POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Decorazione e arte della cucina: rappresentazione grafica del gusto e del sapore.
Decoration and Art of Cooking: Graphic Representation of Taste and Flavour.

Original
Decorazione e arte della cucina: rappresentazione grafica del gusto e del sapore.
Decoration and Art of Cooking: Graphic Representation of Taste and Flavour / Bocconcino, MAURIZIO MARCO; Vozzola, Mariapaola - In: Linguaggi grafici. DECORAZIONEELETTRONICO. - [s.l] : PUBLICA, 2022. - ISBN 9788899586294. - pp. 654-681

Availability:
This version is available at: 11583/2975750 since: 2023-02-07T14:29:14Z

Publisher:
PUBLICA

Published
DOI:

Terms of use:

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

(Article begins on next page)

12 October 2024

PVBLICA

Linguaggi Grafici
DECORAZIONE

a cura di

Enrico Cicalò, Francesca Savini, Ilaria Trizio

ISBN: 978·88·99586·29·4

PVBLICA

COMITATO SCIENTIFICO

Marcello Balbo
Dino Borri
Paolo Ceccarelli
Enrico Cicalò
Enrico Corti
Nicola Di Battista
Carolina Di Biase
Michele Di Sivo
Domenico D'Orsogna
Maria Linda Falcidieno
Francesca Fatta
Paolo Giandebiaggi
Elisabetta Gola
Riccardo Gulli
Emiliano Ilardi
Francesco Indovina
Elena Ippoliti
Giuseppe Las Casas
Mario Losasso
Giovanni Maciocco
Vincenzo Melluso
Benedetto Meloni
Domenico Moccia
Giulio Mondini
Renato Morganti
Stefano Moroni
Stefano Musso
Zaida Muxi
Oriol Nel.lo
João Nunes
Gian Giacomo Ortu
Rossella Salerno
Enzo Scandurra
Silvano Tagliagambe

Linguaggi Grafici

La serie Linguaggi Grafici propone l'esplorazione dei diversi ambiti delle Scienze Grafiche e l'approfondimento di campi specifici capaci di far emergere nuove prospettive di ricerca. La serie indaga le molteplici declinazioni delle forme di rappresentazione grafica e di comunicazione visiva, proponendo una riflessione collettiva, aperta, interdisciplinare e trasversale capace di stimolare nuovi sguardi e nuovi filoni di indagine. Ciascun volume della serie è identificato da un lemma, che definisce al contempo una categoria di artefatti visivi e un campo di indagine, che si configura come chiave interpretativa per la raccolta di contributi provenienti da ambiti culturali, disciplinari e metodologici differenti, che tuttavia riconoscono nei linguaggi grafici un territorio di azione e di ricerca comune.

COMITATO EDITORIALE

Enrico Cicalò
Francesco Cotana
Amedeo Ganciu
Valeria Menchetelli
Marta Pileri
Andrea Ruggieri
Francesca Savini
Andrea Sias
Ilaria Trizio
Michele Valentino

Tutti i testi di PUBLICA sono sottoposti a double peer review

PVBLICA

Linguaggi Grafici
DECORAZIONE

a cura di

Enrico Cicalò, Francesca Savini, Ilaria Trizio

ISBN: 978·88·99586·29·4

Enrico Cicalò, Francesca Savini, Ilaria Trizio (a cura di)
Linguaggi Grafici. DECORAZIONE
© PUBLICA, Alghero, 2022
ISBN 978 88 995 86 29 4
Pubblicazione Dicembre 2022

Questo volume è stato pubblicato grazie al finanziamento del fondo di Ateneo per la ricerca 2020 dell'Università degli Studi di Sassari.

PUBLICA
Dipartimento di Architettura, Design e Urbanistica
Università degli Studi di Sassari
WWW.PUBLICAPRESS.IT

INDICE

12 **I linguaggi grafici della decorazione: ragioni, funzioni, evoluzioni e definizioni**
Enrico Cicalò, Francesca Savini, Ilaria Trizio

30 **I linguaggi grafici della decorazione: temi, sguardi ed esperienze**
Enrico Cicalò, Francesca Savini, Ilaria Trizio

GEOMETRIE

48 **La sfida delle restrizioni. La decorazione a matrice geometrica tra didattica e ricerca visuale**
Edoardo Dotto

70 **Dal geometrico al figurativo: i linguaggi della decorazione nella cattedrale di Messina (XVI-XX secolo)**
Adriana Arena

92 **Variazioni sul tema. Dai rosoni del duomo di Milano: forma, costruzione e proliferazione nei *pattern* chiusi**
Michela Rossi, Giorgio Buratti

120 **Intrecci amalfitani. Decorazioni fra contaminazioni e geometrie**
Ornella Zerlenga, Margherita Cicala, Rosina Iaderosa

148 **Geometria e figurazione nelle decorazioni murarie di Tozeur e Nefta (Tunisia)**
Daniele Colistra

166 **Scritture in codice.**
Decorazioni berbere nella regione maghrebina
Marinella Arena, Paola Raffa

186 **Geometria e ornamento come identità culturale. Valenze estetiche e formali della decorazione nell'architettura islamica**
Barbara Messina

RILIEVI

214 **In dialogo tra spazio e decorazione: la Fonte della Rivera all'Aquila**
Luca Vespasiano, Stefano Brusaporci

236 **Le decorazioni marmoree della basilica nella vecchia Ashkelon**
Laura Aiello

254 **Palazzo Imperiale a Genova: il decoro di una facciata cinquecentesca nell'angusto tessuto medievale**
Gaia Leandri

274 **Il linguaggio grafico-simbolico del Garage Musmeci di Catania. Rilievo digitale e modellazione 3D per la valorizzazione e la divulgazione delle decorazioni architettoniche di facciata**
Graziana D'Agostino

292 **Oltre la visualità delle superfici. Decorazioni parietali del *Palau* Carcassona ad Alghero**
Michele Valentino, Andrea Sias, Marta Pileri

310 **Geometria e natura: l'apparato decorativo del piano di facciata di Casa Bartoli a Trieste**
Silvia Masserano, Veronica Riavis

TASSONOMIE

334 ***New Liberty*. Composizione e rappresentazione di un *pattern***
Valentina Castagnolo, Antonia Valeria Dilauro, Anna Christiana Maiorano

362 **L'ornamento nei soffitti di Giuseppe Poggi. Analisi grafica e geometrica dei disegni d'archivio**
Francesco Cotana

390 **Le grottesche di Sant'Anna dei Lombardi, a Napoli. Analisi geometrica dell'apparato decorativo nello spazio architettonico**
Virginia Miele, Marco Saccucci, Assunta Pelliccio

TECNICHE

416 **Il linguaggio decorativo in ambito romano: lettura e analisi del disegno dei pavimenti musivi**
Sabrina Acquaviva

442 **La decorazione nella stereotomia dell'area mediterranea nel Rinascimento**
Antonio Calandriello

470 **Tavole di progetto per decorazioni in stucco. Un'analisi iconografica di disegni tra Settecento e Ottocento in Basilicata**
Giuseppe Damone

494 **Pitture murali e graffiti a Milano per l'immagine della città decorata. La pratica otto-novecentesca dell'ornato e le sue radici neorinascimentali nelle scuole professionali: tradizioni, repertori e modelli di studio**
Matteo Giuseppe Romanato

522 **La decorazione ceramica nell'architettura. L'esperienza umbra fra tradizione storica e innovazione contemporanea**
Valeria Menchetelli

INTERPRETAZIONI

556 **Il Monetiere del Museo dei Brettii e degli Enotri di Cosenza: dalla decorazione analogica alla narrazione digitale**
Francesca Fatta, Andrea Marraffa

584 **Decorazione strutturale e struttura decorativa: il rinnovato valore della tecnica del merletto**
Sara Conte, Valentina Marchetti

606 **Il design della superficie: la decorazione nel *product design***
Flora Gaetani

624 **Disegni di luce. L'illuminazione artificiale come decorazione dell'architettura**
Nicolò Sardo

654 **Decorazione e arte della cucina: rappresentazione grafica del gusto e del sapore**
Maurizio Marco Bocconcino, Mariapaola Vozzola

SUPERFICI

684 **Pelli disegnate e indelebili decori del corpo**
Massimiliano Ciammaichella, Laura Farroni

710 **La pelle, tessuto dell'abitare. La natura esperienziale della superficie nell'architettura contemporanea**
Valerio De Caro

730 **Linguaggio grafico e struttura decorativa nella produzione tessile modernista di Anni Albers**
Stefano Chiarenza

752 **Il disegno delle decorazioni nell'abbigliamento e nell'architettura dell'antica Pompei. Permanenze e variazioni**
Nicola Pisacane, Alessandra Avella

