ticchiolatura. Accanto si ammirano un succoso grappolo di uva rosata, due grassetto di nera e una polposa pera cotogna (della *Cydonia oblonga*, in passato molto diffusa in Italia e nell'area mediterranea occidentale); più in là due nespole selvatiche – o *Mespilus germanica*, dal nome assegnatole dal botanico Linneo<sup>24</sup> che le ritenne provenienti da quella lontana area mentre erano e sono tutt'ora diffuse anche in Italia – molto simili nella forma tondeggianti e nelle mutevoli sfumature giallo-aranciate della tela caravaggesca agli azzerruoli (*sorbi*, *meddhe* salentine, *zalora* siciliani o *lazzaroli de monte* sardi) ; accanto compare un frutto semiaperto dalla buccia rugosa e corvina e dalla gravidanza granellosa, accostato al pomo in primo piano, che potrebbe rappresentare un 'fico regina', specie coltivata originariamente a Roma e nei territori circostanti e pertanto noto a Merisi. Nei frutti 'di stagione' della tela londinese, egli riproduce con tecniche e modalità verosimiglianti degli alimenti reali 'bloccati' nei dettagli, siano essi bontà e imperfezioni di natura o segni provocati dal tempo, dalle chiazze patogene dei frutti intaccati alle foglie sfiorite dell'uva e avvizzite della pera o mela cotogna, dai grani appetitosi della melagrana ai chicchi d'uva gustosi ma già maturi e ineluttabilmente avviati a marcire. Oltre a essere rivelatori di significati, quali la precarietà della vita terrena, la bellezza

---

quando *Servire è un piacere. Miscellanea in memoria di p. Antonio Fanuli C.M. (2005-2015)*; Quaderni de l'Idomeno a cura di M. SPEDICATO, Lecce, Edizioni Grifo, 2015, pp. 297-314, in particolare pp. 303 ss.

<sup>23</sup> In proposito, A. COTTINO, *Ancora sulla canestra del Monte/Borromeo: il punto di vista dello studioso di natura morta*, in P. CAROFANO (a cura di), *Atti della giornata di studi Francesco Maria del Monte e Caravaggio: Roma, Siena, Bologna opera biografia documenti*; Monte Santa Maria Tiberina (Perugia), Castello Bourbon del Monte, 2 ottobre 2010; Pontedera (Siena), Bandecchi & Vivaldi, 2011, pp. 145-159.

<sup>24</sup> Carl Von Linné, latinizzato *Linnaeus*, (Råshult 1707 - Uppsala 1778), botanico, medico e naturalista svedese. In merito cfr., M.A. SIGNORINI, E. PACINI, *Tra Linneo e Caravaggio. Riflessioni botaniche a margine di una mostra sulla natura morta*, Firenze, 2009.

logorata dal tempo o il ciclo ininterrotto dell'esistenza, tanto invocati dai dotti committenti e oggi accuratamente indagati, tali nutrimenti rappresentano materia prima per le opere e sono al tempo stesso potenziali alimenti per il sostentamento e del pittore, artista *forestiero* a Roma, e ugualmente per le altre categorie sociali dell'epoca, prive o meno, come il naturalista lombardo, di mezzi di sostentamento. Caravaggio per la propria attività deve aver certamente praticato tali cibi. Lo manifesta l'istantanea ingegnosa di entrambe le nature morte e dei frutti in particolare, senz'altro ben esaminati ai tempi della frequentazione della bottega del Cavalier d'Arpino, quando in miseria fu costretto à *servire* il pittore, come narra Bellori:

«fù applicato à dipinger fiori, e frutti sì bene contrafatti, che da lui vennero à frequentarsi à quella maggior vaghezza, che tanto hoggi diletta»<sup>25</sup>.

Tuttavia se è improbabile che egli possa essersi abitualmente sfamato con tali alimenti, alcuni tra i frutti riprodotti e anche la carne di agnello e di tacchino nello specifico, nondimeno potrebbe averne avuto familiarità all'epoca dell'ospitalità in casa del cardinal protettore Francesco Maria del Monte o nelle frequentazioni dei Mattei e dei Colonna (Costanza Colonna Sforza), sostenitori degli orientamenti stilistici del Merisi e soccorritori nelle di lui tormentate vicende esistenziali<sup>26</sup>. Come, tra l'altro, narra lo storiografo seicentesco, in relazione al soggiorno del pittore nella prestigiosa dimora di Palazzo Madama:

«... dal Cardinale Del Monte, che per dilettersi molto della pittura, ridusse in buono stato Michele, e lo sollevò, dandogli luogo honorato in casa fra suoi gentilhuomini»<sup>27</sup>.

Se nelle pratiche alimentari in età moderna questi nutrimenti erano di fatto negati agli indigenti e agli 'spiantati', come Caravaggio medesimo, in quanto troppo dispendiosi, gli stessi non lo erano affatto per altre tipologie per le quali, al contrario, esporre pietanze e cibarie singolari durante banchetti e cerimonie, era una accorta e calcolata manifestazione di prestigio sociale e di potere economico. Ecco pertanto cardinali, aristocratici e borghesi, arricchitesi con i nuovi mercati e con l'incrementarsi dei commerci, affidare agli artisti dipinti e affreschi nei quali i nutrimenti, carni e pesci, pane, formaggi e insaccati, frutti e ortaggi, salse da condimento e spezie e ancora dolci, vini e liquori, venivano sfoggiati sulle ricche tavolate e immortalati nella loro naturalezza e sontuosità

---

<sup>25</sup> *Le Vite de' Pittori Scultori...*, op. cit., p. 202.

<sup>26</sup> Per i rapporti tra Caravaggio e il cardinal Del Monte, cfr., P. CAROFANO (a cura di), *Atti della giornata di studi Francesco Maria del Monte e Caravaggio*, cit.

<sup>27</sup> *Le Vite de' Pittori Scultori...*, cit., p. 204.

di forme e di toni.<sup>28</sup> Per ciò che concerne le ‘magre’ abitudini alimentari del Merisi, è documentato che durante il tribolato soggiorno romano egli si nutrì principalmente di *insalate* e talvolta di minestre e di pane, vitti miseri comuni alla fiumana di pittori e artisti pressoché *stranieri* – l’allocuzione contemplava in quei tempi chiunque non fosse *dimorante* o residente nella città – che come il lombardo soggiornavano in Roma. Dati interessanti emergono inoltre dai *libri dei conti* di Maffeo Barberini (il futuro pontefice Urbano VIII), pubblicati da Dell’Acqua, con pagamenti a Caravaggio dal 1603 al 1604 per *quadri* e anche *a spese di Masseritie*; è probabile che oltre a cose mobili e suppellettili, come comunemente indica l’espressione, la stessa potesse anche comprendere cibarie e vettovaglie; scorrendo i mandati, risulta che al pittore furono corrisposti: Δ [scudi] venticinque m<sup>ta</sup> [moneta]; Δ dieci m<sup>ta</sup>; Δ quindici m<sup>ta</sup> e Δ cinquanta m<sup>ta</sup>, segnatamente il 20 maggio, il 6 giugno e il 12 luglio del 1603 e l’8 gennaio del 1604<sup>29</sup>. In proposito alle consuetudini popolari in atto nel primo decennio del Seicento è interessante l’episodio, citato nelle fonti dell’Archivio di Stato in Roma (24 e 25 aprile 1604 – *Querela d’un garzone d’osteria*), nel quale Caravaggio il 24 aprile del 1604 lancia in faccia al garzone dell’*osteria del Moro* in Campo Marzio, un tal Pietro da Fusaccia, un piatto di carcioffi; agli occhi del pittore l’inserviente era colpevole di non aver saputo o voluto rispondere esaurientemente in merito alla preparazione della pietanza: se cotta ‘alla romana’ e dunque con olio d’oliva o con il *buturo*, il burro e pertanto alla maniera lombarda, secondo le origini milanesi-bergamasche di Caravaggio. Alquanto circostanziata la testimonianza della *querela*:

