

I colori sognanti di Marc Chagall illuminano la Fondazione Braglia

MOSTRE / L'esposizione autunnale promossa dalla prestigiosa istituzione luganese esplora l'universo dello straordinario artista franco-russo partendo dalle litografie del ciclo grafico che il pittore realizzò nel 1960 per illustrare il romanzo pastorale tardoantico «Dafni e Cloe» di Longo Sofista

Matteo Airaghi

Lo stupore e la meraviglia. La cifra poetica ed espressiva di Marc Chagall si potrebbe riassumere in quel modo di guardare e rappresentare la realtà (sublime e miserabile, dolce e brutale, lirica e disumana) che ha fatto del geniale e visionario pittore franco-russo un gigante del Novecento. Un pittore-poeta capace di farci sognare, commuovere e volare con la forza dei colori sublimando lo sguardo ingenuo del fanciullo che sempre fu con la letteratura, il folklore e i simboli religiosi della sua tradizione familiare ebraica ma anche di quella cristiana conseguenza della sua profonda e composita cultura russa e occidentale. E se è vero come ha scritto in un incipit memorabile un folle scrittore nordirlandese che «ogni storia è una storia d'amore» ecco che anche ogni opera di Chagall è in fondo una storia d'amore. Ce lo dimostra una volta di più la nuova esposizione promossa dalla Fondazione Gabriele e Anna Braglia che nei suoi magnifici spazi luganesi propone fino a dicembre e poi ancora in primavera *Marc Chagall. Una storia d'amore* perché il «cuore» di questo nuovo capitolo d'arte e bellezza è costituito dalle quarantadue coloratissime illustrazioni che Chagall realizzò per *Dafni e Cloe*, il romanzo pastorale scritto dal greco Longo Sofista tra la fine del II e la prima metà del III secolo. In esso una giovane coppia di pastori scopre l'amore sull'isola di Lesbo e finisce per coronare la propria unione nel corso di appassionanti notti estive ambientate in un paesaggio bucolico. Marc Chagall (Vitebsk, 1887 - Saint-Paul-de-Vence, 1985) lavorò quasi quattro anni per realizzare le litografie, sperimentando fino a venticinque colori prima di ritenersi soddisfatto della luminosità e vivacità dei soggetti, che fece stampare nel



Marc Chagall, *Repas de noces dans la grotte des nymphes (1960-61)*. Litografia, 42x64 cm. Mourlot II, 348. Rosemarie und Andreas Nolting Stiftung.

© 2022, PROLITTERIS, ZÜRICH

Alle immagini del racconto l'artista risponde con un gioco di contrasti tra toni caldi e toni freddi

1960. *Dafni e Cloe* è considerato il punto più alto della sua produzione grafica e rientra fra i più bei cicli grafici dell'intero Novecento. Ma la mostra bragliense, curata con la consueta competenza e passione da Gaia Regazzoni Jäggi con Michael Beck, si spinge oltre, consentendo al visitatore di immergersi in maniera più integrale nel sogno chagalliano intercalando al ciclo grafico dedicato a *Dafni e Cloe*, venticinque «altre opere» (dipinti, acquerelli e disegni) che Chagall realizzò fra il 1926 e il 1979 e nelle quali l'artista compone tutto il suo universo: coppie di innamorati, musicisti, mondo circense e rappresentazioni bibliche, dalle quali traspare appunto il forte legame con il suo *shtetl* e il suo ambiente culturale ebraico, vuoi come simbolo o come ricordo. Quattro delle opere in mostra in cui è cen-

trale il tema dell'amore, del paesaggio e del viaggio provengono dalla collezione di Gabriele e Anna Braglia, di cui la splendida gouache *Le traineau au clair de lune* del 1959 è l'acquisizione più recente. A queste sono affiancate una ventina di opere, tutte provenienti da collezioni private svizzere ed europee, che rappresentano un importante arricchimento al progetto luganese. Questa ottava esposizione della Fondazione Braglia che coincide anche con i novant'anni del presidente Gabriele Pietro Braglia è dunque anche un modo istruttivo e stimolante per capire quanto l'amore in senso assoluto abbia influenzato l'opera, la biografia e la creatività di Marc Chagall a cominciare dallo straordinario connubio con la prima moglie Bella di cui campeggia una magnifica gigantografia con il pit-

