



© KHM-Museumsverband

SOVRANI A TAVOLA

Pranzi imbanditi nelle corti italiane

Reggia di Venaria

28 Settembre 2023 — 28 Gennaio 2024

Dal 28 settembre 2023 al 28 gennaio 2024 alla Reggia di Venaria

Sovrani a tavola

Pranzi imbanditi nelle corti italiane

La Reggia di Venaria conclude l'anno 2023 dedicato al tema del "cibo" con una grande mostra, emblematica fin dal titolo: *Sovrani a tavola. Pranzi imbanditi nelle corti italiane.*

Fortemente voluta dal Direttore generale del Consorzio delle Residenze Reali Sabaude, **Guido Curto**, come momento centrale di una progettazione espositiva identitaria che nasce all'interno della stessa Reggia, la mostra è curata da **Andrea Merlotti**, storico e direttore del Centro Studi del Consorzio, insieme alle storiche dell'arte **Silvia Ghisotti** e **Clara Gorla**, rispettivamente Capo conservatore emerito e Conservatrice della Reggia di Venaria, con l'allestimento curato da **Lorenzo Greppi**.

Dal 28 settembre 2023 al 28 gennaio 2024 presso gli spazi del secondo piano delle Sale delle Arti sono esposti **oltre 200 tra dipinti, arredi da tavola, splendidi servizi di porcellana e d'argento provenienti dalle principali corti italiane** che documentano e "raccontano" l'**affascinante e curiosa storia dei pranzi di papi, principi e re.**

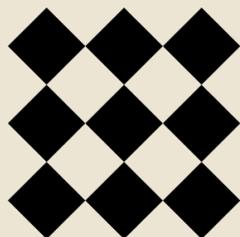
Il **pranzo del re** è uno dei momenti che l'**immaginario collettivo** abbina solitamente alla vita delle corti, **ma molto raramente** è stato **trattato dai pittori** nelle loro opere. La mostra, grazie ad una **ricerca ampia ed inedita**, intende proprio raccontare le **tavole reali nella loro rappresentazione simbolica e nelle loro pratiche quotidiane** che hanno mantenuto influenze fino ai giorni nostri.

La narrazione si sviluppa su una **lunga cronologia**, organizzata in tre sezioni suddivise in **14 Sale**, che **dai banchetti delle corti tra Cinque e Seicento giunge sino ai pranzi del Quirinale sabaudo.**

Fra le **opere principali** si segnalano alcune fra le più rare e celebri raffigurazioni di pranzi di sovrani italiani come il *Banchetto di nozze di Ferdinando di Toscana e Cristina di Lorena* del 1589, opera di Domenico Cresti “il Passignano” (Vienna, Kunsthistorisches Museum) e il *Convito nuziale di Elisabetta Farnese e Filippo V di Spagna* del 1714, dipinto da Ilario Mercanti “lo Spolverini” (Parma, Collezioni d’Arte del Comune). Proviene, invece, da una collezione privata inglese ed è esposto al pubblico per la prima volta il dipinto di Ludwig Guttenbrunn, raffigurante *Un tè a Evian* dei principi di Piemonte - Carlo Emanuele di Savoia e Maria Clotilde di Borbone - con alcune ladies inglesi (1787). Non mancano opere preziose come la cinquecentesca *Saliera* in lapislazzuli delle Botteghe granducali (Firenze, Gallerie degli Uffizi) e notevoli maioliche provenienti dai grandiosi servizi delle corti italiane. Di grande importanza e qualità sono i servizi settecenteschi provenienti da Palazzo Pitti e dal Quirinale.

Per la prima volta è inoltre presentata una **versione ridotta della mise en place in uso nel Palazzo Reale di Napoli ai tempi di Ferdinando IV**, con porcellane dello splendido *Servizio delle Vedute Napolitane* (detto anche “dell’Oca”), realizzato intorno al 1793, e modelli in biscuit del *Dessert per 60 coperti*, provenienti da Capodimonte. Il Quirinale ha poi concesso alcuni importanti servizi della corte d’Italia provenienti dalla raccolta di oggetti destinati alla tavola reale a fine Ottocento.

Si tratta di un autentico viaggio stimolante tra “usi e sapori” rappresentati nelle diverse epoche, secondo differenti tradizioni dinastiche, reso possibile grazie alla **collaborazione con le più importanti ex residenze reali d’Italia**: dal Quirinale alle regie di Capodimonte e di Caserta, dal Palazzo Reale di Milano a Palazzo Pitti di Firenze, dal Palazzo Reale di Napoli a quelli di Torino e Firenze, insieme a quelle di molti altri musei italiani ed europei che hanno prestato le loro preziose opere.



Sovrani a tavola.