«Circa le 17 hore [le attuali 12.30] stando detto querelato assieme a doi altri a magnare nell’hosteria del Moro, alla Maddalena, dove io sto per garzone et havendoli portato otto carcioffi cotti cioè quattro nel buturo e quattro con olio, detto querelato mi ha dimandato quali erano quelli al buturo et quelli all’olio. Io li ho risposto: che li odorasse, che facilmente haverebbe conosciuto quali erano cotti nel buturo et quelli che erano all’olio. Lui allora è montato in collera e senza dirmi altro ha preso un piatto di terra et me l’ha tirato alla volta del mostaccio, che me ha colto in questa guancia manca dove sono restato un poco ferito. Et poi si è dirizzato et ha dato di mano alla spada di un suo compagno che stava su la tavola con animo forse di darmi con ella, ma io me gli sono levato dinanzi et sono venuto qua all’ufficio a darne querela...»<sup>30</sup>.

<sup>28</sup> M. COGOTTI, J. DI SCHINO (a cura di), *Magnificenze a Tavola. Le arti del banchetto rinascimentale*, catalogo della mostra (Tivoli, Villa D’Este, 15 giugno – 4 novembre 2012), Roma, De Luca Editori d’Arte, 2012.

<sup>29</sup> Cfr., G.A. DELL’ACQUA, *Il Caravaggio e...*, cit., pp. 153, 157, F. 58, 123/131 (20 maggio 1603), 123/135 (6 giugno e 12 luglio 1603), 123/153 (8 gennaio 1604).

<sup>30</sup> La citazione integrale è stata ripresa da G.A. Dell’Acqua, *Ibidem*, p. 157, F. 59, 24 e 25 aprile 1604.

Oltre a riferire fedelmente uno degli innumerevoli episodi che hanno costellato i quattordici anni di soggiorno romano di Caravaggio all'insegna delle contese, delle vendette agguerrite e delle aggressioni violente, per quanto le stesse fossero intervallate dalla produzione di 'capolavori', quali già da secoli sono manifeste le opere del lombardo, il brano invita a delle considerazioni nutrizionali inerenti un'altra sostanza considerevole per la civiltà mediterranea. Fondamento del regime alimentare attuale, l'olio d'oliva, era uno dei condimenti che già in quei tempi cominciava a comparire nelle pietanze e le fonti ci informano che i romani, in particolare, erano orgogliosi della qualità del proprio olio; chissà se la reazione del pittore possa essere scaturita dal sentirsi messo alla berlina dall'inserviente per non essere stato in grado di distinguere a causa delle origini lombarde e dunque per tradizioni nutrizionali differenti, l'aroma di accompagnamento dei *carcioffi*, fosse esso burro oppure olio; «...che li odorasse...» incitava infatti il garzone a Caravaggio che aveva reagito prontamente alla provocazione: «...si levò in piedi in collera et gli disse: Se ben mi pare becco fottuto, ti credi di servire qualche barone.», e così dicendo il pittore aveva scagliato il piatto di *carciofori* verso il povero garzone.

Se la *Cena in Emmaus* londinese, come gli altri *naturalia* o brani di natura silente caravaggeschi, si presta ad una modalità di fruizione che sollecita l'osservatore ad 'introdursi' quasi nel quadro tra cibarie e suppellettili piuttosto che analizzarlo a distanza, è interessante osservare anche l'atteggiamento del pittore e la volontà di avvalersi di una tavolozza, tutta giocata nei toni caldi e intensi del giallo: dai pani alla carne, dalla cesta in vimini alla frutta, il colore dorato, giallo pallido e zafferano ruota progressivamente verso l'aranciato, il violaceo, fino al nero lucente della pellicola lustra e cangiante dell'uva e della scorza grinzosa del fico sgranato, in una gamma di sfumature che ancora oggi caratterizzano queste sostanze nelle aree del Mediterraneo.

Mentre Caravaggio allestisce realistiche nature morte anche con alimenti piuttosto esclusivi a dispetto della sua instabile condizione sociale, il bolognese Annibale Carracci con *Il villano a tavola* meglio noto come *Il Mangiafagioli* del 1583-1584<sup>31</sup> – due decenni prima delle *Cene* caravaggesche e antecedentemente al *Piatto di pesche* di Ambrogio Figino considerato da più parti l'atto di nascita della pittura di genere italiana – propone un *naturalia* proponendo un vero e proprio manifesto del naturalismo popolare, distante dai soggetti sacri e profani

---

<sup>31</sup> Per le notizie sull'opera e per la relativa bibliografia si veda, in sintesi, D. BENATI E E. RICCÒMINI (a cura di), *Annibale Carracci*, catalogo della mostra (Bologna 2006-2007 - Roma 2007), Milano, Electa, 2007, (1<sup>a</sup> ediz. 2006); D. BENATI, *Annibale Carracci e il vero*, Milano, Mondadori Electa, 2007, pp. 19-35, pp. 431-443. in generale D. BENATI, *Annibale Carracci's Beginnings in Bologna: Between Nature and History*, in D. BENATI et al. (a cura di), *The Drawings of Annibale Carracci*, catalogo della mostra, (National Gallery of Art, Washington D.C. 1999), London, Lund Humphries 2000, pp. 40-47; S. GINZBURG CARIGNANI, *Annibale Carracci a Roma. Gli affreschi di Palazzo Farnese*, Roma, Donzelli editore, 2000, pp. 24-25.

che lo avrebbero reso nei secoli l'indiscusso restauratore dell'idealizzante classicismo cinquecentesco di matrice raffaellesca. (Fig. 9)



Fig. 9. Annibale Carracci, *Il Mangiafagioli*, (già *Il villano a tavola*), olio su tela, 1583-1584, Roma, Galleria Colonna.