770 **Il bagno decorato: intima estetica di uno spazio domestico**
Giovanna Ramaccini

RAPPRESENTAZIONI

798 **Le targhe ceramiche di INA-Casa: tra arte, architettura e spazio urbano**
Sonia Mollica

814 **La decorazione nei tombini giapponesi. Rappresentazione, iconografia e spiritualità**
Cristiana Bartolomei, Caterina Morganti

834 **"*You paint the wall, you make it look beautiful*". Aspetti performativi e implicazioni politiche della decor-azione sui muri e in contesti frontalieri**
Andrea Masala

854 **Il carattere come motivo decorativo, dai capilettera al *lettering***
Manuela Piscitelli

878 **Comunicazione ed estetizzazione nei poster di Alfons Mucha: alcune note sul rapporto tra arte e pubblicità nella Parigi di fine Ottocento**
Marcello Scalzo

894 **Elementi di grammatica e sintassi decorativo-ornamentale di Alfons Mucha**
Vincenzo Cirillo, Riccardo Miele

926 **Marc Chagall alla Metropolitan Opera di New York: opera d'arte o 'puro ornamento'?**
Ludovico Baldelli

Linguaggi Grafici

DECORAZIONE

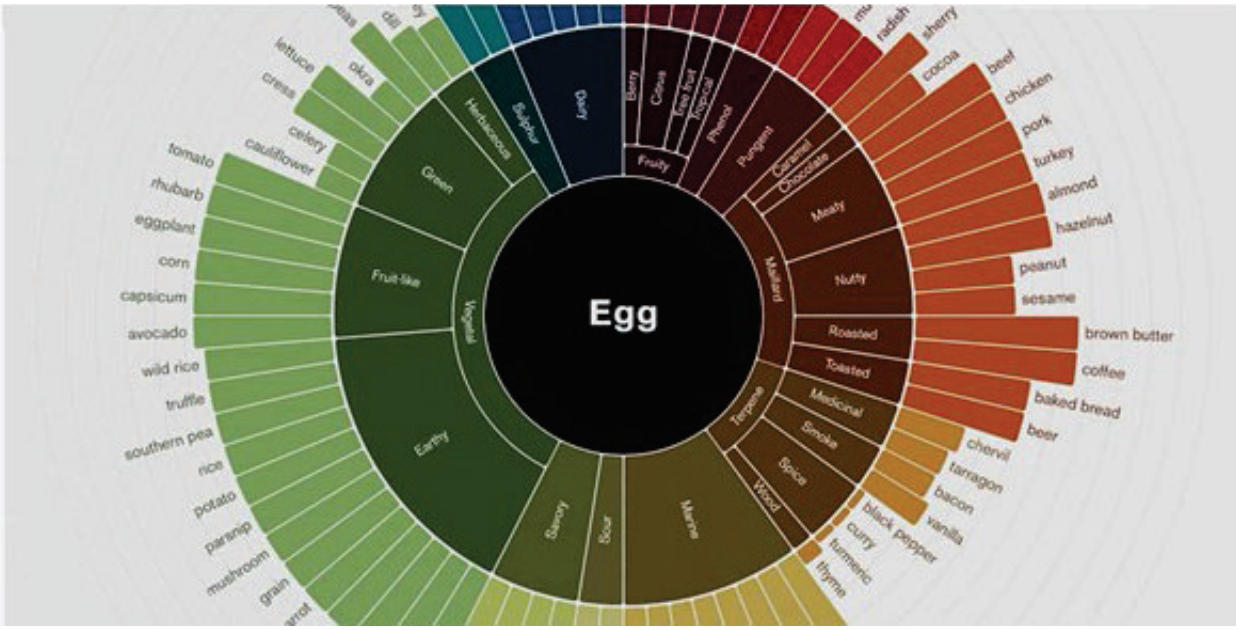
'Decorazione' e 'ornamento' sono due termini a cui vengono associate definizioni molteplici e ambigue, ma sempre riconducibili alla ricerca del 'bello', dell'armonia e della proporzione. Una molteplicità semantica legata alla trasversalità del concetto di abbellimento, comune a numerosi ambiti espressivi che si espandono ben oltre il campo delle arti visive. Simbolo ed effetto dell'abbondanza e della disponibilità di risorse, la decorazione e l'ornamento sono stati sottoposti ai più mutevoli umori della storia, ma hanno comunque conservato la centralità del loro ruolo nei più diversi ambiti, sia progettuali che artistici.
L'ornamento può infatti essere visto come 'stile', in quanto invenzione artistica e creazione collettiva le cui matrici sono spesso anonime e archetipiche. Il suo compito è quello di attrarre lo sguardo, dare importanza, significato e identità a corpi, prodotti, spazi e immagini.
Oppure l'ornamento può essere visto come 'delitto', in quanto la sua esecuzione richiede un dispendioso *surplus* di lavoro, energie e risorse che, se da un lato trasformano semplici oggetti in preziosi artefatti visivi, dall'altro li relegano a un ambito di fruitori ristretto ed elitario.
Gli anni Venti del secolo scorso hanno rappresentato non solo l'apice dello sviluppo della decorazione nella nostra cultura, ma anche l'inizio di un declino

che ha condotto alla rimozione dei linguaggi decorativi relegati al simbolo di una visione obsoleta della cultura e della società.
A un secolo dal loro momento di massimo splendore, decorazione e ornamento vengono analizzati all'interno di questo volume in una prospettiva storico-critica come invarianti universali della nostra cultura visiva, capaci di offrire ancora interessanti spunti di riflessione e nuove prospettive per la ricerca nei diversi ambiti disciplinari: nell'architettura, nel design, nell'archeologia, nella comunicazione visiva, nella storia dell'arte.
Il volume si propone come spazio di riflessione sui linguaggi grafici della decorazione e dell'ornamento, con l'obiettivo di esplorarne le forme, i motivi, le tipologie, le funzioni, gli utilizzi, le modalità espressive e i contenuti simbolici.

Decorazione e arte della cucina: rappresentazione grafica del gusto e del sapore

Decoration and Art of Cooking: Graphic Representation of Taste and Flavour

Maurizio Marco Bocconcino, Mariapaola Vozzola
Politecnico di Torino
Dipartimento di Ingegneria Strutturale, Edile e Geotecnica
maurizio.bocconcino@polito.it, mariapaola.vozzola @polito.it


Egg
Dairy
Sulphur
Herbaceous
Green
Fruit-like
Vegetal
Earthy
Savory
Sour
Marine
Terpene
Wood
Spice
Smoke
Medicinal
Toasted
Roasted
Nutty
Meaty
Caramel
Chocolate
Pungent
Maillard
Phenol
Tropical
Citrus
Berry
Fruity
radish
sherry
cocoa
beef
chicken
pork
turkey
almond
hazelnut
peanut
sesame
brown butter
coffee
baked bread
beer
chervil
tarragon
bacon
vanilla
black pepper
curry
turmeric
thyme
okra
lettuce
cress
celery
cauliflower
tomato
rhubarb
eggplant
corn
capsicum
avocado
wild rice
truffle
southern pea
rice
potato
parsnip
mushroom
grain
dill

decorazione e arte della cucina
rappresentazione del gusto e del sapore
eating patterns
scienza in gastronomia
food pairing e *food design*

decoration and art of the kitchen
representation of taste and flavour
eating patterns
science in gastronomy
food pairing and food design

È possibile ritrovare numerosissime rappresentazioni del cibo all'interno di opere d'arte, divenendo sia fonte di ispirazione per chi voglia esprimersi pittoricamente che decorazione vera e propria: la storia della rappresentazione del cibo raffigura un vero e proprio catalogo di usi e costumi di diverse civiltà. Archeologi, storici e antropologi hanno sempre ribadito e sottolineato nei loro studi, che l'alimentazione è sempre stata un rito e, di conseguenza, la gastronomia e l'arte del cucinare un atto culturale. Esistono alcuni criteri di base sulla disposizione spaziale degli alimenti, sulle forme, sugli ingredienti e l'utilizzo dei colori; tuttavia, la regola fondamentale è che tutto quello che è presente nel piatto deve essere edibile e non solo esclusivamente decorativo. Il contributo propone l'avvio di diversi percorsi di lettura della decorazione nel campo gastronomico – di carattere storico, analitico, compositivo-formale, geometrico, cromatico – e si sofferma sui diversi punti di incontro di questi percorsi, sui crocevia espressi tramite matrici infografiche e illustrazioni emblematiche; queste esploreranno le diverse opportunità di sintesi rappresentando tappe per successivi approfondimenti, approdi ed esiti.

