

***LA TELA E LA TAVOLA.
UN PERCORSO TRA PITTURA E CUCINA: DA
GUIDO PEYRON E ARNALDO MINIATI A MAURO
BONINSEGNI***

**Auditorium dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze
Via Folco Portinari 5/r – Firenze
Venerdì 30 novembre 2012, ore 17.00**

**INTERVENTO DI FABRIZIO AMERINI
MEMBRO DELLA SEZIONE “LETTERE” DEL PAIOLO**

«Buonasera e benvenuti a tutti! Ringrazio tutti voi che avete sfidato il maltempo e preso parte a questo incontro, e ovviamente i relatori che hanno accettato il nostro invito e sono qui presenti — e cui lascerò tra poco la parola. Grazie a tutti!

Ma permettetemi prima di tutto di ringraziare il Presidente dell'Antica Compagnia del Paiolo, il Comm. Giuliano Borselli, per essere intervenuto e per aver così gentilmente accettato la proposta di questo incontro avanzata da me e dall'amico Mauro. Un sentito ringraziamento, davvero, all'Antica Compagnia del Paiolo per aver voluto patrocinare e organizzare questo evento!

Io insegno filosofia a Parma, ma non è certo in qualità di professore che sono oggi qui a presentare questo incontro. Non sono un cuoco né un pittore del resto, quindi sono forse la persona meno adatta a introdurre il nostro incontro. Sono tuttavia uno storico e da storico mi limiterò a parlare, ricordando alcune date e alcuni fatti che ritengo significativi per l'incontro di oggi. Vorrei prendere non più di cinque minuti per chiarire il senso di questa iniziativa e il perché della scelta dei libri indicati sull'invito che voi

tutti avete ricevuto — tre libri che sono esposti, insieme ad alcuni quadri di Peyron, Miniati e Boninsegni, nella saletta attigua a questa sala, dove poi ci sarà anche il rinfresco.

Oggi sono qui anche come membro della sezione “Lettere” del Paiolo. Per quanti di voi non lo sapessero, vorrei ricordare, brevemente, che il Paiolo è un antico cenacolo di pittori e artisti, fondato nel 1512 da Gian Francesco Rustici, cenacolo cui presero parte insigni artisti del tempo, da Andrea del Sarto a Leonardo da Vinci, solo per ricordarne qualcuno. L’idea di fondo della Compagnia era quella di “fare arte a tavola”, cioè di coniugare e conciliare l’arte (soprattutto visiva, pittura e scultura) e la cucina. “Fare arte a tavola”: che voleva dire non solo parlare di arte di fronte a un buon piatto, ma anche — e i Paiolanti cinquecenteschi ne avevano l’ambizione — provare a ‘trasferire’ l’arte nella cucina, ovvero provare a rendere il pranzo o la cena un’opera d’arte. Per chi volesse saperne di più sul tipo di gare culinarie, di raffinatezze gastronomiche e di certami letterari che animavano le cene dei Paiolanti cinquecenteschi, consiglio il bel libro di Pier Francesco Listri, *L’Antica Compagnia del Paiolo. 1512-2008* (Sarnus edizioni, Firenze 2008). Ma per quello che a noi interessa qui oggi, va tenuto presente che i Paiolanti erano artisti che amavano la cucina e che quindi non disdegnavano di farla. Artisti e cuochi a un tempo. Amici ma anche avversari nelle ‘disfide’ culinarie che di settimana in settimana si organizzavano a casa dei Paiolanti. Questo lo spirito del Paiolo.

