

## LA VIOLA NELL'ARTE

I fiori fin da tempi immemorabili sono stati protagonisti di miti e leggende, con precisi significati simbolici.

Il fiore è stato dipinto, scolpito, cantato, amato in Oriente e Occidente, come se l'uomo tentasse costantemente di interpretare i segni e i colori di questi capolavori della Natura.

Anche per la distratta società di oggi il fascino del fiore permane e si rinnova ad ogni Primavera, in particolare il fascino della **VIOLA**, il simbolo della

**leggiadria e della modestia senza pari**

Fig. 23 – La regina Elisabetta I, scuola inglese, 1592 circa, Hardwick Hall, Derbyshire. In questo ritratto ufficiale, Elisabetta I è rappresentata in tutta la sua magnificenza. Circondandosi di tessuti preziosi e raffinati, ella afferma la potenza economica e politica del suo regno e il suo gusto per i paramenti lussuosi. Il vestito di Elisabetta è ornato di motivi naturalistici, con una predilazione per le viole, le rose e i fiori a bulbo, ma anche per mostri e animali direttamente tratti dai bestiari fantastici. L'inventario del suo guardaroba, redatto dopo la sua morte, contava più di mille vestiti ricamati.



Fig. 23



Fig. 24



Fig. 25

Figg. 24, 25, 26 e 27 – Anche un'altra sovrana, Maria Luigia, Duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla amava tessuti e oggetti ricamati dove la Viola era sempre raffigurata. Maria Luigia inoltre oltre a essere lei stessa appassionata di Botanica, trasmise questa sua passione alla figlia Contessa Albertina Sanvitale che amava raccogliere fiori e conservarli in un erbario (fig. 27) ora depositato presso la Biblioteca Storica dell'Orto Botanico.



Fig. 26

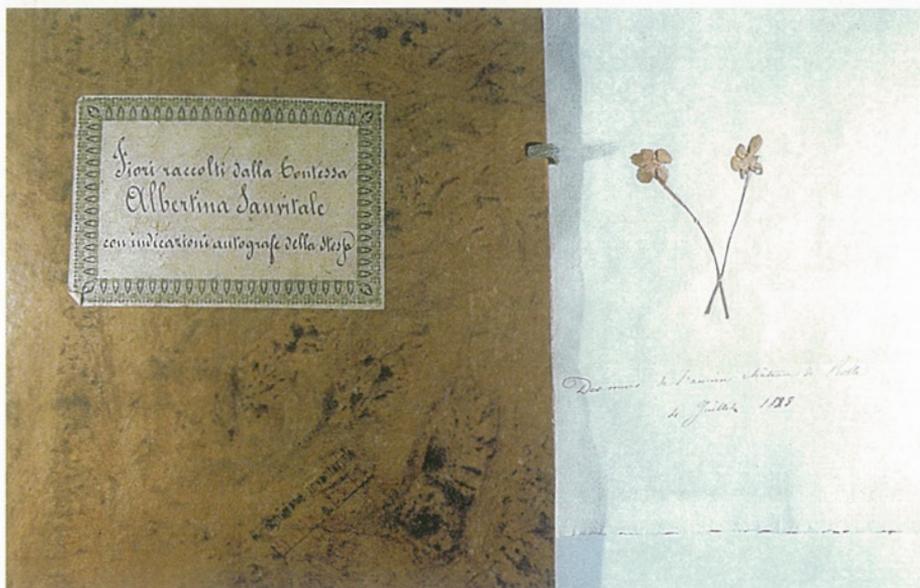


Fig. 27



Fig. 28

Fig. 28 – Nelle arti figurative troviamo moltissimi esempi di opere d'arte raffiguranti fiori, tra cui la Viola, come in questo dipinto ad olio di G. Boccaccio (1790-1852), conservato presso la Fondazione Museo Glauco Lombardi.



Fig. 29

Fig. 29 – Numerosi sono i libri e oggetti in cui i fiori sono stati disegnati o dipinti da veri artisti, moda che ha avuto la massima diffusione nel XIX Secolo, ma che ancora oggi è abbastanza diffusa.



