



Istituto Lombardo
Accademia di Scienze e Lettere Milano

L'ARTE NELLA SCIENZA

FRUTTI DA MUSEO: LA COLLEZIONE GARNIER VALLETTI
MODELLI IN GESSO E CERA DI FRUTTI



A cura di

*Fiorenza De Bernardi, Tommaso Eccher,
Umberto Fascio, Ilaria Mignani, Carlo Soave*

21 aprile – 26 maggio 2016

Istituto Lombardo, via Borgonuovo 25, Milano

Inaugurazione 21 aprile 2016, ore 14.00

Orari di apertura

dal lunedì al venerdì: 10.00-16.00

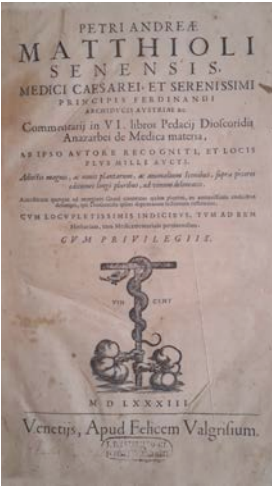
sabato 7 e domenica 8 maggio 2016: 10.00-16.00

*Università degli Studi di Milano,
Società Orticola di Lombardia*



Il realismo nella scienza e nell'arte

La descrizione naturalistica delle varietà vegetali autoctone o provenienti dal nuovo mondo è ampiamente rappresentata nei trattati scientifici a partire dal Cinquecento. Significativi sono il trattato di Pietro Andrea Mattioli (1583) e il trattato di Elisabeth Blackwell (1757), conservati nella biblioteca dell'**Istituto Lombardo, Accademia di Scienze e Lettere**, che riportano con minuzia di dettagli botanici ed artistici, anche numerose incisioni di piante da frutto.



Nel Seicento e Settecento si fa strada nell'arte una particolare pittura di genere, la Natura Morta, in cui sono rappresentati oggetti inanimati, e si distingue pertanto dai panorami e dai ritratti. Il genere, coltivato soprattutto dalla scuola fiamminga e poi italiana, si diffuse nel resto d'Europa anche nei secoli successivi presso i romantici, gli impressionisti e, in genere, i moderni. Le nature morte sono normalmente ambientate in un interno e raffigurano oggetti diversi, dagli arredi ai soprammobili, ai fiori, alla frutta, alla cacciagione, ai pesci, ecc.

Michelangelo Merisi detto il Caravaggio (1571-1610) dipinge la *Canestra di frutta* nel 1599, curandone minuziosamente i particolari realistici, dalla brina sull'uva fino al buco sulla mela e alla foglia deteriorata dal tempo. La fonte luminosa mette in risalto il rosso della mela, ma nello stesso tempo evidenzia il contrasto tra i chicchi di uva matura e quelli verdi. Caravaggio non stava dipingendo "pittura di genere", ma stava dando anima ed energia ad oggetti inanimati quasi come se stesse facendo il ritratto di una figura umana.



Molti seguaci di Caravaggio imitarono l'esempio del maestro e la natura morta, inserita in un quadro con figure oppure isolata, si diffuse ovunque, diventando un genere di pittura molto apprezzato.



Plato con limones, cesta con naranjas y taza con una rosa, 1633.

Francisco de Zurbarán (1598-1664)



Fede Galizia (1578-1630)

Alzata di vetro con pesche, fiori di gelsomino, mele cotogne e una cavalletta.

La moda della frutta artificiale

La produzione di frutti artificiali in cera, gesso o cartapesta ebbe inizio nella seconda metà del 1700, come complemento alla descrizione delle numerose varietà di frutta coltivate. Fino a quel momento le raffigurazioni bidimensionali, come quelle contenute nella *Pomona italiana* di *Giorgio Gallesio* o nella *Monografia* di *Giovanni Targioni Tozzetti*, erano infatti limitate dalla impossibilità di rendere la volumetria dei frutti.