It is possible to find numerous representations of food in works of art, becoming both a source of inspiration for those who wish to express themselves pictorially as well as actual decoration: the history of the representation of food depicts a veritable catalogue of customs and traditions of different civilisations. Archaeologists, historians and anthropologists have always stressed and emphasised in their studies that food has always been a ritual and, consequently, gastronomy and the art of cooking a cultural act.
There are some basic criteria on the spatial arrangement of food, shapes, ingredients and the use of colours; however, the fundamental rule is that everything on the plate must be edible and not merely decorative.
The chapter proposes the initiation of different paths of interpretation of decoration in the gastronomic field –historical, analytical, compositional-formal, geometric, chromatic– and dwells on the different meeting points of these paths, on the crossroads expressed through infographic matrices and emblematic illustrations; these will explore the different opportunities for synthesis representing stages for subsequent in-depth studies, landings and outcomes.

Introduzione

La scelta alimentare è un comportamento complesso influenzato da proprietà sensoriali dei cibi, fattori fisiologici, variabilità individuale, fattori sociali (Bellati & Vallarino, 2020): "il sapore è una percezione polisensoriale che unisce diverse sollecitazioni" (Sheperd, 2019, p. 37).

Le industrie alimentari, le esperte e gli esperti gastronomici creano le proprie cucine di ricerca a stretto contatto con le scienze provenienti da diversi ambiti. La varietà di presentazioni create da cheffe (come è ora declinato dall'Académie Française il genere femminile del termine, prima considerato epiceno nella lingua francese) e chef, e il numero di varietà di stoviglie ora disponibili per realizzarle, rappresentano una formidabile opportunità a disposizione degli scienziati cognitivi per studiare gli effetti più complessi della visione sulle esperienze alimentari. L'arte della cucina beneficia delle nuove soluzioni che l'approccio scientifico porta in queste aree, in precedenza spesso lasciate all'intuizione. Rilevante è in questo senso il manifesto di Ophelia Deroy e dei suoi co-autori dove si sostiene che il trasferimento di conoscenze rappresenta molto più che un'ulteriore aggiunta all'arte e alla scienza della cucina:

> è il suo completamento essenziale, poiché la gastronomia si muove sempre più verso l'ideale di un'arte multisensoriale totale, accattivante per l'occhio come per il palato, che rompa con gli scopi più funzionali e decorativi dei piatti, e metta gli esperimenti di presentazione visiva al centro dell'espressione culinaria modernista. (Deroy et. al., 2014, p. 2)

Nella seconda parte del loro manifesto viene peraltro lasciato spazio alle specifiche raccomandazioni scientifiche (Spence et al. 2014).

La fase finale di ogni sforzo gastronomico è spesso descritta da un'unica parola, impiattare. Il giornalista Davide Guadagni inserisce scherzosamente la parola nel suo *Dizionario dell'antilingua*, definendola così: "Disposizione coreografica del cibo nel piatto. Spesso superflua come chi la fa". E poco oltre definisce l'espressione 'Letto di rucola': "dove riposano certi cibi quando sono stanchi. Tipico nell'arte di impiattare (v.)" (Guadagni, s.d.).

Il verbo si forma a partire dal sostantivo 'piatto' con la terminazione -are della prima coniugazione e il prefisso in-. Nella formazione delle parole, questo procedimento derivativo, detto parasintesi, è

Fig. 1
Infografica gusto - sapore, analisi, abbinamenti, visualizzazione grafica (Briscione, 2019; Coucquyit et al., 2020; <foodpair.com> (ultimo accesso 15 aprile 2022).

piuttosto comune; ad esempio lo Zingarelli chiarisce che in- "è usato nella derivazione di verbi […] da aggettivi (tenero-intenerire), sostantivi (fiamma-infiammare, lume-illuminare, raggio-irraggiare, buca-imbucare, amore-innamorare)" ecc. (in vocabolario della lingua italiana Zingarelli, 2020).

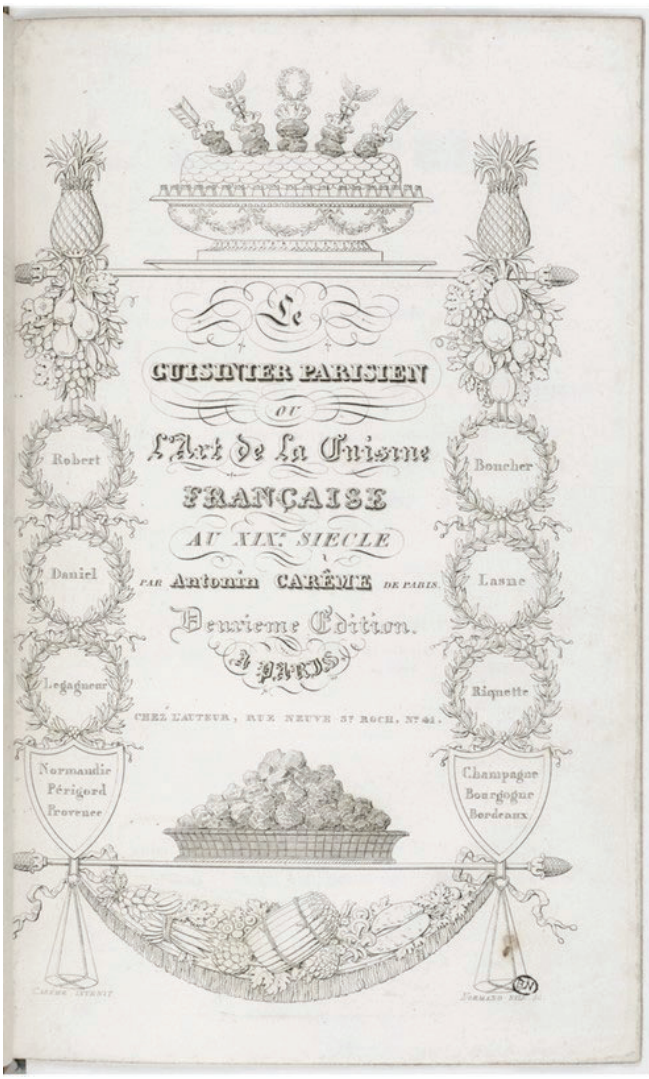
Probabilmente è una questione lessicale che non riguarda solo la lingua italiana. L'inglese *plating* però, letteralmente placcatura, così come recentemente *arranging food on plate*, non soffre della medesima attenzione dei puristi. La prevalenza dell'uso di un'unica forma verbale per sostituire le altre possibili (come disporre, mettere, adagiare, posizionare nel/sul piatto) risponde alle necessità di immediatezza e di efficacia comunicativa. Finirà che dovrà essere accettata insomma.

Le degenerazioni, da alcuni definite voyeristiche (Eco, 2018; Bressanini, 2010), e le guide dettagliate che illustrano come fotografare il piatto di cibo preparato, non si contano: ottenere la giusta angolazione, scegliere la luce, considerare il punto di vista, fare più scatti, l'importanza del colore. Anche per la preparazione, i consigli elementari, le regole pratiche e i dettagli non mancano: la tavola e il piatto, il servizio e gli utensili per servire (stili, dimensioni, forma, colore), l'elemento principale della ricetta rispetto agli elementi di contorno, le salse e le guarnizioni che accompagnano, la disposizione nel piatto (linee orizzontali, verticali e oblique, archi, policentriche e spirali), l'impilamento degli ingredienti, la loro decostruzione all'interno della ricetta, l'abbinamento di più ricette nel piatto, la forma libera. E poi la stagionalità, l'occupazione dello spazio in base alla natura prevalente del nutriente (proteina, carboidrato, grasso, fibra, minerale, vitamina), i colori, la suddivisione e l'organizzazione dello spazio, le proporzioni, i dosaggi e il bilanciamento della ricetta, la decorazione del piatto.

Molti nomi noti hanno avuto un ruolo nello sviluppo dell'abbinamento alimentare e scienziati come Hervé This (casseruole e provette) e Harold Mc Gee (con il suo lavoro su cibo e cucina: la scienza e le tradizioni della cucina) hanno dato una valenza quantitativa a considerazioni prima solo intuitivamente collegate alla percezione del gusto; una dimensione in più può essere aggiunta a scienza e cucina: Bernard Lahousse è ad esempio un pioniere nel campo della ricerca di ingredienti aromatici a livello molecolare e ha creato nel 2007 Foodpairing.com, con un'ampia raccolta di dati (fig. 1).

Il contributo percorre un primo rapido inquadramento storico sull'affermazione dell'aspetto del piatto: la sua forma, la geometria dei suoi componenti, insieme al valore del contenuto e dei modi di

Fig. 2
Marie-Antoine Carême, *Le cuisinier parisien: ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* (Carème, 1815) <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86172102/f26.item> (ultimo accesso 20 dicembre 2022).