Un individuo, forse un venditore ambulante o un mezzadro come suggerirebbe il vestiario con camiciotto bianco sbottonato, casacca smanicata e cappello di paglia piumato, è colto dal pittore come in un fotogramma all'angolo di un tavolo in una cucina o in una taverna ammobiliata senza pretese, mentre consuma con ghiottoneria il pasto composto da una minestra di fagioli cannellini, tre cipollotti, dei funghi grigliati, due pagnotte di frumento e del vino rosso; alimenti e oggetti, sono allineati per due in segmenti diagonalmente paralleli interrotti unicamente dalla mano del soggetto riprodotto. Come la pittura caravaggesca celebra, benché senza alcun intento programmatico, i nutrimenti illustrati nelle opere, anche Carracci riproduce senza enfasi né artifici, l'atto quotidiano del sostentarsi, con le vivande e le pratiche associate alla propria epoca, seconda metà del Cinquecento, e al territorio d'origine, Bologna nella pianura padana; la medesima area di provenienza del Caravaggio. L'uomo è intento a sfamarsi con voracità, come indicano i gesti determinati: la destra inforca un cucchiaino di legno traboccante di legumi, l'altra impugna un pezzo di pane già addentato come rivelano le briciole sul tavolo. Interrotto da un richiamo, il popolano si blocca gettando un sguardo torvo o sconcertato verso l'osservatore: la bocca è spalancata e la brodaglia della zuppa, delineata con rapide e trasparenti pennellate di biacca, cola dalla posata bruna inclinata a mezz'aria. Bisogna pensare che il banchetto del *villano* è tutt'altro che frugale per quei tempi di conflitti armati, di epidemie e di carestie. Alle calde e intense gradazioni autunnali delle due *Cene*

caravaggesche si contrappongono le sfumature tenui e terrose del banchetto bolognese di Annibale rievocanti l'estrazione sociale dell'uomo e le attività collegate ai campi e ai prodotti agresti, come i legumi consumati e chissà se, anche coltivati dal medesimo. Che si tratti di un lavoro all'aria aperta si rileva finanche nel volto bruciacchiato dal sole e dalle unghie inzaccherate del campagnolo, dettaglio quest'ultimo ricorrente, piuttosto, nei soggetti di Caravaggio e ritenuto da più parti appannaggio esclusivo del lombardo e della di lui visione empiristica nella rappresentazione di umili e emarginati, di santi grossolani e ragazzotti compiacenti, di donne di malaffare e sventurati. Può sorprendere pertanto scoprire tale caratteristica anche in Carracci e in anticipo rispetto al lombardo.

Nelle tre opere considerate compare, tra gli altri alimenti, anche il vino in mostra nelle caratteristiche coppe oppure serbato nella caraffa, come si intuisce nella *Cena* caravaggesca di Brera; è curioso osservare come l'espedito della brocca schierata da Carracci al margine destro – che interrompe verticalmente la uniforme assialità della tavola apparecchiata conferendo dinamica profondità alla scena – appare anche nella suddetta tela di Caravaggio e seguirà a manifestarsi anche negli adattamenti successivi del banchetto liturgico da parte dei pittori seicenteschi. In merito alla bevanda, consumata regolarmente negli Stati italici e nei territori del bacino del Mediterraneo dove si praticava da epoche remote la coltura della vite, si può convenire che essa era utilizzata da tutte le classi sociali sebbene in modi e qualità differenti. Se fino al Cinquecento e anche oltre, il vino era ancora una sostanza non accessibile a tutti, e pertanto bisognava dosarne le quantità mescolandolo con acqua (*mescere*), a partire dal secolo XVII esso avrà una maggior diffusione e sarà quasi anteposto ad essa, senz'altro più disponibile ma spesso malsana e fonte di malattie letali e contagi, in quanto ritenuto più salutare. È probabile che anche nelle due versioni di Caravaggio e di Carracci il vino riprodotto nel bicchiere possa essere stato inteso non puro, come rivelerebbe anche la colorazione rosata o biancastra e mai vermiglia, ma 'allungato' ovvero rimestato con acqua, come era d'uso per alcuni ceti, e verosimilmente di sapore dolciastro, secondo le caratteristiche comuni ai vini dell'epoca ai quali si aggiungeva miele o sostanze zuccherine. E comunque dalla metà del secolo XVIII e per tutto l'Ottocento si sarebbe sviluppato un interesse scientifico sia nei confronti dei sistemi di viticoltura sia dei processi di vinificazione e delle tecniche di fermentazione, come quelle condotte dopo il 1750 dall'Accademia dei Georgofili<sup>32</sup>. A testimoniare l'attenzione verso tali argomenti e il valore del vino nella quotidianità

---

<sup>32</sup> In merito alle numerose attività e pratiche diffuse sia dall'Accademia sia da altre fonti sul tema (e anche sull'olivocultura) si rimanda, in sintesi, alla bibliografia del XVIII secolo raccolta da M. TACCOLINI, *Fonti per la storia dell'agricoltura italiana (1750-1799): saggio bibliografico di Marco Taccolini*, volume nono, Vita e Pensiero, Milano, Pubblicazioni dell'Università del sacro Cuore, 2000, *vino e olio*, ad indicem.

intervengono alcuni dipinti, *Gli spillatori di vino*, tra le opere più rappresentative del milanese Giacomo Ceruti, noto come *il Pitocchetto*, per l'attenzione nei confronti di campagnoli e mendicanti, i *pitocchi* per l'appunto, e l'acquerello del 1830 di Bartolomeo Pinelli, *Vendemmiatori che portano l'uva al torchio*, ora al Museo di Roma di Palazzo Braschi, nel quale si illustra, in particolare, l'attività dei vignaioli romani oppure le numerose versioni di *Vendemmie* del pittore romano alle quali prendevano parte anche le *mozzatore*, ossia donne di Roma che si portavano nei campi per ricavare pochi denari attraverso la raccolta dell'uva. Con il medesimo appellativo Pinelli qualifica inoltre alcune sue incisioni che hanno per soggetto le raccogliatrici d'uva di ritorno dalla vendemmia<sup>33</sup>; brani di vita popolare, scene bucolico-pastorali declinate attraverso un idioma accademico, infuso di modelli classici sebbene animato e vivificato da un profondo e appassionato senso di esplorazione della realtà quotidiana attraverso la vivacità delle immagini associate alla popolare bevanda, tra i nutrimenti più originari e esistente dall'antichità fino ai nostri giorni.

Dalle *cene* sacre e profane di Caravaggio e Carracci alle buie *dispense* del Seicento e Settecento, ambienti adiacenti alle cucine adibiti alla conservazione degli alimenti. Un repertorio analitico di carni e pesci, di suppellettili e di altre sostanze, occhieggia in formato monumentale dalle nature morte di Jacopo da Empoli noto come l'Empoli o Jacopo Chimenti<sup>34</sup>. In *Dispensa con pesce, uova, asparagi, olio* del 1625, (Fig. 10)

---

<sup>33</sup> Per Bartolomeo Pinelli, si rimanda, in sintesi, a M. APOLLONI, M. FAGIOLO, M. MARINI (a cura di), *Bartolomeo Pinelli 1781-1835 e il suo tempo* (catalogo della mostra, Roma, s.n., 1983), Roma, Rondanini, 1983 e per la bibliografia cfr., R. LEONE, *Pinelli Bartolomeo*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani, 2015, vol. 83, *ad indicem*. In merito al vino rappresentato nelle composizioni di Ceruti e Pinelli chissà che non si tratti del *Sabinese*, del *Genzano* o dei vini provenienti dal Tuscolo, tutti molto diffusi a Roma, o del *chiarretto* con le uve di Nebiolo frequentemente citato nei volumi contemporanei di arte culinaria.