L'attività ceroplastica fiorì a Firenze dopo il 1770 nel contesto di un illuministico progetto del granduca Pietro Leopoldo II di Lorena per preparare modelli che servissero da supporto per l'insegnamento delle scienze mediche e botaniche. I frutti di cera e di gesso della *Pomona Toscana* esposti nel museo granducale ebbero un grande successo e diedero origine ad una intensa attività ceroplastica in Toscana, che, nei primi decenni dell'800 fu esportata anche a Milano.

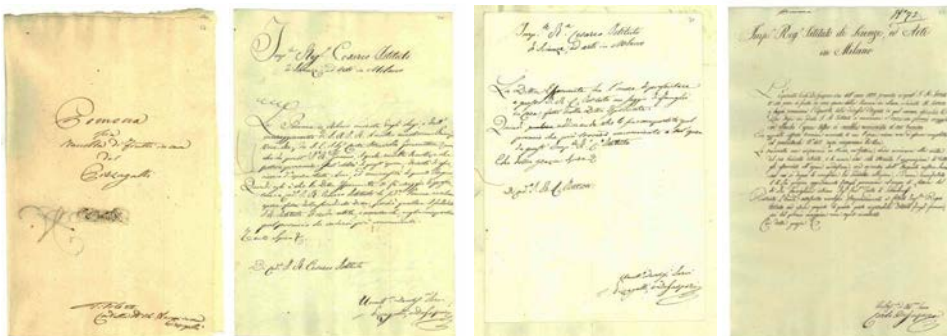


Uno strumento didattico e di promozione commerciale

Nel 1821 la ditta Pizzagalli e De' Gaspari presenta al concorso biennale per “premi d'industria” bandito dall'**Istituto Lombardo** una “*Pomona in rilievo, ossia una raccolta quasi completa di tutti i frutti colle diverse loro varietà che si conoscono (circa 500)... e imitati con tanta verità, che sarà impossibile, senza toccarli, il conoscere l'oggetto naturale da quello fatto con l'arte*”.

Descrizioni e figure colorate delle diverse varietà di frutti erano infatti ormai insufficienti a rappresentare con precisione le caratteristiche delle varietà sempre più numerose ed a permetterne un sicuro riconoscimento in una confusione di nomi italiani, stranieri e vernacolari. L'unico mezzo è “*di offerire a un tempo stesso il medesimo frutto in mano di tante persone intelligenti che possano considerarlo, riconoscerlo, battezzarlo contemporaneamente*”.

L'**Istituto Lombardo** considerò la *Pomona in rilievo* degna di medaglia d'argento con la motivazione che “*potrà indurre alcuno a fissare una nuova ragionevole nomenclatura italiana de' nostri frutti ora spesso indicati con nomi vaghi e inconcludenti*”.

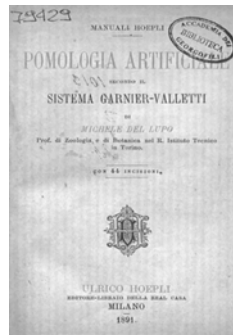




Francesco Garnier Valletti (1808-1889)

Francesco Garnier Valletti nasce nel 1808 a Giaveno, dove frequenta il locale collegio, al cui termine si dedica all'arte del confettiere. Nel 1830 si trasferisce a Torino per iniziare una nuova attività di modellatore di fiori ornamentali in cera. Nel 1840 si sposta a Milano, e la sua abilità di «ceroplasta» viene molto apprezzata dal Governatore austriaco che lo introduce alla Corte imperiale di Vienna. Qui, dietro suggerimento dell'imperatore, comincia a produrre, oltre a fiori, anche frutti. La sua attività lo porta poi a San Pietroburgo, presso la Corte dello Zar Nicola I. Nel 1848 l'improvvisa morte della moglie lo costringe a tornare a Torino per occuparsi dei figli e dedicarsi a quella che è divenuta la sua attività esclusiva: la **pomologia artificiale**, di cui diventa ineguagliato protagonista. I suoi lavori vengono presentati in parecchie esposizioni e mostre e ovunque ricevono premi e medaglie. Le sue opere vengono acquistate dal principe Enrico d'Orange, dal Museo di Agricoltura di Melbourne, dall'Imperial Museum di Berlino e dalla **Società Orticola di Lombardia**. Nel 1878 viene nominato da Umberto I Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia e nel 1886 accetta la proposta di tenere lezioni pratiche di preparazione di frutti artificiali presso il Comizio Agrario di Torino, ma il corso viene interrotto per l'ostinato rifiuto che egli oppone a divulgare la «sua» formula di modellazione. Ottiene, infine, una cattedra al Regio Istituto Sommeiller di Torino nel gennaio 1889, ma l'8 ottobre dello stesso anno muore di polmonite, all'età di 81 anni, lasciando alla figlia in eredità la sua collezione di frutti artificiali che in parte sono ora conservati presso l'Accademia di Agricoltura di Torino.