Pranzi imbanditi nelle corti italiane

Dal 28 settembre 2023 al 28 gennaio 2024

Reggia di Venaria, Sale delle Arti – II piano

A cura di:

Andrea Merlotti, storico, direttore del Centro Studi delle Residenze Reali Sabaude
con **Silvia Ghisotti**, storica dell'arte, capo Conservatore emerito della Reggia di Venaria
e **Clara Gorla**, storica dell'arte, conservatrice del Centro Studi delle Residenze Reali Sabaude

Allestimento di: **Lorenzo Greppi**

Catalogo: **Silvana Editoriale**

Ingresso compreso nel biglietto *Tutto in una Reggia* o con i biglietti singoli della mostra:

Intero: 14 euro

Ridotto: 12 euro (gruppi di min. 12, max. 25 persone e quanti previsti da Gratuiti e Ridotti)

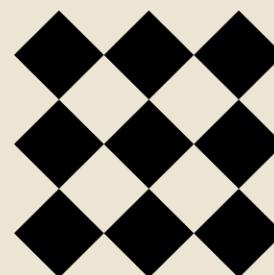
Ridotto ragazzi: 8 euro (under 21 -ragazzi dai 6 ai 20 anni- e universitari under 26)

Scuole: 4 euro (classi minimo di 12, massimo 25 studenti, ingresso gratuito per 1 accompagnatore ogni 12 studenti)

Gratuito: minori di 6 anni e quanti previsti da Gratuiti

Diritti di prenotazione sull'acquisto dei titoli d'accesso per i gruppi (minimo 12, massimo 25 persone): 15 euro a gruppo - 7 euro a classe

Per ulteriori informazioni: **lavenaria.it – residenzerealisabaude.com**



Venaria Reale, 27 settembre 2023

Ufficio Stampa
Consorzio delle Residenze Reali Sabaude

Le Sale della mostra

Per Venaria il 2023 è l'anno del "cibo". Da ciò la scelta di dedicare una grande mostra alle tavole imbandite delle corti italiane, fra Cinquecento e Ottocento. I pranzi dei sovrani sono certo fra le immagini più affascinanti della civiltà delle corti. Eppure le opere che li raffigurano sono rare e preziose. Esse non mostrano quasi mai il pranzo quotidiano del re - momento privato, escluso dai soggetti dipinti dagli artisti- ma banchetti pubblici e fastosi. La loro rappresentazione è spesso idealizzata, perché tali opere dovevano mostrare la gloria dei sovrani. Questi, poi, non sono mai raffigurati nell'atto di mangiare, bensì seduti compostamente a tavola (magari con tanto di corona in testa) oppure nell'atto di brindare. Tutto il contrario, insomma, dell'immaginario pop - quello delle fiabe e dei film - dove la scena del "re che mangia" era (ed è) molto concreta, spesso connotata da intenti politici e satirici.

Nella mostra *Sovrani a tavola* sono selezionate le principali opere dedicate ai pranzi di papi, re e principi italiani, con importanti prestiti di istituzioni e musei italiani e stranieri. Oltre a dipinti e disegni, sono esposti splendidi servizi da tavola, oggetti preziosi, ma anche menu e caricature.

Un viaggio nella storia e nell'arte, che riunisce nuovamente a Venaria le principali ex-regge della Penisola: dal Quirinale alle regge di Caserta e di Capodimonte, dai palazzi reali di Firenze, Milano, Napoli e Torino alle residenze parmensi, dal Palazzo Madama di Torino al Castello di Miramare a Trieste.

SALA 1

Immagine e realtà del pranzo reale

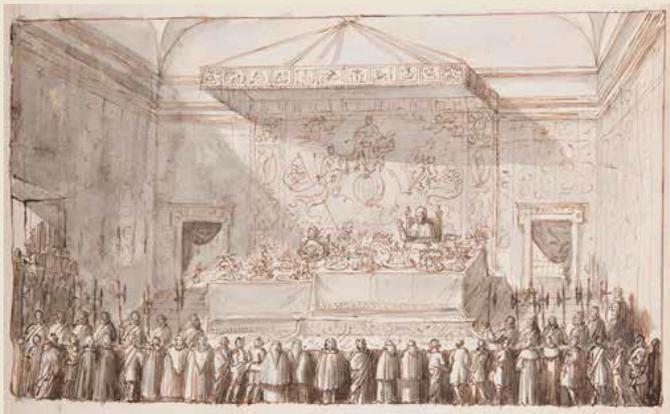
Il contrasto fra immagine e realtà nella rappresentazione delle tavole reali emerge bene dal dipinto presente nella sala. Esso, infatti, non è la raffigurazione di un pranzo realmente accaduto, ma un'allegoria del dominio degli Asburgo sulle Fiandre. La reale pratica di un pranzo fra sovrani è visibile, invece, nel disegno di Pierre Sevin, riprodotto in grafica. In esso è raffigurato quello fra Clemente IX e Cristina di Svezia, svoltosi al Quirinale nel 1668. Ciascuno mangiava da solo. Il tavolo del papa era sotto un baldacchino e su un palco. Accanto, più in basso, era quello della regina. Solo finito di mangiare, la regina ebbe una sedia al tavolo del papa per fare un po' di conversazione.