<sup>34</sup> Per l'opera completa si rimanda a R.C. PROTO PISANI, A. NATALI, C. SISI, E. TESTAFERRATA, *Jacopo da Empoli, 1551-1640. Pittore d'eleganza e devozione*, catalogo della mostra, (Empoli, Chiesa di Santo Stefano e Convento degli Agostiniani, 21 marzo – 20 giugno 2004), Cinisello Balsamo (Milano), Silvana Editoriale, 2004, in particolare, I. Della Monica, *Di alcune dispense fiorentine*, pp. 249-257; pp. 264-265; scheda critica, *Dispensa con pesce, uova, asparagi*, n. 66.



Fig. 10. Jacopo da Empoli (*l'Empoli* o Jacopo Chimenti), *Dispensa con pesce, uova, asparagi*, olio su tela, 1625 circa, Marano di Castenaso (Bologna), Collezione Molinari Pradelli.

prossima ai *bodegones* spagnoli (i vani dove venivano conservati gli alimenti) di Juan Sanchez Cotán, il pittore toscano espone in una credenza con ribalta molti dei nutrimenti tipici del tempo ritratti, sebbene un po' rigidamente, con una vena descrittiva lenticolare, con una obiettività di forme, di luci e cromie; allo schieramento di cibi di derivazione animali agganciati nel registro superiore e mediano, con la singolare testolina di capretto sul portavivande a destra, corrisponde sul piano diagonale un assortimento di vivande di origine vegetale, ad eccezione delle uova sode disposte nel contenitore smaltato e della salamella in sporgenza dal bancone. Due piatti, uno in metallo l'altro in coccio nelle gradazioni di terra bruciata, al pari del rivestimento ligneo retrostante, delimitano unitamente alle due fiasche laterali, in vimini quella di destra e in rame la contrapposta, un altro vassoio con degli asparagi su un letto di erbe, tra un carciofo, un limone, dei piselli, due arance, una pagnotta, degli azzeruoli o piuttosto delle ciliegie e un mazzolino di tuberi bianchi oblungi, forse rape o ravanelli; questi ortaggi utilizzati già in epoca antica nel Mediterraneo in diverse pietanze, noti inoltre per favorire il sonno, si osservano abitualmente in numerose nature morte e particolarmente negli allucinati ritratti floreali di Giuseppe Arcimboldo. Sulla credenza compaiono inoltre delle mandorle verdi, colture diffuse in passato e ancor oggi nel meridione d'Italia, Sicilia e Puglia in particolare; come e così nei tempi andati e così oggi gli alberi di questo frutto incantano con lo sciame di infiorescenze che dal rosa acceso stempera verso il lavanda e il bianco candido, anticipando la comparsa dei frutti e preannunciando l'arrivo della bella stagione. Un'ampolla con acqua e la delicata coppa su stelo con vino rosso, ispirata al più noto calice del *Bacco* caravaggesco, nobilita

l'intera composizione. Pare che lo storiografo fiorentino Filippo Baldinucci menzionasse campanilisticamente le tele dell'Empoli non tanto per i conseguiti meriti artistici quanto per mettere in luce la nota ingordigia del pittore verso i nutrimenti rappresentati, nel modo in cui egli medesimo narra:

«Voleva trattarsi bene di tavola, e per questo amava di esser regalato di cose mangiative, e delle migliori, ed a questo fine tanto armeggiava, e tanto diceva, che chi li faceva far l'opere, oltre al dargli danari avanti, bisognava che lo contentasse s'e' le voleva veder finite».

In proposito accadde un giorno che un gentiluomo, inviò al pittore «un gran piatto carico di bellissimi sparagi di Pescia, che in quel tempo era delizia straordinaria», come quelli che in effetti si osservano nella natura morta presentata<sup>35</sup>, ma Jacopo, che era piuttosto ingordo, a sentir dire il biografo, rispose al fante che il pittore non avrebbe apprezzato *l'erba*, lasciando intendere la di lui predilezione per cibi più appetitosi del piatto di ortaggi. In un altro episodio Baldinucci riferisce che l'Empoli gestiva una bottega frequentata da giovani aspiranti pittori e tra questi vi era anche un cavaliere, il Capitano Piero da Verrazzano che si diletta a dipingere *Cucine*, i soggetti propriamente qui affrontati, definite significativamente dallo storiografo «capriccio, anzi studio assai frequentato da Pittori Tedeshi, [*sic*] e Fiamminghi». Se talvolta Jacopo apprendeva che al *Mercato* vi era stata *buona pescheria*, suggeriva all'apprendista Capitano, intento ad impraticarsi sulla tela, che là:

«starebbe assai bene il ritrarre una bella testa di storione, talvolta di vitella di latte, quaglie, starnotti, e simili»;

all'incitazione del maestro, il cavaliere, di animo generoso e ben conoscendo la debolezza del pittore, inviava il servitore a comprare quei cibi e dopo averli studiati un po' per riprodurli, li donava al Chimenti. Verrebbe da pensare che l'appellativo *l'Empilo* anziché Empoli<sup>36</sup>, affibbiatogli dal pittore naturalista fiorentino Jacopo Ligozzi, specialista già intorno al 1577 di gradevoli tavole naturalistiche per erbari, ben si conviene a tale personalità e che probabilmente qualcheduna tra le composizioni di natura morta che ammiriamo sia espressione di questi doni, neppure tanto occasionali, di *cose mangiative*<sup>37</sup>.

Durante l'età moderna si consumavano molti frutti e vegetali e coltivati e anche naturali quali cardi, erbe selvatiche, rape, cipolle, asparagi, come attesta parimenti il vassoio con i gustosi germogli offerti all'Empoli, e anche funghi –

<sup>35</sup> Cfr., E. FUMAGALLI, *Dipinti di natura morta*, cit., p. 67, fig. 1.

<sup>36</sup> Qui nel senso di *riempito* o *riempirlo* e dunque relativo all'ingordo.

<sup>37</sup> FILIPPO BALDINUCCI, *Delle Notizie De' Professori Del Disegno Da Cimabue In Qua*, In Firenze MDCCLXX, Per Gio. Batista Stecchi, e Anton Giuseppe Pagani, libro primo, tomo VIII, pp. 14-17.

pare fosse ben nota la nocività di talune varietà degli organismi – sbocciati spontaneamente in campi e sottoboschi in varietà di forme e soprattutto di variegati e vivaci colori, frequente fonte di ispirazione per i “generisti”. Tale consuetudine nutrizionale è confermata dalla presenza costante di tali alimenti nelle ‘nature silenti’, come si osserva nei dipinti del lucchese Simone del Tintore, dei napoletani Giuseppe Ruoppolo e Luca Forte. La stessa si ritrova anche nell’opera di Guercino o Giovanni Francesco Barbieri, *L’Ortolana*, un notevole dipinto da poco approdato agli studi dopo alcuni passaggi nel mercato antiquario. (Fig. 11)



Fig. 11. Giovanni Francesco Barbieri (*Il Guercino*), Paolo Antonio Barbieri, *L’Ortolana*, olio su tela, 1655, collezione privata.

