

ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI

NATIONAL ORDER OF BIOLOGISTS

EXPO 2015

**Commissione
"Biotutela
dei Beni Culturali"**

**'Commission for
the conservation
of Cultural Heritage'**

**Extra Mœnia
&
Omnia Fruges:**

**Arte e Cultura del Cibo
Due esempi di spicco dal
Mondo Antico al Rinascimento**

**Art, Culture, and Food
Two prominent examples
from the Ancient World
and the Renaissance**

a cura dei Proff.
Giulia Caneva e Franco Palla





Via Icilio, 7 - 00153 Roma - Tel. 06 570901
www.onb.it - e-mail: segreteria@onb.it

**COMPONENTI CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI**

Ermanno Calcatelli - Presidente
e-mail: e.calcatelli@onb.it

Antonio Costantini - Vicepresidente
a.costantini@onb.it

Pietro Sapia - Tesoriere
p.sapia@onb.it

Luciano Oscar Atzori - Segretario
l.atzori@onb.it

Domenico Luca Laurendi - Consigliere
d.laurendi@onb.it

Pietro Miraglia - Consigliere
p.miraglia@onb.it

Pierluigi Pecoraro - Consigliere
p.pecoraro@onb.it

Franco Sicchitano - Consigliere
f.sicchitano@onb.it

Gianni Zocchi - Consigliere
g.zocchi@onb.it

**COMPONENTI COMMISSIONE
"BIOTUTELA DEI BENI CULTURALI"
DELL'ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI**

Pietro Sapia - Coordinatore

Vincenzo Barbato

Giulia Caneva

Giovanbattista De Rito

Giovanni Misasi

Matteo Montanari

Franco Palla

Giovanna Pasquariello

Antonio Marco Romano

Valentina Rotolo

Diego Virgone

Il progetto “**Extra Mœnia – Villa Senza Confini**” – *Storia dell’Arte e Gastronomia* è un percorso didattico, finalizzato alla conoscenza e alla promozione dei valori artistici della Villa Romana del Casale di Piazza Armerina, importante residenza tardoantica, dichiarata dal 1997 patrimonio mondiale della Cultura dell’UNESCO (Fig. 1).

Per la sua valenza culturale il progetto formativo è cofinanziato dal MIBACT ai sensi della legge n. 77/2006 per il patrimonio mondiale tutelato dell’UNESCO”.

“**Extra Mœnia – Villa without Borders**” - *History of Art and Gastronomy* is an educational project aimed at increasing knowledge and promoting the artistic importance of Villa Romana del Casale of Piazza Armerina, an outstanding late antique residence, which was declared a UNESCO World Heritage Site in 1997 (Fig. 1).

This educational project is co-funded by the MIBACT thanks to the Law n. 77/2006 related to World Heritage sites safeguarded by UNESCO.



Questo progetto innovativo presenta, a studenti residenti in altri luoghi, alcuni ambienti del vasto sito archeologico (Fig. 2 e 3). La collaborazione tra il Museo regionale della Villa Romana del Casale ed Éúpolis Lombardia, ha permesso di realizzare un'efficace azione di interazione e trasmissione di conoscenze tra ottanta allievi, della scuola di Il grado di Milano, attivi nella ristorazione; coinvolgendo sia studenti del Consorzio SiR, che necessitano di un particolare sostegno didattico, sia dell'Istituto Amerigo Vespucci che, con l'ausilio dei loro docenti, hanno eseguito delle attività nei laboratori di cucina.

This innovative project shows to non-resident students, some environments of the vast archaeological site (Fig. 2 and 3).

The joint activities performed by the Sicilian Regional Museum of Villa del Casale and Éúpolis Lombardia, enhanced the dissemination of knowledge among eighty students from two Milan high – schools, active in the tourism field; involving students from “Consorzio SiR”, requiring special didactic support, and from the School “Amerigo Vespucci”, including teachers that carried out catering techniques and food preparations.



Il progetto coinvolge otto dei cinquantasette ambienti della residenza tardoantica, con *diaetae* o iconografie di ornati musivi che si ricollegano al cibo e alle peculiarità della dieta mediterranea. L'innovazione di questa esperienza educativa si basa sulla rielaborazione, in veste contemporanea, delle ricette attinenti ai soggetti iconografici selezionati e riportate in due importanti fonti di epoca romana: il *De agri cultura* di Marco Porcio Catone e il *De re coquinaria*, di Marco Gavio Apicio, in una redazione del IV sec d.C., epoca a cui risale la costruzione della villa (Fig. 4 e 5).