Fig. 30

Fig. 30 – Tra i più importanti disegnatori dell'Ottocento troviamo Grandville (Jean-Ignace-Isidore Gérard) che illustrò i fiori come protagonisti di una fantastica "commedia umana". Dalla sua opera "**Les fleurs animées**" abbiamo scelto la raffigurazione della Violetta.

## LA VIOLA NELLA POESIA

1) *E rigogliosa intorno al caro speco  
una vite domestica correva  
che di grappoli tutta era ricolma;  
quattro rivi scorrean, l'un presso l'altro  
ma volti tutti a una diversa parte,  
con acque chiare e vi fiorian intorno  
morbidi prati di viola e d'appio.*

(Omero "Odissea" canto V. Lo speco di Calipso)

2) *Né le viole né i gigli sono sempre in fiore,  
e perduta la rosa, rimane il rigido ramo spinoso.*

(Ovidio Nasone (+3 a.C. - 18 d.C.) "Ars amandi")

3) *Il giardino  
fiorisce con gli stessi colori  
d'arcobaleno del sacro  
libro dipinto di Mani.  
E' forse a causa dell'occhio di Majnun  
piangente nella nuvola, che i fiori  
sbocciano come il volto di Leila ?  
La rugiada riempe le bocche d'agata  
dei tulipani, i boccioli del narciso  
sembrano corone d'argento e diademi d'oro  
e le viole con la tunica blu dell'eremita  
paiono essere diventate  
tanti monaci.*

(Rabe'e bent Ka'b, Persia. X secolo)

4) *Costei per certo è la più bella cosa  
che in tutto il mondo mai vedesse il sole;  
lieta vaga gentil dolce vezosa, piena di rose, piena di viole,  
cortese saggia onesta e graziosa,  
benigna in vista in atto et in parole.  
Così spegna costei tutte le belle,  
come 'l lume del sol tutte le stelle.*

(Agnolo Poliziano (1454-1494)  
"Stanze per la giostra del Magnifico Giuliano")

5) *Vedrai le piagge di color diversi  
coprirsi, come a primavera suole;  
né più la terra del tempo dolersi,  
ma vestirsi di rose e di viole.*

(Lorenzo de' Medici (1449 - 1492) "Selve d'Amore")

6) *Quando scorgo la viola priva di vita  
e riccioli neri striati di bianco, allora,  
pensando alla tua bellezza dubbio m'assale  
che anche tu te ne andrai tra i resti del tempo.*

(William Shakespeare "Sonetto XII")

7) *Deponetela dunque nella terra:  
e dalla sua bella carne inviolata  
nascono le violette!*

8) *Quanto ad Amleto e alla corte che ti fa  
considerala galanteria, capriccio, una  
violetta nella primavera della giovinezza,  
precoce ma non durevole, dolce ma non  
costante, nient'altro che il profumo e lo svago  
di un minuto.*

9) *Ofelia (a Laerte) - c'è il rosmarino per il  
ricordo, amore, ti prego, ricorda; e ci sono le  
viole per i pensieri...*

*Ofelia (al Re)... c'è la margherita, e vorrei  
darvi delle violette, ma appassirono tutte  
quando mio padre morì; dicono che fece una buona fine.*  
(William Shakespeare "Amleto")

10) *Una violetta stava sul prato  
ignota e con il capo reclinato, era una graziosa violetta.  
Veniva una pastorella  
il passo lieve, l'anima serena,  
per la sua strada  
giù per il prato, cantando.  
Ah, pensa la violetta, vorrei tanto  
essere il fiore più bello del creato,  
ah, solo per un istante,  
fino a che mi ha colto il mio amore  
e mi ha stretto languida sul cuore !  
Ah, soltanto, soltanto  
per un breve quarto d'ora.  
Ahimé, ahimé, venne la giorinetta  
e non si diede cura della violetta,  
anzi calpesta l'infelice.  
Era lieta anche se cadeva e moriva:  
se muoio, muoio tuttavia,  
per causa sua, per causa sua,  
qui ai suoi piedi almeno.*  
(Wolfgang Goethe (1749 - 1832) "Le Ballate")