Attribuita dallo scrittore bolognese Carlo Cesare Malvasia a Giovan Francesco per la parte riguardante la figura femminile e al fratello Paolo Antonio, specializzato in nature morte, per il brano di genere, la tela, citata nel *Libro dei conti* del Guercino (1629-1666) e rimasta incompleta alla morte di Paolo Antonio nel 1649, sarebbe stata completata dall'artista più noto nel 1655. In *Felsina pittrice* del 1678 il letterato esaltava esasperatamente l'obiettività di natura della rappresentazione osservando che la frutta dipinta dal generista pareva talmente vera da aver tratto in inganno anche un fanciullo; alla maniera delle antiche *ekphrasis* e dell'episodio di Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* che narrava di un bel grappolo d'uva pitturato da Zeusi in maniera talmente realistica da aver raggirato anche gli uccelli che si accostavano per beccarne gli acini:

«Paolo Antonio Barbieri [...] rappresentante frutti, fiori, e animali, che non avea paragone [...] avea dipinto quel bel quadro di frutta al naturale, ed al quale il Sig. Gio. Francesco avea aggiunto la figura, cioè l'Ortolana, che sulle mani si conta la moneta fino a quell'ora cavatane, e che si trova nel secondo casino della vigna Ludovisia, vi si accostò un putto golosello, e stendendovi la mano, tentò di trarne certe cerase che vi sono, arrossendone poi tutto vedendosene ingannato, e perciò ritiratosi vergognoso nella stanza contigua, e ascososi»<sup>38</sup>.

Poiché nel dipinto qui considerato non compaiono *cerase* si potrebbe pensare che Malvasia possa aver fatto confusione con un'altra opera di analogo soggetto, realizzato da Guercino con Paolo Antonio Barbieri e Bartolomeo Gennari, *La Fruttivendola con bambino* ora a Roma a Palazzo Rospigliosi. In effetti nella tela, oltre alla donna con un bimbo trattenuto sulle ginocchia, spuntano delle mercanzie tra le quali delle ciliegie scarlatte sistemate sul piatto

---

<sup>38</sup> C.C. MALVASIA, *Felsina Pittrice, Vite de' pittori bolognesi del conte Carlo Cesare Malvasia [1678]. Con aggiunte, correzioni e note inedite del medesimo autore, di Giampietro Zanotti, e di altri scrittori viventi*, Bologna, 1841, II, p. 268; cfr., B. GHELFI, (a cura di) e con la consulenza scientifica di D. MAHON, *Il libro dei conti del Guercino 1629-1666*, Bologna, Nuova Alfa, Elemond Editori Associati, s. l., 1997, pp. 170 – 171, n. 500, tav. 29 e p. 131, n. 355; L. PERUZZI, *Giovanni Francesco Barbieri, detto 'il Guercino', Paolo Antonio Barbieri, 'l'Ortolana'*, in *Tesori ritrovati. La pittura del ducato estense nel collezionismo privato*, catalogo della mostra (Modena, Chiesa di San Carlo, 24 ottobre 1998 – 10 gennaio 1999), Milano, Federico Motta Editore, 1998, p. 98-99, n. 18; M. PARAVENTI, *Paolo Antonio Barbieri, Giovanni Francesco Barbieri detto "Il Guercino", L'ortolana*, in A. MARCHI (a cura di), *Seicento eccentrico. Pittura di un secolo da Barocci a Guercino tra Marche e Romagna*, catalogo della mostra (San Leo, Fortezza Rinascimentale Palazzo Mediceo, 26 giugno – 24 ottobre 1999), Firenze, Giunti Gruppo Editoriale, 1999, scheda critica, p. 176, fig. p. 177. Il dipinto è apparso sul mercato antiquario in *Unica, Fine Art Expo, XXVI Mostra Mercato D'Alto Antiquariato*, Modena 18 – 26 febbraio 2012, Cantore Galleria Antiquaria, Modena 2012, cat. n. 40. Nel *Libro dei conti* la figura dell'*Ortolana* è rappresentata in controparte relativamente ad altre illustrazioni della stessa, come, in particolare, in *Seicento eccentrico*, vedi *supra*.

di una stadera in ottone. Da un raffronto tra le due opere emergono molte analogie: i dipinti appaiono quasi speculari, con i personaggi, le due venditrici corrispondenti e abbigliate alla stessa maniera con turbante e veste con grembiale ingentilita da due fiocchetti sulle ampie maniche. Le due figure sono altresì contrapposte ai due brani di natura morta rappresentanti, per *L'Ortolana* che conta le monete, tre ceste di giunchi contenenti segnatamente uva bianca e nera, pesche e fichi maturi mentre sul bancone da lavoro della donna sono sparsi dei funghi bianchi e giallognoli e delle susine turgide ma un po' bacate e inoltre anche qui spunta un bel fascio di asparagi verdeggianti trattenuti da un cordiglio in pellame mentre sul margine sinistro della tela si intravedono due o tre mandorle, residui della vendita. La bilancia a mano abbandonata sul piano caratterizza l'attività della classicheggiante figura, prossima alla più rinomata *Sibilla Libica* di Guercino, campeggiante lo scenario spoglio della misera bottega, intenta verso sera a conteggiare i danari ricavati dalla vendita dei prodotti. Di grande efficacia naturalistica, degna dell'attitudine compositiva e specialmente coloristica del pittore emiliano, appare il motivo delle monete volteggianti con guizzi di luce argentea tra le mani della donna, che pare quasi di udirne il tintinnio. I toni vespertini e meditativi della composizione ben si conciliano con la soave malinconia del volto chino lambito dall'oscurità e della gestualità misurata della donna, dai tratti e pose raffinate seppur obbligata in vesti e attività ordinariamente popolari, e della ombrosa natura silente di Paolo Antonio qui arrendevole e per niente trionfante; come se nel riprodurre i frutti della terra, il più giovane dei Barbieri, avesse presagito l'imminente e iniqua dipartita. Un cesto di fichi e pere, uno di pesche, anche qui delle rimanenze di funghi e di alcune mandorle intere e mezze sguosciate unitamente alle *cerase* citate da Malvasia e un piccolo grappolo d'uva che la donna si accinge ad offrire al fanciullo, si osservano nel pendant *La Fruttivendola*<sup>39</sup>.

Dal naturalismo empirico ma di profonda vocazione classicista di Guercino al rigore scientifico e tassonomico di Bartolomeo Bimbi (Bartolomeo di Niccolò) che intorno al 1685 inizia a eseguire una serie di dipinti, per il granduca di Toscana Cosimo III de' Medici e in seguito per i figli Ferdinando e Anna Maria Luisa, riproducendo in maniera sistematica piante e frutti classificati secondo la varietà, il luogo d'origine e anche la stagione; da *Susine a Mele*, da *Fichi* del 1696 a *Ciliegie e Pere* del 1699, da *Uve* del 1700 a *Arance, Bergamotti, cedri, limoni e lumie* del 1715, tali riproduzioni sono fondamentali sia per la conoscenza dei generi autoctoni, delle specie oggi scomparse e anche di quelle appartenenti ad altre culture nutrizionali. Nella catalogazione di Bimbi

---

<sup>39</sup> Un riferimento all'opera è in ANTONIO NIBBY, *Roma nell'anno MDCCCXXXVIII descritta da Antonio Nibby*, parte seconda moderna, volume 2, Roma, Tipografia delle Belle Arti, 1841, p. 812, che descrivendo la terza camera dell'appartamento nobile di Palazzo Rospigliosi indica anche: «una venditrice di frutta, pittura robusta e franca di Guercino».

non mancano difatti riferimenti a territori prossimi e distanti, come si osserva nel dipinto *Uve*, (Fig. 12)



