



Il desinare di un artista

di Carlo Di Stanislao



“Non riesco a sopportare quelli che non prendono seriamente il cibo.”

Oscar Wilde

“L’entusiasmo è per la vita quello che la fame è per il cibo.”

Bertrand Russel



Avessi seguito il mio sogno avrei fatto cinema e seguito come modello ironico il Pontorno.

Ipocondriaco, lunatico, “al quanto selvatico e strano”, “ghiribizzoso” cioè capriccioso, “fantastico e solitario”, così ci viene descritto Jacopo Carucci, nato il 24 maggio 1494 a Pontorno (Puntorno o Puntorme), borgo prossimo a Empoli da cui ha tratto il soprannome.

Secondo Vasari non “andò mai a feste, né in altri luoghi dove si ragunassero genti, per non essere stretto nella calca e fu oltre ogni credenza solitario”. Manifestava un carattere introverso anche nell’abitazione, un “casamento da uomo fantastico e soletario”, dove la camera da letto si raggiungeva per mezzo di una scala di legno che Jacopo poteva ritirare con una carrucola affinché nessuno potesse raggiungere la stanza a sua insaputa. L’edificio era posto in quella che allora si chiamava via Laura (oggi via della Colonna), e non aveva un prospetto ampio sulla strada, ma si apriva su un cortile interno dove Pontormo aveva un orticello (“comperai canne e salci per l’orto”), alberi da

frutto (“la mattina posi quegli peschi”) e cercava refrigerio nella stagione calda (“domenica mattina stetti, subito levato che io fui e vestito, ne l’orto che era fresco”).

Un uomo, dunque, che non si sarebbe trovato a disagio nella situazione di che cara quarantena da poco vissuta, solitario, soprattutto durante la lunghissima reclusione durante il giorno tra i tavolati di un cantiere blindato, eretto nel coro della chiesa di San Lorenzo a Firenze dal 1546 fino alla morte, avvenuta il primo gennaio 1557.

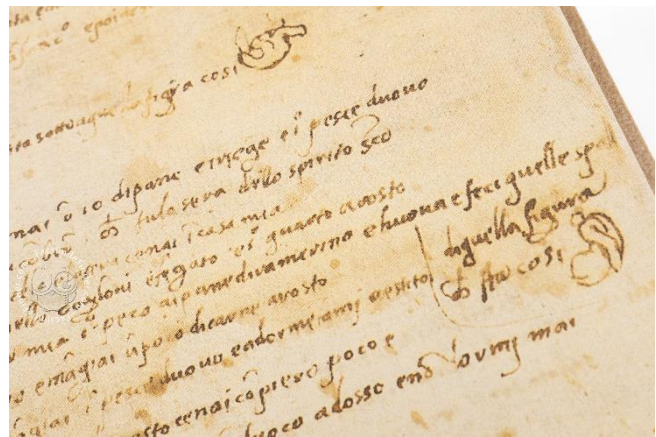


Di questo ultimo periodo, dall'11 marzo 1554, è testimonianza il suo diario manoscritto che fornisce informazioni non solo sull'attività artistica di Jacopo ma anche sul suo mondo e sulla sua epoca: insieme taccuino di lavoro, memoria autobiografica e fonte fondamentale di notizie sull'alimentazione del tempo.

E come altri grandi artisti amava il mangiare che non è ingoiare il modo ma portarlo dentro di noi a far parte di noi.

Scoperto all'inizio di questo secolo, il cosiddetto "Diario" esposto nella mostra del Convento degli Agostiniani a Empoli è l'unico scritto autografo rimasto di Jacopo Pontormo ed è in realtà un prodotto composito, sia in stretto senso codicologico e strutturale che concettuale.