11) *La donzelletta vien dalla campagna,  
in sul calar del sole,  
col suo fascio dell'erba; e reca in mano  
un mazzolin di rose e di viole,  
onde, siccome suole,  
ornare ella si appresta  
dimani, al dì di festa, il petto e il crine.*  
(Giacomo Leopardi (1798 - 1837) "Il sabato del villaggio")

12) *C'è qualcosa di nuovo oggi nel sole,  
anzi d'antico: io vivo altrove, e sento  
che sono intorno nate le viole.  
Son nate nella selva del convento  
dei cappuccini, tra le morte foglie  
che al ceppo delle querce agita il vento.*  
(Giovanni Pascoli (1855 - 1912) "L'aquilone")

13) *Il nostro amor sia come  
un pomeriggio lento.  
Ne l'aurea senza vento  
fluiscon le tue chiome,  
che già folte di rose  
ondeggiarono al sole.  
La mia mano viole  
su la tua tempia pose...*  
(Gabriele D'Annunzio (1863 - 1938) "Francesca da Rimini")

***Alcune poesie in dialetto parmigiano:***

L'era apen'na spontada,  
al gioren dla Sariola,  
fra l'erbetta bagnada  
sotta 'na ses 'd spen, la primma viola.  
L'an era ancorra averta e la testen'na  
la spensolava in zo...:  
la sptava al sigh dla primma rondanen'na,  
par drissarla ed arvirla, e n'alter po'  
dal bon calor dal sol...  
Mo 'l sol l'era un po'smort e senza vol  
ad rondanen'ni al cel;  
sui camp, invece, un vel  
trasparent ad fumara  
al s'distendeva alzer.

“Mo parchè tanta pressia ’d nasser, cara ?  
“Guarda” gh’ò ditt “che ‘l mond l’è poch sincer”  
(Ottorino Ferrari (1957) “...tri d’oli e du d’azei...”.  
Casa Editrice Luigi Battei, Parma)

### **LA VIOLETTA**

Al pu bel fior dal mond l’è la violetta  
modesta e scosa cme la me speransa;  
la sponta in mez’ ai fil dla primma erbètta  
adrè la Parma, al Tar e a la Bagansa.

Su dal Lagh Sant a j’ arzen dla Parmetta,  
là in riva a’ Po, la manda na fragransa  
ch’ l’è dolsa cme il paroli ad na strofètta  
d’ un cant d’ amor ch’ as senta in lontanansa.  
Col sol e la prim’ aqua marsolén’ na,  
l’ è le ch’ at ven a dir: “Su, via e spera,  
chè sott’ al tecc gh’ è za la rondanén’ na!”  
E ataca al so, gh’ è l’ nom dla nostra téra,  
e quand l’ al diz, con grassia la s’ inchén’ na:  
“ Violetta ad Parma, insonni ad primavera !”  
(Alfredo Zerbini “Tutte le poesie”. STEP, Parma)

## LA VIOLA NELLA CUCINA



La VIOLETTA è utilizzata in numerose preparazioni in pasticceria e cucina specialmente in Francia nell'antico borgo di Tournettes - sur - Loup, nell'Alta Provenza, e a Toulouse nei Bassi Pirenei, dove buona parte della popolazione è dedita alla coltivazione delle violette e al suo utilizzo nell'industria dolciaria.

Ecco alcune ricette, utilizzate anche a Parma, per preparare un pranzo a base di violette:

### ***Tagliolini alla violetta:***

*“Preparate un sugo con pomodoro, olio e un cipollotto novello finemente tritato e cuocete a lungo a fuoco lentissimo, salando e pepando e unendo petali di violetta.*

*Versate il sugo sulla pasta aggiungendo come decorazione altre violette.”*



### ***Foglie di violette cotte***

*Una volta le foglie di violetta venivano cotte come gli spinaci, a pentola coperta, con un po'd'acqua e non troppo a lungo. Si passavano poi al burro e venivano servite con l'aggiunta di uvetta e mandorle.*