Fig. 12. Bartolomeo Bimbi (Bartolomeo di Niccolò), *Uve*, olio su tela, 1700, Poggio a Caiano, Museo della Natura Morta.

una cascata di sinuosi tralci con infruttescenze gialle, dorate e scure dagli acini sferici e arrotondati, qualificate tra le varie *Malvagia*, *Regina* e *Greco* ovvero vitigni antichissimi di origine forse siriana e ellenica coltivati dapprima nelle regioni italiche del bacino del Mediterraneo e in seguito attecchiti nei territori più a Nord dove ancor oggi godono di una vasta diffusione<sup>40</sup>. Nella grande tela rappresentante *Fichi*, un altro frutto molto rappresentato tra Cinquecento e Settecento, un tendaggio cremisi, nelle intonazioni della tovaglia sulla mensola e della polpa granulosa rosso vivo dei frutti dischiusi, guarnisce l'ambiente disadorno annullando l'idea di mera catalogazione che informa l'opera. (Fig. 13)

---

<sup>40</sup> Il *Greco di tufo* è un vitigno di origine greca diffuso oggi in Campania, nei territori di Avellino in particolare. Importato in Italia dagli Amidei e identificato da Plinio, nella celebre *Naturalis Historia*, come *Aminea Gemina* esso è caratterizzato dalla struttura dei grappoli che a due a due si diramano dal medesimo raspo.



Fig. 13. Bartolomeo Bimbi (Bartolomeo di Niccolò), *Fichi*, olio su tela, 1696, Poggio a Caiano, Museo della Natura Morta.

Il pittore medico presenta un assortimento dei frutti a goccia dai colori più diversi nobilitati dall'accorto uso del pennello e delle consistenze materiche – verdognolo, giallo intenso, violetto, blu, carminio e lilla, in relazione alla varietà e con poche foglie tingeggiate di verde scuro, grandi, rugose e a lobi – tutti distribuiti tra un'ampia canestra, un piatto di rame e un'elegante alzata e disposte su una mensola barocca decorata con girali d'acanto e con tanto di iscrizione che, unitamente ad uno svolazzante e dispiegato cartiglio fissato dalla cesta, elenca i succulenti prodotti coincidenti con i numeri segnalati direttamente nel dipinto, sulla scorza dei frutti. Tra le numerose specie di fichi ritroviamo citati i settembrini come il *Pisanello*, il *S. Maria*, il *Bregiotto Romano*, i *Rossellini* e i *Dottati salvatici* (selvatici), noti anche come *Ottata*, genere di fico domestico molto diffusa in Italia meridionale – Calabria, Campania, Puglia e Sicilia ne sono i maggiori produttori – che fruttifica due volte l'anno ed è il più utilizzato per l'essiccazione. Per millenni, nei paesi del Mediterraneo i fichi furono considerati una risorsa nutrizionale rilevante per le classi meno abbienti come confermato anche dalla presenza costante nelle opere qui considerate; essi venivano consumati freschi e specialmente secchi, per le proprietà caloriche, rinvigorenti e di conservazione fondamentali nel contrastare le fatiche dei campi, la carenza di cibo nei mesi più freddi e durante le crisi economiche. La tecnica di preparazione dei fichi essiccati, come anche quella del grano, è una tra le pratiche antichissime che di tanto in tanto, benché 'rivisitata', ancora sopravvive nell'Italia del sud. Fino a qualche decennio addietro, girovagando per masserie e poderi o nei piccoli borghi del Salento tra i cortili o le terrazze annessi alle abitazioni, poteva accadere di notare delle reti fissate su asticelle di legno e posate in terra, più raramente dei telai di canne (i *cannizzi*) come avveniva in passato, sulle quali venivano depositi ad essiccare i fichi freschi spaccati a metà. Anticamente cotti in forno (i *furneddhi*) e sfornati

caldi, i frutti erano sistemati, con spezie e foglie di alloro, in recipienti di terracotta, (le *capase*); i fichi più belli a vedersi potevano essere farciti nella parte formata dagli acheni con una mandorla tostata, oppure con gherigli di noci per le crocette (*cruccette*) o jette calabresi, come se ne vedono anche oggi in commercio, e diventavano delle ghiottonerie da gustare nelle fredde sere d'inverno o da donare ai bambini come avvien attualmente con i dolci. Oltre ai fichi, dalla Toscana alla Puglia, un altro nutrimento spesso rappresentato nelle 'nature silenti' sono gli agrumi, altro alimento diffuso nell'area mediterranea, nei modi del frutto zuccherino, dalla Sicilia alla Calabria, dalla Puglia alla Campania, costiera amalfitana in particolare. Se nelle classificazioni del toscano Bimbi compaiono annotate nella legenda associata all'opera, *Arance, cedri, lime, limoni e lumie* del 1715 le tante varietà di limoni note a quel tempo nella penisola e anche oltre (*scannellato, di Santa Marta, di Roma pizzuta, senza seme, limone di Messina scorza sottile, frutto lungo senza sugo o tondo tutto sugo, limone di Paradiso, peretta di Napoli, di Caserta, limone dolce di Napoli, stella di Gaeta* fino a *limoncello di Napoli calaureie* dal quale verosimilmente possiamo far derivare l'appellativo della nota bevanda)<sup>41</sup> i napoletani Ruoppolo, Giuseppe in *Natura morta con agrumi e secchia di rame* (Fig. 14)



Fig. 14. Giuseppe Ruoppolo, *Natura morta con agrumi e secchia di rame*, olio su tela, 1672 ca., Marano di Castenaso, Bologna, Collezione Molinari Pradelli.

<sup>41</sup> Per B. Bimbi si rimanda a D. SAVOIA, M.L. STROCCHI, (a cura di), *Le Belle Forme Della Natura. Le pitture di Bartolomeo Bimbi (1648-1730) tra scienza e "maraviglia"*, catalogo della mostra, (Cesena, Biblioteca Malatestiana, s.d.), Modena, Abacus Servizi Editoriali, 2001, in particolare, E. BALDINI, *Il fascino di Pomona. Agrumi, frutta e uve alla corte dei Granduchi di Toscana*, pp. 19-32 e le schede critiche di, R. Spinelli, *Fichi*, pp. 56-59; *Uve*, pp. 84-87; cfr., S. MELONI TRKULJA e L. TONGIORGI TOMASI, *Bartolomeo Bimbi un pittore di piante e animali alla corte dei Medici*, Firenze, Edifiz, Edizioni, 1998, in particolare, R. SPINELLI, pp. 130-131; 149-175 (pp. 149-150, 176-177). Le classificazioni iconografiche di Bimbi hanno promosso degli studi sistematici di carattere pomologico, ampelografico e citrografico da parte del Consiglio Nazionale delle Ricerche, in P. MARIOTTI, F. ROSSI, *Agrumi, Frutta e Uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi Pittore Mediceo*, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Firenze, F. & F. Parretti Grafiche, s.d., Roma, 1982. E inoltre *ivi*, nota 14.

