parmalat

educational division



Il Professor Strampalat
va a scuola

Il latte in cattedra











Atti dei seminari formativi per docenti

anno scolastico 2014 - 2015

Il Professor Strampalat va a scuola

Il latte in cattedra

Atti seminari formativi per docenti

Indice

- Educational Parmalat ..... pag. 3
- Seminari formativi per docenti - 2014/2015 ..... pag. 4
- Connubio tra tradizione e alimentazione equilibrata: è ancora possibile?
  Dott.ssa Valeria Vitiello, Dott.ssa Monici ..... pag. 5
- L'allevamento delle vacche da latte. Il ruolo Parmalat
  Dr. Paolo Bulgarelli ..... pag. 13
- Art kitchen. Breve vademecum per la degustazione dell'arte.
  Dott.ssa Giovanna Brambilla ..... pag. 21
- Spunti grafici per un elaborato creativo ed originale
  Patrizia Curati e Patrizia Depedri ..... pag. 39

A cura di **Parmalat Educational Division**
Progetto grafico e impaginazione **MAIA Ambiente e Comunicazione** (Maia è un marchio L'Ovile scrl)

Tutti i diritti riservati.

Educational Parmalat

Dal 2008 Parmalat propone alle scuole il progetto didattico “A scuola con Strampalat”, per supportare i docenti, offrendo loro competenze e materiali utili alla diffusione di una sana cultura alimentare e di corretti stili di vita.

I progetti didattici sviluppati da **Parmalat Educational** nel corso delle prime sette edizioni proposte hanno coinvolto, complessivamente, circa 16.000 classi della scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado, per un totale di circa 400.000 alunni e 38.000 docenti.

Le proposte sono gratuite e si rivolgono ad insegnanti, alunni e famiglie di tutto il territorio nazionale. Nelle zone in cui sono collocati gli stabilimenti produttivi Parmalat (provincie di Parma, Genova, Udine, Bergamo, Monza, Caserta, Como), si offre la possibilità di sviluppare progetti didattici maggiormente articolati.

Ogni anno, i docenti hanno la possibilità di scegliere tra diverse attività: un concorso didattico, intorno al quale si struttura l’attività educativa dell’intero anno scolastico; visite agli impianti produttivi; interventi didattici in classe; seminari formativi per i docenti, finalizzati a suggerire idee e spunti utili per la partecipazione al concorso. Il “Professor Strampalat”, mascotte del progetto, accompagna insegnanti e studenti nel percorso didattico che sviluppano.

Gli insegnanti ricevono, inoltre, materiale didattico coerente con le esigenze pedagogiche di ciascun ordine scolastico:

- il Kit didattico del Professor Strampalat **“La scienza del latte oggi”** per le classi della scuola primaria;
- il kit didattico **“I misteri della Città del Latte”** per le classi della scuola secondaria di primo grado;
- gli **“Spunti…ni Educativi”** per le scuole dell’infanzia e secondarie di primo grado.

Il progetto è supportato anche dal sito internet **http://scuole.parmalat.it** che consente un facile accesso alle proposte educational di Parmalat, offre la possibilità di dialogare con il Professor Strampalat su Facebook e contiene un filmato che illustra il processo di lavorazione del latte dagli stabilimenti produttivi Parmalat fino alla nostra tavola.

Un ulteriore strumento a servizio, è il blog in cui vengono pubblicate periodicamente diverse tipologie di contenuti sul tema dell’educazione alimentare, della sostenibilità ambientale, sulle attività educational “on the go“ e su diversi spunti didattici. Lo scopo è quello di fornire un ulteriore supporto ai docenti che già hanno conosciuto i progetti “educational” di Parmalat, fornendo loro informazioni e materiali interessanti su cui lavorare.

Seminari formativi per docenti 2014/2015

I seminari formativi vengono proposti da Parmalat, nell'ambito del progetto educational, con l'obiettivo di suggerire ai docenti coinvolti, contenuti e utili suggerimenti per guidare le proprie classi nella preparazione dell'elaborato con cui parteciperanno al concorso didattico.
Gli incontri sono aperti anche ai rappresentanti dei genitori al fine di rafforzare il coinvolgimento delle famiglie nella crescita educativa dei ragazzi, come previsto dal patto di corresponsabilità scuola-famiglia.

La programmazione delle attività Educational 2014/2015 ha previsto la realizzazione di una serie di incontri formativi, finalizzati ad approfondire i principi di una corretta alimentazione e l'evoluzione delle tecniche di allevamento dei bovini da latte, in relazione allo stretto legame tra cibo e territorio.
L'iniziativa ha visto la partecipazione di 16.000 classi della scuola dell'obbligo, per un totale di circa 400.000 alunni e 38.000 docenti.

Ai seminari sono intervenuti, come formatori, docenti di nutrizione, ricercatori e responsabili del controllo qualità Parmalat, responsabili dei servizi didattici museali della Galleria di Arte Moderna e Contemporanea di Bergamo, esperti grafici e chef.
La proposta formativa, particolarmente ricca ed articolata, è stata presentata in modo diversificato in ciascuna delle province interessate dal progetto (Parma, Genova, Udine, Bergamo, Monza, Caserta, Como).

La **Dott.ssa Valeria Vitiello** (Dipartimento di medicina Sperimentale, Unità di ricerca Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana - Sapienza Università di Roma), intervenuta presso lo stabilimento Parmalat di Collecchio e la **Dott.ssa Michela Monici** (Ricerca scientifica Parmalat S.p.A) intervenuta presso gli stabilimenti Bergamo, Torviscosa (UD) e Piana di Monte Verna (CE), hanno proposto un'analisi dedicata all'importanza di una alimentazione varia ed equilibrata abbinata ad uno stile di vita attivo, per il mantenimento del benessere psico-fisico del nostro organismo.

Il **Dott. Paolo Bulgarelli** di Parmalat, intervenuto presso la Scuola del Latte, situata all'ingresso dello stabilimento Parmalat di Collecchio, ha illustrato le caratteristiche dei bovini da latte e del loro allevamento, soffermandosi sul ruolo di Parmalat nel garantire, attraverso i controlli, il rispetto delle regole igieniche, delle normative vigenti e nella creazione di collaborazione con i conferenti.

La **Dott.ssa Giovanna Brambilla**, storica dell'arte e responsabile dei Servizi Educativi GAMeC (Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea di Bergamo), nel corso di seminari realizzati presso gli stabilimenti di Collecchio, Bergamo e Genova, ha illustrato come un'opera d'arte sia un pezzo unico formato da tanti "ingredienti" provenienti da opere antecedenti.
Il seminario ha avuto come filo conduttore l'iconografia, ovvero si è analizzato come un certo modello o una certa immagine si siano sviluppati attraverso i secoli.

Le relatrici **Patrizia Depedri** e **Patrizia Curati**, dell'ufficio grafico di Parmalat hanno affrontato, con un incontro seminariale realizzato a Collecchio e Torviscosa (UD), il tema della grafica, illustrando come questa sia ovunque intorno a noi e in cosa consista esattamente il loro lavoro.
Le due docenti hanno parlato di come nasce un progetto grafico e dei passaggi necessari per renderlo esecutivo.

Si sono svolti nelle varie sedi Parmalat S.p.A. alcuni show cooking tenuti da cuochi professionisti.
Ringraziamo per gli interventi svolti a:
Udine - **Chef Veronica Pereira Segreto**
Parma - **Chef Stella Josè Luis**
Napoli - **Chef Marco Merola**
Bergamo e Genova - **Chef Mario Cornali**

Il Professor Strampalat va a scuola
Il latte in cattedra
Atti seminari formativi per docenti

Connubio tra tradizione e alimentazione equilibrata: è ancora possibile?

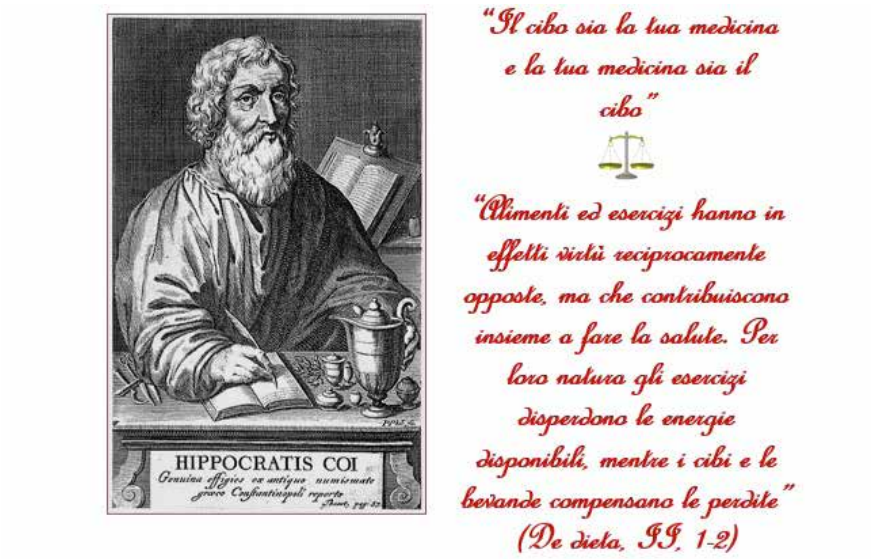
Dott.ssa Valeria Vitiello
Dipartimento di Medicina Sperimentale,
U.R. Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana - Sapienza Università di Roma

Dott.ssa Monici
Ricerca scientifica Parmalat S.p.A

parmalat
educational division

Alimentazione equilibrata

Sin dall'epoca degli antichi greci, era ben chiaro il rapporto tra stato di salute, alimentazione e attività fisica.
Ippocrate Scrisse. *"Alimenti ed esercizi hanno in effetti virtù reciprocamente opposte, ma che contribuiscono insieme a fare la salute. Per loro natura gli esercizi disperdono le energie disponibili, mentre i cibi e le bevande compensano le perdite"*
(De dieta, II, 1-2).



Tutti gli scienziati oggi concordano con questa affermazione, per prevenire le malattie sono importantissime l'alimentazione e l'attività fisica, intesa non come l'ora di palestra che ogni tanto si fa, ma come stile di vita attivo.

Alimentazione e nutrizione sono due parole che per molte persone significano semanticamente la stessa cosa ma in realtà sono l'una conseguenza dell'altra, hanno due significati differenti.
L'alimentazione non è una semplice ingestione di un alimento: dietro l'alimentazione troviamo, oltre ad una sfera biologica, una sfera emotiva. Le persone compiono delle scelte alimentari in base ai propri gusti e preferenze, appetito, senso edonistico, senso di pienezza gastrica. L'alimentazione è una scelta, consiste nella preparazione e ingestione di alimenti per soddisfare il benessere psico-fisico, indipendentemente dal contenuto in nutrienti.
L'alimentazione è il tramite tra l'organismo e l'ambiente esterno.
La nutrizione invece è l'utilizzazione dei nutrienti, ovvero di tutti quei componenti (proteine, grassi, carboidrati, minerali e vitamine) che troviamo negli alimenti. Dopo l'ingestione questi alimenti vengono digeriti e arrivano alle cellule mediante il metabolismo, consentendo al nostro organismo di espletare le nostre funzioni vitali.
Alimentazione e nutrizione contribuiscono al mantenimento dello stato di salute e quindi alla resistenza a alle malattie.
Non esiste l'alimento perfetto, un alimento buono o cattivo. Per contribuire al mantenimento dello stato di salute l'organismo necessita di un **alimentazione varia ed equilibrata.**

L'ottava linea guida per la popolazione italiana, redatta dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione indica di **variare le scelte a tavola**, poiché nessun alimento contiene contemporaneamente tutto ciò che occorre nella fase di accrescimento, per la spesa energetica e per il continuo lavoro cellulare di "mantenimento" nell'adulto. Per questo è indispensabile variare per ricavare tutti i tasselli di cui è fatto il mosaico delle necessità alimentari.

Oltre al motivo strettamente nutrizionale, è importante variare le nostre scelte perché gli alimenti contengono al loro interno, oltre ai nutrienti che tutti noi conosciamo, delle sostanze che sono degli *antinutrienti*, che potrebbero cioè diminuire la biodisponibilità del nutriente, ostacolandone l'assorbimento. Variando le nostre scelte alimentari, riusciamo a non incorrere in questi antinutrienti e a ottenere una maggiore biodisponibilità di tutto ciò di cui il nostro corpo ha bisogno. Altro motivo importante che ci induce a variare le scelte è la presenza negli alimenti dei *contaminanti*: variando gli alimenti evitiamo il bioaccumulo di queste sostanze. Ad esempio, se mangiassimo tutti i giorni un alimento che contiene mercurio, potremmo incorrere in questo fenomeno di bioaccumulo.
Ma come possiamo variarle le nostre scelte a tavola?
Non dobbiamo immaginare un metodo casuale o solo dettato da un aspetto edonistico e di gusto personale; per aiutarci nel variare gli alimenti dobbiamo avvalerci dei **Gruppi Alimentari**.
In Italia gli alimenti sono stati raggruppati in sette macrocategorie, ognuna include gli alimenti che hanno un nutriente preponderante.
I gruppi sono i seguenti:
1. Latte e derivati
2. Carne, pesce e uova
3. Cerali e tuberi
4. Legumi
5. Grassi da condimento
6. Frutta ed ortaggi
Per ogni gruppo esiste una **porzione standard**, cioè una porzione adatta per un individuo adulto in buono stato di salute, mentre ogni fascia di età necessita di un fabbisogno ben preciso. Le porzioni sono poi modulate a seconda del sesso e della fascia d'età. Per tutti questi gruppi alimentari analizzeremo anche la frequenza di consumo.

