

***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 ENRICO SPAGNESI

Presidente della Sezione “Lettere” dell’Antica Compagnia del Paiolo

«Guido Peyron, Arnaldo Miniati, Mauro Boninsegni. Li unisce l’amore per l’antico sodalizio fondato nel 1512 dal Rustici e consistente, come racconta il Vasari d’“una brigata di galantuomini che si chiamavano la Compagnia del Paiolo, e non potevano essere più che dodici”, e poi rifondata nel 1950 per rinnovare le antiche tradizioni, dal Miniati e da altri artisti.

E naturalmente i tre di cui oggi parliamo sono accomunati dalla passione del cucinare, e dal gusto di quella buona tavola che poi è uno dei presupposti del nostro Paiolo. Questa passione si è tradotta in carta stampata e illustrata da alcune riproduzioni delle proprie opere. Faccio una premessa banale e scontatissima. Io non sono un critico d’arte, men che mai un gastronomo o cultore di culinaria. Al massimo, posso cucinarmi un piatto di pastasciutta o un uovo al tegamino, con qualche insicurezza, per sopravvivere. Ma, come tante altre persone ‘digiune’ di gastronomiche raffinatezze resto attratto, meravigliato e affascinato dalle molte rubriche di cucina sui giornali, quotidiani e settimanali, nonché stupito di fronte alle

prodezze mostrate nell'odierna alluvione televisiva di programmi dedicati ai cuochi, alle cucine, tra immaginati sfrigolii d'olio e arrostiti più o meno bruciacchiati, ma presentati in pompamagna al dichiarato scopo di sollecitare l'imitazione — più che l'acquolina in bocca.

Io sono soltanto uno storico del diritto che per professione è abituato a cercare, cogliere e descrivere i segni del tempo negli oggetti studiati, a contestualizzarli, e che poi si picca di fare qualche riflessione sulle vicende della cultura. Qui, in ordine di tempo, incontriamo il libro di Peyron, abbellito da schizzi di cose attinenti alla cucina, come tegami, seppie e bistecche, con riproduzioni di vecchi menu stampati. I segni mi appaiono chiari. Il primo si compendia nel notare l'editore, che è Vallecchi. L'abbinamento di questa gloriosa casa editrice, rappresentata allora da Attilio e Piero, amici del pittore, al nome di Peyron è sufficiente a rinviare a un mondo tumultuoso, la Firenze artistica tra le due guerre, oggi presentata in una bella mostra sugli anni del fascismo, dove è appunto anche esposto un quadro di Peyron molto famoso del 1928, "Gli amici nell'atelier", vale a dire nel suo studio. Ritratti da lui Montale, Bontempelli, Loria, Palazzeschi. Rievoco quei tempi menzionando solo tre riviste, *Il frontespizio* di Piero Bargellini, *Solaria* di Alberto Carocci, e *Il Selvaggio* di Mino Maccari; una galleria d'arte, cioè la saletta Gonnelli; e tre Caffè letterari, il Michelangelo, le Giubbe rosse, la Birreria Paszkowski. La parte per il tutto. Un tutto fatto di tumultuose passioni, rispetto alle quali il libro di Peyron ha un effetto paragonabile a quello d'un porto riposante e sicuro, per il marinaio scampato alle tempeste. Forse un contrappunto rispetto al motivo conduttore della bella mostra fiesolana del 2003, intitolata dalla curatrice Cagianelli "I fantasmi di Peyron". Qui si apre un altro universo,

quello vivo e ruspante d'una cucina fatta di tradizioni e di cose non risapute ma rivissute.

Il secondo segno direi è la bella poesia di Eugenio Montale del 1949, ripubblicata in testa a queste dalle prodezze riferite, perché dedicata al Peyron, pittore e cuoco, intitolata *Il Gallo cedrone*. Segno del rapporto strettissimo che s'instaura tra pittura, cucina e letteratura, specie quando si tratti di levare alto il grido dell'artista in difesa delle persone e dei valori umani e umanistici che si esprimono attraverso un'attività di natura speciale e d'altissima levatura.

Un terzo segno e un aiuto a capire è per me costituito dal pamphlet d'un giornalista e pubblicista livornese, Aldo Santini, dal titolo *Cucina toscana, delitti e castighi*, dell'83. C'è un forte collegamento col libro di Peyron, dal quale sono tratti molti schizzi; Santini stigmatizza i sedicenti allevatori di razze pregiate come la chianina, che sono piuttosto ingrassatori, e contiene pagine forti di condanna sia per i camerieri che appena ti siedi prima ancora di porgerti il menu ti chiedono: "lo beve rosso o bianco?", sia per quanti danno estensione enorme al Chianti. Epperò lo scritto di Santini è prezioso anche per il libro di Miniati del '71, le *Storie di cucina*. Che quasi a ogni pagina riservano una sorpresa, con la capacità di aprirci scenari richiamati dalle ricette strane, dalla Cirenaica con i suoi stufati di gatti selvatici e arrostiti di serpi e dalla Sardegna dei piatti tipici fino alle riunioni conviviali della Compagnia dei dodici apostoli, confortata dal ristoratore Sabatini, col conferimento dei premi San Luca a personaggi come Jean Louis Barrault, Renata Tebaldi, Dimitri Mitropoulos. Un libro che è composto di avventure spirituali, e come dice Sergio Baldi nella prefazione, prova che il Miniati, di solito pacifico, "in cucina è imperioso".