e Giovan Battista (i rapporti parentali tra essi non sono ancora chiariti) si concentrano anzitutto su prodotti diffusi nei territori partenopei. Enormi limoni, cedri e arance selvatiche dalla scorza paglierina e grinzosa e dai riflessi caldi e dorati come ancora oggi si può osservare in prossimità di agrumeti siciliani o calabresi – talune varietà di questi agrumi furono importate in Sicilia dagli Arabi nel secolo XIII, altre in seguito dalla Cina, attraverso la *via della seta*, dai mercanti veneziani e genovesi – e una caratteristica secchia di rame o *rinfrascatoio*, l'attuale 'secchiello da ghiaccio', dai bagliori argentei e qui adoperato per tenere a fresco un carciofo, compaiono nel dipinto del primo, improntato a un'autentica percezione del dato reale derivante dalla lezione di Caravaggio. Dal giallo infuocato di Ruoppolo all'accesa tavolozza che qualifica *Vassoio di peltro con anguria, funghi e frutta* transitato nel 2006 da Christie's a New York e attribuito al napoletano Giuseppe Recco sia per motivazioni stilistiche sia per il monogramma *gois. r.* inciso sul supporto pietroso che ne conferma la paternità. (Fig. 15)



Fig. 15. Giuseppe Recco, *Vassoio di peltro con anguria, funghi e frutta*, olio su tela, Parigi, *Galerie Canesso*.

Una spianata roccia dai toni grigio-bruni funge da piano estemporaneo di appoggio sul quale si raccolgono in apparente disordine, un tondeggiante cocomero tagliato a metà e, in bella vista su un piatto di peltro, delle fette dalla granulosa polpa rosso sangue capace di ghermire lo spettatore attraverso percezioni visive e tattili; e inoltre un mazzetto di famigliole dal cappello giallo miele bombato, una melagrana integra e una schiusa, delle mele cotogne aspre e una capiente cesta in giunchi ricolma di piccoli frutti sferici rossi e verdi messi

l'è a maturare e somiglianti più che a ciliegie, come comunemente si ritiene, alle tinte e alla sagoma dei corbezzoli o nientemeno a dei pomodori ciliegini. Tuttavia se la struttura circolare, qui non completamente smussata e levigata nel modo in cui dovrebbe apparire invece nelle ciliegie, e i colori rosso corallo e giallognolo, potrebbero far pensare a quest'ultimo alimento, la datazione del dipinto intorno al 1672 circa<sup>42</sup> smonterebbe tale ipotesi in quanto, nel modo in cui è finora noto agli studi, bisognerà attendere perlomeno la seconda metà del Settecento per vedere i pomodori riprodotti in un dipinto. Al pari dell'anguria, della patata, del mais e del tacchino provenienti dal *Nuovo Mondo* anche tale alimento, originario dei territori a nord-ovest delle Ande, approda in Europa attraverso gli Spagnoli con Hernán Cortés nella prima fase della conquista spagnola. Potrebbe apparire singolare ma specificatamente questo prodotto che sarebbe divenuto poi, già a partire dall'Ottocento, e unitamente al frumento e cereali (sotto forma di *pasta*) l'emblema della civiltà nutrizionale dell'area del Mediterraneo, viene accolto in territorio italico con una connotazione alquanto negativa: ritenuto infatti sostanza non commestibile veniva coltivato esclusivamente come pianta ornamentale per adornare le ville fuori porta e i giardini dei palazzi nobiliari come quelli medicei a Firenze. Se nel 1554 il botanico Pietro Mattioli lo associava alla famiglia delle melanzane, il frate e gastronomo Gaudenzio Francesco cita tra le ricette anche la "salsa di pomodoro" mentre il medico Andrea Cesalpino nel 1705 gli attribuisce proprietà tossiche definendolo *mela insana* e finalmente nel 1772 il vivaista Vilmorin Andrieux lo classifica per la prima volta tra i *vegetable*; solo intorno al 1778 e dopo oltre due secoli di integrazione culturale prima e nutrizionale poi, il pomodoro appare nei trattati di vegetali e, anche a ragione di motivazioni economiche e sociali, inizia a far parte delle tradizioni alimentari consumato non da solo, in forma di ortaggio, come avviene oggi, ma ridotto in *intingoli*, salse<sup>43</sup>. Si potrebbe pensare che le prime riproduzioni di questi nutrimenti nelle nature morte, benché rare, precorrano l'introduzione degli stessi in ambito gastronomico, come se i pittori avessero avuto un ruolo rilevante nella riabilitazione nutrizionale e culturale del prodotto in territorio italico. Tre pomodori si scoprono insieme ad altri alimenti nel dipinto *Verza, rinfrescatoio, mortaio, vasetto sigillato, piatto con insaccati, piatto con pollo spennato, tagliere con carne e rape, pomodori, cipolle e aglio,*

<sup>42</sup> Per i dipinti *Natura morta con agrumi e secchia di rame* di Giuseppe Ruoppolo e *Vassoio di pelto con anguria, funghi e frutta* di Giuseppe Recco si rimanda alla schede critiche di C. SALVI, in V. DAMIAN (a cura di), *L'oeil gourmand...*, cit., rispettivamente pp. 118-119, fig. 1 e n. 28, pp. 100-101, (fig. 3), con relativa bibliografia e anche differenti attribuzioni.

<sup>43</sup> *Petri Andreae Matthioli Medici Senensis Commentarii in sex libros Pedacii Dioscoridis Anazarbei De medica materia... Venetiis, Ex Officina Valgrisia, MDLXV*; Francesco Gaudenzio, *Il panunto toscano, ovvero la teologia gaudentiana, opera in cui si mostra il modo facile di cocinar moderno con poca spesa...*, scritto in Roma l'anno del Signore 1705 per uso dell'infermaria del Collegio Romano"; Vilmorin-Andrieux and Company, *The Vegetable Garden*, London, Murray, 1885.

restituito di recente a Giacomo Ceruti e datato da Gregori tra il quarto e il quinto decennio del Settecento.(Fig. 16)



Fig. 16. Giacomo Ceruti, *Verza, rinfrescatoio, mortaio, vasetto sigillato, piatto con insaccati, piatto con pollo spennato, tagliere con carne e rape, pomodori, cipolle e aglio*, olio su tela, 1740-1750 ca., ubicazione sconosciuta.

L'aderenza del pittore al dato reale è qui attuata senza enfasi né abbellimenti superflui attraverso la naturalezza delle forme e la verità dei colori: dai pomodori rossi e arancio alle tante cipolle, dorate quelle mature, con ombrelle ravvivate di rosa le altre, fino allo splendido brano del cavolo verzotto che, al pari di un fiore, si spalanca in tutta la vegetale maestà sfoggiando *nuances* che virano dal bianco al verde marino, allo smeraldo e al verde giada<sup>44</sup>. Anche nei dipinti del fanese Carlo Magini improntati, al pari di alcuni esemplari di Ceruti, ad un severo rigore compositivo e tonale e a rapporti volumetrici ben definiti, che profetizzano gli ordinati spiegamenti poetici di bottiglie e suppellettili di Filippo De Pisis e Giorgio Morandi<sup>45</sup>, si ritrovano, più o meno nella stessa

---

<sup>44</sup> Per Giacomo Ceruti si rimanda, in sintesi, a M. GREGORI, *Giacomo Ceruti. Nature Morte*, catalogo della mostra (Bergamo, Palazzo Credito Bergamasco, 5 - 25 novembre, 2011), Credito Bergamasco, Bergamo 2011, in particolare tav. XX, scheda 21, p. 76 (con bibliografia); cfr., M. GREGORI e A. BAYER, *Pittori della realtà. Le Ragioni di una Rivoluzione da Foppa e Leonardo a Caravaggio e Ceruti*, catalogo della mostra (Cremona, Museo Ala Ponzone, 14 febbraio - 2 maggio 2004. New York, The Metropolitan Museum of Art, 27 maggio - 15 agosto 2004), Milano, Mondadori Electa, 2004. Particolarmente nutrito il repertorio di carni (di agnello, teste di maialino, vitelli, e pollami come anatre, lepri, tacchini, colombacci) e pesci (granchi, astici e frutti di mare) dispiegato dal pittore milanese nelle nature morte.