Occorre subito precisare che l'autografo del maestro di Pontormo costituisce la parte più preziosa di un manoscritto conservato presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze (ms. Magl. VIII 1490), un voluminoso codice che raccoglie manoscritti eterogenei di età moderna per un totale di 32 unità. Il diario del Pontormo è formato da due modesti fascicoli (un ternione e un quinione di complessive 16 carte) modernamente numerate da 63 a 78 per effetto della legatura con altri testi del manoscritto magliabechiano, con solo 23 facciate scritte, due delle quali parzialmente. L'attuale successione delle carte



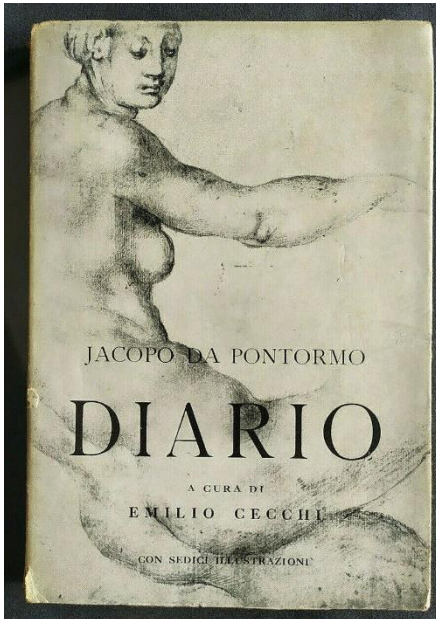
non presenta affatto il diario così come lo scrisse il Pontormo. Infatti l'ordine cronologico delle singole registrazioni risulta profondamente alterato: dal 30 gennaio 1555 al 23 ottobre 1556 a cc. 65v-73r, dal 17 dicembre 1554 al 27 gennaio 1555 a c. 73v, prescrizioni dietetiche a cc. 74r-75r integrate di alcuni ricordi (7 gennaio-6 febbraio 1554, 5 novembre 1554, 22 aprile 1555, in successione non ordinata a c. 75r-v), una nuova sezione

*Diario del Pontormo,
pittor fiorentino,
trascritto da
Filippo Baldinucci*

diaristica dall'11 marzo al 23 ottobre 1554 a cc. 76r-78r.

Nei primi decenni del Seicento una mano ignota appose l'iscrizione iniziale della c. 63r: "Diario di Jacopo da Pontormo fatto nel tempo che dipingeva il coro di S. Lorenzo", indizio sicuro che l'assetto attuale del diario risale almeno alla prima metà del sec. XVII. Per scriverlo, il pittore utilizzò fogli di carta che aveva presso di sé, e che adoperava anche per i disegni, piegandoli a quaderno (la dimensione attuale, leggermente ridotta dall'originale, è di circa mm. 220 x 150).

Dall'analisi dei singoli fogli risulta evidente che il diario era organizzato originariamente in un fascicolo unico di 8 fogli: per ricostruirlo, oggi, si deve aprire tutte le piegature e ricomporle dopo aver ruotato l'asse della piega di cucitura. Nell'ordine originario il diario si presenta, nella sua parte cronologica, come un testo di note nient'affatto giornaliero, un "calendario" messo insieme dal pittore - con molte intermittenze - dal 7 gennaio 1554 fino al 23 ottobre 1556. Lo scopo sembra quello di essere sempre presente a se stesso, nello svolgersi di un lavoro memorabile come gli affreschi di San Lorenzo, e di tener conto dei mezzi più idonei (alimentari ed esistenziali) per condurlo a termine.



Neppure il testo è unitario, e appare composto da più elementi. La parte che in origine apriva la sequenza inizia come una serie di "prescrizioni" per la vita sobria, seguite, con aggiunte successive in ductus e inchiostro diversi, da una breve serie di "ricordi", due per l'esattezza. Questa parte sembra mostrare un Pontormo che intuisce di poter comporre riflessioni di altro tenore, di più largo respiro. La segue il vero e proprio diario semigiornaliero.