Come ricordava il Comm. Borselli, quest’anno si celebrano i cinquecento anni della Compagnia. L’Antica Compagnia del Paiolo non ha certo resistito per tutto questo tempo. Il Vasari nelle sue *Vite* ci dice che già

verso la fine del Cinquecento la Compagnia si era dispersa. Si deve a una serie di artisti fiorentini, tra cui spicca il nome di Arnaldo Miniati, che è stato a lungo segretario della Compagnia, la rifondazione moderna della Compagnia nel 1950. Anche il Paiolo moderno ha avuto i suoi alti e bassi. Miniati stesso ricorda che già vent'anni dopo la Compagnia si era addormentata, praticamente si era sciolta; “nel 1970 chiamai a raccolta alcuni amici e ridetti vita alla Compagnia”, scrive Miniati (*Una pagina sull'arte figurativa fiorentina*, Gonnelli e figli, Firenze 1976, p. 125). Non è facile occuparsi di arte e di cucina. Non sempre i Paiolanti hanno raggiunto questo scopo e non sempre la Compagnia ha mantenuto la vivacità e goliardia delle origini, o quel carattere ‘garibaldino’ – come lo ha definito brillantemente il prof. Riccardo Saldarelli, il Presidente della sezione “Artisti” del Paiolo – che l’aveva contraddistinta ai tempi di Miniati.

A me e all’amico Mauro sembrava giusto ricordare, nell’anno del cinquecentenario, in modo molto semplice e del tutto informale, quei Paiolanti o amici del Paiolo che hanno cercato di catturare ed esprimere lo spirito di cui parlavo prima, di fare cioè arte e cucina, di essere artisti e cuochi a un tempo. Alcuni di loro, in più, hanno voluto testimoniare questa doppia natura, scrivendo e passandoci le loro ricette e, attraverso esse, le loro riflessioni sulla relazione tra arte e cucina, tra i tubi dei colori e i barattoli delle spezie, in una parola tra la tela e la tavola.

La prima tappa della nostra storia inizia nel 1956. In quell’anno Guido Peyron, importante e affermato pittore fiorentino, dà alle stampe per la casa editrice Vallecchi di Firenze il libro *Note sulla cucina e altre cose*, dopo un lungo percorso editoriale che è stato ricostruito con grande

accuratezza dalla dott.ssa Francesca Cagianelli nell'introduzione alla ristampa anastatica dell'opera peyroniana uscita per la Bandecchi & Vivaldi nel 2003. Non mi soffermo sulla figura di Peyron come pittore, ricordo solo che Peyron e Miniati erano legati da grande amicizia — come mi ha confermato anche la figlia di Arnaldo Miniati, Donella Miniati, che ringrazio di essere oggi qui presente — e che la frequentazione e la passione di Peyron per la cucina risale almeno agli anni Venti e Trenta del Novecento. E' d'obbligo ricordare le famose “tavolate del mercoledì” presso il ristorante Antico Fattore, in via della Lambertesca, alle quali prendevano parte molti artisti e letterati dell'epoca, da Libero Andreotti a Eugenio Montale, da Felice Carena appunto a Guido Peyron — incontri che diedero vita al Premio letterario Antico Fattore, che fu assegnato per la prima volta nel 1931 alla poesia *La casa dei doganieri* di Eugenio Montale, di cui Peyron illustrò la copertina con alcuni suoi raffinati disegni. Per la cronaca, il Gabinetto Vieusseux conserva ancora l'originale, con le firme di quanti presero parte alla prima assegnazione del premio. Ma non vado oltre. Per chi voglia saperne di più su questa esperienza consiglio un agile libro di Massimo Gatta, *Bibliofilia del gusto. Dieci itinerari tra libri, letteratura e cibo* (Bibliohaus, 2008), dove le “tavolate del mercoledì” all'Antico Fattore sono ricostruite in tutti i dettagli.

Il ricettario di Peyron è poco noto. Qui manca il tempo per presentarlo come si deve. Ricordo solo alcune caratteristiche, che ci serviranno per introdurre il successivo libro, quello di Miniati. Le *Note* di Peyron — precedute dalla bella poesia di Eugenio Montale *Il gallo cedrone* (1949) — rappresentano un ‘modello’ di ricettario artistico per certi versi tradizionale: un insieme di menù frutto dell'esperienza diretta dell'artista-cuoco. Menù di vario genere: colti e raffinati, ma anche popolari e

