

Il prosciutto nell'arte

In un grandioso arazzo tessuto in Borgogna intorno al 1460 e conservato a Genova nel Palazzo del Principe, fastosa residenza di Andrea Doria, si vede Alessandro Magno, seduto in una specie di cabina, portato in cielo da quattro grifoni per potere osservare dall'alto l'ampiezza dei propri domini. Per spingere i mitici volatili a salire, l'astuto condottiero ha issato su due pertiche due prosciutti: irresistibili richiami anche per i favolosi animali con testa e artigli d'aquila.

La solleticante suggestione del prosciutto ha origini antiche e questo prodotto suinicolo ha trovato nel territorio collinare parmigiano la più straordinaria espressione delle proprie qualità grazie al felice incontro fra l'ambiente climatico e l'abilità ingegnosa degli stagionatori, affinatasi nel corso di una plurisecolare esperienza. D'altra parte l'uso di trarre salumi dalla carne di maiali nella nostra provincia lo documenta già all'inizio del XIII secolo Benedetto Antelami nel bassorilievo dell'Acquario che accompagna la scultura del mese di Febbraio.

Ma il prosciutto di Parma con la sua compatta dolcezza, che un leggero strato di grasso ammorbidisce e diffonde armonicamente, è senza dubbio il prodotto principe, apprezzato dai gourmet di tutto il mondo tanto da essere presente come <jambon de Parme> nei menu dei più qualificati ristoranti di ogni continente, e <cantato> dai poeti e soprattutto dai pittori.

A quest'ultimo aspetto del <prosciutto illustrato>, oggetto di interesse di artisti italiani e stranieri, è dedicato un elegante libro scritto da Andrea Pacciani e Sabina Italiani con la prefazione di Andrea Grignaffini, edito da <Mattioli 1885> e intitolato <L'arte del prosciutto> <Il prosciutto nelle sue migliori manifestazioni pittoriche>. Le cosce di maiale stagionate e appese nel negozio del venditore di carne secca le troviamo in Italia nelle illustrazioni dei medievali <Tacuina sanitatis> mentre nelle Fiandre fanno parte delle prelibatezze che Hieronymus Bosch (1480) pone sulla tavola del <peccatore di gola>. Quindi il prosciutto è già considerato un cibo non solo estremamente piacevole ma anche prestigioso sul piano sociale; e Pieter Brueghel il giovane lo pone al centro della tavolata dal <Banchetto nuziale>. La scomposta allegria che caratterizza il convivio è causata, secondo gli autori, dagli effetti afrodisiaci del cibo che può essere inteso <da un lato come sito d'accoglienza, magnanimità, medicina salutare e godimento sensoriale e spirituale da paragonarsi alle gioie del Paradiso terrestre; dall'altro lato come ostentazione di benessere, affermazione di potere e godimento lussuoso dei beni terreni>.

I prodotti agricoli e il cibo sono stati rappresentati nel medioevo e nel rinascimento in collegamento simbolico coi mesi e le stagioni oppure nelle scene di banchetti laici (curtensi o contadini) o legati a episodi

biblici (Ultima cena, Nozze di Cana, eccetera). Verso la fine del Cinquecento alcuni artisti fiamminghi hanno iniziato a dipingere scene aventi come soggetto prevalente carni, pesci o verdure e nelle quali la presenza umana era secondaria. All'inizio del Seicento i lombardi Caravaggio, Fede Galizia, Panfilo Nuvolone hanno eliminato la presenza umana, dando vita a quel genere di pittura che molto più tardi da noi è stato impropriamente definito <natura morta>, pessima traduzione dell'olandese <stilleven>: <natura immobile>, <natura in posa>.

Infatti la natura dipinta è tutt'altro che <morta>; anzi, è un trionfo del gusto, della vista, dei sensi, secondo i canoni della cultura barocca. E qui il prosciutto domina sovente la scena da splendido protagonista. Sulle tavole dell'olandese Pieter Claesz la coscia intera di maiale stagionata con l'osso dialoga signorilmente coi piatti e il vasellame d'argento, bicchieri di cristallo, pane fragrante, mentre il limone o l'arancia in parte sbucciati indicano che il tempo passa e i piaceri sono caduchi. In Abraham van Beyeren l'ostentazione del lusso è spumeggiante: prosciutto, ostriche, aragoste, uva, pesche, meloni (fresca frutta di stagione proveniente dal sud europeo), una conchiglia di nautilus tra auree sculturine, ceramica cinese, impalpabili bicchieri veneziani: quanto di meglio si poteva trovare sulle tavole olandesi più opulenti.

Le tavole degli italiani sono più sobrie. Il reggiano Cristoforo Munari assembla con raffinato realismo il compatto rosso striato del prosciutto coi toni caldi del rame, della terracotta, della crosta di pane, mentre Jacopo Chimenti, detto l'Empoli, inserisce la coscia suina nel <catalogo> delle sue cucine fitte di pollame, carni, formaggi, funghi, verdure.

Nell'Ottocento l'interesse per la natura morta scema; tuttavia alcuni grandi artisti hanno continuato a trovare nel prosciutto uno stimolante soggetto: Paul Gauguin ha reso in modo palpabile e invitante il sensuale connubio fra le parti magre e grasse e Pablo Picasso ha fatto brillare la rosea squisita carnosità tra la scansione cubista dei piani di un tavolo con tovaglia e posate. Anche Pablo il magnifico non ha resistito al fascino del prosciutto, che nel Parmense si trasforma in sublime opera d'arte del gusto.

Pier Paolo Mendogni