

**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 VALENTINO FRATICELLI

Ex conservatore di Palazzo Medici-Riccardi e
ex Direttore della Biblioteca Moreniana

«Ringrazio l'antica Compagnia del Paiolo per avermi invitato.

La dott.ssa Cagianelli e il prof. Spagnesi, che mi hanno preceduto, hanno ben evidenziato il senso di questa mostra — conferenza e presentato egregiamente i libri di Guido Peyron e Arnaldo Miniati, la loro arte e il loro amore per la cucina.

Io non sono uno storico dell'arte, ma uno storico che però ha avuto a lungo ed ha ancora contaminazioni e frequentazioni assidue con l'arte; per oltre un decennio sono stato Conservatore di Palazzo Medici Riccardi. Cercherò pertanto di accompagnarvi alla scoperta del mondo che si muove intorno al libro di Mauro Boninsegni *Il focolare dell'artista*.

Presentare “per bene” questo il libro non è facile. Negli ultimi tempi si è provato spesso ad accostare l'opera d'arte al cibo, quasi sempre però con protagonisti uno storico dell'arte e uno chef, più o meno noti, realizzando spesso in cucina quanto descritto nelle opere d'arte.

Il libro di Mauro è cosa ben diversa. Intanto in lui si assommano le due figure richieste: l'artista e il cuoco (termine più bello e vero di chef). Il libro è la storia di due passioni, di due amori direi dell'autore: la pittura e l'arte culinaria, aggiunte ad una terza passione, intesa come dovere, il recupero della memoria e la sua trasmissione.

Una quarantina d'anni fa, nella sua prima lezione al Collège de France, il grande Roland Barthes dette una straordinaria, direi quasi eversiva definizione di *Sapientia* (alla latina ha un significato più pregante): “*nessun potere, un po' di sapere, un po' di saggezza e quanto più sapore possibile*”. Nel libro di Mauro Boninsegni ritroveremo spesso questi ingredienti, soprattutto saperi e sapori si rincorrono insieme ai colori, “si rispondono” si potrebbe dire con Charles Baudelaire.

Per entrare un po' nel mondo di Mauro e, quindi, anche in questa sua opera, occorre partire dalla sua casa studio di San Donato in Fronzano, nei pressi di Reggello, perché è lì che la sua esperienza artistica non solo prende le prime mosse, ma si *addensa*, come direbbe Dino Campana, cresce, si matura. L'autore stesso vi è nato e vi ha trascorso l'infanzia apprendendo i primi rudimenti della pittura dallo zio Adolfo Boninsegni, artista noto e docente all'Accademia delle Belle Arti di Firenze. La casa è gremita di opere (sculture, dipinti, disegni) dello zio e Mauro spera, in tempi non lunghi, di poterla trasformare in una casa museo. Il ritorno in piena maturità a viverci gran parte del suo tempo, ha rinvigorito la passione.

Mi permetto una breve descrizione.

Entrando nella grande stanza con il camino, destinata alla convivialità, si nota subito questo connubio: la grande tavola per i

commensali e alle pareti sculture, tele e disegni dello zio, sue e di altri artisti. La cucina vera e propria è in una stanza discreta e, quasi, nascosta. A sinistra, dall'esterno, il suo atelier (io preferisco, in un italiano un po' antico, "bottega"): scaffali colmi di bottiglie, barattoli, bicchieri, vasi, cavalletti, tele, pennelli, colori... E, poi, l'orto/giardino, altra grande meraviglia di anarchico ordine (non è un ossimoro), nel quale crescono in totale libertà alberi da frutto, ornamentali, fiori, ortaggi, piante selvatiche selezionate, aromatiche... una sorta di giardino di Givenchy di Monet se ci fossero acqua e ponticelli.

Lui stesso dichiara di venire da un ambiente, quello contadino dal quale anch'io provengo, dove tutto veniva riciclato ed è proprio da questo riuso che nascono le sue opere. Bottiglie, barattoli, bicchieri, vasi, altri oggetti vengono di volta in volta ridipinti di colore diverso, disposti in modi sempre diversi perché possano generare sensazioni ed emozioni diverse. È la ricerca di un contenuto, di un'essenza che superi la forma fisica per raggiungere una forma estetica che dia bellezza e produca emozioni. Lo stesso avviene per i cibi: combinazioni diverse degli ingredienti generano gusti differenti, esaltando un aroma, un profumo, un colore su tutti gli altri componenti; le dosi, i tempi di preparazione e di cottura non sono mai indicati nel ricettario, vengono lasciati al gusto del lettore, come del resto si fa con i colori quando si mescolano per avere trasparenze o cromatismi desiderati.

Nel proporre i propri piatti c'è però un'appassionata ricerca volta al recupero della tradizione culturale dell'antica campagna toscana: la semplicità che ha alle spalle decenni o secoli di lavoro di chi ci ha preceduto. L'orto, oltre a fornire spesso frutta e fiori (forme e colori) per le

tele, entra prepotentemente nella preparazione dei piatti scanditi quasi sempre secondo le stagioni e fornisce anche la base per tutti i liquori che Mauro prepara nel corso dell'anno per offrirli agli ospiti a fine pranzo. Una poetica quella di Mauro che per corposità e trasparenze, per amore grande verso le cose umili, ricorda lo spirito delle *Odas elementales* di Pablo Neruda.

Il libro, con una bella introduzione di Fabrizio Amerini e una bella nota finale o postfazione di Guido Carrai, è una sorta di “breviario”: un continuum di dipinti, pensieri, ricordi d'infanzia, riflessioni sull'arte, descrizioni di piatti del menu di uno o due giorni al mese.

È costruito come i cicli dei mesi della tradizione scultorea e pittorica medievale, che possiamo ammirare nelle pievi romaniche e nelle preziose miniature dei codici. Immaginiamo che, come nel medioevo, Mauro usi la tavola come supporto pittorico invece della tela. Tavola e tavola, dipinto e cibo, la relazione è più diretta. E proprio su questa concludo, ricordando quanto è stato scritto in ricordo di un grande artista, sulla facciata della sua casa natale romana, nei pressi di Campo dei fiori, “... *destinato ad amare le tavole del palcoscenico quanto le tavole imbandite...*”. Si parla, ovviamente, del grande Aldo Fabrizi.

Grazie.»