regionali, per non dire spiccatamente fiorentini. Scorrendolo, uno vi troverà infatti i filetti di sogliola alla St. Cecile, il piccione al 'Vieux Colombier' o la salsa alla Maître d'Hôtel; ma anche i piselli alla fiorentina, un'appetitosa coratella alla periferia o la ricetta della vera frittata di cipolle, per non parlare della "ricetta per cuocere i fagioli da condire e di poi per farli all'uccelletto come li fanno in Lucchesia o alla fiorentina" (p. 152). I menù sono intervallati da disegni e riproduzioni di quadri dello stesso Peyron, oltre che da varie considerazioni sulla cucina, sulle sue tecniche e sulla sua disciplina, spesso confrontate da Peyron con quelle dell'artista-pittore. Nella Presentazione, lo stesso Peyron ci tiene a precisare che non si tratta di uno dei consueti trattati di cucina o uno dei tanti fortunati "Re dei cuochi". Come si deve a un ricettario d'artista, Peyron fa notare che il suo libro vuole essere un "racconto delle cose che mi piacciono di più, scritto in un linguaggio cordiale" (p. 3). Ma non solo questo. Le *Note* sono anche un racconto sul legame tra cucina e pittura. Lascio parlare Peyron: "la buona cucina è un'arte difficile da inventare e da fare. Se per inventarla occorre una fantasia particolare, per farla occorrono attitudine ed esperienza. La fantasia pronta, i sensi vigili: soprattutto il fiuto (che fra gente del mestiere si chiama 'il naso')... il mio racconto vuol dirvi che il cuoco forma e perfeziona il suo stile, a poco a poco, come l'artista; ma, è quasi inutile insistervi, non può perfezionarlo se non possiede, innato, un certo temperamento" (p. 4).

Queste parole ci portano alla seconda tappa della nostra storia. Durante la sua rinnovata vita moderna, il Paiolo ha cambiato molte volte la propria sede. All'inizio, era consuetudine porre la sede presso un ristorante, e tra il 1957 e il 1962 il Paiolo aveva sede presso la trattoria "Al Girarrosto" in Piazza S. Maria Novella 10/r. Sono questi anni

particolarmente ricchi e produttivi. Sotto la guida ispirata di Miniati e grazie alla collaborazione di Fortunato Papi, ristoratore e amante e collezionista d'arte, vengono organizzate "Al Girarrosto" molte mostre e si svolgono molti incontri conviviali. Ricordo due date significative per il nostro percorso, due date che intrecciano la storia del Paiolo e di Miniati con quella di Peyron.

La prima è il 1959. Dal 28 febbraio al 30 aprile, Miniati organizza "Al Girarrosto" una mostra nazionale di pittura dal titolo "La cucina nell'arte", sotto gli auspici della delegazione toscana dell'Accademia italiana della cucina (*Una pagina sull'arte figurativa fiorentina*, p. 26). Forse la prima mostra organizzata dal Paiolo sul binomio arte/cucina. Come ricorda anche Fortunato Papi — in un opuscolo del 1962 che riporta tutte le mostre che si svolsero in quei felicissimi cinque anni — la giuria era composta da Michelangelo Masciotta, da Ugo Capocchini, da Giovanni Colacicchi, da Renzo Federici, da Renzo Grazzini, da Mario Novi, da Paolo Emilio Poesio e da Augusto Zoboli. Segretario era Bruno Chiessi e unico membro d'onore Guido Peyron, definito da Miniati "pittore e cuoco" (*Piccola Biblioteca "Al Girarrosto"*, p. 3). Vi parteciparono trentasette pittori, nati dopo il 1918, scelti e invitati dal Comitato organizzatore in ogni parte d'Italia. Ventotto pittori fiorentini, nati prima del 1918, furono ospitati nella sala superiore della trattoria, ma senza concorrere a premi.