Pittore fiammingo, *Il pranzo degli Asburgo*, 1599 circa, olio su tela, 110 x 202 cm. Varsavia, Muzeum Narodowe

Sebbene si tratti d'un pranzo impossibile, la rappresentazione della tavola a fine '500 è estremamente realistica (si notino le forchette). Ciò ne fa un dipinto particolarmente raro e prezioso. I commensali sono membri di tre generazioni d'Asburgo, succedutisi

sul trono delle Fiandre fra '500 e '600. Fra loro sono l'imperatore Carlo V e il re di Spagna Filippo II (che erano anche re di Napoli e duchi di Milano). A servirli sono i governatori delle Fiandre, fra cui, in basso a sinistra, il duca di Parma Alessandro Farnese. Secondo alcuni dietro Carlo V sarebbe il duca di Savoia Emanuele Filiberto.



Pierre-Paul Sevin,

Banchetto offerto da papa Clemente IX a Cristina di Svezia il 9 dicembre 1668. Stoccolma, Nationalmuseum

(in grafica)

SALA 2

Dalle cucine ai pranzi imbanditi

Ad accoglierci in sala un maestro di dispensa e un principe bambino con la sua governante: "Messer Lionido", responsabile dell'approvvigionamento alimentare della corte, e Francesco Maria de' Medici con in mano una ciambella, entrambi dipinti da Suttermans, ritrattista al servizio dei granduchi. A corte i ruoli erano rigidi e codificati, anche in cucina. Fra XV e XVI secolo la carica principale era lo scalco, che sovrintendeva alla tavola e tagliava le carni, prima disossate dal trinciante. Alcuni fra loro furono anche autori di celebri trattati. E poi dispensieri, credenzieri, garzoni, cuochi...e molti altri. Nelle cucine dipinte compaiono diverse di tali figure, come la garzona della tela iconica del genovese Strozzi.



Giusto Suttermans (Anversa, 1597 - Firenze, 1681), *Ritratto di Leonardo Gamucci ("Messer Lionido di dispensa")*, 1626-1630 circa, olio su tela, 99,5 × 78,5 cm. Firenze, Gallerie degli Uffizi – Galleria Palatina



Bernardo Strozzi detto Il Cappuccino (Genova, 1581/1582 Venezia, 1644), *La cuoca*, 1625 circa, olio su tela 176 × 185 cm. Genova, Musei di Strada Nuova – Palazzo Rosso



Gasparre Diziani (Belluno, 1689 - Venezia, 1767) e collaboratori, *Insegna dell'Arte dei cuochi*, 1738, 87,5 x 113 cm. Venezia, Gallerie dell'Accademia, in deposito al Museo Correr

Nell'opera le cucine sono unite alla tavola del sovrano, in questo caso il doge di Venezia, Alvise Pisani (1735-41). In alto compaiono san Lorenzo, patrono dell'arte dei cuochi, e san Ludovico di Tolosa, patrono del doge. A sinistra le cucine, dove il personale è intento a preparare il pranzo: chi stende la pasta, chi infilza la carne su un rostro, chi prepara volatili da arrostitire. A destra, la tavola col doge, l'ambasciatore imperiale, il nunzio apostolico ed altri commensali. A sovrintendere al banchetto è lo scalco ducale, di spalle e col bastone.

SALA 3

Banchetti nelle corti italiane tra Cinque e Seicento (I)

Sin dal Medioevo la tavola del re era considerata uno dei simboli principali del potere del monarca. Nei banchetti dei papi e dei diversi sovrani della Penisola le grandi corti del Rinascimento espressero al meglio la propria magnificenza. Il cerimoniale che regolava pranzi e cene era molto attento a coniugare sfarzo e decoro. Fra '400 e '500 i sovrani mangiavano spesso insieme a cortigiani e letterati. Diverse opere su vino e cibi sono state originate proprio da discussioni nate a tavola. Poche sono però le testimonianze iconografiche relative a tali pranzi. Per lo più raffigurano pranzi di nozze, come quelli di Farnese e Medici qui esposti. Insieme sono oggetti provenienti dalle tavole di queste e di altre dinastie.