Le
CUISINIER PARISIEN
ou
L'Art de la Cuisine
FRANÇAISE
AU XIX.e SIECLE
PAR Antonin CARÊME DE PARIS.
Deuxieme Edition.
A PARIS,
CHEZ L'AUTEUR, RUE NEUVE ST ROCH, N.o 41.
Robert
Boucher
Daniel
Lasne
Legagneur
Riquette
Normandie
Périgord
Provence
Champagne
Bourgogne
Bordeaux

prepararlo. Verranno presentati diversi modi di rappresentare e 'utilizzare' il cibo nell'arte culinaria: dando prima una visione in campo artistico del rapporto con la presentazione del cibo impiattato; si affronta poi l'inversione del punto di vista, dall'arte che disegna il cibo al cibo come disegno di arte e decorazione. Infine, nelle conclusioni, si rimanda a una possibile frontiera di elaborazione quantitativa supportata da interpretazioni di natura grafiche che compendiano aspetti di analisi statistica nel campo delle scienze cognitive.

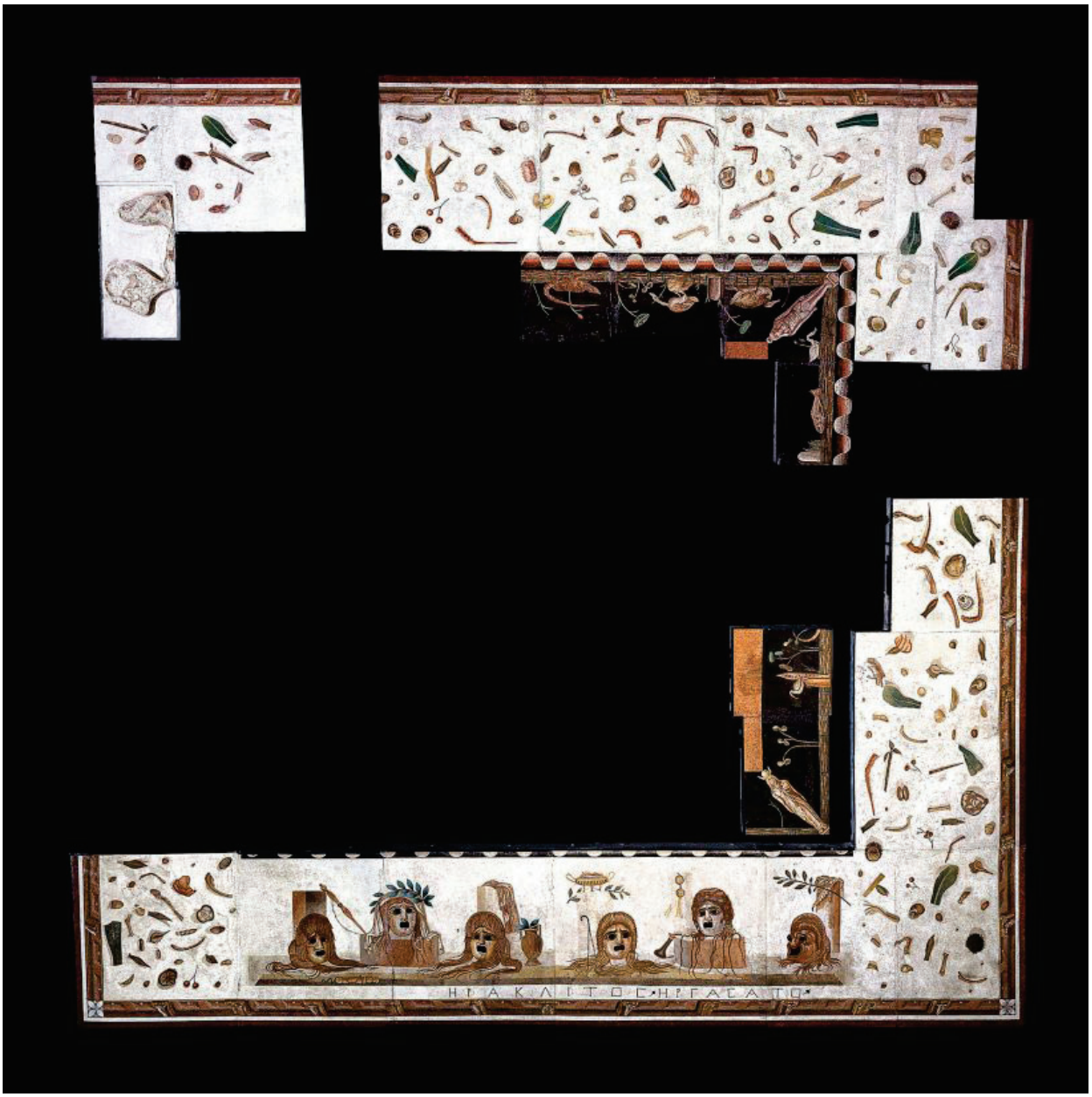
Alcuni percorsi del rapporto cibo e presentazione

Roberta Cini, architetto, per la rivista *Il Corriere del vino*, e Diana Bennett, per il blog *Kingstonecovestudio*, hanno compiuto rapidi excursus storici sul rapporto tra cibo e modi di presentarlo a tavola. La presentazione del cibo è uno specchio del tempo. Tracce se ne hanno nelle diverse epoche storiche, in quella contemporanea prevale la ricerca dell'essenziale, la semplificazione e la destrutturazione delle forme, le decorazioni fanno riferimento a ingredienti contenuti nel piatto e presentati in forma differente. Gli elementi di peculiarità culturale riguardano il punto di vista dell'osservatore rispetto alla decorazione che in alcuni casi da sviluppo prevalentemente bidimensionale assume anche sviluppi sulla dimensione verticale. Esempio è la cultura orientale, forse la prima a sistematizzare modalità di organizzazione del cibo con la cucina *kaiseki*, termine che si riferisce anche alle competenze tecniche occorrenti per preparare le pietanze. L'armonia dei gusti, dei motivi e dei colori ricorrenti definiscono piante e animali.

In Occidente la cucina francese ha influenzato le altre a partire dai secoli XVII e XVIII; parti integranti della cultura transalpina, sapore e estetica incorporano anche concetti architettonici costruendo piatti che ricalcano le forme di monumenti illustri. È il caso del cuoco e scrittore Marie-Antoine Carême Arfănĕ, cui si deve una grande attività di semplificazione e codifica dello stile di cucina noto come *haute cuisine*. Carême scrisse diversi testi sulla cucina, il più celebre è *L'Art de la Cuisine Française* (5 volumi, 1833-34), nel quale sono incluse, oltre a centinaia di ricette, menu, presentazioni, proposte di mise en place, la storia della cucina francese e valide istruzioni per l'organizzazione della cucina (fig. 2).

Servizio alla francese (che conosciamo come buffet, allestimento della tavola traboccante e piatti serviti tutti contemporaneamente)

Fig. 3
Mosaico dell'*asàrotos òikos*, il cui tema decorativo è quello del 'pavimento non spazzato'. <https://m.museivaticani.va/content/museivaticani-mobile/it/collezioni/musei/museo-gregoriano-profano/Mosaico-dell-asarotos-oikos.html#&gid=1&pid=1> (ultimo accesso 27 luglio 2022).


ΗΠΑΚΛΙΤΟΣΗΡΑΣΑΤΟ

e servizio alla russa (tavola spoglia e portate servite secondo l'ordine della minuta o menu) sono due espressioni che vedono il loro ingresso, contrapposti, all'inizio del XIX secolo. L'organizzazione di un servizio rispetto a un altro impone di differenziare e razionalizzare le fasi di preparazione e messa nel piatto.

All'inizio del XX secolo, lo chef francese Fernand Point ha introdotto gli elementi che in seguito sarebbero diventati tratti distintivi della *nouvelle cuisine* e non solo: l'uso di ingredienti di stagione con un focus sugli aromi naturali e, soprattutto, la semplicità e l'eleganza nell'allestimento piatto.