### ***Insalata di violette e fagioli bianchi:***

*“Fate cuocere fagioli di Spagna mantenendoli compatti e teneri. Condire in una insalatiera con un cucchiaino di succo d'arancia, sale e pepe, la spremitura di mezzo limone ed abbondante olio d'oliva di grande qualità. Il tutto cosperso abbondantemente con violette.”*

### **Canditura delle violette:**

*“Prendete circa 200 gr. di fiori di violetta, che dovranno essere lavate con molta cura e delicatezza, ed eliminate i gambi. Con 300 gr. di zucchero preparate un caramello usando un tegame a base abbastanza larga perché possa contenere i fiori senza che si sovrappongono e in questo immergeteli rivoltandoli delicatamente. La fase seguente è la più delicata poiché le violette vanno tolte dal caramello avendo cura di non rompere i petali, e messe a raffreddare su un tagliere o una grata. Le potrete conservare in un vaso di vetro scuro o in una scatola di metallo”.*

(da: “Il Cuoco francese oue è insegnata La maniera di condire ogni sorta di Vivande”, Venezia, MDCCIII per Lorenzo Baseggio).



### **Sorbetto alle violette:**

*“Pulite una manciata di violette e pestatele con cura in un mortaio. Aggiungete un bicchiere di acqua calda e 125 gr. di zucchero. Lasciate in infusione per un'ora, filtrate e mettete a gelare nel freezer. Servite il sorbetto decorato con foglie di menta e violette.”*



### **Gelato di violette:**

*“Unite a  $\frac{1}{2}$  litro di latte caldo 200 gr. di zucchero montato con 8 tuorli d'uovo e  $\frac{1}{2}$  litro di panna.*

*Fate addensare a fuoco lento e unite a questo composto un frullato di liquore con una manciata di violette e versate nella gelatiera.*

*A parte preparate uno sciroppo di zucchero al quale va unito un frullato di 400 gr. Di fragole e il succo di un limone. Servite il gelato guarnito con questa salsa e cosparso di violette fresche”.*



### **Pastiglie alle violette:**

*“Si scelgano delle violette molto fresche e di odore soave; si mondino dei loro gambi e dei collari e ci si versi sopra mezzo litro di acqua bollente. Si lascino in infusione i fiori per un giorno in un vaso ermeticamente chiuso. Si passi questo infuso attraverso un panno mediante spremitura*

*e servitevene per ridurre il vostro zucchero in pasta di cui farete delle pastiglie”.*



***Violette allo zucchero***

*Immergere i fiori di violetta appena colti e ben asciutti nella chiara d'uovo montata a neve, spruzzandoli poi con zucchero fino. Farli quindi asciugare e disporli in una scatola ben chiusa.*



***Limonata di viole***

*Mettere le viole fresche in infusione nel succo di limone. Quando il succo sarà diventato rosso, filtrare e aggiungere acqua e zucchero a piacere.*

## LA VIOLA PER NON DIMENTICARE

Domenica 14 Novembre 1897, nel pomeriggio Giuseppina Strepponi, all'età di 83 anni, lascia le spoglie mortali dopo aver trascorso 53 anni della sua esistenza vicino al Maestro di Busseto.

Aveva assistito al primo trionfo del "NABUCCO" da brillante protagonista fino alla ultima straordinaria opera del Grande Peppino "FALSTAF".

*"Violenta polmonite con febbre altissima: il caso appare subito disperato. Ella sembra non accorgersene, e quando il sabato la febbre scompare ha la mente lucidissima, non soffre quasi più, sembra non sospetti l'avvicinarsi della fine.*

*Vi sono esistenze la cui scomparsa è segnata da atteggiamenti, frasi, episodi che sembrano illuminare e concludere tutta una vita con un valore simbolico. ...Ella non fu un genio, fu una donna innamorata, e nelle sue ultime parole brillano ancora, in un lampo, i due sentimenti che guidarono sempre il suo amore: l'animo grato e il desiderio di temperare al suo Verdi ogni pena.*