L'anno dopo, nel 1960, Guido Peyron morì e non si fa fatica a immaginare la tristezza che la notizia dovette suscitare in Arnaldo Miniati. Due anni dopo, nel 1962 — e quest'anno ne ricorre il sessantenario — Miniati organizza "Al Girarrosto" una retrospettiva di Guido Peyron, esponendo "30 opere di varie epoche e tutte di felicissima qualità" (*Una*

pagina sull'arte figurativa fiorentina, p. 37). L'evento che, a mia conoscenza, fu il primo omaggio reso a Peyron dal Paiolo ricevette una certa risonanza mediatica. Per il nostro discorso di quest'oggi, vale la pena di ricordare quanto disse Miniati al giornalista della R.A.I. Giancarlo Pancani, che aveva ripreso l'evento. Alla domanda del giornalista “*Perché lei ha scelto un ristorante come sede di questa mostra?*”, Miniati risponde: “A parte che qui [“Al Girarrosto”] si realizzano a ritmo continuativo mostre d'arte, ho pensato che la trattoria fosse il luogo più adatto per onorare Guido. Il suo studio era una mescolanza di tele, padelle, pentole e barattoli di aromi, tanto che la sua passione culinaria era nota anche fuori Firenze. Pubblicò un vero trattato gastronomico, arricchito di consigli per i commensali, e ornato dei suoi stupendi disegni” (*Una pagina sull'arte figurativa fiorentina*, p. 38).

Le parole di Miniati parlano da sole. Miniati, con affetto, ricorda la doppia natura di Peyron, pittore e cuoco, come lo aveva definito tre anni prima, e sembra vedere in lui la figura del “perfetto Paiolante”. L'influenza di Peyron su Miniati è fuori discussione. Non so dire quanto su Miniati-pittore — non è comunque questa la sede per discutere questo aspetto —, ma sicuramente profonda fu quella su Miniati-cuoco. Nel novembre del 1971, infatti, Arnaldo Miniati dà alle stampe per la Giorgi & Gambi di Firenze, come Settimo quaderno della nota rivista *Giornale di Bordo*, un raffinato libro dal titolo *Storie di cucina*. Non c'è da stupirsi se nelle prime pagine troviamo un accorato e affettuoso omaggio a Guido Peyron. Mi sembra doveroso richiamare qui alcune parole di Miniati— parole che lasciano trasparire in controluce la malinconia ancor viva di Miniati per la scomparsa di Peyron, ma anche la gratitudine per l'amicizia che li legava: “Mi ricordo il tuo studio; tenevi insieme alle tele pentole e fornelli, e

mangiare con te era un rito; accomodavi la saliera e il lume e dipingevi, con quei fondi rosa, la zuppiera, il prezzemolo, l'alloro. Son belle le tue tele. Organizzai dopo la tua morte una retrospettiva dei tuoi quadri, e quella sera a cena rifeci una ricetta: "la coratella alla periferia", che tu avevi dedicato a Ottone. Ora ti rendo omaggio come cuoco, riportando qui un tuo scritto, e voglio che gli amici facciano attenzione. "La cucina è colore, poesia e profumo. Maneggiamento simile a quello di chi pratica le arti plastiche, allo stemperamento dei colori, al preparare sulla tavolozza degli accostamenti". (...) "La cucina è fatta di passione, giusta dosatura del fuoco e scelta del momento opportuno per aggiungere questo o quell'ingrediente". Hai ragione, Guido, artisti e cuochi si nasce, è un'attitudine che viene su con noi; dopo impari il mestiere, la tecnica e i trucchi; ma a nulla vale il mestiere, lo studio e le accademie, se non sei nato, se non hai passione" (*Storie di cucina*, p. 12).

Si potrebbero dire molte cose sul libro di Miniati. Mi limito a porre l'accento su un solo aspetto. Se per Miniati la cucina di Peyron era un 'rito', essa diventa quasi 'religiosità' in Miniati: "vai in trattoria con religiosità come quando visiti lo studio di un artista, ricevi il cliente come un ospite sacro, dàgli da mangiar bene, da bere bene, e così sia", scrive Miniati a mo' di invito "all'amico e all'oste" (*Storie di cucina*, p. 9). Come ogni religione, la cucina ha le sue regole scritte e tutto un insieme di regole non scritte, di accorgimenti, di stratagemmi, di segreti, che Miniati via via cerca di portare in luce e commentare nel suo libro.