Domenico Cresti, detto il Passignano (Passignano, 1559 - Firenze, 1638), *Banchetto di nozze di Ferdinando di Toscana e Cristina di Lorena*, 1589, olio su tela, 150,5 x 205,5 cm. Vienna, Kunsthistorisches Museum

Il banchetto nuziale di Ferdinando I de' Medici e Cristina di Lorena ebbe luogo la sera del 30 aprile 1589. La scena si svolge in un loggiato; a sinistra, si scorge una fastosa credenza. I sovrani sono seduti in primo piano, ad un tavolo separato. Il sovrano ha in capo una corona medicea. La presenza sulle tavole di piccole navi colme di sale è simbolo di ricchezza. Il

nano che porge la coppa di vino alla sovrana è forse il celebre Morgante (Braccio di Bartolo), protagonista della corte medicea dell'epoca.



Botteghe granducali, *Saliera*, fine XVI secolo, lapislazzuli, argento dorato, 11,5 x 7,5 cm. Firenze, Gallerie degli Uffizi, Palazzo Pitti, Tesoro dei Granduchi

La *Saliera* fa parte di una coppia, documentata nella Tribuna degli Uffizi già nel 1603. Opere di questo tipo erano esposte sulla "credenza del giglio" disegnata e realizzata da Jacopo Ligozzi per il banchetto nuziale di Maria de' Medici con Enrico IV di Francia svoltosi la sera del 5 ottobre 1600 nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio a Firenze. Sul grandioso mobile effimero erano presenti 2000 pezzi del tesoro granducale, tra cui oreficerie da parata qui evocate dal *Mescitoio* esposto.

SALA 4

Banchetti nelle corti italiane tra Cinque e Seicento (II)

Nel corso del '600, partecipando alla stessa cultura che segnava le grandi monarchie nazionali europee, anche i sovrani dei piccoli Stati italiani scelsero di mangiare quasi sempre a tavola da soli, serviti da "grandi" di corte ed accompagnati da musiche composte allo scopo. A cortigiani, ambasciatori ed alcuni ospiti era concesso il privilegio di assistervi. Il sovrano, comunque, poteva mangiare anche nelle proprie stanze private, alla presenza solo di coloro che lo servivano e di alcuni, pochissimi "grandi". Di tali banchetti non si hanno testimonianze iconografiche. Vi erano poi rare occasioni in cui i sovrani invitavano ambasciatori o gruppi da loro patrocinati, come nel banchetto dei "Piacevoli" qui esposto.



Stefano Della Bella (Firenze, 1610-1664), *Il banchetto dei piacevoli*, 1627, acquaforte, 310 × 445 mm. Milano, Castello Sforzesco, Civica Raccolta delle Stampe “Achille Bertarelli”



Bottega dei Patanazzi, Urbino, *Piatto grande con Ciro di Persia*, 1585 circa, maiolica, h 9,7 cm; diam. 44,6 cm. Milano, Castello Sforzesco, Civiche raccolte d'Arte Applicata

Fa parte del servizio “Ardet Aeternum” realizzato per il duca di Ferrara Alfonso II d'Este e la terza moglie Margherita Gonzaga. Un grande servizio, di cui fa parte anche la *Saliera* a forma di navicella dei Musei Civici di Venezia qui esposta. Il nome deriva dall'impresa con il motto “*Ardet Aeternum*” (brucia in eterno) e la pietra di asbesto in fiamme.

SALA 5

Delizie da re

Per il suo casino della Topaia, il granduca Cosimo III commissionò al pittore Bartolomeo Bimbi grandi tele raffiguranti straordinari campionari di frutti coltivati sul territorio, con attenzione agli studi di botanica e all'illustrazione scientifica in voga a corte. Tra le tele, i *Fichi* con tutte le diverse varietà elencate nel cartiglio, un vero trionfo di biodiversità. Ma anche i *Datteri*, su uno sfondo esotico, ed un magnifico *Tartufo* proveniente da un possedimento granducale. I tartufi erano molto apprezzati ed erano impiegati come doni tra le corti, specie quella sabauda. L'ananas, poi, era noto come “pigna reale”, e lo troviamo presente anche nei preziosi arredi dei palazzi, come in quelli qui esposti dalla Reggia di Caserta.



Bartolomeo Bimbi (Settignano, 1648 - Firenze, 1730), *Piatto con datteri*, 1720, olio su tela, 95,5 × 77,5 cm.

Poggio a Caiano, Villa Medicea, Museo della Natura Morta



Bartolomeo Bimbi (Settignano, 1648 - Firenze, 1730), *Tartufo di Castel Leone*, 1706, olio su tela

89 × 121,5 cm. Firenze, Sistema Museale di Ateneo,

Museo di Storia Naturale (Botanica), Università di Firenze

SALA 6

Bevande esotiche

Da fine '600 nelle corti italiane si diffonde il consumo di bevande esotiche quali caffè, cioccolata e, in misura minore, tè. Con i commerci della Compagnie delle Indie, il mercato occidentale è invaso da servizi da tavola e da tè, caffè e cioccolata in pregiata porcellana, con decori cinesi e giapponesi poi imitati dalle manifatture europee. Ne è un esempio il servizio di Meissen donato dal re di Sassonia a Vittorio Amedeo II. Le bevande si preparavano in raffinate caffettiere, cioccolatiere, teiere in argento, usate per lo più in colazioni private, cui era destinato il prezioso *Tête-à-tête da caffè* della Granduchessa di Toscana, o in incontri informali, come quello raffigurato nel dipinto di Guttenbrunn.