In particular, the project was focused on eight of the fifty-seven rooms of the late antique residence, with *diaetae* or mosaic iconographies concerning food and the Mediterranean diet. This new educational experience is based on working out contemporary versions of recipes, connected with the selected iconographies, and that have been drawn from two major ancient Roman sources, *De Agri Cultura* by Marcus Portius Cato, and the *De re coquinaria* by Marcus Gavius Apicius, 4th century AD, which date back to the same period when the Villa was built (Fig. 4 and 5).



Il risultato di questo lavoro multidisciplinare ha dato luogo a uno spontaneo avvicinamento al bene archeologico siciliano, un accrescimento del senso di appartenenza alla civiltà latina e un aumentato interesse per la cultura eno-gastronomica mediterranea. Si è così sviluppata una curiosità per le rivisitazioni contemporanee, sia della decorazione estetica dei piatti, sia dell'utilizzo degli ingredienti. Ruolo importante, per la comunicazione delle attività del progetto, è stato svolto da un team multidisciplinare di docenti e studenti di NABA, Nuova Accademia di Belle Arti Milano, che si sono confrontati con obiettivi di valore, anche sociale, dimostrando efficacia e coerenza con il *concept* del progetto (Fig. 6 e 7).

As a result of this multidisciplinary effort, students have been introduced to this Sicilian archaeological site, have strengthened their sense of belonging to our Latin civilization and increased their interest in our Mediterranean wine and food culture. Their interest was therefore kindled in revisiting ancient recipes in a contemporary fashion focussing on the aesthetic decoration of dishes and the ingredients used. The multidisciplinary team of teachers and students of NABA Nuova Accademia di Belle Arti Milano implemented the project's dissemination. They have also addressed objectives charged with social significance and managed to be effective and consistent with the project's concept (Fig. 6 and 7).



È prevista la partecipazione degli allievi all'interno del palinsesto della Regione Siciliana, per il Padiglione Italia EXPO Milano 2015 (Fig.8), oltre alla partecipazione al Cluster Bio-mediterraneo, con un'attività di *cooking-show* e per la realizzazione di una mostra itinerante per documentare le fasi di questa nuova esperienza, basata sul trasferimento di conoscenze tra giovani.

The students will be in one of the Sicilian Region scheduled events for Italian Pavilion, at Expo Milan 2015 (Fig. 8), and they are will organise a cooking show, to be presented at the Bio-Mediterranean Cluster. Moreover a traveling exhibit will be also performed to show the most crucial phases and moments of their new experience of sharing knowledge among young people.

Fig. 8



Progetto a cura di:

Giada Cantamessa, storica dell'arte, con la collaborazione di Mara Pecci
Responsabile tecnico del Progetto
Guido Meli

Responsabili attuazione del Progetto:

Regione Siciliana Assessorato dei Beni Culturali e Identità siciliana

www.villaromanadelcasale.it

Rosa Oliva, *Direttore Museo regionale della Villa romana del Casale di Piazza Armerina*, con la collaborazione di Vincenza Muscia

Éupolis Lombardia – Direzione di funzione specialistica "EXPO Milano 2015 e Comunicazione"

www.eupolis.regione.lombardia.it

Pietro Petrarola, *Direttore di funzione specialistica "EXPO Milano 2015 e Comunicazione"*. Collaborazione di Patrizia Modafferi, Annalisa Mauriello, Agostino Parisi

In partnership con:

Consorzio SIR, Solidarietà in rete, Milano, www.consorziosir.it

Amerigo Vespucci, Istituto professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, Milano, www.ipsarvespucci.it

NABA Nuova Accademia di Belle Arti Milano, www.naba.it

Addetto stampa

Sabrina Parisi

Consulenza specialistica:

Fabio Molinari, *Giornalista enogastronomico*, *Il Golosario*, Alessandria



REGIONE
SICILIANA



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Villa Romana del Casale
inscribed on the World
Heritage List in 1997



Ministero
dei beni e delle
attività culturali
e del turismo



Progetto
"Extra Moenia
Villa Senza Confini"



Éupolis Lombardia



ITALIA
EXPO MILANO 2015



BIO-MEDITERRANEUM



Omnia Fruges

Frutti e fiori del vecchio Mondo e dell'America

(Raffaello) Villa della Farnesina, Roma

La Loggia di Amore e Psiche (Fig. 9), ingresso della residenza transtiberina di Agostino Chigi, ricchissimo mercante, banchiere e mecenate dell'arte, che meritò l'appellativo di "Magnifico" al pari di Lorenzo dei Medici, fu progettata nei primi del Cinquecento da Raffaello e fu eseguita per quanto riguarda le rappresentazioni vegetali da Giovanni da Udine, il massimo interprete dei soggetti naturalistici della sua bottega.