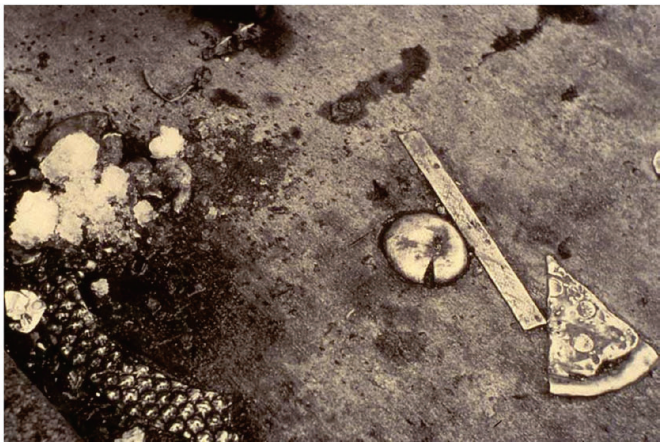
Il movimento futurista d'avanguardia, formato da Marinetti e altri artisti a Milano nel 1909, abbracciava l'era industriale e tutte le 'cose meccaniche', dalle automobili e dagli aerei, ai metodi di produzione e alla pianificazione urbana. Pensavano che cucinare e mangiare, azioni centrali nella vita quotidiana di tutti, dovessero essere centrali anche per i loro ideali lungimiranti ed estrosi. Nel 1932, Marinetti pubblicò il libro *La cucina futurista*. Non era semplicemente un insieme di ricette; era una specie di manifesto. Egli lanciava la preparazione e il consumo del cibo come parte di una nuova visione del mondo, in cui l'intrattenimento diventava una performance d'avanguardia.

Arrivando al tempo attuale, un illustre chef francese, Pierre Gagnaire, dichiara sulle pagine del proprio sito internet il bisogno di dare sempre un impatto visivo alle proprie ricette (https://pierregagnaire.com/). Oggi si parla di gastronomia molecolare, una cucina ancora considerata d'avanguardia, in cui la creazione di nuovi sapori e l'invenzione di nuovi stili di presentazione vanno di pari passo. Si arriva al paradosso per il quale la presentazione del piatto, l'effetto visivo, è così importante che in Giappone è nata l'arte del sampuru, il 'cibo finto'. Riflesso della società, la nuova modalità di presentazione dei piatti vuole evidenziare l'arte culinaria di cheffe e chef insieme alla unicità dell'esperienza che viene consumata a tavola: è più armonizzata la composizione e quindi sembra più buono il cibo preparato.

Fig. 4
Mags Arries, 1976, area mercatale di Haymarket, Boston. <http://harriesheder.com/project/asaroton> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

La rappresentazione del cibo nell'arte. Tra decorazione e atto culturale nei mosaici

Il fruitore di una opera d'arte prova una emozione osservandola, che, partendo dalla percezione visiva di questa, si diffonde



attraverso le emozioni che suscita a tutti i sensi, provocando una reazione, che può portare al piacere o meno dell'osservatore. Nel caso specifico di immagini che rappresentano vivande, il gusto viene evocato attraverso il ricordo che l'osservatore ne ha. In *De anima*, Aristotele sottolinea la correlazione tra gusto e vista, sottolineando che

> ci troviamo ad avere la percezione di entrambi questi sensibili, mediante la quale li conosciamo nello stesso tempo in cui si presentano insieme. Se non fosse così, non percepiremmo i sensibili comuni in nessun'altra maniera che accidentalmente. (Zanatta, 2016, p. 2)

Punto di partenza per la percezione del gusto è, quindi, la percezione visiva, e molti artisti nel corso dei secoli hanno evocato il sapore e il gusto attraverso la rappresentazione di vivande in tutte le loro forme e dimensioni (Frappani, 2015).

La trattazione dell'utilizzo del cibo, e delle sue componenti, nell'arte è troppo vasta per poter essere racchiusa all'interno di un articolo, sia questo utilizzato come elemento di un più ampio apparato decorativo, o semplice elemento di comunicazione. Di seguito verranno riportati solo alcune tipologie di applicazioni, risultati di una più vasta indagine semantica sul concetto del gusto nella rappresentazione artistica, ponendo particolare attenzione all'utilizzo di immagini relative al cibo e al suo utilizzo per le decorazioni e per la comunicazione non esclusivamente legata all'azione del 'mangiare' e del 'cucinare' con l'obiettivo del deliziare la vista e di degustare le vivande. Questo non è in contraddizione con quanto esposto in precedenza, ma sposta l'attenzione sul piano estetico, andando a deliziare lo sguardo dell'osservatore mediante l'utilizzo di un preciso ordine cromatico o prospettico con cui vengono raffigurati gli elementi della composizione artistica.

È possibile ritrovare numerosissime rappresentazioni del cibo all'interno di opere d'arte, divenendo sia fonte di ispirazione per chi voglia esprimersi pittoricamente che decorazione vera e propria: dall'analisi delle opere è possibile affermare che la storia della rappresentazione del cibo raffigura un vero e proprio catalogo di usi e costumi delle diverse civiltà e delle diverse epoche. Archeologi, storici e antropologi hanno sempre ribadito e sottolineato nei loro studi, che l'alimentazione è sempre stata un rito e, di conseguenza, la gastronomia e l'arte del cucinare un atto culturale.

Fig. 5
Helen Bodycomb, Unswept Wall. *Fresh food market*, Camberwell, Australia. <https://helenmilesmosaics.org/mosaics-miscellaneous/unswept-floor-mosaic/> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

Tra le molteplici sfaccettature della rappresentazione del cibo nell'arte, focalizziamo la nostra attenzione sui ornamenti, nello specifico sull'uso del tema nei mosaici e nelle texture legate alla sua raffigurazione nel tempo, mettendo in luce le similitudini e gli obiettivi che gli artisti hanno voluto raggiungere attraverso le proprie realizzazioni. Verrà evidenziato il significato sociale che queste raffigurazioni hanno avuto, e tutt'oggi hanno, sottolineando la loro relazione che tali opere hanno con lo svolgimento delle attività in cui sono inserite, rimanendo comunque in prima istanza elementi decorativi. La decorazione di superfici mediante l'applicazione di mosaici ha sempre risposto al duplice compito di divertire gli ospiti con le qualità di *trompe-l'oeil* ed essere l'origine per la pratica elitaria di un discorso erudito (Fathy, 2017). In questo contesto, dove l'immagine è comunicazione e rappresentazione delle abitudini sociali introdotte, l'immagine non deve più essere considerata solo dal punto di vista estetico e della soddisfazione visiva che può produrre nell'individuo che la osserva, ma deve essere valutata in base anche alla sua capacità di diventare un mezzo efficiente ed efficace di condivisione nella comunicazione del messaggio che sta rappresentando. La nostra esplorazione muoverà i primi passi dall'analisi degli antichi *asarotos oikos*, ovvero il cosiddetto 'pavimento non spazzato' (fig. 3), tipologia di decorazioni ideate nel II secolo da Soson di Permamo: i mosaici, che in prima istanza hanno esclusivamente un ruolo decorativo, rappresentano un pavimento disseminato da resti di vivande, avente una configurazione apparentemente non ragionata, ma casuale. Tuttavia, al ruolo decorativo del mosaico, si affianca anche il ruolo di testimonianza di una data circostanza: la realizzazione del mosaico su richiesta del committente, prima greco e poi romano, aveva il compito di assolvere al duplice obiettivo, da una parte di decorare e abbellire il locale che lo ospitava, dall'altro quello di rappresentare il benessere del padrone di casa esibendo sul pavimento gli scarti di un tipico fastoso banchetto. All'interno delle decorazioni si possono osservare frutti, lische di pesce, ossa di pollo… tuttavia, nella sua casualità geometrica dell'immagine, il tema decorativo è realizzato mediante un efficace gioco di colori, luci e ombre, proiettate sullo sfondo bianco del pavimento. La finalità dell'artista era quella di far rivivere all'osservatore, attraverso la sua immersione nella scena, una situazione tipica delle ultime fasi di un lussuoso banchetto culinario. Attraverso la lettura delle immagini degli oggetti e delle vivande, meticolosamente realizzate con minute

Fig. 6
Composizioni e geometria delle figure piane, rappresentazioni dell'illusione dimensione-contrasto (A) Ebbinghaus-Titchener e (B) illusione Delboeuf (percezione - intensità colore) (Simonelli, 2018, appunti di Disegno per allievi ingegneri, Politecnico di Torino, 2022).

CAROTE ARANCIO
GEORGINE
CAROTE VIOLA
PETALI GIALLI
CREMA POMODORO
TAGLIATELLI
FORMAGGIO ROBIOLA O RICOTTA
CROSTA PESTO
RAVANELLO E YOGURT
A
B

tessere, da 1mm a 4mm, di dimensioni diverse e forme irregolari, in pasta vitrea e in smalti colorati, viene celebrato il padrone di casa, la sua generosità verso i commensali e la sua maestosità, che si concretizzava nella varietà e nella abbondanza delle vivande offerte ai suoi ospiti e di conseguenza della qualità e quantità dei loro scarti, che giacevano sul pavimento della sala delle feste.