Il romanzo

Un amore bucolico di stampo ellenistico

Sull'isola di Lesbo

La vicenda di *Dafni e Cloe* illustrata da Chagall nelle stupende litografie per il libro d'arte in mostra alla Fondazione Braglia è al centro di un fluviale romanzo di epoca ellenistica attribuito a Longo, detto Sofista, uno scrittore greco vissuto, probabilmente, a cavallo tra il II e il III secolo d. C. Prototipo del romanzo erotico tardoantico il racconto ha avuto una straordinaria influenza sulla letteratura europea, da Tasso fino a Rousseau e Goethe, il quale ne consigliava la periodica lettura.

tore, nel *Double portrait* del 1925, all'ingresso degli spazi espositivi.

Nel 1960 Marc Chagall scriveva: «Fin dalla mia prima giovinezza, da quando ho iniziato a usare la matita, ho cercato quel qualcosa che potesse diffondersi come un grande flusso verso lidi sconosciuti e seducendo. Quando tenevo in mano una pietra litografica o una lastra di rame pensavo di toccare un talismano. Mi sembrava di poterci mettere dentro tutte le mie gioie e i miei dolori». La litografia, dunque, per Chagall ha rappresentato un mezzo espressivo autonomo che gli ha permesso di diffondere a un pubblico più ampio quel messaggio legato alla vita che lui instillava nei suoi dipinti. La mostra della Fondazione Braglia riesce così a restituire tutta la poetica del fortunato incontro tra la forza del segno e del colore dell'artista franco-russo con le tecniche della stampa d'arte, tra il simbolismo e gli archetipi del suo vocabolario pittorico con i temi delle favole e del messaggio biblico o come in questo caso di un classico della Grecia tardoantica. Nessuno meglio di Chagall avrebbe potuto illustrare la meraviglia, la confusione e la sorpresa dell'amore, anche in senso fisico ed erotico, che il testo di Longo Sofista ha reso immortale sino a noi. In ognuna delle quarantadue coloratissime litografie in mostra alla Fondazione Braglia, in ogni dettaglio, in ogni particolare, in ogni curioso segreto c'è già tutto Chagall. Il genio del colore, del sogno, dell'armonia e della poesia. Il genio della forza vitale.

Fondazione Gabriele e Anna Braglia, Marc Chagall. Una storia d'amore. Dafni e Cloe e altre opere. A cura di Gaia Regazzoni Jäggi e Michael Beck. Fino al 18 dicembre 2022 e dal 16 marzo al 15 luglio 2023. Riva Caccia 6a, Lugano. Giovedì, venerdì e sabato, 10-12.45/14-18.30. www.fondazionebraglia.ch

PLURILINGUA

NEL PIATTO DI NAPOLEONE

Carla Marellò

Fra le pubblicazioni uscite in occasione del bicentenario della morte di Napoleone, vale la pena segnalare *Prelibatezze e curiosità nel piatto di Napoleone. Menu imperiali, arte culinaria e bon ton ai tempi di Bonaparte* (il leone verde, Torino). Un ricettario di 133 pagine, opportunamente ospitato nella collana «Leggere è un gusto». Una cinquantina di ricette che Ada Corneri distribuisce in 12 capitoletti con inquadramento storico e aneddoti. L'autrice è brillante e si fa apprezzare anche al di là del ghiotto soggetto. Documentata, come ha già dimostrato nelle sue precedenti traduzioni di opere di