Latte e derivati

Latte e latticini sono una grandissima fonte di proteine, che hanno un alto valore biologico.
Sono costituiti dagli amminoacidi essenziali, essenziali perché il nostro organismo non è in grado di sintetizzarli e, dal momento che sono fondamentali per svolgere le funzioni vitali, dobbiamo necessariamente introdurli tramite gli alimenti.
Altro nutriente preponderante nei latticini è il calcio. Quello presente nel latte e derivati è totalmente biodisponibile, ovvero viene assorbito e arriva tale e quale alle cellule in concentrazioni elevate.
Troviamo inoltre le vitamine B2, A e i Biopeptidi attivi che derivano dalla digestione delle proteine. A livello intestinale le proteine vengono idrolizzate tramite gli enzimi; ciò che rimane sono piccoli biopeptidi, formati da pochi amminoacidi, che nel momento in cui vengono assorbiti hanno delle funzioni molto importanti: contribuiscono all'assorbimento del calcio, controllano lo sviluppo dell'ipertensione e hanno un compito antiaggregante.

Porzione standard

Latte 125 g ; Yogurt 125 g; Formaggi freschi 100 g; Formaggi stagionati 50 g (avendo meno acqua hanno densità energetica maggiore).

Carne, pesce e uova

Anche in questo gruppo di alimenti il nutriente preponderante sono le proteine di elevata qualità biologica, cioè proteine ricche di amminoacidi essenziali, come nel gruppo precedente.
Sono presenti inoltre oligoelementi, tra cui il ferro biodisponibile, perché si trova in una forma tale da essere assorbito in elevatissime concentrazioni, cosa che non abbiamo nei prodotti di origine vegetale.
Carne, pesce e uova sono anche ricchi in vitamine del complesso B.
Importante soprattutto nel pesce, la presenza di acidi grassi essenziali (Ome-

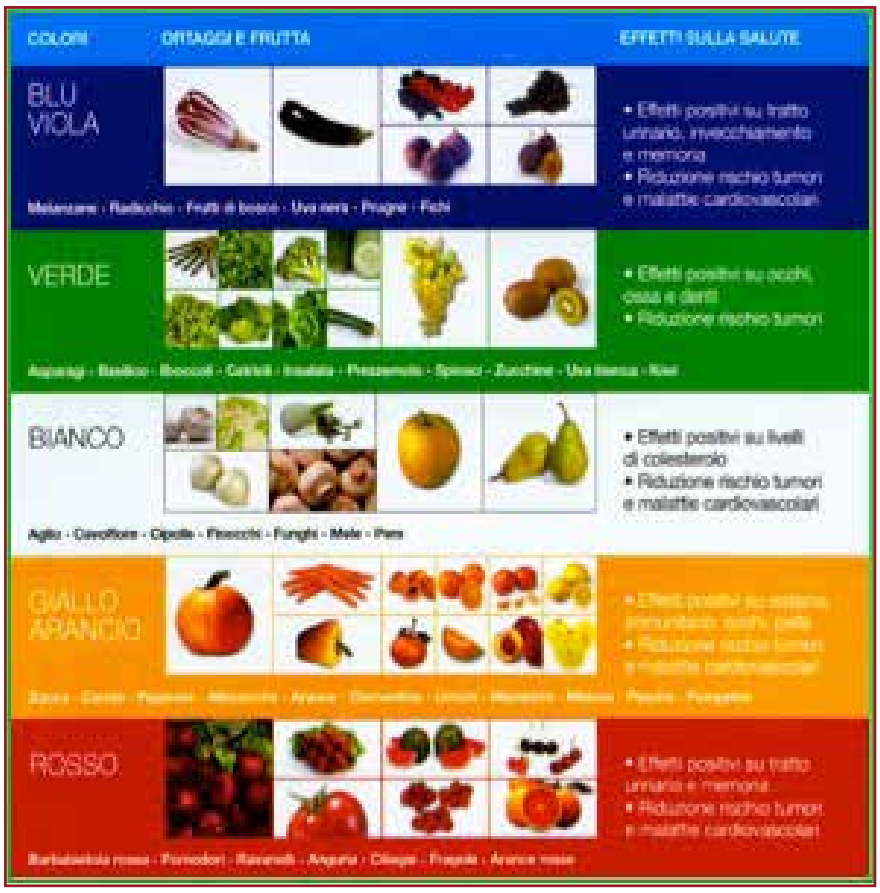
ga 3), che non sono presenti nel nostro organismo a causa di una carenza enzimatica dello stesso e devono essere assunti tramite gli alimenti.

Porzione standard

Carni magre 100 g; Pesce 150 g; Uova 50 g; Salumi 50 g

Cereali e tuberi

Il nutriente preponderante in questo gruppo è l'amido, un carboidrato complesso.
Troviamo inoltre vitamine del gruppo B e proteine di basso valore biologico (amminoacido limitante lisina). Per compensare la lisina è importante complementare l'assunzione di cereali con quella di legumi, che presentano un alto valore di lisina.



Porzione standard

Pane 50 g; Sostituti del pane (cracker, grissini ecc) 30 g; Pasta, riso, mais, orzo, farro 80 g; Patate 200 g (le patate non hanno la densità energetica dei cereali, ma il nutriente preponderante resta l'amido e le vitamine del gruppo B e hanno una elevata concentrazione d'acqua); Cereali da 1a colazione 30g.

Legumi

Contengono proteine di basso valore biologico (amminoacido limitante metionina). È importante completarne l'assunzione con cereali che presentino un alto valore di metionina.
Sono una buona fonte di amido, di oligoelementi e un'ottima fonte di fibre (in media ne contengono circa il 15%).
Sono anche un'ottima fonte di Vitamina B1, B2, Niacina, Folati

Porzione standard

50 g (secchi); 150 g (freschi).

Grassi da condimento

I grassi da condimento si dividono in due categorie: di origine vegetale (oli) e di origine animale (grassi). Sono una fonte di energia, poiché hanno un

densità energetica molto alta. Contengono acidi grassi essenziali (Omega 6, soprattutto in quelli di origine vegetale) e vitamine liposolubili. L'olio d'oliva ad esempio, è ricco in vitamina E. In generale le vitamine liposolubili vanno di pari passo con i lipidi, infatti alimenti ricchi di lipidi, contengono anche quantità di proteine liposolubili.

Porzione standard

Olio extra vergine di oliva, oli di semi 10 ml; Burro 10 g.

Frutta ed ortaggi

In questo gruppo i nutrimenti preponderanti sono sali minerali, vitamine, acqua e fibre.
Nella frutta troviamo il fruttosio, che è lo zucchero per eccellenza della frutta.

Porzione standard

Insalate a foglia 80 g; Ortaggi 200 g; Frutta fresca 150 g; Frutta secca 30 g (densità energetica molto elevata).

I 5 colori di frutta ed ortaggi

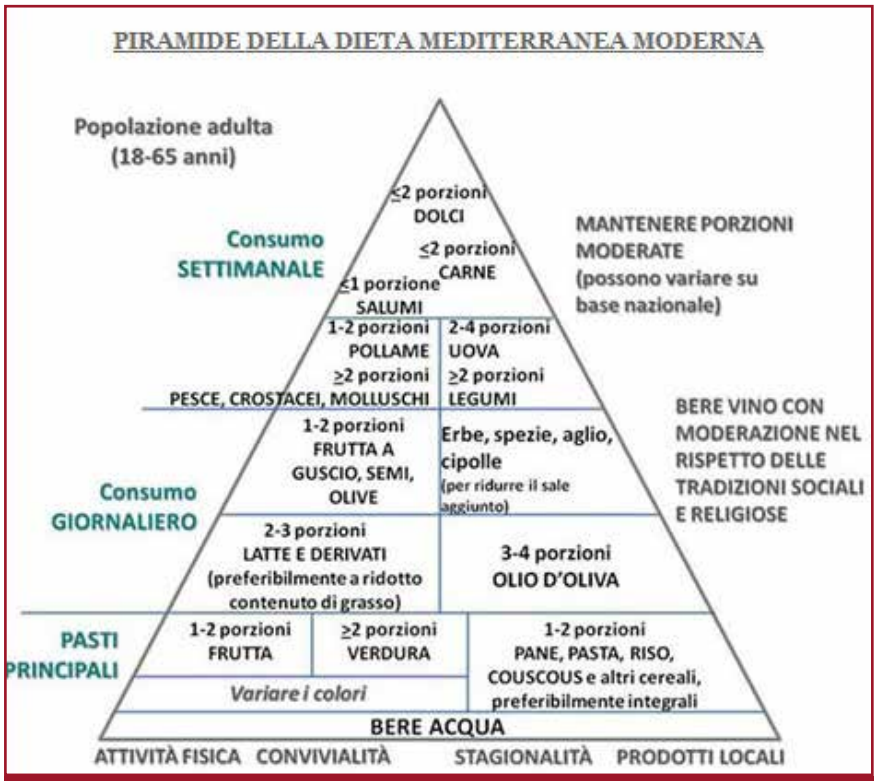
Le proprietà salutari di frutta e verdura non sono dovute solo al contenuto di acqua, zuccheri, vitamine e minerali, ma anche alla fibra e ad alcuni speciali composti, i *phytochemicals* (composti organici di origine vegetale) che le piante producono come metaboliti secondari, ad esempio per attrarre un insetto o come deterrente di un predatore. I phytochemicals hanno degli effetti molto positivi sulla nostra salute.
Perché i 5 colori della frutta e verdura? A seconda dell'antiossidante o phytochemicals, presente nella frutta e nella verdura, abbiamo dei colori differenti:
Blu-Viola (es. melanzane, prugne), è dato dall'*antocianina*. Gli alimenti di questo colore hanno effetti positivi sul tratto urinario, l'invecchiamento, la memoria e riducono il rischio di tumori e malattie cardiovascolari.
Verde (es. asparagi, kiwi) è dato dalla *clorofilla*. Ortaggi e frutta verdi hanno effetti positivi su occhi, ossa, denti e riducono il rischio di tumori.
Bianco (es. finocchi, mele) è dato dalla *quercetina* e *flavonoidi*. Questi alimenti hanno effetti positivi sui livelli di colesterolo e riducono il rischio di tumori e malattie cardiovascolari.
Giallo-Arancio (es. zucca, arancio) è dato dai *flavonoidi* e *beta-carotene*. Gli alimenti gialli o arancio, hanno effetti positivi sul sistema immunitario e riducono il rischio di tumori e malattie cardiovascolari.
Rosso (es. pomodori, fragole) è dato dal *licopene* e *antocianine*. Questi alimenti hanno effetti positivi su tratto urinario, invecchiamento e riducono il rischio di tumori e malattie cardiovascolari.
La cosa importante, per avere un'azione sinergica degli antiossidanti è variare fra di loro i colori anche durante lo stesso pasto.

La Piramide alimentare

La Piramide alimentare della dieta mediterranea di oggi, tiene conto delle esigenze della popolazione moderna ma nello stesso tempo non può tralasciare quelle le tradizioni che incarnano la nostra cultura.

Come funziona?

Partendo dal basso vediamo il consumo di porzioni ai pasti principali, continuando con il consumo giornaliero e settimanale per ogni alimento.
Le componenti che troviamo alla base, sono componenti socio-culturali e sono state inserite nel rispetto della tradizione dei popoli del mediterraneo: l'attività fisica (inserita per combattere la sedentarietà); la convivialità (condividere il pasto significa affermare la propria identità culturale e può aiutare a fare delle scelte più sane); la stagionalità (per preservare la biodiversità); i prodotti locali (a km 0, che aiutano a migliorare l'impatto ambientale che purtroppo hanno gli alimenti).
Nella piramide è anche indicato di mantenere delle **porzioni moderate**, per mantenere nei limiti il tasso di obesità, sopratutto infantile.



La Dieta Mediterranea come Modello di Dieta Sostenibile, Parma, Palazzo Soragna, 2-3 novembre 2009

La Dieta Mediterranea è un complesso di tradizioni alimentari, conoscenze e tecniche artigianali, rappresentazioni e paesaggi, che i popoli del bacino del Mediterraneo e fra questi l'Italia, hanno sempre riconosciuto come parte integrante del loro patrimonio culturale, millenario, vivo e in continua evoluzione, basato su saperi, sapori, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio. È espressione di una antica storia fatta di acquisizioni, scambi e adattamenti dei popoli del Mediterraneo che si riconoscono nella diversità delle culture alimentari, degli stili di vita e delle condizioni ambientali. Rappresenta anche un modello sostenibile che va ben oltre i soli aspetti alimentari e nutrizionali, abbracciando anche significati economici, sociali e ambientali oltre che salutistici.
Per tutti questi motivi, nel 2010 l'UNESCO ha proclamato la dieta mediterranea **Patrimonio Immateriale dell'Umanità**.
Nello stesso periodo la FAO, ha dato una definizione di **dieta sostenibile**: sono sostenibili i modelli alimentari che hanno un basso impatto ambientale e contribuiscono alla sicurezza alimentare (sefety and security) e ad uno stile di vita sano per le generazioni attuali e future. Un'alimentazione sostenibile rispetta la biodiversità e gli ecosistemi, è culturalmente accettabile e accessibile, economicamente sostenibile, adeguata dal punto di vista nutrizionale e contribuisce all'ottimizzare le risorse naturali e umane. In altre parole, una dieta sostenibile non deve generare effetti negativi a lungo termine sulla salute, sull'ambiente, sulla società e sull'economia.