Omnia Fruges

Fruit and flowers from the Americas and the Old World

(Raphael) Villa della Farnesina, Rome

The Loggia of Cupid and Psyche (Fig. 9) was the main entrance hall to a residential villa built in Trastevere by Agostino Chigi, a hugely wealthy merchant and banker whose activity as a patron of the arts was so prodigious that, like Lorenzo de' Medici, he came to be referred to as 'the Magnificent'. The decorations were projected at the beginning of the XVI century by Raphael, and the botanical elements were executed by his pupil Giovanni da Udine, specialized in this genre.

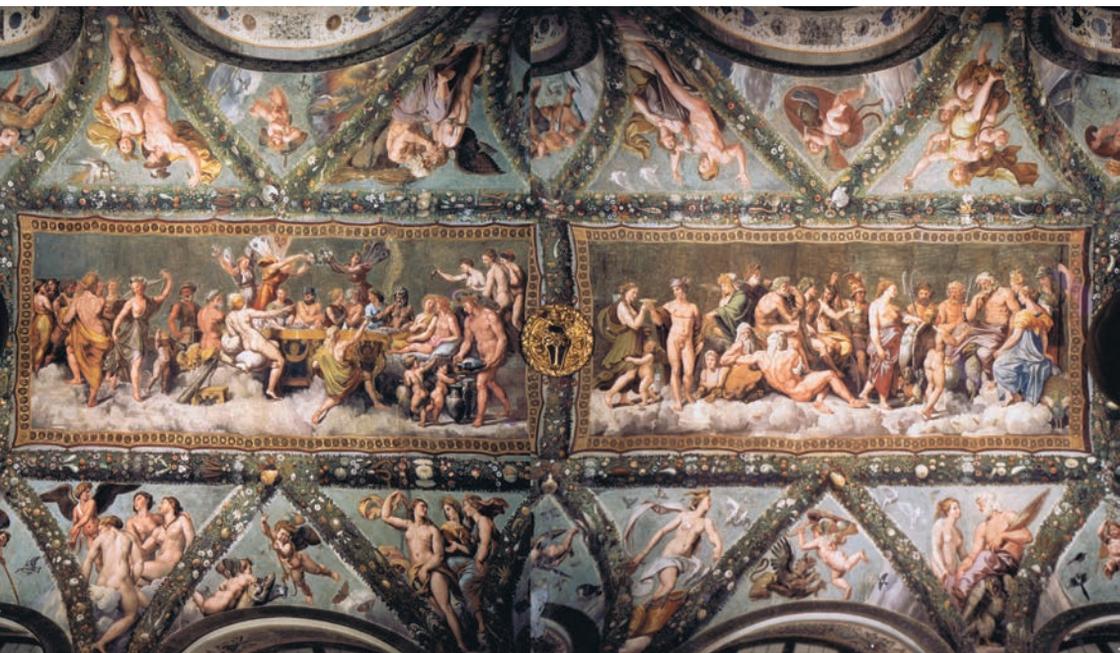


Come ci ricorda Giorgio Vasari egli fece: *“un recinto di festoni grossi a torno a torno gli spigoli e quadrature di quella volta, facendovi stagione per istagione di tutte le sorti frutte, fiori e foglie, con tanto artificio lavorate, che ogni cosa vi si vede viva e staccata dal muro e naturalissima,”* (Fig. 10).

Nella sola Loggia sono rappresentate 170 specie diverse, con ulteriori decine di varietà e oltre 1200 elementi iconografici vegetali. I festoni, decantanti da numerosi artisti e poeti, non sono infatti solo una cornice botanica a fare sfondo alle vicende della novella di Apuleio, ma rappresentano un tema di grande valenza culturale e scientifica, essendo un *documento senza uguali del patrimonio vegetale come risorsa alimentare del Rinascimento*.

Giorgio Vasari describes how he created: *“a border of large festoons right round the groins and squares of the vaulting, making there all the kinds of fruits, flowers, and leaves, season by season, and fashioning them with such artistry, that everything may be seen there living and standing out from the wall, and as natural as reality itself”* (Fig. 10).

More than 1,200 individual botanical elements, representing 170 different species with a wide range of separate varieties, are here depicted. These garlands have been highly praised by artists and poets, and rather than being simply a botanical decoration of the Apuleius' novel, they assumes a great cultural and scientific value, providing *an unrivalled testament of the edible plant heritage of the Renaissance period*.



Associati alla *meraviglia* e all'ammirazione per questo straordinario pergolato, seguono altri precisi intenti del committente.