Manifattura Imperiale di porcellane, Vienna; Manifattura Ginori, Doccia (riassortimento), *Tête-à-tête da caffè, con stemmi dei granduchi di Toscana Pietro Leopoldo d'Asburgo e Maria Luisa di Borbone, 1770 circa. Firenze, Gallerie degli Uffizi, Palazzo Pitti, Tesoro dei Granduchi, Museo delle Porcellane*

Il monogramma ML a fiorellini si riferisce a Maria Luisa di Borbone-Spagna, moglie dal 1765 del granduca Ferdinando Pietro Leopoldo. Il raffinatissimo servizio personalizzato, destinato alle prime colazioni private, è un probabile dono, registrato però solo dal 1797 negli inventari granducali. Particolare la decorazione con il *fond caillouté*, ossia screziato, dorato su sfondo blu scuro.

caillouté, ossia screziato, dorato su sfondo blu scuro.



Ludwig Guttenbrunn (1750-1819), *Un tè a Evian, 1787, olio su tavola, 43,2 × 57,8 cm. Gran Bretagna, Property of a Lady, Wortley Sheffield, UK, collezione privata*

Il raro dipinto celebra il rito pomeridiano del tè consumato nella sala di una residenza nobiliare sul lago di Ginevra. Il principe di Piemonte Carlo Emanuele e la consorte Maria Clotilde di Borbone (sorella di Luigi XVI) sono ospiti di due dame inglesi: Lady Erne, figlia del conte di Bristol, e la cognata Lady Harvey, accompagnate dalle loro figlie. Si tratta di un momento conviviale privato, datato 1786, che coinvolge i principi durante uno dei loro frequenti soggiorni estivi in Savoia.

SALA 7

Pranzi e colazioni nel Settecento

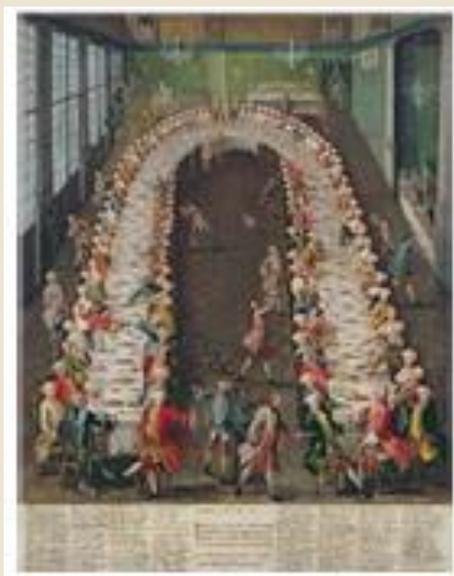
Nel '700 i sovrani si ritagliarono sempre più momenti di vita privata, facendo propri, per quanto possibile, alcuni stilemi della nascente società borghese. In Italia sia i Savoia, dal 1713 re di Sicilia e dal '20 di Sardegna, sia gli Asburgo-Lorena, dal 1737 granduchi di Toscana, ridussero, sin quasi ad abolirla, la pratica del pranzo pubblico. Essi mangiavano da soli con la propria famiglia, al più con pochi fidati cortigiani. I grandi pranzi pubblici furono riservati ad occasioni speciali, *in primis* le nozze, come quelle fra Elisabetta Farnese e il re di Spagna Filippo V, nel 1714, oggetto del dipinto di Spolverini, restaurato per la mostra. Allo stesso tempo, grazie alla diffusione della porcellana, le loro tavole divennero sempre più splendide e raffinate.



Ilario Giacinto Mercanti detto lo Spolverini (Parma, 1657 – Piacenza, 1734), *Convito nuziale di Elisabetta Farnese, 1717-1721 circa, olio su tela, 249 x 285 cm. Parma, Collezioni d'Arte del Comune*

Il banchetto fu organizzato a Parma in occasione delle nozze di Filippo V con Elisabetta Farnese nel 1714. La sposa e la duchessa madre siedono su troni, sotto il baldacchino. In primo piano un gruppo di paggi, in livrea rossa, ricevute le pietanze dalle cucine, le porta, su grandi piatti d'argento, ai gentiluomini di bocca,

in uniforme scura. Questi, a loro volta, le porgono alle commensali, ognuna abbinata a frutta e dolci. Dal fondo della sala assistono ospiti e cortigiani.



