



Con il Patrocinio di:
Commissione Nazionale Italiana
per l'UNESCO
Rappresentanza in Italia della
Commissione europea
Presidenza del Consiglio dei Ministri
Associazione Città Italiane
Patrimonio UNESCO

**Le visite guidate con
degustazione si
svolgeranno alle ore:**
15.30 16.30 17.30
Appuntamento in via XXVII Aprile, 1
Si consiglia di presentarsi 10 minuti prima
dell'inizio della visita

Info e prenotazioni:
dalle ore 9 alle ore 13 (Lun-Ven)
Comune di Firenze
Ufficio Centro Storico Patrimonio
Mondiale UNESCO
centrostoricounesco@comune.fi.it
tel. 0552399610
La prenotazione è obbligatoria e consente
la partecipazione fino a esaurimento posti
Gruppi di 30 persone

Si ringraziano le guide che hanno
contribuito allo svolgimento
dell'iniziativa



MINISTERO
PER I BENI E
LE ATTIVITÀ
CULTURALI



COMUNE
DI FIRENZE



PATRIMONIO
MONDIALE
UNESCO



Slow Food* Firenze

*sotto l'Alto Patronato del Presidente
della Repubblica Italiana*

e

*in occasione del 25° anniversario dell'iscrizione del
Centro Storico di Firenze nella Lista del Patrimonio
Mondiale UNESCO*



17 NOVEMBRE 2007

L'ARTE DEL GUSTO, IL GUSTO DELL'ARTE
visita e degustazione al Cenacolo di Andrea del Castagno

Il Cenacolo di Sant'Apollonia era il refettorio monumentale del monastero delle benedettine osservanti di Sant'Apollonia, fondato nel 1339, che ebbe importante sviluppo nel Quattrocento per una serie di privilegi concessi da papa Eugenio IV e di attenzioni da parte dell'arcivescovo di Firenze, Antonino Pierozzi. La costruzione del refettorio, un'ampia aula con soffitto cassettonato decorato da listre dipinte e illuminato da una teoria di finestre sulla parete di destra e due finestroni sulla parete di fondo, faceva parte dei lavori di ristrutturazione del monastero che iniziati nel 1429 nell'ala settentrionale si protrassero poi per tutto il secolo.

La parete di fondo fu affrescata da Andrea del Castagno probabilmente tra il luglio e il dicembre 1447. In questi affreschi Andrea, oltre a lasciare un testo fondamentale della pittura rinascimentale per le novità spaziali e prospettiche, introdusse interessanti novità iconografiche nella tradizione fiorentina dei cenacoli. Infatti metà della parete di fondo ad andamento verticale del refettorio è occupata dall'Ultima Cena, soggetto che nella tradizione trecentesca era relegato in funzione subalterna nei confronti del tema dominante, la Crocifissione, alla quale Andrea destina la metà superiore della parete, affiancandola lateralmente con le scene della Resurrezione, a sinistra, e della Deposizione nel sepolcro, a destra, che furono scoperte soltanto nel 1891 e più tardi (1953) staccate per ragioni conservative, con il conseguente recupero degli stupendi disegni preparatori (sinopie), a loro volta staccati nel 1961 e attualmente esposti di fronte in maniera speculare.

Profondamente innovativa è l'impaginazione dell'intera parete, che non si svolge per singoli episodi, quanto piuttosto vive in un'unità di spazio, grazie all'uso della prospettiva e del paesaggio, che hanno un ruolo unificante.

La scena dell'Ultima Cena, interpretata sulla base del Vangelo di Giovanni, si squaderna sulla parete in una scatola prospettica d'eccellenza senza pari per le soluzioni adottate di scorci inusuali e di impegnative ricerche prospettiche. Andrea imposta dal basso verso l'alto la prospettiva immaginaria del padiglione dove gli apostoli vivono il momento dell'istituzione eucaristica. La tavola, posta su un alto zoccolo, ha un forte aggetto, mentre la loggia è ristretta dalle due aperture laterali, costringendo l'occhio dello spettatore ad abbracciare l'intera scena passando gradualmente dall'ambiente chiuso all'apertura delle scene superiori, poste illusionisticamente su un piano arretrato.

La stessa gradualità si riscontra nel colore, che passa dalle tonalità cupe e drammatiche dell'ambiente chiuso dell'Ultima Cena a una luminosità sempre maggiore nella parte superiore, per raggiungere i toni chiari e le lueggiate bianche della fredda luce dell'alba, esemplificata dalla Resurrezione, aurora del mondo ed espressione del messaggio di salvezza.

Con quest'opera Andrea creò il primo cenacolo rinascimentale a Firenze, lasciando uno dei massimi capolavori della pittura fiorentina per unità di luce, plasticismo e spazio.

La consapevolezza dell'importanza dell' Ultima Cena , conosciuta solo dopo la soppressione del monastero, spinse la Direzione delle Regie Gallerie a richiedere gli ambienti affrescati al demanio militare per realizzare il Museo di Andrea del Castagno, inaugurato nell'aprile 1891.

Il Museo del Castagno, che si articola in tre ambienti (ingresso, antirefettorio e refettorio), raccoglie dipinti e affreschi provenienti dall'ex-monastero di Sant'Apollonia e capolavori di Andrea del Castagno esposti nella sala del Cenacolo.

Slow Food è un'associazione internazionale non profit nata in Italia nel 1986: oggi coinvolge 40.000 persone in Italia e più di 80.000 nel mondo, in 130 Paesi dei cinque continenti. Le condotte e i convivium (350 in Italia e oltre 400 all'estero) sono il punto di riferimento del Movimento sul territorio e organizzano iniziative per gli associati.

Slow Food promuove il diritto al piacere, a tavola e non solo. Nata come risposta al dilagare del fast food e alla frenesia della fast life, Slow Food studia, difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni angolo del mondo, per consegnare il piacere di oggi alle generazioni future.

Slow Food rieduca i sensi assopiti, insegna a gustare e a degustare. Allenare il palato a riconoscere le differenze rende l'amore per il cibo un'esperienza universale. E permette a consumatori "educati" di indirizzare verso la qualità – gastronomica, ambientale e sociale – le scelte produttive.

Slow Food, attraverso progetti (Presìdi), pubblicazioni (Slow Food Editore), eventi (Terra Madre) e manifestazioni (Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish) difende la biodiversità, i diritti dei popoli alla sovranità alimentare e si batte contro l'omologazione dei sapori, l'agricoltura massiva, le manipolazioni genetiche. È una rete di persone che si incontrano, che si scambiano conoscenze ed esperienze. Un'associazione che ha fatto del godimento gastronomico un atto politico, perché dietro a un buon piatto ci sono scelte operate nei campi, sulle barche, nelle vigne, nelle scuole, nei governi. E ogni scelta ha un sapore diverso. 🍷