Dopo più di 2000 anni l'idea dei mosaici a pavimento caratterizzati dalla rappresentazione del cibo viene ripresa e rivisitata dall'artista Mags Arries, che nel 1976, ripropone all'interno dell'area mercatale Haymarket di Boston, una installazione a pavimento che incorpora oggetti di bronzo che replicano diverse tipologie di alimenti e oggetti legati al cibo, quotidianamente esposti e venduti sui banchi del mercato e che, durante le ore di vendita, potrebbero ricoprire accidentalmente il manto stradale (fig. 4).

In questo caso, l'opera d'arte diviene manifesto e testimonianza di un luogo caratteristico della città, parte attiva del luogo cittadino dove si svolgono le abituali attività mercatali ambulanti, decorazione permanete della superficie orizzontale che lo delimita suolo, attraverso l'introduzione, l'utilizzo e la rappresentazione di oggetti che ne evocano le regolari attività quotidiane, divenendo parte di una esperienza viva che il fruitore del luogo può percepire visivamente percorrendo l'area del mercato durante la sua attività, ma che, in assenza delle bancarelle, dei colori e degli odori degli alimenti venduti e delle relative eventuali macerie, è in grado di percepire attraverso l'opera decorativa che ne evoca la sua atmosfera e ricordando la destinazione d'uso dell'area.

Ancora più recente, e più vicino all'idea originaria del 'pavimento non spazzato', l'opera di Helen Bodycomb, realizzata anche questa per celebrare l'area mercatale di prodotti alimentari freschi di Camberwell in Australia (fig. 5), dove le rappresentazioni del cibo, non più a pavimento, vengono proiettate sulla superficie verticale del muro perimetrale dell'area di vendita: non più un mosaico a pavimento ma un mosaico su una parete, una rivisitazione di una natura morta, dove ogni prodotto alimentare fresco deve rappresentare un venditore. La decorazione dell'area di vendita diviene strumento di comunicazione per gli utenti che frequentano il mercato: la genuinità e la freschezza delle materie prime, offerte dagli ambulanti sui propri banchi, vengono evocate attraverso l'applicazione di colori e forme alle piccole tessere di mosaico.

Queste sono solo alcune testimonianze di come il cibo, l'utilizzo della decorazione e l'arte hanno, fin dall'antichità, una relazione

Fig. 7
Matteo Baronetto, Insalata Piemontese, rappresentata nella tavola pittorica in Iconiche Similitudini e la sua immagine scenografica del piatto, servito presso il Ristorante Del Cambio di Torino, con la legenda a corredo della tavola descrittiva delle materie prime. <https://www.calendariodelciboitaliano.it/2017/07/14/insalata-piemontese-baronetto/> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

1. Foglia di rapa rossa
2. Cipollina all'olio di alloro
3. Parmigiano
4. Ravanello
5. Piselli
6. Taccole
7. Fave sott'olio
8. Mix di alghe, wasabi e sesamo
9. Fiori eduli
10. Asparagi verdi
11. Amarene e colatura di alici
12. Granella di amaretto
13. Tuorlo marinato
14. Shiso rosso
15. Capperi
16. Nocciole
17. Germogli di pisello con polvere di anice stellato
18. Manigot
19. Nocciole grattuggiate
20. Asparagi bianchi all'olio di sambuco
21. Fiori di gelsomino
22. Peperone all'agro
23. Maionese

sempre più stretta e connessa: la decorazione degli spazi, prima privati e poi pubblici, attraverso il tempo, ha sempre avuto un ruolo fondamentale nelle società, sia come materia visiva, sia come strumento di testimonianza di usi e costumi di una società.

Iconiche rappresentazioni del cibo: *food art*

L'aforisma del *gourmand* romano Apicio del I secolo "Mangiamo prima con i nostri occhi" (Vehling, 1958) esprime appieno quello che oggi neuroscienziati cognitivi stanno dimostrando attraverso i loro studi: ovvero che "i piaceri della tavola risiedono nella mente, non nella bocca" (Spence, 2017, p. 3), il cibo e le bevande si gustano con tutti e cinque i sensi: l'arte della degustazione del cibo deve essere concepita come una esperienza multisensoriale, stimolata da tutti i sensi. La rappresentazione del gusto passa quindi attraverso il 'palato della mente' e l'estetica del gusto viene trasferita al mondo della percezione regolata da una nuova dialettica capace di contenere al suo interno, attraverso il linguaggio della sinestesia una parola, un suono, una forma, un concetto o una sensazione gustativa

La gastrofisica (Davis, 2017; Spence, 2020) ha dimostrato che prima di deliziare il gusto, il cibo deve deliziare la vista: la degustazione di una portata inizia con la degustazione del cibo a livello celebrale, prima ancora di assaggiarlo. La vista, attivandosi prima del gusto e dell'olfatto, predispone l'individuo ad apprezzare più o meno il cibo che solo dopo essere stato ammirato verrà assaggiato. Per questo motivo la decorazione, l'ornamento e l'estetica del piatto ricoprono un ruolo fondamentale nell'arte della cucina: ideazione, arte e cibo hanno, quindi, una relazione sempre più stretta. Il *food design*, nella sua accezione più ampia, rappresenta una forma d'arte che coniuga l'abilità del progettare le connessioni tra l'universo delle materie prime e quello dei sensi, tenendo sempre a mente che la progressione dalla creazione spontanea all'artificio, può essere sia di tipo verticale che orizzontale (Mangano, 2017), a seconda dell'ambito di indagine. Esistono alcuni criteri di base sulla disposizione spaziale degli alimenti, sulle forme, sugli ingredienti e l'utilizzo dei colori; tuttavia, la regola fondamentale è che tutto quello che è presente nel piatto deve essere edibile e non solo esclusivamente decorativo, ma deve comunque sempre rispondere alla ricerca dell'armonia e della

Fig. 8
Franco Alberti, Laura Zeni, Il cibo non mente. <https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23174/dallitalia/il-cibo-non-mente-franco-aliberti-tra-arte-e-cucina.html> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

proporzione, attraverso complementi formali ed equilibri, legati alle proporzioni dimensionali e a equilibri cromatici.

La tecnica di abbinare materie prime o tipologie di preparazioni per le loro somiglianze, rappresenta lo strumento di intersezione tra l'indagine creativa e la composizione del piatto (fig. 6): introducendo modelli e regole geometriche da rispettare al fine di raggiungere l'armonia decorativa e ornamentale ricercata. È quindi molto importante comprendere come la composizione del piatto non sia esclusivamente legata al suo aspetto scenografico, ma è fortemente legato al concetto di "entità che produca senso in un determinato contesto socioculturale" (Mangano, 2017, p. 34). Il cibo, inteso come elemento di rappresentazione utilizzato nell'arte gastronomica, non è legato esclusivamente al tema del gusto e della sua percezione, ma assume un nuovo ruolo, ovvero quello di introdurre dei segni, che assolvano la funzione di essere dei veri e propri attrattori, in grado di catturare lo sguardo dell'osservatore, dare importanza al piatto e identità ai prodotti di cui sono composti.

L'arte gastronomica, nella sua accezione più estrema, intesa come la creazione di un piatto, si concretizza nella capacità di proporre correttamente il prodotto finale, ovvero, nelle tecniche di presentazione delle materie prime, e nell'abilità dello chef di impiattare [1] la sua creazione: l'aspetto scenografico di un piatto, ovvero il suo layout, dipende dalla sua geometria latente, che ne definisce la corretta composizione, dal bilanciamento dei colori, che ne determina l'equilibrio cromatico, ma anche dalla consistenza e dalle forme delle materie prime che lo costituiscono. Dalla matrice di tutte le componenti che dà luogo alla creazione del piatto, si genera una molteplicità semantica, che può dar vita a infinite combinazioni espressive: non esiste infatti una modalità corretta di composizione ed equilibrio, ma vi sono diverse forme e modalità di interpretazione e presentazione del cibo: all'interno di questo contesto, chef di tutto il mondo si sono cimentati in tecniche diverse, arrivando a realizzare vere e proprie opere d'arte, che raccontano e rappresentano il cibo e le sue componenti con modalità e tecniche diverse.