Le tradizioni alimentari

Ogni regione ha le sue tradizioni alimentari, ciascuna determinata da vari fattori:
Geografia del territorio e microclima. L'Italia ha un territorio geograficamente molto diverso, con un microclima che può variare anche in ogni provincia. I fattori climatici sono stati fondamentali soprattutto per lo sviluppo dei prodotti di origine vegetale ed in parte animale (es. Prosciutto di Parma, nato e sviluppato in una provincia precisa).
Tradizioni religiose (es. nel periodo di quaresima ci si astiene dal consumare

carne). Ci sono tradizioni molto antiche, come quella per la quale i Monaci, che vedevano la carne come qualcosa di impuro, erano portati ad avere una dieta vegetariana. Questa credenza ha portato ad una grandissima biodiversità di prodotti di origine vegetale.
Dominazioni, in particolare due episodi fondamentali: la conquista del Sud Italia da parte dei popoli della mezza luna fertile, che portarono con sè semi e animali da pascolo iniziando a coltivare l'ulivo, i cereali, gli agrumi e allevando animali che producevano latte. La dominazione del Nord Italia da parte dei popoli nomadi, che portarono con sé moltissimi animali da pascolo (producevano formaggi e salumi) e consumavano frutta a guscio ed erbe selvatiche. Queste differenze tra nord e sud si appianarono con l'arrivo delle dominazioni romane che conquistando tutta l'Italia settentrionale, introdussero tra le altre cose il vino, in zone in cui prima si consumava la birra.
Eventi storici rilevanti come le carestie, portavano le persone ad inventarsi nuovi espedienti pur di alimentarsi. Famosi erano i pani della carestia, dove si impastava la farina con ciò che si trovava (es. erbe selvatiche, frutta secca), che si continuavano a consumare anche una volta terminate le carestie.
Pratiche agricole, come la più antica pratica del maggese, che vedeva l'alternanza di cereali e legumi e quindi un consumo di un piatto unico che li conteneva entrambi.
Grandi scoperte. Dal punto di vista geografico la più importante fu la scoperta dell'America che comportò significative innovazioni sia nei consumi di numerosissimi alimenti nuovi (cacao, patate, fagioli, peperoni), sia dal punto di vista tecnologico. L'introduzione della cottura di alcuni alimenti, li rese infatti commestibili (es. legumi). Altrettanto importante fu la rivoluzione industriale, per due motivi: portò ad una produzione di larga scala, raggiungendo fasce della popolazione che prima non conoscevano determinati alimenti e portò alla creazione di nuovi macchinari, ad esempio dell'essiccatore, che consentì la produzione della pasta secca anche al nord Italia, prima prodotta esclusivamente nel sud Italia grazie al clima più favorevole.

Uno sguardo ai prodotti del territorio

In Emilia Romagna sono presenti ben 26 prodotti DOP (**Denominazione di Origine Protetta**) e IGP (**Identificazione Geografica Protetta**), ad evidenziare come in questa zona siano importanti le tradizioni.
Tra queste eccellenze troviamo:



Parmigiano Reggiano

È un formaggio stagionato a pasta dura, con densità energetica molto elevata, prodotto con una stagionatura di minimo 12 mesi. Viene principalmente prodotto con il latte delle mucche razza Reggiana Rossa, tipica della provincia di Parma, Reggio Emilia, Modena. Nel 1996 l'Unione Europea ha riconosciuto il marchio DOP al Parmigiano Reggiano.
La tradizione storica di questo prodotto è molto antica e risale già al 1250. Nel 1300 i Benedettini, contribuirono a mettere a punto la tecnica di produzione del Parmigiano Reggiano, arrivata fino ad oggi pressoché invariata, se non migliorata grazie alla tecnologia.
È un prodotto esportato già dal 1600, mentre la produzione su larga scala è iniziata con l'avvento della tecnologia (ad esempio con la nascita delle mungitrici elettriche nel 1970). Inizialmente produzione stagionale, legata alla presenza del foraggio, divenne annuale con l'avvento della zootecnia nel 1800.

Salumi

Quelli che derivano dal suino, affondano la tradizione nella civiltà contadina, che a causa della povertà necessitava di ottenere dagli animali il massimo

rendimento. Uno dei prodotti che si ottiene dalla lavorazione del maiale, è il Prosciutto crudo, il quale ha un procedimento molto antico. Già nel II secolo a. C. Marco Porcio Catone nel *De Agri Cultura*, spiegava il processo produttivo del prosciutto. Questo prodotto era considerato pregiato, infatti si trovava spesso nei banchetti nuziali delle casate nobiliari. Anche il prosciutto inizialmente era legato alla stagione invernale, in cui si essiccava meglio, mentre oggi, grazie alle innovazioni tecnologiche, la produzione è estesa su tutto l'anno: sono state messe a punto stanze in cui la temperatura è controllata, per permettere una stagionatura ottimale.

Pasta fresca

Affonda le radici nel Medioevo, in cui i *lasagnari*, piccole botteghe di artigiani, vendevano la pasta nei quartieri. Con il passare del tempo la qualità nutrizionale della pasta fresca è cambiata, all'acqua e al grano tenero sono state aggiunte le uova e successivamente si è iniziato a farcirla con un ripieno di formaggi o verdure.

Pomodoro

Arrivato in Italia grazie alla scoperta dell'America, inizialmente era visto come ornamento floreale. Nell'800 un professore dell'Istituto Agrario di Parma è riuscito a mettere a punto un sistema biennale di coltivazione di pomodoro e frumento. Oggi Parma è una delle prime produttrici di pomodori per la conserva.

Alla luce di tutte le precedenti considerazioni, possiamo rispondere alle domanda se il connubio tra tradizione e alimentazione equilibrata sia ancora possibile? La riposta è sì.
Abbiamo visto grazie alla piramide alimentare come combinare gli alimenti, con quale frequenza e quantità ed abbiamo anche osservato come alla base dei prodotti tipici, le tradizioni siano ancora vive.
È pur vero che con il mercato globalizzato in cui è possibile produrre e acquistare tutto ciò che si desidera da qualsiasi parte del mondo, sono soltanto due le cose che non s'improvvisano né si muovono, e che dunque possono in modo stabile fare la differenza: **Il territorio** (Biodiversità, stagionalità, prodotti locali KM 0) e **l'identità culturale** (tradizioni, storia, luoghi, relazioni, profumi e sapori) che sono alla base della tradizione ma che rischiano di essere minate dalla globalizzazione.
Come possiamo difenderci da tutto questo?
La scienza lo fa portando avanti progetti di livello nazionale ed internazionale tesi a recuperare la biodiversità, fattore fondamentale nella tradizione, mentre, in quanto consumatori, possiamo scegliere di acquistare i prodotti presso i *Farmers Market*, riproduzione dei vecchi mercatini rionali di un tempo, dove si vendono prodotti a Km 0, direttamente dal produttore al consumatore. Possiamo inoltre cercare di acquistare sempre prodotti DOP e IGP.

Il Professor Strampalat va a scuola

Il latte in cattedra

Atti seminari formativi per docenti

L'allevamento delle vacche da latte. Il ruolo Parmalat.

Dr. Paolo Bulgarelli,
responsabile controllo qualità Milk Collection

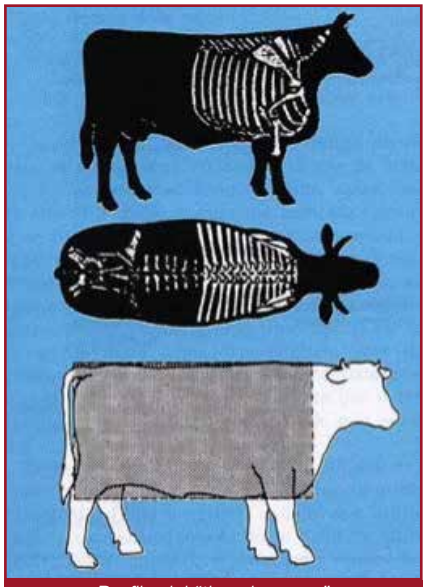
parmalat
educational division

Chi sono le vacche da latte

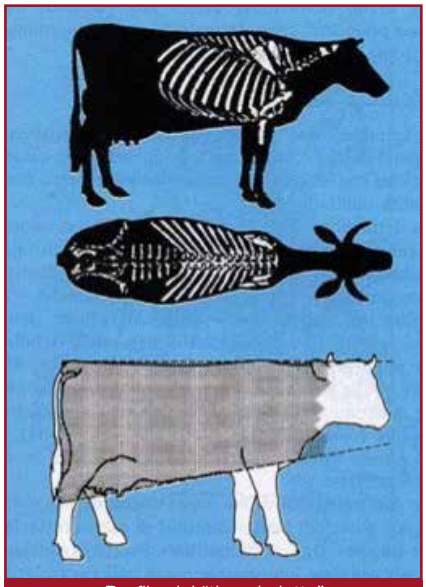
Le vacche da latte sono dei mammiferi artiodattili (poggiano su due dita), ruminanti della famiglia dei bovidi, che appartengono al genere "Bos"; le specie più diffuse sono *Bos taurus* (in Europa) e *Bos indicus* (in Asia e Africa).
L'origine dei Bovini è datata 9000 a.C in Asia; attraverso le migrazioni sono poi arrivati fino all'Europa.
Inizialmente era possibile distinguere tre ceppi:
- *Bos primigenius* (uro): razze provenienti dall'Europa Occidentale e dalle Isole Britanniche (ceppo celtico) e razze dell'Europa sud-orientale (ceppo podolico);
- *Bos longifronts*: razza Bruna, razze delle isole britanniche (Jersey e Guernsey) e razza Frisona;
- *Bos frontosus*: razza Pezzata Rossa.

A partire dai vari ceppi, sono nate, negli anni diversi tipi di razze:
- razze specializzate da carne (es. Bianche italiane: Chinina, Piemontese e Marchigiana);
- razze specializzate da latte (es. Bruna e Frisona);
- razze a duplice attitudine (es. Pezzata Rossa Italiana): questa razza ha un profilo rettangolare con la testa grossa; ciò indica che è anche un animale da carne.

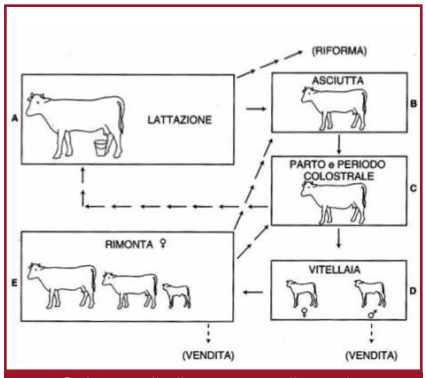
In generale, la morfologia della vacca specifica se ha attitudine da carne o da latte. Se le guardiamo di profilo, la vacca da carne ha una figura rettangolare, mentre una vacca da latte ha un figura triangolare.



Profilo del "tipo da carne" (o "ipossidativo" del Duerst)



Profilo del "tipo da latte" (o "respiratorio iperossidati" del Duerst)



Schema di allevamento di vacche da latte a stabulazione libera

L'Italia è al 5° posto tra le nazioni che producono latte in Europa, dopo Turchia, Germania, Francia e Polonia.
In base ai controlli AIA (Associazione Italiana Allevatori) 2013, le principali razze in Italia sono: Frisona Italiana (1.100.000 esemplari), Bruna (86.000 esemplari, Pezzata Rossa Italiana (63.000 esemplari). La produzione media di latte varia da razza a razza, a seconda di una maggiore o minore attitudine a produrre latte alimentare o latte per caseificazione.

La vita della vacca da latte

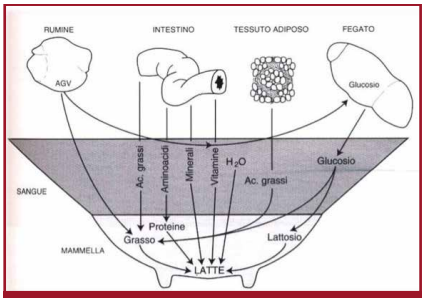
Dal momento della nascita, il bovino femmina si definisce vitella. Dopo lo svezzamento e fino all'età di un anno, diventa manzetta; quando è all'inizio della 1ª gravidanza si definisce manza, dopo aver partorito viene chiamata vacca.

Lo schema a fianco, riporta qual è il normale flusso di animali all'interno della stalla: partendo dalla vitellaia (contenente i vitelli) si arriva alla rimonta, costituita da quegli animali (vitella, manzetta e manza) che andranno a sostituire le vacche quando verranno riformate, cioè quando non saranno più in grado di fare latte.

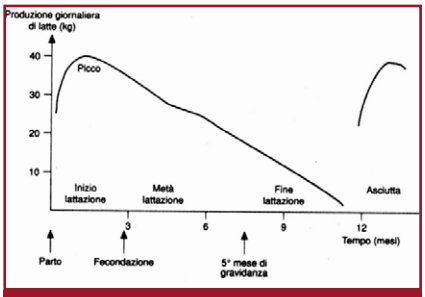
Nella vita di un bovino possiamo rilevare passaggi che avvengono una sola volta (vitella ➔ svezzamento ➔ manzetta ➔ concepimento ➔ manza) e passaggi che si ripetono più volte (parto ➔ vacca in lattazione ➔ concepimento ➔ vacca in asciutta ➔ nuovo parto ➔ nuova lattazione).
Alcuni eventi ne determinano inoltre un cambiamento di stato:
Svezzamento (vitella): tecnica di allevamento che consente di trasformare il vitello da monogastrico funzionale a poligastrico. Consiste in un graduale sviluppo dei prestomaci passando da una dieta liquida (a base di latte) ad una dieta solida (a base di fieno e mangimi).
Concepimento (manzetta): all'età di circa 17/21 mesi la manzetta viene fecondata; la fecondazione può essere naturale (monta) o più frequentemente artificiale (inseminazione).
Gestazione (manza/vacca): dura in media 278-282 gg, circa 9 mesi. Al termine di questo periodo avviene il parto.
Parto (manza/vacca): l'età del primo parto varia tra i 27 e 31 mesi.
Una delle fasi fondamentali che definisce la vita di una vacca e il suo lo stato fisiologico è l'**interparto**, cioè i giorni che intercorrono tra un parto e il concepimento successivo. Il periodo d'interparto è composto da quattro fasi: il periodo di attesa volontario, il periodo di attesa del primo calore (ciclo 21gg), l'inseminazione ed infine la gravidanza. La durata di questa fase va dai 370 ai 410 giorni.
Lattazione: periodo in cui la vacca produce latte e viene munta, che va dal parto fino alla messa in asciutta. La media di lattazione per vacca è 3-4 volte.