Seguace di Pietro Longhi, *Convito in casa Nani alla Giudecca post 1755, olio su tela. Venezia, Fondazione Musei Civici, Ca' Rezzonico, Museo del Settecento Veneziano*

SALA 8

Produzione e approvvigionamenti per la corte

La sala è dedicata alla corte di Napoli. Alle pareti i dipinti mostrano l'approvvigionamento dei prodotti alimentari: dalla caccia, alla Vaccheria di San Silvestro a Caserta fino alla Certosa di Padula per la produzione di formaggi, dalla mietitura alla vendemmia. Un *Grand Tour* tra i Siti Reali diffusi sul territorio. Il posto d'onore spetta al grande dipinto di Hackert con Ferdinando IV di Borbone e Carolina che assistono alla mietitura a Carditello. Come alimento la scelta è caduta, naturalmente, sulla pasta, protagonista della Natura morta di Giacomo Nani, oggi al Palazzo Reale di Napoli. Le Vedute del regno e i marmi antichi provenienti dagli scavi di Ercolano, ridotti in biscuit da Tagliolini, costituiscono i decori della tavola imbandita in sala.



Jacob Philipp Hackert (Prenzlau, 1737 - San Piero di Careggi, 1807), *Mietitura a Carditello*, 1791 circa, olio su tela, 100 × 56,5 cm. Napoli, Museo e Real Bosco di Capodimonte, Collezione Borbone



Giacomo Nani (Porto Ercole, 1698 - Napoli, 1755), *Natura morta con piatto di maccheroni*, prima metà XVIII secolo, olio su tela, 102 x 155 cm. Napoli, Palazzo Reale, Appartamento di Etichetta

La tela, proveniente dalla quadreria di Carditello, offre un interessante documento della cultura alimentare del tempo. Al centro, un piatto simbolico: i maccheroni. Questo termine fino all'Ottocento indicava anche la pasta lunga, come gli ziti qui raffigurati. Sono in bianco, non conditi al pomodoro – abbinamento che si diffuse solo negli anni quaranta dell'Ottocento –, ma col proverbiale cacio, qui posato sulla grattugia.

A tavola con i Borbone di Napoli

È qui presentata per la prima volta una versione ridotta della *mise en place* in uso nel Palazzo Reale di Napoli ai tempi di Ferdinando IV. A una scelta di porcellane del *Servizio delle Vedute Napolitane* – il servito del 1793, noto con l'improprio nome “*dell'Oca*” – sono affiancati 43 modelli in *biscuit* dell'appena ricostruito *Dessert per 60 coperti*. Questo comprende ben 114 elementi in *biscuit* tra figure, gruppi, bustini, vasi e vasetti, realizzati, come il vasellame, dalla *Real Fabbrica Ferdinanda* (1773-1806), prestigiosa manifattura di porcellana, in grado di competere con quelle della precedente *Fabbrica Reale di Capodimonte* (1743-1759), la “mitica” manifattura di Carlo III.



Real Fabbrica Ferdinanda, *Servizio delle Vedute Napolitane, detto anche dell'Oca, 198.1. Zuppiera, Coppia di Rinfrescabottiglie, una Doppia Saliera e una Tazza per 'Geli'*, porcellana tenera decorata e dorata. Napoli, Museo e Real Bosco di Capodimonte



Real Fabbrica Ferdinanda, *Il Dessert per 60 coperti della tavola dei Borbone di Napoli, Coppia di Trionfi di Venere, 1785-1790, porcellana biscuit. Napoli, Museo e Real Bosco di Capodimonte*

SALA 9

Preziosità della tavola

Nel '700 il pranzo di gala nelle grandi corti era un modo per ostentare la ricchezza, il lusso e la raffinatezza, attraverso l'esibizione di preziose porcellane, cristalli e costosissime oreficerie. Immane i servizi da tavola delle prestigiose manifatture di Meissen e di Sèvres, completi dell'assortito vasellame destinato alle varie vivande, gelato compreso. Splendidi esempi sono il servizio verde da dessert e quello a rilievi "Dulong" con fiorellini policromi, confluiti dalle collezioni ducali parmensi nella Vasella del Quirinale. La tavola imbandita era resa sontuosa dagli argenti: surtout specchiati, candelieri, zuppiera, campane portavivande, come le tre prodotte dall'*Orfèverrie Royale* fondata da Vittorio Amedeo III e diretta dall'argentiere Giovan Battista Boucheron.



Manifattura Reale di Sèvres, Parti di Servizi con riserve di fiori e bouquets floreali policromi su fondo parzialmente vert, 1760-1766 circa, porcellana tenera (pâte tendre) dipinta in policromia e con dorature. Roma, Palazzo del Quirinale, Vasella vecchia

Il servizio da *dessert*, di straordinaria eleganza, è uno dei tre serviti in porcellana di Sèvres destinati al Ducato di Parma nel momento di massimo splendore raggiunto con Filippo di Borbone e la moglie Louise-Élisabeth. Tra i pezzi di gran pregio esposti, si distinguono le tazzine e il rinfrescatoio da gelato, cibo molto apprezzato a corte, e soprattutto la *Marronière* per castagne, che richiama un piccolo cesto di vimini nel virtuosistico intreccio a nastri verdi e bianchi con profili dorati.