François-René de Chateaubriand (il *Viaggio in America* 1827, da lei tradotto nel 2007; *Viaggio in Italia* 1827, tradotto nel 2010; *In viaggio con Chateaubriand. Itinerario da Parigi a Gerusalemme*, tradotto nel 2016, tutti libri pubblicati da Pintore a Torino), Corneri è attenta a sottolineare da un lato la semplicità e frugalità di Napoleone e dall'altro le esigenze di rappresentanza della cucina imperiale. Da francesista poi non manca di spendere qualche parola sui termini di cucina, sulla loro origine e evoluzione: bisque, boudin, gaufres, canapés, mousse, omelette, sono solo alcuni dei prestiti che popolano i ricettari e compaiono tuttora nei menu.

Si parte dalla cucina da campo perché l'imperatore verificava di persona il rancio dei suoi soldati. Dopo un excursus sul premio che Napoleone istituì per il miglior modo di conservare prodotti al seguito dell'esercito, premio che fu vinto da Nicolas Appert con le sue bottiglie a chiusura ermetica, si discute del pollo alla Marengo, che secondo Corneri è la rielaborazione di un piatto già presente nella cucina piemontese. Bonaparte non perdeva troppo tempo a tavola e a metà dei banchetti ufficiali si faceva portare un gelato e si congelava. Si dice che, a palazzo, non volendo in-

terrompere il lavoro, non mangiava ad un'ora fissa e obbligasse i rosticciatori a mettere un pollo sullo spiedo ogni quarto d'ora o mezz'ora perché ce ne fosse sempre uno pronto, cotto a puntino.

Le zuppe piacevano a Napoleone: la soupe d'Austerlitz, servita all'indomani della vittoria del 2 dicembre 1805, si dice venisse proposta una volta alla settimana all'intero stato maggiore. Era un piatto unico per la quantità di carni che prevedeva in accompagnamento. Proprio agli accompagnamenti, che sarebbe riduttivo chiamare contorni, Corneri dedica un capitoletto: passato di marroni in omaggio alla nativa Corsica, purea di funghi, melanzane alla Masséna, ragù di olive. C'è un capitolo dedicato alle ricette che prendono il nome dalla prima moglie, creola, come il pollo Joséphine e i canapés alla Beauharnais. Davvero esotica, però, è solo la ricetta dell'avocado piccante. Più sul goloso il capitolo dedicato alla seconda moglie Maria Luisa. Si parte dalla torta nuziale griffata Carême, lo scenografico gâteau de Compiègne, in ricordo della cittadina dove gli sposi si incontrarono per la prima volta. Si tratta di una corona di pasta lievitata bagnata con sciroppo di agrumi e decorata con fette d'ananas passato in padella e cilie-

gie candite. Le altre ricette, come la cioccolata alla violetta con violette cristallizzate, la torta duchessa, riguardano la vita a Parma della duchessa Maria Luigia, che, non più imperatrice, aveva comunque ben sette addetti ai dolci fra i quaranta addetti alla sua tavola. Fra questi il famoso cuoco, e poi liquorista, Vincenzo Agnoletti che le dedicò dei biscotti leggeri, da inzuppare. All'Elba Napoleone si trovò bene: cercò di diffondere la patata, introdusse i gelati e gustò zuppe fredde di pesce. A Sant'Elena i suoi pasti furono intristiti anche dalla mancanza di materie di qualità. Il governatore Lowe si teneva i tagli di carne più teneri dei vitelli e degli agnelli che arrivavano dopo un viaggio periglioso dal Brasile o dal Capo di Buona Speranza.

Il capitolo *In alto i calici* ci parla del Gevrey Chambertin, il Borgogna preferito dall'Imperatore, che se ne portò varie casse nella campagna d'Egitto. E Corneri ci descrive l'anatroccolo allo Chambertin, il tartufo, proprio il tubero, allo champagne e zabaione, le capestante con un bicchierino di liquore al mandarino; prelibatezze che di certo Napoleone non gustava a Sant'Elena, anche se beveva lo spumeggiante moscato dolce Grand Constance di Città del Capo.