Produzione del latte: sintesi, secrezione, eiezione e rimozione

Il latte è composto per l'87,5% da acqua, per il 3,7% da grasso, per il 3,2% da proteine, il 4,9% da lattosio e lo 0,72% minerali. Questi componenti sono ingeriti dalla vacca tramite l'alimentazione, passano poi nel sangue attraverso gli organi e da qui nell'epitelio della mammella, che è un epitelio specializzato, il quale prende i singoli componenti e attraverso una secrezione, li immette nel lume della mammella, da cui attraverso la mungitura uscirà il latte.
La **curva di lattazione** è l'andamento della produzione di latte:



Monetti, 1998



Bittante, 1993

La lattazione non ha un andamento regolare: la vacca non produce per i 9 mesi di lattazione la stessa quantità di latte ma ha un picco di lattazione (periodo in cui ha la massima produzione di latte), dopo circa due-tre

mesi dal parto. A questo punto verrà fecondata e fisiologicamente inizierà a produrre meno latte. Quando la produzione del latte scenderà al minimo, la vacca deve verrà messa in asciutta.

Messa in asciutta

Il periodo di asciutta serve all'animale per potersi preparare al momento del parto e inizia circa 45 - 60 giorni prima di quest'ultimo. Si attua attraverso una consistente diminuzione della concentrazione energetica della razione.
È necessario far riposare l'animale per:

- fornire alla mammella un periodo di riposo necessario per ricostituire il tessuto secernente in vista della successiva lattazione;
- favorire l'invio di nutritivi verso il feto;
- garantire alla bovina un periodo limitato di stress nutrizionale e produttivo;
- gestire le mastiti.

L'allevamento della vacca da latte

Dove vivono le vacche?

A partire dal momento della nascita, i vitelli possono essere messi negli igloo, oppure in gabbiette singole.
Man mano che diventano più grandi vengono messi nelle case gruppo, insieme ad altri esemplari.
Quando le vitelle diventano manze vengono posizionate nella stalla, che è suddivisa in zone: *corsia di foraggiamento* (dove viene messo l'alimento per gli animali); *zona di alimentazione* (dove gli animali mangiano); *zona di riposo* e all'esterno la *zona di esercizio* o *paddock*, dove gli animali possono muoversi liberamente.
Le vacche e manze, vivono in due tipi di stabulazione: *stalla fissa* ad una fila o due file (groppa a groppa o testa a testa), in cui gli animali occupano sempre lo stesso spazio e sono legati ad una rastrelliera; *stalla libera*, in cui gli animali possono disporre di una lettiera permanente e ampia(spazio collettivo), o cuccette (spazi individuali) fatte con materassini in gomma, paglia o segatura.



Stalla fissa a due file testa a testa



Stalla libera

Quando si costruisce una stalla, è molto importante tenere a mente il benessere dell'animale. All'inizio del 2000, la Comunità Europea ha promulgato una serie di leggi per promuovere il rispetto delle vacche, creando un ambiente più confortevole: pavimento graffiato per impedire agli animali di scivolare; presenza di spazzole, che oltre ad essere un oggetto ludico, tolgono parassiti che possono insediarsi sulla cute, oppure installazione di ventilatori, per mantenere una temperatura bassa durante l'estate e allontanare tutti i residui di ammoniaca presenti. Importante è anche la disponibilità d'acqua: le vacche devono avere accesso all'acqua, che deve essere pulita il più frequentemente possibile.

Mungitura

La mungitura è un passaggio fondamentale all'interno della stalla.
Può avvenire:

- *alla posta* (le vacche, legate, vengono attaccate ad un gruppo di mungitura

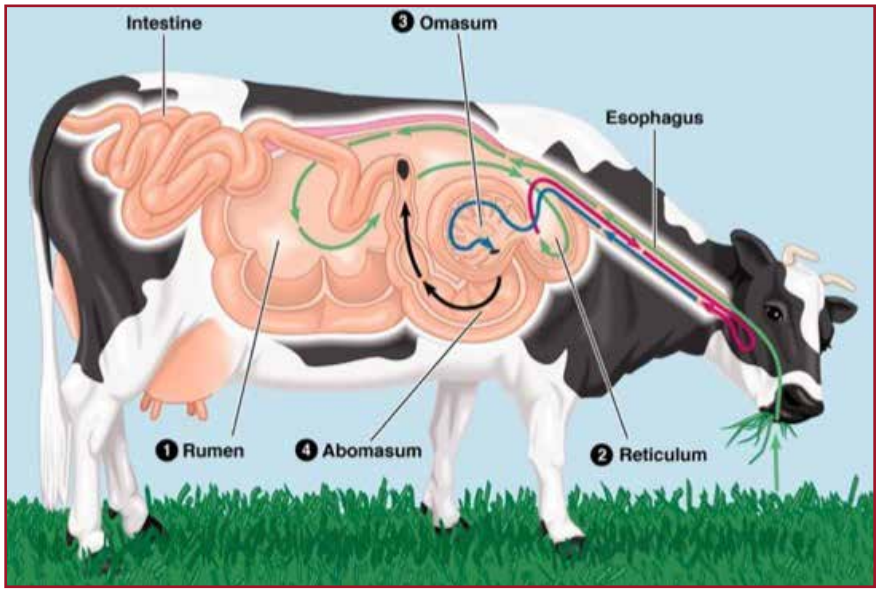
che tramite un tubo conduce il latte alla sala latte). La mungitura alla posta è ideale nelle stalle di piccole dimensioni.
- *nella sala mungitura*, per le stalle di grandi dimensioni. In questo caso le vacche vengono portate nella sala, si posizionano all'interno e vengono collegate al gruppo di mungitura.



Sala latte

Il latte dopo essere stato munto, passa attraverso piastre di raffreddamento che ne abbattono la temperatura il più velocemente possibile per impedirne la crescita batterica. Il latte viene poi immesso in un frigo ad una temperatura di 4°C.

L'alimentazione



Le vacche sono dei ruminanti, hanno 4 stomaci. L'animale ingerisce l'alimento che entra all'interno del rumine (1), un grosso sacco sul fondo del quale è presente acqua, che permette la separazione tra le sostanze vegetali più pesanti, le quali si posano sul fondo e quelle più leggere, che rimangono in superficie. Questo sacco è anche pieno di batteri, protozoi e funghi che permettono la digestione di tutte quelle sostanze vegetali che normalmente non saremmo in grado di digerire.
L'alimento dopo essere passato nel rumine ripassa dalla bocca, dove avviene una successiva masticazione, per poi ripassare nel rumine. Man mano le sostanze vegetali diventano più fini e rimango tutte in superficie, passando galleggiando nel secondo stomaco, il reticolo (2). Da qui, attraverso un sistema di compressione, passano nell'omaso (3) e poi nel abomaso (4), che è lo stomaco ghiandolare, come quello umano. Alla fine gli alimenti passano nell'intestino che ne assorbe tutti i nutrienti, per poi venire escreti attraverso le feci.

Le vacche si nutrono di **culture foraggere**, cioè tutti quei prodotti utilizzati nell'alimentazione zootecnica e classificati in vari modi:
- **per durata**, annuale (erbai); poliennale (prati); perenne (pascoli):

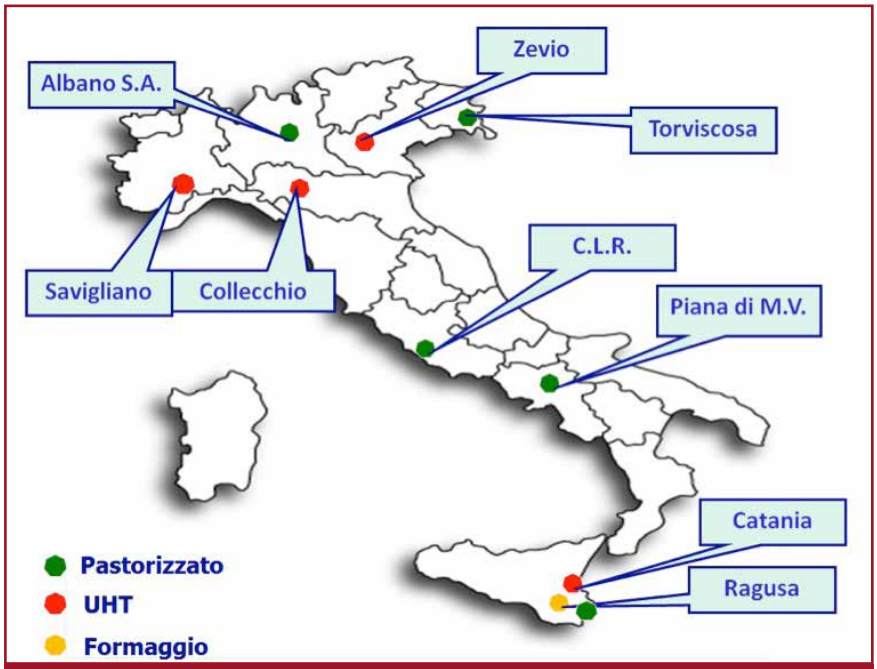
- **per numero di specie**, colture monofite (di un solo tipo); colture polifite (di più tipi);
- **per famiglie botaniche**, Graminacee; Leguminose; Crucifereae.

La distinzione più utilizzata è per tipo prodotto: si usano foraggi quando alimentiamo l'animale con la pianta intera (es. viene fatta una rotoballa di erba medica che viene essiccata); concentrati, quando alimentiamo l'animale con semi, radici e mangimi (es. farina di mais, stoccata in capannoni o silo).
Anche l'**acqua** deve essere considerata un alimento. La vacca da latte ne assume infatti giornalmente una considerevole quantità (fino a 80-120 lt/24h).
Tutti questi alimenti possono essere somministrati alle vacche in maniera tradizionale, quando nella mangiatoia mettiamo il fieno e poi aggiungiamo i concentrati, tramite gli autoalimentatori, che permettono di differenziare il tipo di mangime in base alle esigenze energetiche di ogni vacca, oppure utilizzando la tecnica di alimentazione più diffusa, *l'unifeed* (piatto unico), in cui abbiamo il carro miscelatore (un tipo di trattore), dove i foraggi e concentrati vengono mescolati insieme e triturati molto fini, poi sparsi nelle mangiatoie. Questo permette di creare in un unico momento un pasto completo. Le razioni non sono uguali per tutte, per questo le vacche vengono spesso divise i gruppi, in base al periodo di lattazione.
L'alimentazione delle vacche cambia in base alle finalità di utilizzo del latte. Ad esempio, le vacche che producono il Parmigiano Reggiano hanno un'alimentazione controllata. Esiste a questo proposito, un disciplinare di produzione che indica cosa possono mangiare:
"Art. 3. Origine dei foraggi
Nell'alimentazione delle bovine da latte: almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi utilizzati deve essere prodotta sui terreni aziendali, purché ubicati all'interno del territorio di produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano; (…)"

Il ruolo Parmalat

Chi si occupa della Garanzia e Qualità agisce a livello della produzione primaria per:

- **garantire il rispetto delle regole igieniche**, riguardo alle normative vigenti e agli standard interni Parmalat
- **gestire la base del sistema di pagamento a qualità**, per cui gli allevatori vengono pagati in base alla qualità del latte che producono.



Sedi Stabilimenti e conferenti per Parmalat in Italia

Questi obiettivi vengono perseguiti instaurando un rapporto di fiducia e collaborazione con i fornitori (conferenti).

I controlli igienico-sanitari sono eseguiti con l'intento principale di sensibilizzare gli allevatori al rispetto delle buone prassi igienico-sanitarie, discutere con loro di eventuali problemi, informarli su problematiche emergenti e sugli andamenti dei principali parametri.
Per rilevare le eventuali problematiche, si campiona il latte e su questi campioni vengono fatte diverse analisi relative a quantità di grasso, proteine, carica batterica, cellule somatiche (indicano lo stato sanitario della mandria), presenza di sostanze inibenti (antibiotici).
In base a questi parametri esistono degli **Standard Parmalat**, che permettono di agire immediatamente per discutere e cercare di risolvere eventuali problemi degli allevatori.


Santal
FAMILY DAY

Il Professor Strampalat va a scuola

Il latte in cattedra

Atti seminari formativi per docenti

Art Kitchen - Vademecum per la degustazione dell'arte.

Giovanna Brambilla,
Responsabile dei Servizi Educativi
della Galleria d'arte Contemporanea di Bergamo

parmalat
educational division

Introduzione

In occasione del concorso Parmalat del 2013-2014, legato all'ideazione di un piatto per solleticare il palato del dottor Strampalat, l'intervento di approfondimento per gli insegnanti è stato pensato proprio sulla relazione tra arte, cucina e degustazione, analizzando una serie di opere, dall'archeologia alla contemporaneità, come se fossero dei piatti di cui andare a riconoscere gli ingredienti.
È molto importante capire che cosa significa il titolo di questa conferenza - Vademecum per la degustazione dell'arte -. La tesi, facilmente dimostrabile, è quella secondo la quale un'opera rappresenta la modalità attraverso la quale un artista si interfaccia con la società del suo tempo facendo tesoro di molti elementi, dal luogo in cui si è formato, al contesto storico, alle opere che costituiscono per lui punti fondamentali di riferimento. Con un occhio un po' allenato, dunque, si può riuscire a vedere che molte opere d'arte hanno un forte debito nei confronti di opere create nella stessa epoca, o precedenti, che le hanno in quale modo influenzate, lasciando tracce evidenti; notarle e comprenderne le ragioni sarà come "degustarle", ovvero identificare ingredienti e sapori che vanno a costituirne l'essenza. L'intreccio tra arte e degustazione sarà dunque affrontato attraverso una serie di esempi che ruoteranno intorno a temi iconografici ben precisi; la soglia di concentrazione richiesta è abbastanza alta, perché la successione delle opere richiede una memoria affinata, come quando si degusta una serie di piatti in successione ed è necessario riuscire a tenere un ricordo gustativo per effettuare dei confronti.

Guerrieri o oratori?