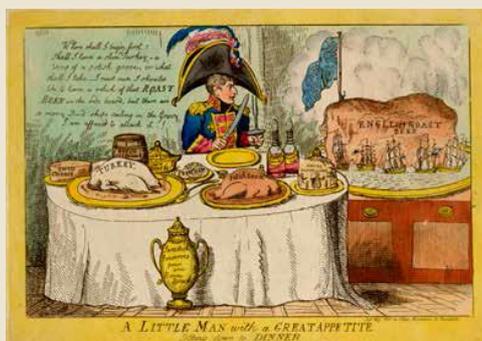


Orfèvrerie Royale De Turin, Campane coprivivande, Torino, ultimo quarto del XVIII secolo, argento in fusione, sbalzato, cesellato. Torino, collezione privata

Passaggio 10

Caricature

Con la diffusione della libertà di stampa, anche i sovrani furono oggetto di caricature. Fra i soggetti più usati per ironizzare su di loro fu il pranzo reale. Esso divenne, anzi, metafora per eccellenza del potere dei re. Non di rado questi erano presentati intenti a mangiare i propri sudditi o a trattare il mondo come un piatto da dividere con gli altri sovrani. Napoleone, poi, fu forse il primo sovrano la cui intera vita politica sia stata raccontata con caricature legate al tema del mangiare. In questa e nelle sale successive sono esposte alcune di tali immagini.



I. Hays, A little man with a great appetite sitting down to dinner, Londra, 1806.

La pace è fragile e Napoleone prepara una nuova guerra. Gli inglesi lo sanno. Nel disegno egli è presentato seduto ad una ricca tavola, imbandita con piatti che alludono alle conquiste ottenute: Swiss Cheese, Turkey, Dutch Herrings, Austrian Sour Crout, Naples Biscuit, Polish Goose... Ma il piatto è vuoto. Napoleone, infatti, vuole mangiare l'English Roast Beef.

SALA 11

Banchetti al tempo di Napoleone

Nella storia Napoleone è ricordato come un uomo di costumi austeri, in ossequio all'immagine tradizionale del soldato virtuoso. Durante la sua epoca i pranzi di corte certo non si interruppero, ma sia l'imperatore sia i suoi parenti, posti su diversi troni d'Europa, applicarono regole più austere e vicine al mondo borghese da cui provenivano. Allo stesso tempo non furono rari i banchetti offerti dai re napoleonici ai militari. È il caso di quello che Gioacchino Murat – re di Napoli e marito di Carolina Bonaparte – offrì il 23 marzo 1809 ad oltre 3000 ufficiali dell'esercito napoletano nei giardini della Villa Reale, organizzato dai maestri di cerimonie della corte napoletana, e raffigurato nel dipinto di Gaetano Gigante qui esposto.



Gaetano Gigante (Napoli, 1770 - 1840), *Banchetto in Villa Reale offerto ai legionari da Gioacchino Murat, 1811*, olio su tela

103 × 208 cm. Reggia di Caserta

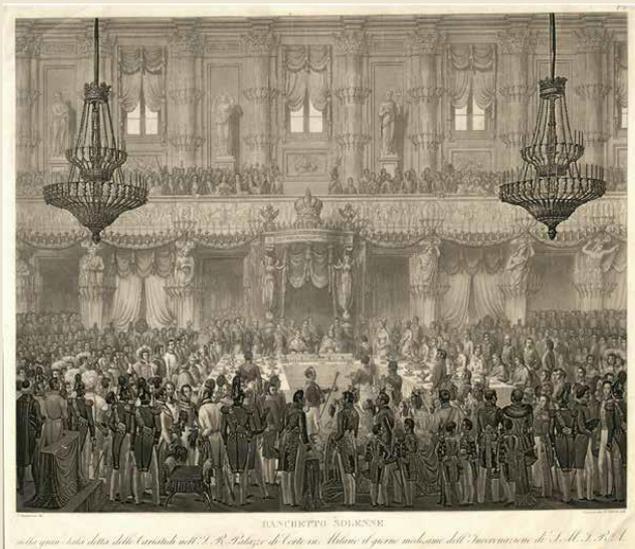


Giacomo Raffaelli (1753 – 1836), *Centrotavola del viceré Eugenio de Beauharnais, elemento laterale, 1804*, marmo, pietre dure, bronzo dorato e patinato, 166 x 81 cm. Milano, Palazzo Reale

SALA 12

Sale da pranzo nell'Ottocento

Nell'800 continua la tradizione dei grandi banchetti, ma allo stesso tempo i sovrani aprono le loro tavole ad ospiti quali uomini d'affari, politici, viaggiatori. Se al Palazzo Reale di Milano la grande Sala delle Cariatidi è l'aulico scenario del banchetto per l'incoronazione di Ferdinando I, in altre residenze nascono sale destinate espressamente ai pranzi, come quella per l'arciduca Massimiliano della triestina Villa Lazarovich. In Piemonte un vero e proprio progetto globale interessa la creazione, nel Castello di Pollenzo, d'una sala da pranzo (1834), su modello classico romano, per re Carlo Alberto, cui lavorano, diretti da Pelagio Palagi, architetti, pittori, stuccatori ed ebanisti.