Lo chef Matteo Baronetto [2] con la sua personalissima cucina rappresenta un eccellente esempio di chef che fa della decorazione un elemento fondamentale della sua opera, basando il proprio stile sulla ricerca dell'equilibrio, dove la materia prima è la protagonista, ma allo stesso tempo rappresenta la chiave di volta di ogni

Fig. 9
Stefano Carbone, alcune immagini dei suoi piatti. <https://www.instagram.com/p/BiK_iO-nr4-/> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

composizione. Andoni Luis Aduriz [3] descrive i piatti dello chef Matteo Baronetto come

> poesie visive, composizioni pensate come sceneggiatura aperta che il commensale può interpretare con la pelle ideologica del proprio sguardo, con l'immagine restituita della sua personale osservazione. (Aduriz, 2020, p. 9)

e sempre nella sua introduzione al libro dello chef Baronetto definisce il compito dell'arte come la capacità di "comunicare le sensazioni delle cose per come sono percepite anziché per come sono conosciute o concepite" (Aduriz, 2020, p. 8). In questa ottica il volume dello chef Baronetto si presenta come un libro d'arte e non un semplice libro di ricette: lo chef racconta il percorso che lo ha portato a scoprire certe similitudini, creando un legame tra materie prime, arte e decorazione, corredando ciascuna ricetta con una tavola pittorica: poiché la ricerca della ricetta perfetta, non risiede solo nella scelta degli ingredienti, ma anche nello studio della sua composizione geometrico-decorativa, asserendo che la decorazione, come nell'arte e nell'architettura, più che un valore in sé, ha un carattere subordinato al concetto. L'opera d'arte, in questo caso, diventa l'intero piatto che risulta essere realizzato per sollecitare una percezione che, dalla vista, si amplia a tutti i sensi (Fappani, 2015). Esempio di eccellenza tra le proposte dello chef Baronetto è la famosa Insalata Piemontese (fig. 7), dove le materie prime a km0 della Regione di origine dello chef creano una composizione armonica, e per la quale, durante la degustazione, viene fornito al commensale un libretto che racconta il piatto, affinché questo venga degustato sia con il palato che con gli occhi.

All'interno di questo contesto, appare di particolare importanza non solo il contenuto del piatto, l'utilizzo corretto delle materie prime, il rispetto della stagionalità, la disposizione scenografica degli elementi all'interno del piatto stesso, la ricerca delle proporzioni, delle regole geometriche per la definizione dell'organizzazione dello spazio, il bilanciamento dei colori, ma anche la geometria e la forma del piatto stesso. La geometria e il colore del supporto sul quale vengono disposte le materie prime assume un ruolo fondamentale per la percezione del sapore: abitualmente i piatti richiamano forme arrotondate, poiché nel subconscio associamo alle forme circolari elementi di piacere e dolcezza, mentre alle forme spigolose vengono associati ricordi pericolosi, quali ad esempio le armi e il dolore.

Fig. 10
Esperimento di gradimento visivo (Youssef et al., 2015). Ai partecipanti (campione di cento persone) è stato chiesto di orientare i due piatti secondo il proprio gusto estetico. La distribuzione dei diversi angoli di orientamento prescelti è rappresentata dai punti e dalla curva in colore nero a contorno dei piatti e dal diagramma polare in colore rosa, barre più ampie evidenziano le direzioni scelte con maggiore frequenza (Youssef et al., 2015, p. 3).

0
270
90
180
0
270
90
180

Tuttavia, all'interno di questa nuova concezione di percezione del cibo, al fine di esaltare le ricette si dovrebbero valutare di volta in volta i supporti più idoneo da utilizzare al fine di agevolare la disposizione degli ingredienti e accentuarne la qualità della percezione del gusto, ma allo stesso tempo offrire la possibilità al cibo di ricoprire il nuovo ruolo di elemento di arte e decorazione. L'arte incontra le materie prime anche nel disegno del suo supporto, superando i limiti della consuetudine e delle abitudini, vestendo il ruolo di progetto d'arte: è il caso, ad esempio, del progetto Il cibo non mente, promosso dallo chef Franco Aliberti [4] e l'artista Laura Zeni, dove l'utilizzo delle parti meno nobili degli ingredienti e la cucina ecosostenibile dello chef, incontrano l'arte dei profili delle persone, intese come contenitori di esperienze, emozioni e di pensieri (Piaceri della vita, 2019) (fig. 8). Il profilo dello chef diviene il supporto di un piatto di spaghetti al pomodoro, dove uno spaghetto parte dalla bocca e conduce a un 'cervello' fatto di spaghetti al pomodoro: una rappresentazione immediata che descrive un piatto semplice, ma allo stesso tempo 'pensato', che descrive la cucina e lo stile dello chef (Bellati, 2019).

La cucina diviene un racconto di immagini (fig. 9), e oggi, sempre di più, l'obiettivo dei grandi nomi della cucina nazionale e internazionale è quello di sorprendere e regalare piaceri ed emozioni che vanno oltre la semplice degustazione del piatto. L'arte diventa fonte di ispirazione, e la composizione del piatto si ispira a linguaggi caratteristici delle opere d'arte, divenendo una "una vera e propria tela sulla quale poter esprimere le mie idee e le mie emozioni", come dichiarato dallo chef Stefano Carbone [5] (Identità Golose, 2019), il quale è conosciuto per la sua concezione estrema di *food art*, dove al centro del proprio lavoro pone l'organizzazione spaziale e l'impatto scenico del piatto, il quale deve essere ricordato in primis per la sua immagine e per la creatività che esprimono. Dall'analisi formale di alcuni suoi piatti è possibile rilevare alcune ricorrenze compositive comuni: dall'uso del colore, alle forme con le quali le materie prime scandiscono il ritmo compositivo del sistema. Il colore, all'interno di questo contesto, assolve al duplice compito di essere semplice ornamento decorativo, che rivitalizza le materie prime utilizzate, simulando quanto fatto sulle tele di famosi pittori, ma allo stesso tempo diviene una forma di anticipazione di quella che sarà la percezione gustativa della ricetta. In ragione del ritmo compositivo dell'intero sistema, l'utilizzo del colore, a macchia, a schizzi, a spruzzo.

In ragione del ritmo compositivo e della libertà che il sistema consente, negli anni, la decorazione del piatto ha mutato il proprio ruolo, manifestando e testimoniando la sua centralità, non più funzione secondaria alla scelta delle materie prime e/o alla bontà della ricetta, ma assolvendo a funzioni narrative e descrittive, senza le quali il piatto non avrebbe più la stessa forza. L'arte, la decorazione del piatto, la forma geometrica, l'armonia dei colori e delle proporzioni delle materie prime divengono per il *food design* un momento di creazione al pari della composizione della ricetta stessa. Oggi, più di ieri, la percezione e la degustazione del cibo si innesca attraverso le emozioni che questi suscitano nel commensale, diffondendosi attraverso tutti sensi, al fine di appagare l'utente a 360°, coinvolgendo la vista, il gusto, l'olfatto, l'udito e il tatto.

Conclusioni

L'interesse di ricerca legato al sapore e ai molteplici aspetti a esso correlati è costantemente in crescita. Neuroscienziati cognitivi con l'impiego delle tecniche di *imaging* cerebrale indagano l'origine del sapore ai livelli cognitivi più alti del cervello (neurogastronomia). Sociologi della alimentazione studiano comportamenti e consuetudini e rappresentazioni sociali legate al cibo. Esperti di marketing studiano tendenze al consumo e abitudini dei consumatori. I *food designer* studiano e progettano caratteristiche e packaging per i prodotti messi in commercio. Tutto questo può modificare l'approccio al cibo: il modo in cui viene scelto, preparato, predisposto nel piatto, accolto a tavola e nei luoghi di ristoro per la condivisione con gli altri. In Italia sono nati corsi universitari specialistici, master e università delle scienze gastronomiche o scuole rivolte a specialisti (per il vino, il caffè, la pizza, il gelato, la combinazione e l'abbinamento dei sapori). A perdita d'occhio assistiamo all'interazione di più discipline, fino all'analisi sensoriale che si occupa della valutazione delle caratteristiche di un alimento attraverso l'impiego dei sensi, quindi alla psicofisica, alla fisiologia, alle nuove scienze alimentari, alla psicologia, alla statistica.

Esperimenti in letteratura indicano che l'impiattamento influisce sull'apprezzamento visivo del cibo nel piatto, così come la forma e il colore del piatto e dell'allestimento stessi (Youssef et al., 2015; Spence et al., 2019; Piqueras-Fizman et al., 2012, cfr.

illusioni di Ebbinghaus e Delboeuf o circonferenze di Titchener). In alcune esperienze di ricerca emerge la necessità che i principi che regolano l'apprezzamento estetico delle arti visive possano essere applicati per trasformare l'arte di impiattare in una scienza, più di quanto non avvenga attualmente (fig. 10). Esiste anche una letteratura che analizza l'impatto del nome di un piatto sulle risposte dei commensali (per una rassegna, si veda Piqueras-Fizman & Spence, 2015) e l'interazione con la sua presentazione visiva.