*Il Maestro, che non ignara la gravità del male, nasconde con fortissimo animo la tempesta che lo squassa. Alla morte di Barezzi aveva tratto dal pianoforte le note del "NABUCCO" annunziatrici della futura gloria, sempre sognata dal morente, ora che la diletta compagna sta per abbandonarlo per sempre, con gesto più dolce di una carezza le porge l'unica viola colta nel giardino già spoglio.*

*Un modesto fiore intirizzito che scaldandosi tra le mani di lui esala l'odoroso respiro.*

*"Senti che profumo !" Si china semplicemente, con quel fiore che le assomiglia, che fiorisce anche tra le brume autunnali.*

*Che cosa passa nel cuore di lei? Ha il presagio di quello che sta per succedere? E come farà ad andarsene senza dargli un dolore? Ma finchè si può, non bisogna allarmarlo.*

*“ Grazie, ma non sento nulla perché sono un po'raffreddata...”*

*Sono le ultime, amoroze parole di Giuseppina Strepponi, l'ultimo segno della sua tenerezza: è alle soglie della morte, ma per Verdi deve essere soltanto un poco raffreddata.*

*Dopo qualche ora il suo adorante cuore non batte più...” (12)”.*

Fig. 31 – Composizione floreale:  
Ritratto di Giuseppe Verdi insieme allo spartito dell'opera “la Traviata”  
e a violette essiccate (esecuzione di Isa Berzioli)

Fig. 32 – Monumento a Giuseppe Verdi, Piazza della Pace, Parma.



Fig. 31



Fig. 32

## REFERENZE

- 1 - Ladie D., "Violette". Asclepio Editore. Milano, (1997).
- 2 - Favali M. A. e Fossati F., "Giambattista Guatteri". Ed. Guatteri S.p.A., Sant'Ilario, R.E., (1993).
- 3 - Favali M. A., Fossati F. e Maffi L., "Ritratto di un naturalista del XVIII Secolo: Giambattista Guatteri ed il suo erbario". Museologia Scientifica, XIII (3-4): 213 – 229, (1997).
- 4 - Lanzoni F., "L'Orto Botanico e i suoi dirigenti dal 1600 ad oggi" Tip. La Bodoniana, Parma, (1933).
- 5 – Fossati Sanviti F., "L'Orto Botanico dell'Università di Parma. In Orti Botanici, Giardini alpini e Arboreti italiani". Ed. Grifo, Palermo, (1992).
- 6 – Favali M.A., "La modernità del Professor Giovanni Passerini" Atti Convegno Giovanni Passerini, 55–72. Tipolipo Ed. Lui, Reggiolo (RE), (1999).
- 7 – Fossati F., "Gli erbari storici di Giovanni Passerini conservati presso l'Orto Botanico di Parma "Atti Convegno Giovanni Passerini, 37 - 55. Tipolipo Ed. Lui, Reggiolo (RE), (1999).
- 8 – Favali M.A., Bondi M., Fossati F., "Catalogue Systems For Parma University's Botanic Garden Collections". Museologia scientifica, 17(1): 11-25, (2002).
- 9 – Panizzi P., Reggiani C., Pioli C., Bianchi A., "*Viola odorata* La violetta di Parma: aspetti botanici, farmacologici, storici ed utilizzo industriale". Atti Convegno "Piante officinali e Funghi: Biologia, Chimica ed applicazioni", Bedonia (PR), 15-17 settembre, 103-105, (1989).
- 10 – Fenaroli G., "Sostanze aromatiche naturali", Vol. 1, 981-983. Ed. Ulrico Hoepli, Milano, (1963).
- 11 - Benigni R., Capra C., Cattorini P.E., "Piante medicinali. chimica farmacologia e terapia" II Vol. 1757 – 1795. Ed. Inverni & Della Beffa- Milano, (1964).
- 12 - Mundula M., "La moglie di Verdi", 312-313, Ed. Milano Treves, (1938).

Stampato nel mese di luglio 2002  
dal Centro Grafico dell'Università di Parma