Devi seguire i suoi ordini: ma sono ordini diciamo così derivanti da antichissime consuetudini. Vedi per esempio la ricetta dell'agreste, quella salsa che si faceva lavorando con pazienza l'uva omonima, che qui chiama 'invaioletta'.

Di tutto quello che ci sarebbe da dire, sottolineo le raccomandazioni con cui si apre il volume "All'amico e all'oste", e poi separatamente all'amico e all'oste, perché in un ristorante si entri con religiosità come nello studio d'un artista; il cliente non pretenda di chiedere specialità della propria terra, se lontano da essa, il trattore smetta di fare i piatti cosiddetti internazionali e sia geloso delle tradizioni della sua regione. E infatti il primo e fondamentale ordine che dà il Miniati è quello della genuinità e della freschezza. Segue un comando altrettanto assoluto: stai attento a quel che fai quando cucini, e a quel che mangi quando mangi.

E qui è doveroso ricordare che la scrittura delle ricette, con presentazione letteraria, ha un grande e famoso capostipite, in Toscana, quel Pellegrino Artusi di Forlimpopoli che nel 1891 pubblicò *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, un titolo che è tutto un programma, e direi una risposta a quelle provocanti affermazioni di insanabili diversità tra l'arte e la scienza, perché l'arte di mangiare bene dipende dalla sapienza espressa nel cucinare. Ho voluto citare questo bellissimo libro perché qualcosa lo unisce ai tre volumi qui presentati e sui quali do qualche impressione. L'atteggiamento nei confronti della cucina toscana. Non guardiamo ai risvolti negativi: Santini nel libro citato dice che i toscani stanno sulle scatole ai non toscani, in quanto passano per supponenti, presuntuosi, vogliono correggere la sintassi e la pronuncia degli altri; e in particolare, in campo gastronomico, perché si vantano non solo d'aver

conquistato Milano e i lombardi con l'olio bono, i fagioli e la bistecca, ma addirittura d'aver fatto l'unità d'Italia, su questa base. Purtroppo oggi si fa passare per olio una miscela prodotta dalla chimica, neutra e trasparente, senza gusto; la bistecca è sciapa e pallidissima, non proviene dai lombi dei vitelli chianini. Ma ci sono gli aspetti positivi: la cultura che si esprime nei fagioli al fiasco (chi se li ricorda più?), o nel rapporto d'un popolo come quello livornese con le "cee", o nell'impiego d'un fornello a carbone (con quanta gioia delle massaie, si può immaginare), dove efficacemente sposare l'aroma della legna e quello derivante da una sapiente lenta rosolatura.

Ma passiamo al libro di Mauro Boninsegni, dove diverso è l'approccio del pittore alla cucina: qui, come avvisato all'inizio dell'opera, si usano cibi e sapori nello stesso modo in cui ci si serve dei colori per raccontare storie sulla tela. E spesso viene naturale d'arricchire i saporiti piatti proposti con il condimento della filosofia dell'arte. Cito: "idee nascoste si possono svelare dopo molti secoli, così la memoria, come deposito del passato e anticipazione del futuro, acquisisce valore come fondamento dell'arte" (p. 44).

Una sensibilità che potrebbe allentare il collegamento proposto con l'opera dell'Artusi. Perché lui non ha prodotto quadri né ceramiche, ed era interessato ad esprimere il senso d'una grande missione di carattere unificante, instillare il dovere positivista e scientifico della pulizia e dell'igiene. Eppure sono recuperabili valori unificanti, perché quel pioniere della culinaria seppe insieme cogliere alcuni dei caratteri universali toscani, nostri, cioè la parsimonia, il buon gusto e il rispetto del passato territoriale.

Che sono anche i valori espressi dai tre libri, accomunati dal fatto di non scaturire dalla fantasia — seppur supportata da audace talento (vedi le

mode di volta in volta imposte da cuochi francesi, spagnoli, cinesi ...) —, ma dall'esperienza vissuta giorno per giorno sui fornelli, e dalla volontà ferma di puntare sull'incontro delle tradizioni toscane con la particolare visione che dei fatti e degli oggetti fornisce l'artista vero.»