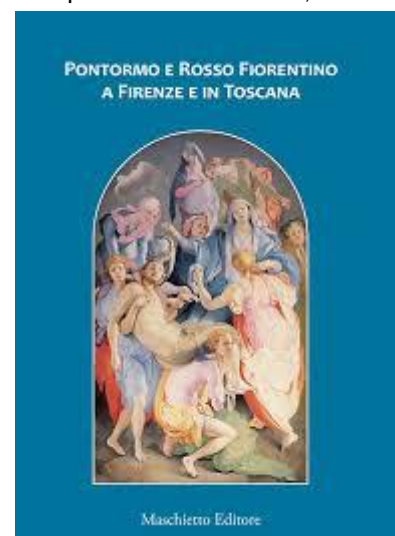
Gli studi filologici condotti per la pubblicazione del facsimile hanno permesso di stabilire che, a metà del Seicento, fu lo storiografo d'arte Filippo Baldinucci (1625-1696) a trarre una copia parziale dall'autografo del Pontormo: non una riscrittura meccanica ma più un tentativo di edizione critica, con la copia di 19 dei 40 disegni. Anche questo manoscritto si trova alla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze (Pal. 621, otto carte di mm. 267 x 198). Alla fine del Settecento era in possesso del bibliofilo ed editore livornese Gaetano Poggiali (1759-1814), dalla cui collezione giunse nel 1816 alla Biblioteca Palatina, l'antica biblioteca granducale di Palazzo

Pitti che, insieme alla Magliabechiana, costituisce il nucleo storico più importante della Nazionale.

Nonostante il carattere introverso, Pontormo aveva cari amici: intellettuali e artefici, operai e imprenditori e poi i suoi allievi, come il preferito, Agnolo di Cosimo detto il Bronzino. Mangiava con loro a casa e alla taverna, scegliendo agnello, "migliamenti e fegategli e 'l porco", "fegato fritto d'agnello", "porco lessato nel vino", "vermicigli", "pipioni lessati", "uno germano", "gallina d'India", "pollo e vitella", "colombacci", "pollo e lepre", "acegia" (cioè beccaccia) e "farciglioni" (uccelli acquatici), uno "rochio di salsiccia" e tordi. Si diceva felice per dei "crespelli mirabili", oppure seccato quando un cibo cattivo gli provocava malessere: "la sera cenai un poco di carnaccia, che mi fece poco prò".

Quando era solo si preparava brodo di castrone o testa di capretto (lessa o frita), "curatella", verdure come il "cavolo buono cotto di mia mano", ma mangiava anche pane con fichi secchi e cacio, formaggio e baccelli o ricotta. Adorava le uova, cucinate "afrettellate" "nel tegame" o "in pesce d'uovo", come la frittata veniva chiamata a Firenze per la forma, simile a quella dell'odierna omelette, e poi uova con piselli, asparagi o carciofi. La verdura rivestiva un ruolo importante: in parte la produceva nell'orto, il resto lo comprava al mercato, ma era "companatico", cioè accompagnava il pane, base della dieta, sua come della maggioranza della popolazione.

In occasione della mostra Pontormo e Rosso Fiorentino. Divergenti vie della "maniera", tenutasi a Palazzo Strozzi nel 2014, Maschietto Editore ha pubblicato, con il Patrocinio della Fondazione Palazzo Strozzi, La tavola del Pontormo. Ricette di grandi chef: ingredienti senza tempo e suggestioni d'arte. Proprio in base alla considerazione che le materie prime della cucina toscana non sono cambiate in cinque secoli, è stato chiesto a diciannove famosi cuochi della regione una ricetta che avesse come base ingredienti citati da Pontormo nel Diario. Diciannove cuochi professionisti e un personaggio speciale, Padre Sisto Giacomini, bibliofilo e restauratore di libri, che ha offerto la ricetta, nella tradizione della Certosa del Galluzzo alle porte di Firenze, della Trota al bianco d'uovo con foglie di maggiorana e fiori di borragine





Eviscerare una trota, lavarla e farcirlo con uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino; cuocere alla brace e sfilettare. Mettere in un tegamino un po' d'olio extra vergine Ipg toscano e unirvi il bianco dell'uovo, salare, aggiungere un po' di foglie di maggiorana e fiori di borragine. Aggiungere i filetti della trota e cuocere finché il bianco dell'uovo si rapprende.

La preparazione voleva evocare le parole del Diario di Pontormo: "Domenica fumo adì 10 detto: desinai con Bronzino e la sera a hore 23 cenarne quello pesce grosso e parechi picholi fritti che spesi soldi 12, che v'era Attaviano; e la sera cominciò el tempo a guastarsi ch'era durato parecchi dì bello senza piovere".

Quando il desinare è arte, pura arte!