Camera, Francesco Citterio (incisori) su disegno di Alessandro Sanquirico (Milano, 1777-1849, *Banchetto solenne nella Gran Sala detta delle Cariatidi nel palazzo di Corte in Milano il giorno medesimo dell'incoronazione di Ferdinando I, 1839. Milano, Civica raccolta delle stampe "Achille Bertarelli", Raccolta Beretta*

Il banchetto per l'incoronazione di Ferdinando I si tenne al termine della cerimonia in Duomo, il 6 settembre 1836 nella Sala delle Cariatidi del Palazzo Reale di Milano. I sovrani sedevano al centro della tavola, sotto un baldacchino rosso. Intorno a loro erano principi e cardinali accorsi da tutta Italia. Autorità civili e militari assistevano lungo tribune disposte intorno alla tavola. Ai

semplici cittadini era stata riservata la Galleria superiore. Il pranzo si aprì col brindisi dell'imperatore ai suoi sudditi lombardo-veneti.



Carlo Bossoli (Lugano, 1815 - Torino, 1884), *Veduta della Sala dei valletti a piedi a Venaria Reale, 1853, tempera su carta applicata su tela, 55 x 77 cm. Collezione privata*

SALA 13

Pranzi nel Regno d'Italia

Dal 1871 il Quirinale divenne il Palazzo Reale dei re d'Italia. Soprattutto negli anni di Umberto e Margherita (1878-1900), ma anche all'inizio del regno di Vittorio Emanuele III (1900-1946) la grande sala da pranzo fu sede di numerosi banchetti di gala. Essi erano destinati ad ospiti di diverso genere, dai politici alla nobiltà, dai militari ai cavalieri degli ordini sabaudi. I banchetti più importanti erano, però, quelli destinati ad accogliere capi di stato di tutta Europa, spesso ricordati nei disegni delle prime pagine di giornali come "L'illustrazione italiana" o "La domenica del Corriere". Una selezione di alcuni di essi è nel video in fondo alla sala.



Roma, 26 Febbraio 1906, *Menu per un ballo a corte*, cartoncino policromo gofrato, 188 × 123 mm, litografia L. Salomone di Roma, illustratore Giambattista Conti. Menu Associati – Associazione internazionale menù storici

Roma, 7 maggio 1908, *Menu per il «garden party» in onore dei partecipanti al Grande Concorso Ippico Internazionale*, cartoncino policromo gofrato, illustratore Gino de' Bini, 191 x 124 mm. Menu Associati - Associazione internazionale menù storici



SALA 14

Pranzi al Quirinale

I tre servizi, scelti per illustrare la *mise en place*, fanno parte della Vasella Vecchia del Quirinale: la splendida raccolta di oggetti destinati alla tavola reale che rivelano il gusto della principessa Margherita, nel 1878 prima regina d'Italia, ispirato ai canoni di eleganza del Settecento. Sassone per parte di madre, Margherita apprezza la porcellana di area germanica. La raffinata manifattura di Meissen è qui rappresentata da servizi allestiti per due occasioni: il servizio a *Fiori blu con corona reale e dorature* per il pranzo, con la tazza per il *consommé* o *potage* di apertura, e il servizio "a medaglioni" con rilievi "Dulong", cui si ispira l'elegante *Medaglioni* della Richard Ginori per la tavola presidenziale, apparecchiato per il *dessert*, con piatti dalle tese a traforo. È un omaggio alla manifattura di Berlino la presenza al Quirinale di quattro servizi, tra cui lo splendido *Fiori policromi* con nervature dorate a rilievo, che mostra la *mise en place* per un pranzo.



Porzellan-manufaktur, Meissen, *Servizio da tavola detto 'a medaglioni' con motivi a rilievo Dulong 1894 circa, porcellana dipinta in policromia e con dorature marca della manifattura di Meissen con le spade incrociate, in blu sottovernice. Roma, Palazzo del Quirinale, Vasella vecchia*



Manifattura F&C Osler, Birmingham, *Servizio da tavola decorato con motto Fert, nodo Savoia e corona reale, 1893-1894, cristallo inciso e dorato. Torino, Musei Reali - Palazzo Reale*