Due anni dopo la sua morte la formula tenacemente difesa viene rivelata dall'allievo Michele Del Lupo, professore di botanica, che nel 1891 pubblica per Hoepli un *Manuale di Pomologia Artificiale*.



Il sistema Garnier Valletti: i segreti di una tecnica

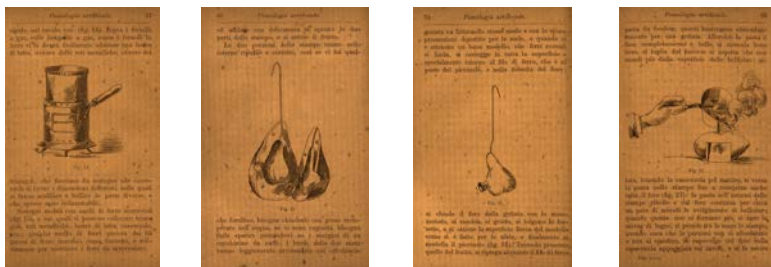


Innanzitutto, Garnier Valletti eseguiva un disegno dal vero a grandezza naturale e lo colorava meticolosamente, corredandolo di informazioni e appunti di carattere botanico e agronomico.



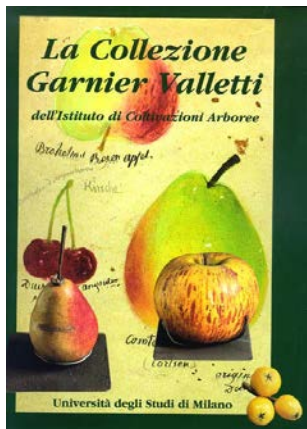
Poneva quindi il frutto in una cassetta di legno riempita di cenere umida, coprendolo di gesso per ricavarne lo stampo, composto di due parti congiungibili fra loro, nel quale colava infine l'impasto (cera e materiale resinoso).

Una volta ottenuto il modello, lo lisciava sino a raggiungere il grado di levigatezza desiderato, innestando al suo interno un filo metallico a forma di gancio, utile per appendere il frutto durante la coloritura che, in ultimo, accorciava e ricopriva con la cera per imitare il picciolo.



Il suo perfezionismo si spingeva al punto che, prima di sigillare definitivamente il modello, aggiungeva nuovo impasto sino ad eguagliare il peso originale del frutto. Collocava, poi, all'interno un foglietto che riportava il suo nome e cognome e l'anno d'esecuzione (abitudine mutuata dai tassidermisti dell'epoca). Dopo aver steso su tutto il frutto un primo strato di biacca, levigava la superficie in modo da togliere qualsiasi imperfezione, spalmando poi via via strati alternati di pece greca (cioè colofonia), resina dammar e ancora biacca. Il modello veniva poi tinto con colori minerali sciolti nella stessa resina dell'impasto, il che assicurava una perfetta aderenza. Acheni, vinaccioli, sepal e residui degli organi fiorali venivano aggiunti talvolta utilizzando residui secchi prelevati da frutti veri. Perfetta era l'abilità con cui dipingeva i modelli, rispettando le irregolarità della colorazione e infine, con artifici diversi, riproduceva macchie, lenticelle, rugginosità e irregolarità tipiche di ciascuna varietà. In ultimo "*dava la pelle*", con vernice opaca oppure lucida, a seconda del tipo di frutto da imitare.