Ai blocchi di partenza ci aspetta un esempio relativamente semplice. Si tratta di un'opera che molti probabilmente hanno visto o studiato, ed è il *Doriforo di Policleto* (450 a.C.), uno degli esempi più famosi dell'arte classica. Si tratta di una copia, perché l'originale, perduto, era in bronzo, ma la sua fama era tale che ne furono ordinate molte repliche, che tuttora ci consentono di poter effettuare un'analisi della statua. Policleto osserva per la prima volta la natura, le persone, studia le proporzioni tra gli arti, e stabilisce un criterio, chiamato canone, sulla base del quale la testa deve stare sette volte nel resto del corpo. Crea la statua in modo tale che non sembri immobile, come molte delle opere precedenti, ma posiziona le parti del corpo in modo tale da suggerire un delicato movimento: una spalla più bassa dell'altra, il bacino inclinato, una gamba tesa che corrisponde al braccio piegato e l'altra, piegata, che corrisponde al braccio teso, secondo una serie di corrispondenze che presero il nome di chiasma.
Questo accade in Grecia, e la scultura greca è ovviamente recepita dagli etruschi, che con questa popolazione hanno numerosi contatti, sia per mare che per terra. La relazione emerge nella statua dell'*Arringatore del Trasimeno* (II-I sec. a.C.), in cui ritroviamo il chiasma, ma notiamo che le differenze sono numerose: la statua greca rappresenta un atleta mentre quella etrusca rappresenta Aulo Metello, un notabile etrusco, nell'atto di indirizzarsi al pubblico durante un'arringa. Non essendo un atleta, la figura non è rappresentata nuda, ma vestita, inoltre è un personaggio storico, realmente esistito, e non un personaggio idealizzato, quindi la scultura è trattata con una resa naturalistica. Il punto di riferimento culturale, il *Doriforo*, è modificato sulla base

delle necessità di una diversa cultura e civiltà, che non idealizza le figure reali. Dopo gli etruschi è la volta del popolo romano, il quale dà vita all'impero attraverso la figura di Ottaviano Augusto, grande pacificatore, che metterà fine alla guerra civile scoppiata dopo la morte di Giulio Cesare. Uccidendo i cesaricidi, Augusto si deve presentare ai romani e al popolo curando la propria immagine come veicolo del messaggio che vuole trasmettere: egli si propone come imperatore – quando politicamente l'idea di un potere imperiale ai romani non piaceva -, e si rifà a una genealogia artistica importante, quella della classicità greca, nella statua dell'*Augusto Loricato* (I sec. d.C.).



Augusto affermava, infatti, di avere tra i propri antenati Venere, per cui nell'elaborazione della propria immagine prese a modello l'arte greca, facendo riferimento a Policleto e al *Doriforo*.
Di questa statua restano il chiasma e le proporzioni ma, ovviamente, l'imperatore non può essere nudo ed è necessario qualificare la sua immagine come quella di uomo potente e al tempo stesso di un pacificatore. La risposta la si trova analizzando l'iconografia: la nudità è risolta con una corazza che però lascia trasparire i muscoli del torace, mentre il corpo ripete il gesto dell'*Arringatore*, ovvero di colui che impone il proprio pensiero e la propria presenza attraverso la parola e non attraverso le armi perché dopo la guerra, simboleggiata da una corazza che ci ricorda la capacità strategica e militare di Augusto, è arrivato il tempo della pace.



Unire l'importanza della parola - in tempo di pace - con il valore militare - a cui allude la corazza - serve per non far dimenticare che Augusto, ora pacificatore, resta però una persona forte, in grado di esercitare anche il dominio.
Queste scelte – il gesto dell'arringatore sulla figura di un guerriero – hanno sempre delle ragioni simboliche, perché l'opera d'arte non è mai neutrale. Non bisogna dimenticare che sia il *Doriforo* che l'*Arringatore* che l'*Augusto Loricato* erano di bronzo, a confermare l'affinità tra le opere.

Infine, passando all'arte contemporanea, vediamo l'approdo di questa figura nell'Etrusco di Michelangelo Pistoletto (1976), che fa eseguire una copia in bronzo dell'*Arringatore del Trasimeno* e la pone davanti a uno specchio.



Per Pistoletto lo specchio diventa un luogo altro rispetto al luogo in cui noi siamo, in grado di raggiungere e di unire con un'unica tecnica e su un'unica superficie apparentemente infinita - quella della lastra specchiante - tutto un universo. Tutto il mondo che sta dall'altra parte è raccolto e mostrato ai nostri occhi sulla grande superficie di acciaio lucidato. Il tempo che scorre dall'altra parte dello specchio nello specchio si unifica. Quando Pistoletto presenta quest'opera afferma "l'arte deve levare un braccio e indicare nello specchio la strada al di là del muro". Di fronte a un contesto che vede spesso la commercializzazione di un'arte incapace di farsi carico di contenuti etici, la sua sentenza indica la distanza da prendere rispetto a ciò che non ci piace, ma anche il gesto con cui si cambiano le cose. Pistoletto non ha scelto un combattente, ha scelto un arringatore, una persona che, senza armi, attraverso la parola valorizza il pensiero.

Al di là dello specchio: nascondere o mostrare?



La questione si complica se si passa all'uso dello specchio nella storia dell'arte, che può avere diverse funzioni, può servire a svelare o a confondere. Partiamo da un dipinto molto noto, *I Coniugi Arnolfini* di Jan Van Eyck (1434), che raffigura questi sposi lucchesi, gli Arnolfini, attivi come mercanti nelle Fiandre, che scelgono per il loro ritratto il pittore più noto del luogo in cui si trovano, anche perché questo consente loro di introdursi nel contesto locale e di dare di sé una immagine in una lingua pittorica che li avvicina alle persone del posto.



Nel dipinto ci sono degli elementi volutamente evidenziati, segno di condizione agiata, come la pelliccia, simbolo di ricchezza e di commerci con i paesi freddi dell'Europa, un cesto di arance che, in inverno, erano certamente un bene di lusso, il tappeto, costoso, proveniente dall'Azerbaijan, infine il cane, simbolo di fedeltà.
Sulla parete di fondo della stanza si vede uno specchio dove, grazie alla pittura fiamminga, che è lenticolare, si scorgono nel vetro convesso i due coniugi di schiena e, di fronte a loro, due persone che sono in quell'occasione due testimoni, che si trovano esattamente al nostro posto, uno dei quali è proprio il pittore Jan Van Eyck (come ricorda la scritta in latino sopra lo specchio che afferma "Jan Van

Eyck fu qui"). Questo dipinto racconta un contratto di matrimonio, segnato dal cane fedele e dai testimoni, quindi lo specchio svela, racconta qualche cosa che accade.
C'è però anche lo specchio non solo racconta, ma mette in luce, come questo *Autoritratto* di Parmigianino (1524), conservato a Vienna: l'artista lavora su una tavola convessa, rendendo l'opera simile al riflesso in uno specchio da barbiere. Era prassi comune che i pittori si guardassero allo specchio per realizzare il proprio autoritratto, dovendo poi idealmente ribaltare la visione per dipingerla sulla tavola o sulla tela in controparte.

Parmigianino realizza questo dipinto simulando uno specchio convesso, ponendo la mano deformata in primo piano, il volto angelico dietro, una finestra che fa da fondale nella stanza, come biglietto da visita. L'artista, all'epoca, stava andando a Roma, e l'opera, che fu donata al Papa, doveva far notare la sua bravura. Lo specchio, quindi, non diventa testimonianza di un fatto, ma è esempio di puro virtuosismo.



Lo stesso tipo di specchio lo troviamo in un dipinto poco noto di Caravaggio, *Marta e Maria Maddalena* (1585 c.a.). Noi non vediamo cosa riflette lo specchio; a sinistra c'è Marta, mentre l'altra donna dovrebbe essere Maria Maddalena, cortigiana, con in mano un fiore d'arancio. Caravaggio sembra descrivere, con quest'opera, la scena in cui Marta porta lo specchio alla Maddalena affinché si possa veramente guardare; ciò che Maddalena vede nello specchio non le piace, perché le rimanda l'immagine di sé come cortigiana. Lo specchio, certificazione di come si è, diventa la porta per cambiare strada; quello che accade è, quindi, l'opposto di ciò che fa Parmigianino, perché lo specchio non evidenzia una bravura ma una caduta.



Tutti gli aspetti sin qui presi in esame ritornano Velasquez, grande pittore spagnolo del Seicento, che ha visitato l'Italia in un importante viaggio di formazione, che gli ha permesso di vedere e conoscere molte delle opere del Rinascimento italiano.
La pittura di Parmigianino, la pittura fiamminga, soprattutto alla corte spagnola dove i fiamminghi erano molto amati, era materia che Velasquez conosceva bene.

Las Meninas (1656) è uno dei suoi dipinti più famosi: il titolo dell'opera rimanda alle dame di corte, al centro delle quali c'è la giovanissima infanta di Spagna. Ma allora, ci si chiede, da dove viene questo titolo, come mai un titolo di questo tipo se l'infanta sta davanti a noi? L'altro interrogativo è: come fa il pittore, davanti a questa tela così grande, a dipingere le dame di corte, la nana, l'infanta, se queste figure gli stanno dando la schiena? Cosa sta guardando l'artista? L'unica persona che veramente comprende quello che accade è il dignitario di corte che vediamo nella porta aperta sul fondo. È l'unico che non ha uno sguardo parziale.

La figura che Velasquez sta guardando è la figura che ritorna riflessa nello specchio sulla parete di fondo, dove vediamo due persone, che evidentemente occupano il posto che noi occupiamo davanti alla tela. La situazione è diversa rispetto a quella dei *Coniugi Arnolfini*, dove l'artista è fuori dalla tela, ma entra in essa attraverso lo specchio. Qui è il soggetto della rappresentazione ad essere fuori dalla tela: quello che il pittore sta dipingendo sono i reali di Spagna. Si capisce quindi che lo specchio, in questo caso, parzialmente nasconde e parzialmente svela.

È tutto criptico: c'è un quadro nel quadro, che non possiamo vedere, perché l'artista lo sta dipingendo, e c'è un un quadro nel quadro che è lo specchio. Lì troviamo la soluzione dell'interrogativo sul titolo del dipinto che non indica, abbiamo visto, il nome della persona ritratta.
Questo quadro è, infatti, una grande metafora dell'arte, una teologia della pittura, che celebra l'artista, il modello, il testimone, lo specchio, il riflesso, la pittura, la riproduzione del reale, la presenza dello spettatore esterno e il suo coinvolgimento.



Nel XVIII e XIX secolo pittore del re di Spagna sarà Goya, che con l'opera di Velasquez si confronta nel momento in cui Carlo IV richiede il ritratto di famiglia, e dipinge *La famiglia di Carlo IV* (1802). Rispetto alla famiglia reale ritratta da Velasquez, questa era molto meno lodevole, nota per la depravazione, le tare ereditarie, la mancanza di fedeltà tra il marito e la moglie, in un intreccio torbido, e Goya riesce a mettere in luce tutto ciò, anche se non prende apparentemente posizione.
Egli è pittore del re e quindi deve dipingere la famiglia reale, ma nel momento in cui lo fa la raffigura esplicitando con raffinatezza tutto il suo disprezzo, senza che il sovrano se ne accorga. Goya si mette nella stessa posizione di Velasquez, quindi lo cita: ritorna, infatti, il quadro di cui non si vede che il verso, l'artista posizionato dietro di esso, ma ci sono anche importanti differenze: se Velasquez si mette in mostra, Goya si nasconde nell'ombra, tenendo dichiaratamente le distanze, inoltre non c'è nessuno specchio. Goya dimostra che preferisce dipingere la famiglia reale senza guardarla in faccia, come se fosse in grado di dipingerla a memoria.

Il cielo in una stanza



Dallo specchio passiamo al cielo, Ugo Foscolo nei sepolcri scriveva "perché gli occhi dell'uomo cercan morendo di sole", il cielo è qualcosa a cui tutti gli uomini tendono, a cui si rivolgono lo sguardo, ed è quindi un tema molto frequentato dagli artisti. Partiamo dal mosaico della cupola del *Mausoleo di Galla Placidia* a Ravenna (425 d.C.), dove ritorna l'alternanza tra svelare e dell'ascondere: ad un esterno semplice, a mattoni, corrisponde un interno trasfigurato dalla luminosità delle tessere del mosaico che riveste le pareti.
Lo spazio è trasfigurato da questo cielo stellato, con i simboli dei quattro Evangelisti e al centro una croce. Padova non è lontana da Ravenna, soprattutto per un artista come Giotto, e senza dubbio questa suggestione fu im-

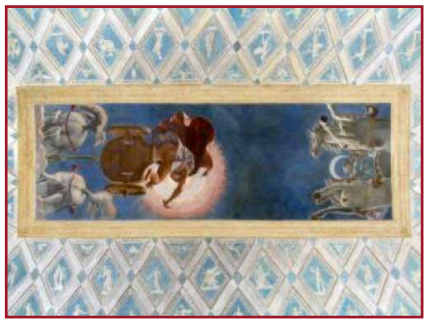
portante per realizzare la volta affrescata della *Cappella degli Scrovegni* (1303). Si tratta di una piccola cappella costruita con una motivazione sociale e politica da Enrico Scrovegni, figlio di quel Reginaldo citato da Dante, nell'*Inferno*, come uno dei peggiori usurai dell'epoca. Enrico era uno dei più ricchi mercanti di Padova e desiderava che la sua reputazione, infangata dalla nomea di usuraio del padre, potesse ritrovare candore.

Così Enrico Scrovegni, per espiare il peccato del padre, fa costruire questa cappella e chiama Giotto, artista assai famoso dell'epoca, che usa con grande abbondanza il colore blu, uno dei colori più costosi, in quanto composto con la polvere di azzurrite e di lapislazzuli.
Se il Mausoleo di Galla Placidia ci parlava della trascendenza divina, la volta della Cappella degli Scrovegni ci parla della strategia umana. Chi andrà avanti a lavorare sul tema del cielo? Andrea Mantegna, nella *Camera degli Sposi* nel Castello di San Giorgio a Mantova (1465-1474). Mantegna, però, non dimentichiamoci, si forma Padova presso il maestro Squarcione, e quindi esiste una filiazione diretta dalla Cappella degli Scrovegni. Nella *Camera degli Sposi*, in cima al soffitto, Mantegna realizza un oculo aperto verso il cielo, che ci testimonia una straordinaria capacità di dare vita all'illusionismo prospettico, modificando lo spazio.