Il 'modello' letterario delle *Storie di cucina* è senz'altro diverso da quello delle *Note* di Peyron. Miniati raccoglie ricette intimamente legate alla propria esperienza di vita e le indirizza agli amici più cari: dalle ricette

rinascimentali a improponibili ricette esotiche — frutto dei suoi viaggi in Cirenaica —, dalle ricette sarde a quelle fiorentine, fino a quelle per così dire familiari. Disposte secondo le quattro stagioni, le ricette di Miniati rivelano una forte attenzione verso la schiettezza e integralità degli ingredienti delle pietanze, verso la semplicità dei cibi e della loro realizzazione, verso l'individualità del percorso culinario. Vale per la cucina quel che Eugenio Montale notava per l'arte: "Quel che no veduto io rivela gusto sottile, armonia e un senso dell'inafferrabile e quasi direi dell'invisibile. E' un'arte nutrita di solitudine quella di Miniati. Mostrarla al pubblico è quasi una contraddizione" (*Disegni di Arnaldo Miniati*, a cura di Romolo di Martino, Gonnelli e figli, Firenze 1974). Come in Peyron, anche in Miniati non mancano i disegni che accompagnano le ricette, né mancano accostamenti tra la tela e la tavola — elementi che fecero parlare, ancora a Montale, di "una cucina pittorica" di Miniati.

Ma veniamo all'ultima tappa di questa storia. L'accostamento tra la tela e la tavola è ancora più esplicito nel terzo libro che sarà presentato quest'oggi, *Il focolare dell'artista* (Sarnus edizioni, Firenze 2009), di Mauro Boninsegni. Mauro è un amico e un 'cucinatore' — più che cuoco — sopraffino. Per varie ragioni, ho avuto modo di seguire il suo lavoro, ma non mi ci voglio soffermare, perché abbiamo il piacere di avere con noi quest'oggi il dott. Valentino Fraticelli e la dott.ssa Daniela Pronestì che lo illustreranno come si deve. Chiudo il mio discorso ricordando solo come Mauro abbia tenuto presente per il suo libro entrambi i 'modelli' letterari di cui abbiamo parlato poco fa. Anche nel suo caso, le ricette delineano un percorso gastronomico personale, caratterizzato dall'attenzione verso piatti genuini e sapori tradizionali — rimiscelati da Mauro in modo del tutto originale, va detto —, nonché dall'attenzione verso il susseguirsi delle

forme e dei colori che la natura ci offre nei vari mesi dell'anno — secondo i quali sono disposte le ricette nel libro. Anche nel suo caso, inoltre, le prescrizioni delle ricette — quantità, tempi, ingredienti, etc. — non sono fissate in modo certo, e il lettore è lasciato libero, nel riproporle, di aggiungere e modificare tempi, dosi e ingredienti a suo piacimento. Più che ricette, quelle di Mauro potrebbero essere definite 'canovacci' per un pranzo, suggerimenti che scaturiscono dalla propria diretta esperienza a S. Donato in Fronzano. E come nei suoi due 'modelli', anche Mauro alterna le ricette con riproduzioni dei propri quadri e pensieri sparsi sull'arte e sul suo rapporto con la cucina.

Con il suo libro, Mauro ha portato avanti la tradizione dei Paiolanti 'più integrali', quelli che non solo hanno fatto ma che hanno scritto di pittura e cucina. L'auspicio è che altri Paiolanti proseguano questa strada, rinnovando lo spirito dell'Antica Compagnia così come voluta dal Rustici. E qui mi fermo.

Per concludere, lasciatemi dire che questo incontro non sarebbe stato possibile senza il generoso interessamento e la disponibilità dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze, che, tramite la persona del dott. Emanuele Barletti, non solo ci ha messo a disposizione questa splendida sala dell'Auditorium, ma anche quattro bellissime e importantissime opere di Guido Peyron, che sono state esposte insieme ad altrettante opere di Miniati e Boninsegni nella saletta qui attigua, dove poi si terrà anche un piccolo rinfresco.

Grazie ancora a tutti!»