

ASSOCIAZIONE  
OSSERVATORIO DEI  
MESTIERI D'ARTE

6 - 2014 - N° 49

# Oma

manifestazioni iniziative libri manuali attività uomini città manifestazioni iniziative libri manuali

## L'ARTE DELLA TAVOLA

### Firenze

La tavola secondo Gio Ponti

La tavola di Natale  
*hand made* di  
Luisa Via Roma

Un cenone a base  
di pesci...di vetro

L'ARTIGIANATO TRA  
MANUALITÀ, INNOVAZIONE  
E NEW MEDIA

### LUCCA

Palazzo Boccella  
dove nascono gli artigiani  
dell'enogastronomia

### BIELLA

Il Tavolo Gromolosa  
un progetto per un  
capodopera

# editoriale

Costellazione di saperi, le *arti della tavola* abbracciano tanto la preparazione dei cibi quanto gli arredi della sala da pranzo, le suppellettili per l'apparecchiatura, dagli argenti alla biancheria, fino alle effimere ma non meno importanti composizioni floreali. Arti in parte dimenticate, come la piegatura dei tovaglioli o le decorazioni in zucchero – celebri quelle di Giambologna per le nozze di Maria de' Medici – ma anche arti più vive che mai a giudicare dai contributi raccolti in questo numero.

Il modo d'imbandire le vivande è mutato nel tempo e con esso materiali, forme e tipologie di oggetti. Nel Settecento si apparecchiava "alla francese" disponendo sulla tavola molte pietanze di cui i commensali potevano servirsi a proprio piacimento. Il pranzo si concludeva trionfalmente con frutta e dolci accompagnati da scenografici *surtout* in porcellana. Dalla metà dell'Ottocento si serve "alla russa", cioè una portata per volta, come si usa fare ancora oggi. Al centro della tavola candelieri e giardinieri colme di fiori freschi catturavano lo sguardo degli ospiti al di là delle schiere di bicchieri e posate allineate intorno a ciascun piatto. Il servizio alla russa, insieme all'avvento dell'era industriale, favorì la specializzazione degli accessori individuali. Nacquero così le posate da pesce, le mezzelune da insalata, i bicchieri diversi per ogni tipo di vino e persino il piatto da asparagi o quello da ostriche, per noi stravaganze di rarissimo impiego. Dagli anni Cinquanta in poi funzionalità, versatilità e minimo ingombro sono i nuovi criteri che guidano il moderno *design*; nascono così i servizi di piatti impilabili e all'avanguardia dei materiali si afferma la melamina. Negli anni Ottanta e Novanta le tavole domestiche, ormai sempre più destrutturate, si animano di personaggi giocosi: dai cavatappi in forma di donna ai girotondi di omini, sono oggetti innovativi nei materiali e nell'iconografia, ma svincolati da un insieme coordinato.

Da allora la libertà di combinare elementi diversi è ciò che caratterizza maggiormente la tavola contemporanea cosicché la regia del padrone di casa, comunque indispensabile alla messa in scena del rito conviviale, è divenuta un'arte più accessibile e dinamica: da coltivare in special modo nei giorni di festa, ma, perché no, anche da reinventare nella quotidianità.

Oliva Rucellai

Storica dell'arte e consigliere Associazione Amici di Doccia

*A constellation of skills, the art of the table includes food preparation, dining room furnishings, table service—ranging from silver to linens—and the short-lived but no less important flower arrangements. Then there are such partially forgotten arts, like the napkin-folding or sugar decorations, like those made by Giambologna for Maria de' Medici's wedding, not to mention other still very lively arts judging by the articles in this issue.*

*The way food is served has changed over time and, with it, the materials, shapes, and types of objects used. In the 18th century, the table was laid "in the French style", placing on the table several dishes to which the diners could help themselves as much as they liked. The dinner finished in a triumphal way with fruit and sweets displayed with spectacular porcelain *surtout-de-tables*, or centrepieces. Since the mid-19th century, food has been served "Russian-style", i.e., one course at a time, as we still do today. In the middle of the table, candlesticks and *jardinières* filled with fresh flowers caught guests' eyes beyond the ranks of glasses and cutlery lined up around each plate. The Russian service, together with the coming of the industrial era, favoured specialization, leading to such specific accessories as fish cutlery, crescent salad plates, various glasses for all kinds of wines, and even special plates for asparagus or oysters – extravagances that we very rarely use today. Starting in the 1950s, functionality, versatility and a minimal footprint were the new criteria guiding modern design, resulting in dish sets that could be stacked and the use of such innovative materials as melamine. In the 1980s and 1990s, tables at home became increasingly deconstructed, enlivened by such playful characters as corkscrews shaped like a woman and vessels ringed with little men. Although innovative, the materials and iconography of these objects are not part of a coordinated ensemble.*