Proprio a Mantova, nel 1524, cinquant'anni dopo, arriva Giulio Romano, reduce dal completamento delle Stanze Vaticane.
Questo artista sa che deve confrontarsi con l'illusionismo della *Camera degli Sposi*, ed è in tale silenziosa competizione che crea la *Sala dei Giganti* a Palazzo Te (1524-1534), andando a coprire con lo stucco gli angoli della sala, per dare l'idea delle nuvole che circondano, con la loro massa, la scena, nascondendo l'architettura a favore di un maggior illusionismo pittorico.
A confronto con l'oculo del Mantegna, piccolo, comprensibile, leggibile, suona straordinario e magniloquente lo sguardo sull'Olimpo creato da Giulio Romano, che realizza un'inversione rispetto a Mantegna: l'architettura è al centro e le nuvole sono sulle pareti.





Esiste un altro esempio di cielo a Palazzo Te, più affine alla *Camera degli Sposi*, sempre di Giulio Romano, ed è la visione del succedersi, nella volta celeste, del *Carro del Sole* seguito dal carro della luna (1524-1534), con un punto d'osservazione da sotto in su, in un cielo organizzato e circondato da





inquadrature architettoniche.
Questa suggestione proseguirà a Bologna con il Guercino, che conosceva le opere di Mantova, e che realizza a Roma un affresco in cui l'illusionismo prospettico arriva a dei livelli ancora più alti: lo vediamo nella raffigurazione dell'*Aurora* a Romaa, nella Villa Ludovisi (1621), in cui lo affianca un quadraturista, Agostino Tassi, esperto nel disegno delle parti architettoniche che rendono ancora più straordinaria la simulazione pittorica.
La posta poi si fa sempre più alta, e diventa quasi impossibile capire dove sta la differenza tra la realtà e la finzione, nella *Volta della Chiesa di Sant'Ignazio* a Roma (1685), dipinta dal gesuita Andrea Pozzo, dove due medaglioni per terra indicano i luoghi sui quali posizionarsi per godere appieno dell'effetto illusionistico. Questa volta è realizzata come un cortile aperto verso il cielo: al centro c'è la gloria di Sant'Ignazio e ai bordi ci sono i quattro continenti, che alludono alla missione dei gesuiti. Se si pensa al percorso iniziato con il Mausoleo di Galla Placidia, sino alla volta di Sant'Ignazio si vede che è bastato meno di un secolo per superare Giulio Romano, che già ci appariva l'ultimo approdo di questa tecnica.
Possiamo chiudere con un'opera d'arte contemporanea, visibile nella raccolta di villa Panza a Varese.



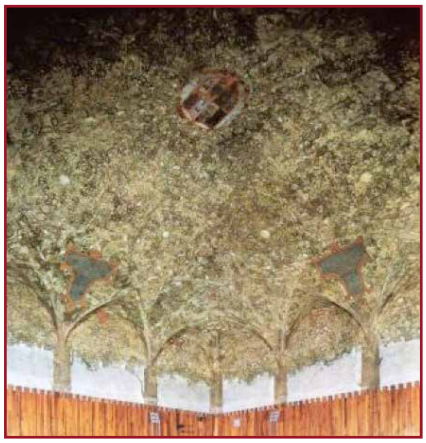
È un'opera di James Turrell, si intitola *Sky Space* (1974). Si entra in una stanza, inserita, nella villa, nel percorso espositivo, e attraverso una cornice si vede una porzione di cielo. Tutto ci fa intendere che sia una normale camera, solo dopo ci si accorge che la cornice inquadra un vuoto e che l'angolo di cielo che stiamo osservando è un cielo reale: attraverso una cornice contempliamo la natura, che risulta essere un'opera d'arte più vera e più potente di quelle realizzate fino a questo momento. Prima osservavamo un dipinto con l'impressione di vedere il cielo, adesso osserviamo un cielo reale come se si trattasse di un dipinto. Dall'arte che si sostituisce alla natura si passa alla natura che si sostituisce all'arte.

La natura delle cose



Se leviamo lo sguardo dal cielo e lo abbassiamo, arriviamo alla terra, e possiamo cercare di vedere come gli artisti abbiano, nei secoli, lavorato per sfondare le pareti attraverso la pittura, e fondere esterno e interno, natura e artificio. Questa è la Villa di Livia, detta *Villa delle galline bianche* (I sec. d.C.), dove si trova uno dei pochi esempi di pittura antica conservati nella città di Roma, un affresco che raffigura un giardino trattato con estremo naturalismo, prova di uno stile che scomparve nel periodo dell'alto

medioevo. Dalla villa di Livia l'idea del pergolato, di una stanza che si fa giardino, passa nella *Sala delle Asse* del Castello Sforzesco di Milano (1498), affrescata da Leonardo, dove vediamo un soffitto rivestito da un pergolato intrecciato. Leonardo la dipinse per Ludovico il Moro poco prima che arrivassero i Francesi e occupassero il Ducato di Milano.



Riferimento d'obbligo è ancora la *Camera degli Sposi* (1465-1474), dove Mantegna sfonda le pareti per una apertura verso il paesaggio, inquadrata da festoni.



L'idea del pergolato ritorna, successivamente, nel pittore emiliano Antonio Allegri, detto il Correggio dal paese di provenienza; poco si sa della sua formazione, ma proprio le sue opere fanno ritenere che egli non possa non avere visto Mantegna e Leonardo, anche perché Mantova e Milano non erano poi così lontane da Parma, e i riferimenti a tali opere sono così forti che non si può ipotizzare che non le conoscesse.



Le suggestioni della *Sala delle Asse* di Milano e della *Camera degli Sposi* di Mantova emergono dunque nella volta della *Camera della badessa* Giovanna Piacenza nel Convento di San Paolo a Parma (1519-1520). La badessa era una donna di grande cultura, che spesso invitava studiosi e letterati nel suo convento. Se osserviamo il pergolato da vicino troviamo Mantegna nei festoni, negli oculi e nell'attenzione alle ghirlande, Leonardo è citato nel pergolato. Con la controriforma ci sarà un giro di vite molto forte, e questo monastero ritornerà a una clausura molto stretta, non sarà più luogo di incontri culturali, aperto agli sguardi, e allo studio di altri artisti, ma riesce a vederla Parmigianino, il quale lavorava con Correggio.



Quando quindi toccherà a Parmigianino dare prova del suo valore, egli avrà come punto di riferimento proprio Correggio oltre, ovviamente, alla conoscenza profonda di Mantegna e Leonardo. Un anno prima che Giulio Romano dipingesse la *Sala di Psiche* a Palazzo Te (1524-1535), Parmigianino rielabora la variante emiliana del tema della relazione tra lo spazio del-



la natura. Rispetto a Giulio Romano, magniloquente, con un occhio attento rivolto alla classicità, Parmigianino si dimostra pienamente inserito nel clima della maniera realizzando le storie di Diana e Atteone, tratte dalle *Metamorfosi* di Ovidio, nella rocca di Fontanellato (1523-1524). La situazione è più libera rispetto a quella di Correggio, l'impalcatura architettonica è molto meno rigorosa, e sulla cima della volta c'è uno specchio con la scritta "guarda la fine della storia", per inserire il tema del rebus in questa narrazione mitologica.









Passaggio a Nord Ovest

La questione si complica quando le suggestioni vengono da più luoghi e i passaggi si fanno meno immediati. Nell'età delicata tra il romanico e il gotico gli artisti riconquistano proporzioni e armonia grazie allo studio dei sarcofagi romani, che restituiscono l'idea della sovrapposizione dei piani, delle proporzioni, della misura del ritmo e dell'ordine, e grazie ai viaggi in Francia, aggiornandosi sulle statue colonna delle cattedrali gotiche, come Notre Dame a Chartres. Antelami ha contemporaneamente la conoscenza dell'arte classica e di quanto sta accadendo a Chartres, e lo dimostra nella *Deposizione* conservata nel transetto del Duomo di Parma (1178), opera che costituisce una chiave di volta perché, attraverso le statue colonna, recupera il volume delle figure che escono dal fondo e la sovrapposizione dei piani; a questo aggiunge il recupero della la classicità con le figure del sole e della luna, le lettere capitali, le decorazioni a girali realizzate a niello e le rosette nella parte superiore.

Questo linguaggio consente di uscire dal del romanico e di avventurarsi nel gotico. Ma ci sarà bisogno di un'altra figura per il passaggio del testimone, una figura intrisa di classicità.

I "testi figurativi" su cui studiare saranno le opere dell'età classica che ci sono in Magna Grecia e quelle che all'epoca erano visibili a Pisa, nel Campo dei Miracoli, come il *Sarcofago con le storie di Ippolito e Fedra* (II sec. d.C.) – con l'invito a memorizzare la figura di matrona romana a sinistra, la figura di giovane nudo a destra, simile a un Ercole –, o il *Vaso con Dioniso* (I sec. a.C.).

Chi interrogherà queste opere, e troverà tra queste pietre ispirazione per un rinnovato alfabeto figurativo? Un artista che proviene dalla Puglia, dove l'imperatore Federico II di Sve-



via incoraggiò alla sua corte la cultura, la letteratura e l'arte, ispirandosi ai grandi imperatori romani, ponendo sull'ingresso di Castel del Monte un timpano a memoria della classicità, riprendendo la glittica e le sculture ellenistiche.
Chi viene dalla Puglia? Nicola Pisano, in realtà Nicola de Apulia, formatosi alla corte di Federico II, che nel *Pulpito* del Battistero di Pisa (1260) si ispira alle sculture classiche del Campo dei Miracoli, lette col filtro dell'esperienza precedente. Nella *Presentazione al Tempio*, una delle lastre del pulpito, vediamo che la posizione dell'anziano sulla destra deriva dal Dioniso raffigurato nel vaso del Campo dei Miracoli a Pisa. La figura di donna velata che osserviamo nella *Adorazione dei Magi* si ispira alla donna raffigurata nel Sarcofago delle storie di Ippolito e Fedra. Il giovane eretto, nudo, di quel sarcofago, ritorna come figura della Fortezza nel pulpito. Anche il leone che divora l'antilope, ai piedi del pulpito, è citato da una delle statue ellenistiche che Nicola conosceva: l'artista crea un'opera attingendo a piene mani alle opere precedenti, come se si trattasse di ingredienti, raggiungendo un equilibrio formale nuovo.

L'incompreso



Ritorniamo alla classicità riprendendo la figura del nudo: nella *Venere anadiomene* (II sec. a.C.) la nudità caratterizza Venere, unica dea che poteva essere raffigurata nuda; se la nudità maschile veniva letta in chiave etica, perché a un corpo atletico corrispondeva la bellezza interiore, per le donne tutto ciò era sconveniente.
L'eccezione era, appunto Venere, in quanto la bellezza del corpo era una prerogativa del suo essere divino e le statue della dea piacquero così tanto da essere molto riprodotte e copiate: la Venere che stiamo osservando venne poi ripresa da molti scultori francesi dell'Ottocento, che si rifacevano alla scultura classica, portando avanti non un'emulazione, come Nicola Pisano, ma una sterile imitazione. Cerchiamo di tenere a mente questa immagine e passiamo al *Concerto campestre*, di Giorgione o Tiziano (1510 c.a.), dove il nudo è elemento fondamentale della compenetrazione tra l'uomo e la natura: ci sono due giovani musici e due figure nude in primo piano, una che attinge acqua da un sarcofago e l'altra che suona. Non c'è nulla di erotico, perché tutto avviene in un modo armonico, con un colore in perfetto equilibrio. Il dipinto diventerà opera da studiare per tutti gli artisti dei secoli successivi.



Il terzo esempio che ci serve come ingrediente è un'incisione che raffigura un dipinto perduto di Raffaello: *Il giudizio di Paride*, realizzata da Marcantonio





Raimondi, famoso incisore (1516).
Qui l'elemento che ci interessa è il gruppo delle due persone, una sdraiata e una seduta, in basso a destra. Chi userà questi elementi? Edouard Manet ne *Le dejuner sur l'herbe*, (1863) dove le due figure in primo piano ricordano quelle di Marcantonio Raimondi, la presenza delle due donne nude e dei due uomini vestiti viene dal *Concerto campestre*, e la figura che sta uscendo dal corso d'acqua sullo sfondo ricorda la *Venere anadiomene*. Manet non era un impressionista, desiderava molto i riconoscimenti dell'arte ufficiale e del pubblico; quando le sue opere, come in questo caso, furono disprezzate, ne soffrì molto.
Questo quadro fu esposto al Salon des Refuseés del 1863 ma i visitatori, incapaci di cogliere i rimandi al passato, impreparati ad accettare le novità stilistiche e iconografiche, pronunciarono critiche feroci.
Manet aveva fatto un lungo percorso di apprendistato diretto a contatto con le opere dei musei, ma aveva creato un linguaggio completamente nuovo, liberando il nudo dall'allegoria mitologica, sancendo l'ingresso dell'arte nella contemporaneità e dichiarando l'importanza dell'essere testimoni del proprio tempo, proprio negli anni in cui scriveva Zola, ma il pubblico si distacca e cresce la forbice tra esso e l'artista, per questo Baudelaire aveva affermato in quel periodo che il pubblico rispetto al genio è un orologio che rimane indietro.