Questo approccio/filosofia è stato colto da studi recenti, condotti sia in laboratorio sia in luoghi di ristorazione, che hanno dimostrato come le persone siano meglio disposte verso un piatto composto ispirandosi a un famoso dipinto rispetto a una normale presentazione. Naturalmente esistono notevoli differenze individuali nell'apprezzamento delle diverse forme d'arte. Molte sono le domande in sospeso in quest'area che meritano una sistematizzazione delle ricerche svolte e un loro ampliamento.

Un approccio molto articolato al cibo e all'arte in forma gastronomica è stato dato in *Food in Art: From Prehistory to the Renaissance* della *food writer* britannica Gillian Riley, pubblicato nel 2014.

> L'arte della cucina parla da sola nei libri di ricette e nei conti di famiglia, nei menu e nelle liste della spesa, nei ritrovamenti degli archeologi, nell'architettura delle cucine e delle sale da pranzo e nelle descrizioni dei pasti nella letteratura − scrive Riley nell'introduzione al suo libro − ma forse la prova più vivida e stuzzicante su ciò che abbiamo mangiato e come lo abbiamo mangiato si trova nelle arti belle e applicate. (Riley, 2014, p. 4)

Ringraziamenti

Gli autori desiderano ringraziare il professor Giorgio Garzino per l'idea di ricerca proposta.

Crediti

Il contributo è frutto del lavoro congiunto degli autori. Maurizio Marco Bocconcino ha curato i paragrafi *Introduzione* e *Alcuni percorsi del rapporto cibo e presentazione*, Mariapaola Vozzola ha curato i paragrafi *La rappresentazione del*

cibo nell'arte. Tra decorazione e atto culturale nei mosaici e *Iconiche rappresentazioni del cibo: food art*. Entrambi gli autori hanno curato il paragrafo *Conclusioni*.

Note

[**1**] Il verbo impiattare è entrato a far parte della lingua italiana solo negli ultimi anni: introdotto nel 2013 nel vocabolario Zingarelli e nel 2014 nel Devoto-Oli, inizia così ad essere accolto nel linguaggio colloquiale.
[**2**] Matteo Baronetto, dal 2014 è Chef del Ristorante del Cambio di Torino <https://delcambio.it/it/ristorante-del-cambio/home> (ultimo accesso 27 luglio 2022).
[**3**] Andoni Luis Aduriz è considerato oggi uno degli chef più influenti del mondo culinario internazionale. Andoni basa la propria cucina su un approccio multidisciplinare, creando collegamenti tra mondi apparentemente differenti, con l'obiettivo di sedurre l'interlocutore, colpendo tutti i suoi sensi <https://www.mugaritz.com/fr/andoni-luis-aduriz/co-1276143453/#> (ultimo accesso 31 luglio 2022).
[**4**] Franco Aliberti, dal 2018 è chef del Ristorante i Tre Cristi di Milano, dove propone una cucina incentrata sulle materie prime, presentate in diverse consistenze, al fine di esaltare il 'gioco di apparenze', che inganna i sensi con giochi visivi e gustativi <https://www.cheftochef.eu/item/franco-aliberti/> (ultimo accesso 27 luglio 2022).
[**5**] Stefano Carbone, chef giovanissimo, è molto conosciuto per la sua personalissima *food art*, dove il confine tra arte e cucina è molto sottile <https://www.finedininglovers.it/articolo/stefano-carbone-food-art-intervista> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

Bibliografia

Aduriz, A. L. (2020). Somiglianze iconiche. In M. Baronetto (Ed.), *Iconiche Somilitudini Vol. I* (pp. 7-13). Maretti Editore.

Bellati, M. (2019). Food design: le regole dell'impiattamento perfetto. Studiare i colori, ispirarsi a forme geometriche, disegnare bozzetti, la mise en place dà valore aggiunto ai piatti. I consigli degli esperti Apci. *Ristoranti.* Maggio 2019. <https://www.ristorantiweb.com/featured/food-design-le-regole-dellimpiattamento-perfetto/> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

Bellati, M., & Vallarino, M. (2020). *Psicologia del gusto*. Carocci Editore.

Bressanini, D. (2010). *Pane e bugie*. Chiarelettere.

Briscione, J. (2018). *The Flavor Matrix: The Art and Science of Pairing Common Ingredients to Create Extraordinary Dishes*. Harvest.

Carême, M. A. (1815). *Le pâtissier royal parisien, Traité élémentaire, pratique de la pâtisserie ancienne et moderne Hachette Livre.* BNF. Imprimeur-Libraire.

Coucquyt, P., & Lahousse, B. (2020). *The Art and Science of Foodpairing*. Firefly Books.

Davis, N. (26 marzo 2017). Gastrophysics: The New Science of Eating by Charles Spence review – beyond food. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/books/2017/mar/26/gastrophysics-new-science-of-eating-charles-spence-review> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): from decoration to creation. *Flavour, 3*(6). https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-6.

Eco, U. (2018). *Storia della bellezza*. Bompiani.

Fathy, E. (2017). The asàrotos òikos mosaic as an elite status symbol. *POTESTAS. Estudios del Mundo Clásico e Historia del Arte*, (10), 5-30. DOI: http://dx.doi.org/10.6035/Potestas.2017.10.1.

Frappani, S. (2015). *De Gustibus. Riflessioni sulla rappresentazione del gusto nell'arte*. Progetto Flumen Artis.

Gagnaire, P. (s. d). *Pierre Gagnaire*. <https://pierregagnaire.com/> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

Guadagni, D. (s. d.). *Il dizionario dell'antilingua*. L'Antilingua. <http://guadagni.blogautore.espresso.repubblica.it/il-dizionario-dellantilingua/> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

Identità Golose (8 aprile 2019). Il cibo non mente: Franco Aliberti tra arte e cucina. Il progetto dello chef con l'artista Laura Zeni. Al debutto al Tre Cristi di Milano in occasione del Salone del Mobile 2019. *Identità Golose. Magazine internazionale di cucina*. <https://www.identitagolose.it/sito/it/44/23174/dallitalia/il-cibo-non-mente-franco-aliberti-tra-arte-e-cucina.html/> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

Mangano, D. (2017). *Che cosa è il food design*. Carrocci editore.

Marinetti, T. F. (1932). *La cucina futurista*. Casa Editrice Sonzogno.

Movia, G. (1991). *L'anima di Aristotele*. Loffredo.

McGee, H. (2002). *Il cibo e la cucina. Scienza e cultura degli alimenti.* Franco Muzzio Editore.

Piaceri della vita. (8 aprile 2019). Il cibo non mente per chef Franco Aliberti e l'artista Laura Zeni. *Piaceri della vita. L'arte del saper vivere italiano*. <http:/www.piaceridellavita.com/vita/cultura/4280-il-cibo-non-mente-per-chef-franco-aliberti-e-l-artista-laura-zeni.html> (ultimo accesso 27 luglio 2022).

Piqueras-Fizman, B, & Spence, C. (2015). Sensory expectations based on product-extrinsic food cues: an interdisciplinary review of the empirical evidence and theoretical accounts. *Food Quality and Preference*, *40*, 165-179.

Piqueras-Fiszman, B, Alcaide, J. R., Elena, & Spence, C. (2012). Is it the plate or is it the food? Assessing the influence of the color (black or white) and shape of the plate on the perception of the food placed on it. *Food Quality and Preference*, *24*(1). 205-208.

Riley, G. (2014). *Food in Art: From Prehistory to the Renaissance*. Reaktion Books.

Sheperd, G. M. (2019). *All'origine del gusto*. Codice Edizioni.

Spence, C., Piqueras-Fiszman, B., Michel, C., & Deroy, O. (2014). *Plating manifesto (II): the art and science of plating. Flavour 3*(4). https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-4.

Spence, C. (2017). *Gastrophysics. The New Science of eating with a Foreword by Heston Blumenthal*. Penguin Books.

Spence, C., Youssef, J., Michel, C., & Woods, A. (2019). Assessing the aesthetic oblique effect in painting and plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 17*(100168). https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100168.

Spence, C. (2020). *Gastrofisica. La nuova scienza del mangiare*. Readrink.

This, H. (2003). *Pentole & provette. Nuovi orizzonti della gastronomia molecolare*. Gamero Rosso GRH.

Vehling, J. D. (1958). *Apicius: Cooking and Dining in Imperial Rome*. New York Edition.

Youssef, J., Juravle, G., Youssef, L., Woods, A., & Spence, C. (2015). Aesthetic plating: a preference for oblique lines ascending to the right. *Flavour 4*(27). https://doi.org/10.1186/s13411-015-0037-x

Zanatta M. (2016). *Le diverse forme di sensazione in DE ANIMA. Temi e problemi*. <www.filosofia.it> (ultimo accesso 27 luglio 2022).