



gli eventi

La dolcezza
nella storia
dell'Arte

La dolcezza nella storia dell'Arte

Sabato 22 novembre
ore 11.30
Spazio Comune
(Piazza Stradivari)

Convegno



CREMONA

I dolci hanno segnato per molti popoli momenti importanti della vita: nell'antica Grecia e nell'antica Roma gli sposi si scambiavano dolci in segno di buon auspicio; gli ebrei in onore dei bambini appena nati erano soliti mangiare confetti e fette di pane spalmate di miele, mentre per i banchetti matrimoniali si gustavano ciambelle.

Tra il Trecento e il Cinquecento, con la nascita dell'arte pasticceria, si creano e si differenziano le varie specialità dolciarie, dai biscotti savoirdi, alle cialde, dalle confetture, ai canditi e al torrone. Tra il XVII e il XVIII secolo la pasticceria francese si specializza in croissant e brioches a base di zucchero, farina, burro, uova e latte.

Da sempre frutta, cibi, dolci e vivande popolano le opere d'arte di ogni tempo, ma prevalentemente come elemento decorativo, solo a partire dal Seicento il cibo comincia a diventare protagonista assoluto dei quadri. Il riscatto dell'importanza del cibo nella storia dell'arte lo si ha a partire dalla famosa Canestra di frutta di Caravaggio, dove prevale l'attenzione scientifica della natura sul tipo di soggetto rappresentato. Grazie agli artisti fiamminghi e olandesi l'attenzione si focalizza sui dettagli e così nascono e si diffondono le nature morte.

Una carrellata di torte, savoirdi, biscotti, confetti e dolci di ogni tipo visti attraverso numerose opere di importanti pittori.