Nuda veritas





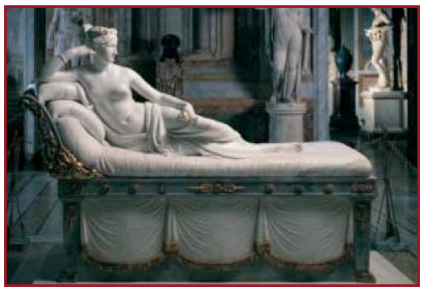
L'artista, che non ha più grandi committenti come la nobiltà e la chiesa, inizia esprimere nelle sue opere la propria soggettività, la propria percezione del suo tempo e il nudo è una cartina di tornasole di questo cambiamento. Se ci addentriamo in un confronto tra la *Venere* di Giorgione (1510) e la *Venere* di Tiziano (1538), notiamo che Giorgione privilegia il colore armonioso e la compenetrazione tra l'uomo e la natura.
La sua Venere dormiente, inconsapevole della nostra presenza, in profonda armonia con il paesaggio, sdraiata su di un lenzuolo bianco spiegazzato, è una divinità che dorme, assorta, perfetta nell'ovale e nelle forme del corpo. Tiziano lavora con Giorgione e, alla sua morte, diventa il grande pittore di Venezia e persino pittore ufficiale di Carlo V. Tiziano ingaggia una battaglia iconografica con Giorgione affrontando lo stesso tema ma risolvendolo in modo diverso.
La sua Venere non è una dea, è una donna, che regge il nostro sguardo, in una casa che racconta la ricchezza - ce lo dicono la presenza di cameriere e della cassapanca sullo sfondo, dove veniva conservato il corredo -; si ripren-

de il lenzuolo, ma in questo caso è steso sul letto, si inserisce il cagnolino, simbolo di fedeltà, per qualificarla moralmente. Questa donna di Venere ha perso quasi tutto. Il nudo femminile che Tiziano investiga sarà il modello da cui partiranno due grandi pittori spagnoli, Velasquez e Goya, proprio perché Tiziano, pittore di Carlo V, era molto noto a Madrid ed è lui il punto di riferimento e il vertice della competizione.





Nella Spagna del Seicento, terra di mistici, della Santa Inquisizione, di passioni, di censure, Velasquez decide di dipingere Venere di schiena, elemento che consente di rispettare di più la pudicizia, compensando la posa con la presenza dello specchio, artificio usato dall'artista anche in *Las Meninas* - e così consente, con una proiezione, di vedere ciò che è celato; Cupido regge lo specchio davanti a Venere in modo tale da restituire agli osservatori il volto della dea. Di Tiziano restano nella *Venere allo specchio* (1650) la tenda, il lenzuolo bianco, in questo caso punto d'appoggio per un drappo nero, per far risaltare il biancore della pelle. Il passo successivo è Goya: la *Maja desnuda* (1800) fu trovata nella stessa collezione in cui si trovava la Venere di Velasquez, ed è probabile che tutte le due le opere provenissero da una precedente raccolta, informazione importante perché ci racconta che ci fu un dialogo tra i due dipinti.
Quando Goya crea la *Maja desnuda* ha ben presente sia Tiziano che Velasquez; entrambi i pittori spagnoli avevano viaggiato in Italia come momento formativo fondamentale. Il dipinto di Goya è la *Venere* di Velasquez girata verso di noi: ritorna alle origini con il lenzuolo bianco, all'interno scompare lo sfondo dettagliato perché la figura, colpita dalla luce, si mostra con estremo naturalismo nella resa del corpo, il che fece scalpore, nonostante l'opera fosse nascosta allo sguardo, perché davanti a questo dipinto ce n'era uno analogo, che raffigurava la *Maja vestida*, e che era necessario spostare per vedere la *Maja* senza veli, ma questo per pochissimi ospiti.



Passando all'Italia ottocentesca troviamo Paolina, sorella di Napoleone Bonaparte, sposata al principe Borghese; per raffigurarla fu chiamato il più famoso scultore dell'epoca, Antonio Canova, che scolpirà nel marmo la giovane ambiziosa come *Paolina Borghese Bonaparte come Venere vincitrice* (1804-1808). Come avevamo notato in precedenza, Venere e l'unica divinità di cui è possibile rappresentare la nudità ed è per questo che Paolina si fa rappresentare seminuda in questa veste, con in mano il pomo della discordia, su un triclinio in pieno stile impero, dotato di un congegno che gli consentiva di ruotare per esporsi nella maniera migliore ai raggi della luce per valorizzar la bellezza della donna. Qui non è l'artista a scegliere, ma è la committente che desidera essere raffigurata così, e si ribalta la ragione per cui si sceglie il nudo, da esibire e non da celare.

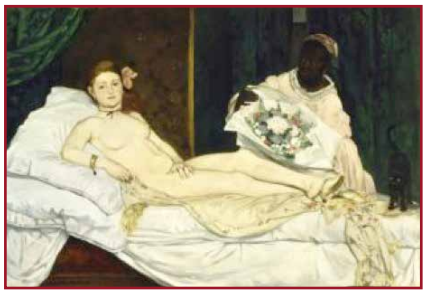


Dieci anni dopo, in Francia, Ingres dipinge *La grande odalisca* (1814), un nudo esotico, tema amato dall'aristocrazia e dalla ricca borghesia, che prediligeva dipinti sottilmente erotici che richiamassero l'atmosfera dell'oriente per non sembrare troppo compromessi con la contemporaneità.
Il mercato era molto fiorente e soggetti di questi dipinti erano donne degli harem, figure mitologiche o allegoriche, nate da una conoscenza dell'oriente di seconda mano, perché non esistono luoghi nei quali le donne siano più vestite di quanto non accada in un harem, in quanto la bellezza sta in tutta una serie di ornamenti, gioielli, vestiti, veli che coprono il corpo.
Alle spalle di Ingres c'è Canova, c'è la *Venere* di Velasquez, girata di schiena, ma in questo caso non c'è più lo specchio, perché si vuole il dialogo tra la figura femminile e lo spettatore: la grande odalisca si gira e resta il lenzuolo bianco stropicciato di Tiziano e di Giorgione, riferimenti che derivano dal fatto che Ingres era stato molti anni in Italia e aveva studiato la pittura rinascimentale.

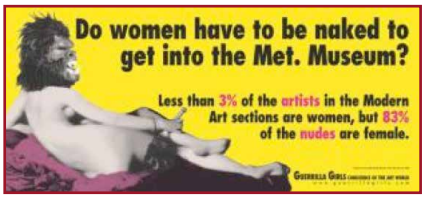


Più tardi, sempre in Francia, due opere vedono la luce nel 1863, lo stesso anno de *Le dejuner sur l'herbe*: una è la *Venere* di Cabanel, l'altra è l'*Olympia* di Manet. Nella prima ritorna il nudo erotico, mitologico, porcellanato e idealizzato, che la critica lodò in modo sperticato, antinaturalistico e anacronistico nel pieno della civiltà moderna, circondato da angioletti raffaelleschi, con la schiuma del mare che simula un lenzuolo bianco. La critica che esaltò questa Venere è la stessa che distrusse, con parole feroci, l'*Olympia*.

Questa è di nuovo, come abbiamo visto in Nicola Pisano, una rimeditazione potente e straordinaria su quanto era stato dipinto in precedenza, ma gronda una contemporaneità a cui il pubblico non era abituato. Dietro questa donna c'è certamente la *Venere* di Tiziano, il suo nudo in un interno, la domestica.



Ma per leggere il dipinto occorre avere una serie di informazioni: in primo luogo Olympia era, per così dire, uno dei nomi d'arte delle mantenute ottocentesche; non è di sicuro una donna sposata, i fiori che arrivano, portati dalla domestica di colore, una presenza molto in voga presso le donne di questa professione, non sono certo i fiori di un marito, ma di qualcuno che è all'ingresso e sta aspettando di essere "ricevuto". Infine, mentre Tiziano dipinge il cane, simbolo della fedeltà, Manet inserisce il gatto, simbolo di infedeltà, lussuria e peccato.
Non c'è la grande stanza di Tiziano, ariosa e luminosa, ma ritornano il materasso e il lenzuolo. A questi elementi Manet aggiunge la straordinaria natura morta dei fiori, il grazioso laccio nero al collo e lo sguardo puntato in faccia all'osservatore, uno sguardo non di sfida ma di condivisione di un'epoca: Olympia è il prodotto di questa società così come lo è chi la osserva.
Per questo i borghesi saranno più rassicurati da Cabanel e abbasseranno lo sguardo, o grideranno allo scandalo.
Concludiamo con le Guerrilla Girls, donne artiste, che lavorano coperte dall'anonimità, celate da una maschera da gorilla, che creano azioni, riflessioni e



seminari in luoghi in cui si relazionano con i visitatori, cercando di creare consapevolezza su come funzioni il sistema dell'arte. Furono invitate nel 1989 al Metropolitan Museum di New York e produssero questo poster in cui si legge "Devono essere nude le donne per avere accesso al Metropolitan Museum? Meno del 3% degli artisti nella sezione dell'arte moderna sono donne, ma l'83% dei nudi sono femminili". Il poster nacque in seguito ad un laboratorio che coinvolse il pubblico in un percorso attraverso le sale, per prendere coscienza del divario tra artisti rappresentati e corpi raffigurati.
Qui è presente una riflessione sulla donna come soggetto attivo e come soggetto passivo dell'arte: ovviamente osservando la sezione dell'arte moderna, in cui sappiamo che sono molte le pittrici dalla fine del 1600 in poi, si nota che queste sono meno del 3%. Qual è l'immagine scelta per lavorare su questa consapevolezza? Proprio *La grande odalisca*. Non si sceglie la Venere di Tiziano o quella di Giorgione, perché lì il nudo domina la natura, ci si inserisce, esibisce una dignità, mentre in Ingres il nudo è più schiavizzato: si passa attraverso l'odalisca per esplicitare la relazione tra il dipinto dell'artista e il desiderio della committenza.

Aggiungi un posto a tavola

Siamo all'ultima sequenza: visto che si parla di tavola e ingredienti artistici, non poteva mancare l'ultima cena, un episodio molto rappresentato nella pittura dal Medioevo in avanti. Se vogliamo confrontarci con quella che, nel Rinascimento, era la tipologia più utilizzata per raffigurare questo soggetto, possiamo partire dal convento di Sant'Apollonia a Firenze e dall'*Ultima cena* di Andrea del Castagno (1447).



Era un tema spesso dipinto nei refettori dei conventi perché, durante il momento della cena condivisa tra i monaci o i frati, si faceva memoria della di questo importante momento della vita di Gesù. Andrea del Castagno, alla metà del 1400, nel pieno Rinascimento toscano, recupera l'antico attraverso le specchiature marmoree, e ambienta il cenacolo disponendo gli apostoli, vestiti come degli antichi romani, dalla parte del tavolo che consente loro di guardare verso lo spettatore, mentre Giuda, dalla pelle più scura e dalla capigliatura corvina, viene separato e posto in primo piano, accentuando l'oscurità data dal peccato: il suo isolamento attira la nostra attenzione su di lui e ce lo fa immediatamente riconoscere. Il momento solitamente raffigurato era quello della benedizione del pane e del vino, per celebrare l'istituzione del sacramento dell'eucaristia, soprattutto in un refettorio monastico, perché cenare insieme era fare memoria di quell'atto.

Che cosa accade quando Leonardo viene chiamato nel refettorio del convento di Santa Maria delle Grazie di Milano? Dobbiamo pensare che quella chiesa doveva diventare una specie di cappella della famiglia Sforza, analoga a ciò che la chiesa di San Lorenzo era a Firenze per la famiglia Medici.
Questo giustifica la chiamata, a Milano, di Leonardo per la decorazione pittorica e di Donato Bramante per l'edificazione del tiburio della chiesa, parte del convento dei domenicani. Osservare come Leonardo rispose all'incarico di una committenza così prestigiosa ci aiuterà a capire come mai così tanti



turisti e visitatori vanno a vedere il *Cenacolo* (1498 c.a.) che, se ci si pensa bene, è un'opera virtuale, nel senso che di quel grande affresco è rimasta solo l'ombra. Leonardo dimostra che cosa significa l'importanza della disposizione delle figure e della scelta del momento da rappresentare; il vero artista, in fondo, è un grande regista. In quest'opera, purtroppo, Leonardo decise di sperimentare una tecnica pittorica nuova, perché la sua modalità di lavoro richiedeva dei tempi lunghi che l'affresco non consentiva, e il pittore aveva scelto di utilizzare insieme all'affresco lo stucco, la biacca e una tempera grassa di sua invenzione, che gli consentivano di lavorare con maggior lentezza. Il dipinto iniziò a deteriorarsi da subito, con grande velocità e già alla fine del Cinquecento iniziarono i restauri e le ridipinture.
L'ultimo impegnativo restauro ha portato alla luce quanto rimaneva della pittura originaria di Leonardo, ma ci pone davanti a un dipinto che non è che l'ombra di se stesso. Dove sta allora la qualità? Dove l'eccellenza?
Leonardo sceglie di porre l'attenzione non tanto sul momento della nascita dell'eucaristia quanto sul momento in cui le emozioni di Cristo e degli apostoli raggiungono il punto di tensione più alto, quando, durante quella che sembrava una cena di festeggiamento, Gesù dice ai discepoli che uno di loro lo avrebbe tradito. In quell'istante si gioca tutto: proprio mentre questa drammatica confidenza esplicitava la sincerità di Gesù sul proprio dolore e sulla fine vicina, e metteva a nudo il dramma degli ultimi giorni, gli apostoli, invece di stringersi intorno a lui, si raggruppano a tre a tre per discutere su chi potesse essere il colpevole. In tutta questa tempesta di emozioni, che Leonardo investiga come solo lui sapeva fare, attraverso uno sguardo potente sui volti, sulle espressioni, sui gesti dei corpi, Gesù resta immobile al centro della tavola, da solo, stagliandosi contro la triplice finestra aperta al paesaggio sullo sfondo.
Niente identifica a chiare lettere la figura di Giuda, mescolato agli altri apostoli, nel gruppo compatto con Pietro e Giovanni sulla sinistra. La posizione di questo affresco è la stessa dell'*Ultima cena* di Andrea del Castagno, cioè si trova sulla parete di fondo di un refettorio, ma il ribaltamento di sguardo dell'artista, la scelta di un momento così umano, lontano dalle ragioni teologiche e vicino al sentire delle persone, è la ragione per cui il *Cenacolo* è diventato così famoso e visitato; vince la geniale scelta di regia, che rappresenta un momento mai preso in considerazione in precedenza.