Le ragioni del successo: al servizio della moda e della didattica



La collezione Garnier Valletti, originariamente acquistata dalla **Società Orticola di Lombardia**, fu donata alla Scuola Superiore di Agricoltura ed è attualmente conservata presso il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano. Il valore conoscitivo dell'opera è documentato dalle 1200 varietà di frutti e 600 di uve riprodotte, annotandone nomi, qualità, stagione di produzione, proprietà organolettiche, come testimoniano i suoi disegni (oltre 12.000) e i suoi appunti, conservati dall'Accademia di Agricoltura di Torino.



In Garnier Valletti convivono armoniosamente la figura dell'estroso artigiano, dell'artista originale e dello scienziato autodidatta. Anche se non risulta che abbia usufruito di una scuola, operò in un contesto storico illuministico in cui fioriva il gusto del collezionismo e della classificazione dei prodotti naturali e coltivati. Una delle ragioni del successo delle sue opere si può far risalire al gusto dell'addobbo fastoso di tavole importanti, in un periodo in cui la nascente borghesia tentava di imitare la raffinatezza e lo sfarzo dell'aristocrazia. Ulteriore filone pare essere stato quello della moda: i cappelli vengono adornati con fiori artificiali, inframezzati da ciliegie, ribes, uvaspina.

Edgar Degas (1834-1917)

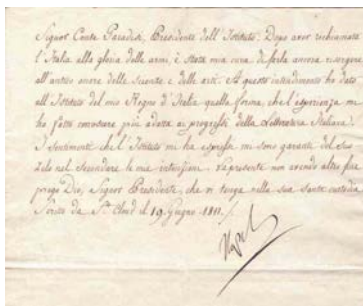
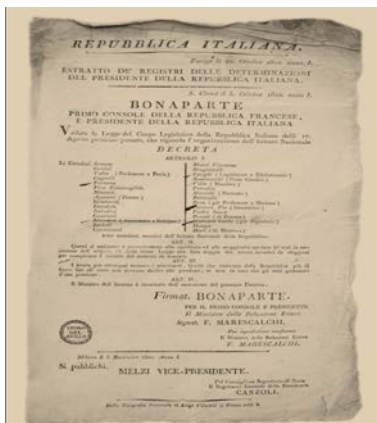


Chez la modiste - 1885.



L'Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere

L'Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere fu istituito nel 1797 da Napoleone Bonaparte, che volle, anche per la Repubblica Cisalpina, un "Istituto Nazionale, incaricato di raccogliere le scoperte e perfezionare le arti e le scienze" (art. 297 della Costituzione della Repubblica Cisalpina), strutturato sul modello dell'Institut de France.



Decreto napoleonico del 1802 di nomina dei primi 30 membri dell'Istituto.

Lettera autografa di Napoleone che afferma di aver dato all'Istituto "quella forma che l'esperienza mi ha fatto conoscere più adatta ai progressi della letteratura italiana".

Negli anni napoleonici, l'Istituto fu punto di riferimento per l'azione governativa per l'istruzione pubblica, inferiore, superiore e per l'università. Dopo la caduta di Napoleone, le province lombarde e venete furono costituite nel Regno Lombardo-Veneto e l'Istituto assunse la denominazione di Imperial Regio Istituto del Regno Lombardo Veneto di Scienze, Lettere ed Arti. L'Istituto profuse sempre un grande impegno nell'organizzare concorsi e premi, con cadenza quasi regolarmente biennale: tali premi e concorsi costituirono il tramite più efficace tra quella "società di dotti" e il tessuto civile del Lombardo Veneto. Infatti i concorsi venivano gestiti dall'Istituto, ma la premiazione dei vincitori avveniva, specie nei primi anni, alla presenza dei governatori della Lombardia e del Veneto.