Fra questi i più rilevanti sono quelli allusivi all'*amore*, in virtù del loro consolidato riferimento a Venere, come le mele (Fig. 11), nelle loro numerose varietà, e le rose, anch'esse le più frequenti fra i fiori, oltre ai fiori e i frutti associabili a Giunone, dea protettrice del *matrimonio*, quali, fra i frutti, le pere, le mele cotogne e diversi agrumi, legati al mito delle Esperidi e, fra i fiori, i gigli e i gelsomini.

The wish to inspire a sense of *wonder* and admiration for this painted garden-house was accompanied by other specific intentions on the part of man who commissioned it. A prominent theme is that of *love*, with numerous references to Venus suggested by the many different varieties of apple (Fig. 11), and the abundance of roses, which appear far more often than any other flower. Other elements contain allusions to Juno, the protectress of *marriage*, with fruits that allude to the myth of the Hesperides including pears, quinces, and other citrus fruits, and flowers including lilies and jasmine.



Non certo trascurabile funzione di questi festoni era quella di essere un elemento tangibile del grande potere di Agostino Chigi, in quanto rappresentare, e quindi conoscere e possedere, tutto ciò che esisteva al mondo, *comprese cose mai viste prima*, sarebbe stato un chiarissimo “status symbol”.

Tale straordinarietà si evidenzia anche nel fatto che tali pitture sono la prima documentazione di piante introdotte dall'America all'Europa a ridosso della sua scoperta (Fig. 12).

Another important aim in the design of the garlands was that of projecting a visible symbol of the power amassed by Agostino Chigi, by representing the whole of the known world, just as Chigi's wealth allowed him to accumulate a similar universal abundance of possessions.

The presence of unfamiliar plants contributes to this sense of uncommon wealth, and *plants that had been recently introduced to Europe from the newly discovered Americas make their first appearance in these frescoes* (Fig. 12).



Così la *prosperità espressa dai frutti e dagli ortaggi*, associata a divinità femminili, quali Cerere (Fig. 13), o Cibele, nel ruolo di Madre per eccellenza, o anche maschili derivate dalle tradizioni dionisiache e Priapesche, avrebbe sottolineato l'idea della abbondanza e la ricchezza del committente. In tale ricchezza di elementi non mancano i simboli classici del potere, della vita e della vittoria o quelli genericamente augurali della buona sorte e possiamo quindi dire che sono qui ritratti in modo esaustivo tutti i frutti all'epoca coltivati, da quelli eccezionali, a quelli minori, o comuni ("*omnia fruges*").

This abundance of fruit and vegetables would, therefore, have served to express a sense of the prosperity and wealth of the Villa's owner, as well as suggesting associations with mother goddesses like Ceres (Fig. 13) or Cybele, and male gods including Dionysus and Priapus.

This rich metaphorical display also embraces more classical symbols of power, vitality, and victory, as well as more generic expressions of good fortune, in a visual vocabulary that makes use of all of the cultivated fruits of the time, from the rarest to the most common examples ("*omnia fruges*").



Ai festoni è affidato tale preciso messaggio simbolico, che verrà evidenziato in un volume prossimo alla stampa (G. Caneva *Wonder, Power and Love*), e la mostra sui "Colori della prosperità", che si inaugurerà a Roma presso la sede Accademia Nazionale dei Lincei a La Farnesina nel prossimo settembre (a cura di A. Sgamellotti e G. Caneva), ne tratterà il tema *Food for the world* attraverso i variegati cromatismi dei frutti (Fig. 14), sottolineando la straordinaria biodiversità di questo patrimonio culturale e alimentare che convergeva a Roma da tutto il mondo.

The complex symbolic message entrusted to the garlands is explored in a publication soon to be released (G. Caneva *Wonder, Power and Love*), and the exhibition "The Colours of Prosperity" will be hosted in Rome by the Accademia Nazionale dei Lincei at Villa Farnesina in September 2015 (curated by A. Sgamellotti and G. Caneva), on the theme of *Food for the World*, and will explore the multitude of colors represented by these fruits (Fig. 14), emphasizing the extraordinary biodiversity of this cultural and gastronomic heritage brought together in Rome from across the world.



Progetto della mostra *Colori della prosperità* a cura di:

A. Sgamellotti, Accademia Nazionale dei Lincei

G. Caneva (Croma, Univ. Roma Tre)



MOLAB®



Con la collaborazione:

IPERION-CH.it

JRU,

CNR-ISTI

ENEA



Laboratorio
DIAGNOSTICA BENI CULTURALI



Stampa Fotolito Moggio S.r.l.
Villa Adriana - Tivoli