Un'altra versione del tema è l'*Ultima cena* di Tintoretto (1594), realizzata per il convento benedettino di San Giorgio, a Venezia, che si qualifica come l'affresco leonardiano sfalsato. Tintoretto parte dal *Cenacolo* e lo sposta in diagonale, creando anch'egli una soluzione iconografica senza precedenti. Prima l'ultima cena era descritta in modo frontale, per unire chiarezza iconografica e verità religiosa, qui invece l'elemento fondamentale diventa il gioco di luci e di ombre, la profondità spaziale, la drammaticità della situazione, aumentata proprio da questa atmosfera notturna in cui Cristo si pone come fonte di luce in contrapposizione con la lucerna che pende dal soffitto in primo piano e la presenza delle sagome luminose degli angeli che affollano la scena. Tintoretto formula nella sua disposizione degli elementi lo spettacolo che si pone davanti agli

occhi dell'avventore di una locanda, nel momento in cui fa il suo ingresso, ecco perché il punto di vista è quello di chi entra da una porta e vede questa tavolata. Gli apostoli stanno mangiando, la figura di Cristo è apparentemente verso il fondo della tavola ma, se osserviamo con attenzione, vediamo che Gesù è al centro del dipinto, sull'asse di simmetria.



Non vorrei però chiudere con quest'opera, ma tirare una volata verso la contemporaneità: come "ultima" *Cena* preferisco proporre un lavoro fotografico dell'artista Adi Nes. È un iraniano, ebreo, di madre curda, lui è gay e ha militato nell'esercito più maschilista della storia, l'esercito di Israele, e ha realizzato una serie di immagini che lavorano sulla Bibbia e su molti temi veterotestamentari; sembrano immagini rubate per la strada, invece sono frutto di una ricostruzione scrupolosissima del set, della ricerca di figuranti e dell'attenzione ai colori e all'iconografia, il che rende questi lavori assolutamente sconvolgenti. La grande naturalezza di queste opere viene da un'estenuante messa in posa e qui Nes lavora proprio sull'ultima cena, dal titolo *Untitled* (1999).
Sono soldati israeliani seduti intorno un tavolo da campo; l'artista ripete il raggruppamento delle persone a tre a tre, aggiungendone una, a destra, per cambiare le carte in tavola, ma riprendendo sostanzialmente le pose del *Cenacolo* di Leonardo, anche se le espressioni sono declinate su toni più scherzosi. La figura centrale resta da sola, stagliandosi contro una triplice finestra. E ovvio, guardando le figure, che nessuno sta discutendo di una notizia sconvolgente, sono chiacchiere da rancio, ma l'effetto della disposizione mostra che ci sono tutti gli ingredienti di quanto è stato realizzato prima. Dove, dunque l'analogia? Nell'esistenza di un gruppo di persone che devono affrontare la vita? Nel fatto che, sembra suggerire Nes, nell'esercito, in qualsiasi esercito, ogni cena potrebbe essere l'ultima? La risposta all'osservatore.

Conclusione

Per concludere, ogni volta che non ci troviamo di fronte a un'opera è come se fossimo davanti a una tavola apparecchiata perché l'artista, consapevolmente o inconsapevolmente, in modo esplicito o implicito, attinge alle opere precedenti o si confronta con loro, in modo assonante o dissonante, per analogia per contrasto. Ogni artista si confronta con la terra in cui è cresciuto, con gli incontri che ha fatto, con le opere che ha visto, con le suggestioni culturali, ideologiche e filosofiche che sostanziano il vivere nella sua epoca.
Non bisogna mai pensare, guardando un'opera, che sia semplice: la semplicità di un piatto di solito maschera una grande lavorazione.
Esempio illuminante è *Il pranzo di Babette*, in cui la protagonista spende tutto il suo patrimonio per organizzare una cena che ricompensi le persone che per anni l'hanno ospitata, in modo che nessuno possa leggere nelle portate servite a tavola l'alto costo degli ingredienti, lontano da ogni umana comprensione, ma possa trovare nel clima della convivialità, nella condivisione del desco, lo spirito di un'armonia recuperata e assaporata, che, da sola, è un ringraziamento senza prezzo.
Un ringraziamento non consiste nell'esplicitazione della ricompensa ma nella discrezione della gioia. L'opera d'arte funziona quando puoi nel confronto con gli artisti del passato, raggiunge un risultato armonico.


parmalat
LA SFIDA DEL GUSTO

Il Professor Strampalat va a scuola

Il latte in cattedra

Atti seminari formativi per docenti

Spunti grafici per un elaborato creativo ed originale.

Patrizia Curati e Patrizia Depedri,
Ufficio grafico Parmalat

parmalat
educational division

Il concetto di grafica

Quando si parla di grafica, si pensa immediatamente al concetto di pubblicità. In realtà questo è un luogo comune mutuato dagli anni 70-80, quando la pubblicità ha avuto la sua massima esplosione e sono nate le più grandi agenzie pubblicitarie e famosissimi spot come “Milano da bere”, diventati veri e propri modi di dire.



Pensando ad un Grafico, lo si immagina in riunioni, a fare brainstorming, oppure su set fotografici con meravigliose modelle, diviso tra un fotoritocco su Photoshop e una pubblicità della BMW. Un mondo un po’ ovattato, molto di moda e molto glamour.
In realtà il problema è proprio di mancanza di terminologia: la lingua italiana non fornisce molti termini per raccontare il mestiere del Grafico.

Gli stessi dizionari sono molto avari di terminologie e pensare che non ci sarebbero nemmeno loro, i dizionari, se non esistessero i grafici.



Leonardo Sonnoli, uno dei massimi Graphic Designer italiani, scrive sul suo blog per il Sole 24Ore: “mi chiedo spesso perché sia così difficile far capire qual è il mio lavoro: “*faccio il grafico!” rispondo, sapendo che già uno si immagina che lavoro in pubblicità. E come riuscire a far capire la differenza che c’è tra il grafico che lavora con me e il grafico che lavora sotto nella copisteria sotto casa, dove fanno le fotocopie a colori. Sempre grafici sono!*”
Come fare a spiegare che, se anche tutti cucinano, pochi sono chef?

Il problema è culturale ed etimologico.
È culturale, perché nonostante l’Italia vanti un grandissimo Design Made in Italy, spesso le persone non sanno di cosa parlano e conoscono al massimo designer come Giugiaro, Alessi, Cartel.
Al di là dell’opinione comune, l’Italia produce un graphic design di alto livello e una tipografia raffinata e secolare (molti dei font che usiamo sono nati nel nostro Paese centinaia di anni fa). Tutti noi leggiamo i libri, acquistiamo i quotidiani, ma non ci soffermiamo mai a pensare a che cosa c’è dietro: un po’ come quando ci fermiamo a mangiare una bella bistecca e non pensiamo al lavoro che ha fatto il macellaio oppure ammiriamo un opera d’arte, senza pensare al lavoro del pittore.
Secondo il pensiero comune, il progetto grafico non esiste.



Il problema relativo al concetto di *grafica* è anche etimologico, di conoscenza del termine stesso: grafica è una parola che deriva dal greco e riguarda la rappresentazione, testuale ed iconica, di qualunque cosa. Definisce l'atto della raffigurazione, compiuta mediante testi e disegni. Etimologicamente quindi, la grafica si occupa di tutta la diffusione del sapere, non soltanto della pubblicità. Le persone che non sono del settore, fanno fatica a capire che sotto a tutto ciò che noi vediamo raffigurato c'è un progetto grafico fatto di regole proprie, regole che vanno avanti da almeno cinque secoli.

La grafica è ovunque: in un mondo che comunica come il nostro, la grafica è onnipresente.
Tutto ciò che vediamo intorno a noi è grafica: cartelli stradali, insegne luminose, packaging nei supermercati, libri. Se eliminassimo ogni elemento grafico nella nostra quotidianità, tutto diventerebbe anonimo e spoglio.

Grafica è raffigurazione!

Come nasce un progetto grafico: dall'esigenza all'idea



Un'idea nasce sempre da zero.
Nulla è uguale al progetto precedente: quando ci si approccia a creare una nuova idea, dobbiamo azzerare completamente la mente, partire da un foglio bianco.
La cosa più importante quando si inizia un progetto nuovo, è ascoltare il nostro interlocutore, sia esso l'ufficio marketing che passa il progetto, un'agenzia, un cliente. Quello che bisogna fare è porre molto ascolto alla persona che si ha davanti.
Un'idea nasce sempre per far fronte ad un'esigenza. Questa esigenza non sempre è ben chiara nella mente del nostro interlocutore. A volte viene espressa in modo esplicito, attraverso un briefing preciso, a volte viene percepita dal dialogo e dal confronto, facendo molta attenzione alle parole.
Una volta acquisiti tutti i dati che ci possono servire per iniziare a ragionare su l'esigenza specifica, comincia la fase della ricerca. In questa fase un'idea può cominciare a prendere corpo, può nascere e svilupparsi o può anche morire ed esaurirsi. La ricerca è quindi selettiva e comporta una scrematura tra ciò che può funzionare e cosa no.
In questa fase la cosa fondamentale è guardarsi intorno. Si analizza la concorrenza, ci si fa ispirare da un manifesto, dai bambini che giocano, da una frase. Tutto ci può essere utile.
Quando l'idea ha resistito al setaccio della ricerca, si può iniziare a disegnare. La prima cosa che vedrà il cliente è una bozza, a volte più di una. Si cercano sempre diverse soluzioni e si analizzano insieme al cliente. L'idea più convincente e condivisa, sarà "accesa" e portata avanti.
A questo punto l'idea comincia a prendere corpo e ci si concentra su tutti i dettagli che contribuiranno alla formazione di questo progetto: testi, equilibrio, pesi, immagini. L'idea viene riveduta, corretta, rielaborata, raffinata e sottoposta di nuovo al cliente.
Una vota che il layout viene approvato, diventa definitivo e può essere mandato in stampa. Anche questa è una fase molto delicata ed è necessario esser sempre molto attenti, molto pignoli: sbagliare una virgola, una parola, vuol dire buttare via quintali di materiale. È quindi necessario essere molto scrupolosi e verificare tutto punto per punto.

Come nasce un logo?
A differenza di un normale progetto, il logo è forse la sfida più difficile, la più importante che un buon Graphic Designer si trova ad affrontare.

È un simbolo: a volte solo un piccolo segno, una macchia, che però rappresenta un concentrato di ricerca, di estetica cultura e simbologia.
Una volta che ci poniamo davanti alla progettazione di un nuovo logo, dobbiamo decidere che cosa deve trasmettere questo simbolo, qual è l'identità che deve rappresentare. È un progetto molto complesso.
La cosa importante da fare quando studiamo un logo è pensare a tutte le parole chiave: tutto ciò che viene in mente e che in qualche modo indentifica come la società e il logo dovrebbero essere percepiti. Queste parole chiave agiranno come principi guida durante il disegno.
Dopo aver stabilito le parole chiave è necessario raccogliere tutte le informazioni, le più possibili, su l'azienda che dobbiamo identificare con il logo. Più dati mettiamo insieme, più ci avvicineremo a trovare il simbolo giusto.
Una volta raccolte le informazioni la cosa importante è confrontarsi, cioè prendere con cura appunti sui simboli, i colori, le scelte di carattere fatte dalla concorrenza nella progettazione dei loro loghi.
Vedendo tutto ciò che fa la concorrenza, sapremo inventare o ideare una cosa diversa e completamente unica.



Cinque ingredienti base per preparare una grafica perfetta

1. **Pochi elementi**: non affollare il layout con troppi testi e immagini.
   Un aspetto semplice e pulito renderà il messaggio più immediato.
   Non è consigliabile fare troppo uso degli effetti creativi, il rischio è quello di realizzare cose simpatiche ma illeggibili.
2. **Le font**: usare due o tre font al massimo per distinguere i titoli dei testi più importanti e scegliere caratteri declinabili in modi diversi.
   Per declinabili si intendono tutte le varie forme del carattere, cioè il grassetto, il light, l'ultrabold ecc. Un'asta più pesante richiama immediatamente l'attenzione dell'occhio.
3. **Pesi bilanciati**: disporre immagini e testi in modo equilibrato.
   Affollare una ricetta, un testo o un impaginato con troppi elementi, significa fare scappare al lettore la voglia di leggere.
4. **Colori a contrasto**: i colori suscitano sensazioni e sentimenti, arrivano prima delle parole. Colori caldi e freddi o colori complementari, creano contrasti divertenti. I colori aiutano a introdurre un argomento, fanno da apripista per portarci sul tema trattato e aiutano ad esprimere un concetto.
5. **Un'immagine vale più di cento parole**: fotografie o semplici disegni aiutano ad esprimere il concetto espresso e riescono a prendere il posto del testo, basti pensare alla segnaletica stradale.
   È importante creare un'immagine il più possibile armoniosa.



In conclusione, la grafica, come la cucina, si basa su poche, semplici regole: diamo attenzione ad un titolo, mettiamo pochi testi, in ordine e in modo equilibrato.
Liberiamo la fantasia sulle foto e il taglio dell'immagine.
Più è creativo è meglio è.
Cerchiamo di seguire i suggerimenti proposti, per diventare tutti "chef della grafica".




parmalat
educational
Filetto di merluzzo
Merendina con marmellata
Mela
Pollo arrosto
DUR
RESISTENTE


Santal


Santal
Santal


Santal
Santal


Santal


Santal



via delle Nazioni Unite, 4 - 43044 Collecchio (PR)
http://scuole.parmalat.it

www.parmalat.it

in collaborazione con