<sup>45</sup> S. FACCHINETTI, A. PIAZZOLLI, *L'œil gourmand. Un percorso nella natura morta dal Cinquecento al Novecento. La tavola imbandita da Fede Galizia a Evaristo Baschenis, da Giacomo Ceruti a Ennio Morlotti*, catalogo della mostra (Bergamo, Palazzo Credito Bergamasco, 29 settembre - 19 ottobre 2012), Bergamo 2012.

epoca dell'opera del *Pitocchetto*, dei pomodori, anche qui associati, forse non casualmente, alla cipolla, nutrimento citato da Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* come rimedio a numerosi mali. Molto utilizzati nella gastronomia mediterranea i bulbi, o *Allium cepa*, sono qui presentati nella caratteristica *treccia* realizzata con i gambi della stessa essiccati al sole, come ancora oggi si possono ammirare appese a decorare i terrazzi dei paesi della Calabria intorno a Capo Vaticano e a Tropea, dove è molto diffusa.

Persino nel dipinto variamente noto come *Pasta Eater*, *Allegory of Taste* o *Il gusto* o ancora *Il Mangiatore di pasta* e genericamente attribuito a Luca Giordano<sup>46</sup>, sembra di scorgere un tubero, posato sul masso grigiastro improvvisato a tavolo, accanto alle due solide pagnotte e alla fiasca di vino retrostante che si intravede scaturire appena dalle ombre dense del fondo scuro e caliginoso. (Fig. 17)



Fig. 17. Luca Giordano (?), *Mangiatore di pasta* (o *Allegoria del gusto*), olio su tela, 1660 ca., Princeton University Art Museum (USA).

Un popolano dai tratti grossolani e dall'espressione ancor più grottesca, tra umorismo e trivialità, stringe a sé avidamente con la mano sinistra un piatto bianco sbeccato colmo, sembrerebbe, di pasta "in bianco", i *vermicelli* che fanno la loro comparsa in alcuni documenti già alla fine del secolo XIII, dalla Sicilia musulmana a Genova, da Napoli e Pisa a Venezia, e intanto con la restante mano porta i sottili fili di pasta in bocca ponendosi quasi "in posa" con il volto orientato di tre quarti verso lo spettatore. L'ignoto personaggio, che manifesta nella gestualità e nelle tonalità una meditazione verso la pittura spagnola contemporanea di Claudio Coello, di Bartolomé Esteban Murillo e finanche di Diego Velázquez, calca l'azione con gesti caricati e con linguaggio sardonico che

rammenta i *mangiatori di ricotta* di Vincenzo Ciampi. Se a prima vista la composizione pare apparentemente configurare un soggetto umoristico, quasi da commedia dell'arte napoletana eseguito forse per compiacere il diletto canzonatorio

<sup>46</sup> Non entriamo qui nel merito dell'attribuzione del dipinto al pittore seicentesco che non vanta una approfondita letteratura scientifica di supporto. Conservato dal 1985 presso il Princeton University Art Museum e proveniente da una collezione privata, l'opera è citata in P. CORSINI, *Italian Old Master Paintings: Fourteenth to Eighteenth Century*, Piero Corsini, Inc., New York (1984) che non è stato possibile consultare.

di un qualsivoglia aristocratico nei confronti dei mediocri e del *popolino*, di fatto ad una analisi più approfondita esso potrebbe rivelarsi come un momento di appagata esaltazione e di allegro entusiasmo, trasmesso al *mangiatore* dal nutrimento ingurgitato. Gli abiti laceri e i muscoli guizzanti delle braccia caratterizzano la condizione del personaggio rappresentato, un mezzadro o un garzone atto a lavori pesanti ma sorridente e in 'buona salute'; specificatamente la modalità scelta del pittore per raffigurare il protagonista, 'in piedi' e non accomodato al tavolo di una taverna o di una brulla cucina come si converrebbe perfino ad un arcaico 'mangiatore di pasta', conferma l'idea che si sia inteso rappresentare il protagonista della scena in tutta l'imponente fisicità, chissà se conferitagli proprio dalle consuetudini alimentari qui rilevate ossia, dal consumare la *pasta*. Come Annibale Carracci con il *mangiafagioli*, anche il pittore napoletano o un epigono asseconda la peculiare inclinazione naturalistica mettendo in scena l'atto quotidiano del 'nutrimento', di un momento integrante dell'esistenza di ognuno eleggendo a modello, sebbene inconsapevolmente, oltre al protagonista della scena riprodotta, la pasta, *vermicelli* o *spaghetti* che siano. Questa sarebbe divenuta di lì a poco, uno se non, il simbolo della tradizione popolare della penisola e dell'intera civiltà mediterranea e nondimeno solo da un punto di vista nutrizionale bensì della vera identità della nazione e della più profonda sua essenza culturale.

Non solo granaglie ma principalmente ortaggi, frutta e vivande dai colori vivaci e smaltati, intensi e brillanti e dalle fisionomie domestiche e familiari, antiche e attuali. Dai fogliami liricamente accartocciati della vite e dell'uva stillante rugiada nel banchetto liturgico di Caravaggio agli agrumi gialli e succosi della costiera amalfitana, dagli opulenti e smaltati trionfi di frutta e verzure del Maestro della natura morta Aquavella, più vive e vibranti dell'umano e compassato violinista al vassoio di asparagi verdeggianti dei doni 'mangiativi' dell'Empoli; dalla prosperosa fruttaiola di Ciampi, novella Cerere portatrice di frutti polposi e succulenti alla solenne e mesta *Ortolana* di Guercino che conta i denari raccolti dalle mercanzie di funghi e violacee susine rifilate agli acquirenti, passando per la procace garzona spenna-anatre di Bernardo Strozzi e per i metafisici schieramenti di carni e cibarie delle dispense del Ceruti e del Magini, fino alle tonalità calde e materiche dello spagnoleggiante e murillano mangiatore di pasta. Attraverso le epoche, le correnti di pensiero e le scuole artistiche regionali e nazionali, l'aspirazione, l'intendimento, dei pittori naturalisti da sud a nord è stato di meravigliare, di illudere l'osservatore e confonderlo facendo ritornare al primitivo splendore i sostentamenti rappresentati, trasfigurando sostanze e alimenti trapassati e esanimi in materie viventi e tangibili e cibarie morte e inanimate in nutrimenti più vivi del vivo e più reali del reale.

(Per i diritti di riproduzione delle immagini l'Editore e l'Autore si dichiarano disponibili a regolamentare le pertinenze per le riproduzioni di cui non sia stato possibile rinvenire la fonte).