*Since then, the freedom to combine diverse elements has been the main characteristic of the contemporary table, with the host's direction - essential to staging this convivial rite - becoming a more accessible and dynamic art, to be cultivated especially on feast days but also, and why not, to be reinvented in everyday life.*

Oliva Rucellai

Art historian and council member of the Amici di Doccia Association

## FIRENZE INTOSCANA

### La tavola secondo Gio Ponti

**G**io Ponti, direttore artistico della Richard-Ginori negli anni Venti del Novecento, declina il tema della tavola da par suo, riuscendo a imprimere carattere e modernità ai prodotti, senza tradirne la gloriosa tradizione. Numerosi sono i suoi decori per i servizi da tavola, allegri disegni stilizzati impaginati con semplicità per l'uso quotidiano: una bar-

chetta, un Bonaventura, persino una sedia vuota con un parasole – geniale il titolo *Ozio* dato a quest'ultimo decoro – bastano a svecchiare il catalogo delle terraglie prodotte a Milano nello stabilimento di San Cristoforo. Per i servizi di lusso in porcellana di Doccia rivisita in chiave moderna decori storici, come il settecentesco 'a frutta e fiori sparsi', oppure inventa motivi nuovi ironicamente classicheggianti.

*Leptis*, in cui una sagoma in abito da sera è adagiata su una sorta di *chaise longue*, sembra alludere ai banchetti dei latini e – nel nome – ai coevi scavi di Leptis Magna. Oltre ai servizi, Ponti pensa a rinnovare il modo di abbellire le tavole anche con una serie di preziosi portame-

nu, piccoli vasi e alberelli portafiori in porcellana e oro che, andando a sostituire le classiche giardinie-

re, rompono gli schemi dell'apparecchiatura più tradizionale e propongono un concetto di abitare disinvolto e libero da complicazioni. Ma è il Trionfo per le ambasciate italiane il più noto contributo di Ponti alla storia dell'ornamento da tavola. Figure in bianco e oro modellate su suo disegno dallo scultore Italo Griselli celebrano la cultura e il paesaggio italico riflettendosi in un lago di specchi al centro del quale troneggia l'Italia turrita. I quasi cinquanta elementi che lo compongono sono mobili consentendo così di adattarlo a tavoli di varie forme e misure, secondo l'occasione. Unica *chance* per vederlo in uso è ricevere un invito all'Ambasciata di Lisbona, che risulta averlo ancora in dotazione, altrimenti - per ammirarlo in vetri-

na - bisogna attendere la riapertura del Museo di Doccia. Nel frattempo è in preparazione, a cura dell'Associazione Amici di Doccia, il catalogo completo delle circa cinquecento ceramiche di Gio Ponti conservate nel Museo di Sesto Fiorentino di cui le immagini qui pubblicate ci offrono un'anteprima. (O.R.)

na - bisogna attendere la riapertura del Museo di Doccia. Nel frattempo è in preparazione, a cura dell'Associazione Amici di Doccia, il catalogo completo delle circa cinquecento ceramiche di Gio Ponti conservate nel Museo di Sesto Fiorentino di cui le immagini qui pubblicate ci offrono un'anteprima. (O.R.)

■ Al centro, Gio Ponti e Italo Griselli per Richard-Ginori, *Fico d'India portafiori*, parte di *Trionfo da tavola per le ambasciate italiane*, porcellana e oro, 1927 circa, Museo Richard-Ginori della Manifattura di Doccia, Sesto Fiorentino; sopra a destra, Gio Ponti per Richard-Ginori, *Portamenu ad erme*, porcellana dipinta in policromia e oro, 1928 circa. Foto Arrigo Coppitz, Amici di Doccia



■ Immagine di copertina, Gio Ponti e Italo Griselli per Richard-Ginori, *Ippocampo*, parte di *Trionfo da tavola per le ambasciate italiane*, porcellana e oro, 1927 circa. Museo Richard-Ginori della Manifattura di Doccia, Sesto Fiorentino (FI); sotto, Gio Ponti per Richard-Ginori, *Alberello portafiori*, porcellana dipinta in policromia e oro, 1933 circa, Museo Richard-Ginori della Manifattura di Doccia, Sesto Fiorentino. Foto Arrigo Coppitz, Amici di Doccia





Associazione  
**OmA**  
 Osservatorio  
 dei Mestieri d'Arte

Ente Cassa di Risparmio di Firenze  
 via Bufalini 6 - 50122 Firenze  
[www.osservatoriomestieridarte.it](http://www.osservatoriomestieridarte.it)  
[redazione@osservatoriomestieridarte.it](mailto:redazione@osservatoriomestieridarte.it)

OmA è su Facebook e Twitter

