

I segreti della sua tecnica di Francesco Garnier Valletti

«I Frutti artificiali si fanno con polvere d'alabastro sciolta nella cera e nel mili e nella gomma damar i quali restano duri come pietre bianchissimi nel spaccarli cioè facendoli in due ed inalterabili anche al calore. Scoperta del 5 marzo 1858 in un sogno nella stessa notte (...) così che spero poco per volta ritrovare il metodo d'imitarli che riescirano inconfondibili dai veri. Francesco Garnier».

Così, Francesco Garnier Valletti rivela la scoperta della nuova e originale tecnica con cui sostituisce la cera, che sino allora era stata la materia base nella riproduzione dei frutti in cui si era andato specializzando, partendo dalla sua prima specialità di confettiere. Nel tempo continuò a perfezionare la formula che volle sempre tenere segreta e che fu divulgata, a due anni dalla sua morte, da Michele Del Lupo, suo allievo e professore di botanica e zoologia, nel *Manuale di pomologia artificiale*, pubblicato da Hoepli nel 1891.

La ceroplastica e il modellismo pomologico avevano illustri precedenti in Italia, in particolare in Toscana, e nel resto dell'Europa, dalla metà del Settecento in poi con sporadiche testimonianze precedenti, che oltre a scopi decorativi servivano di supporto all'insegnamento scientifico. Altri materiali utilizzati erano il papier maché (la carta pesta), con cui sono realizzati non solo il modello di bruco esposto nel Museo, ma anche il modello di uomo presente nel vicino Museo di Anatomia, entrambi prodotti dall'officina specializzata del Dr. Auzoux di Parigi.

Le novità della nuova tecnica escogitata da Garnier Valletti, consistevano non solo nella materia dei modelli, malleabile a caldo e, una volta raffreddata, estremamente resistente e durevole, ma nella tecnica che consentiva di utilizzare più volte lo stesso stampo e di produrre così oggetti seriali che – derivando dal calco di un frutto reale – risultavano infine perfette imitazioni di quelli naturali.

Il corpo dei frutti è costituito da una resina, la colofonia (nota anche come pece greca) miscelata con cere naturali e gesso. La superficie è formata oltre che da colofonia e cera, anche dalla dammar, una resina molto usata, dalla metà dell'Ottocento, nella fabbricazione delle vernici pittoriche. Le analisi chimiche effettuate hanno inoltre evidenziato la presenza di solfato semidrato, noto come gesso alabastrino, e di cenere.

Innanzitutto Garnier eseguiva un disegno dal vero a grandezza naturale e lo colorava meticolosamente, corredandolo di informazioni di carattere botanico e agronomico. Conservati presso l'Accademia di Agricoltura di Torino, gli album e le centinaia di disegni di Francesco Garnier Valletti si collocano ad un livello decisamente alto di disegno naturalistico.

Poneva quindi il frutto in una cassetta di legno riempita di cenere umida coprendolo di gesso per ricavarne lo stampo, composto di due parti congiungibili fra loro nel quale colava infine l'impasto resinoso. Una volta ottenuto il modello, lo lisciava sino ad ottenere il grado di levigatezza desiderata, innestando al suo interno un filo metallico a forma di gancio, utile per appendere il frutto durante la coloritura che poi accorciava e ricopriva per imitare il picciolo. All'estremità opposto collocava i sepali e gli organi fiorali utilizzando fili, stoffa, carta o stoppa quando non utilizzava quelli veri essiccati prelevati dai frutti.

Il suo perfezionismo arrivava al punto che, prima di sigillare definitivamente il modello, aggiungeva miscela sino ad eguagliarne il peso originale collocando poi al suo interno un foglietto che riportava il suo nome e cognome e l'anno d'esecuzione.

Per colorare i frutti, dopo aver steso su tutta la superficie un primo strato di biacca, Garnier levigava la superficie in modo da togliere qualsiasi imperfezione, spalmando uno strato di pece greca, resina dammar e ancora biacca, operazione ripetuta più volte fino a raggiungere il livello di levigatezza desiderato. Solo allora s'accingeva a stendere il colore, e in ultimo "dava la pelle", con vernice opaca oppure lucida a seconda del tipo di frutto da imitare, sulla quale con artifici diversi riproduceva macchie, lenticelle, rugginosità e irregolarità tipiche di ciascuna varietà. Nel caso delle pesche e albicocche la caratteristica lanuggine era ottenuta pestando finemente e setacciando la polvere di lana. Per la pruina, caratteristica delle uve e delle susine, Garnier utilizzava ciottoli di fiume che egli stesso reperiva sul greto dei torrenti, finemente pestati al mortaio e soffiati sul frutto appena dipinto. Nel caso delle fragole impiantava gli acheni originali e negli acini d'uva i vinaccioli della varietà riprodotta.

Rispetto agli altri tipi di frutta le uve e, in genere, i frutti traslucidi – ribes, ciliegie, ecc. – non consentivano di approntare uno stampo che servisse per più modelli. Garnier mise per questo a punto una sorta di camera oscura per eseguire un perfetto disegno del grappolo da riprodurre, utilizzando una miscela (resina dammar con tracce di cera) che restituisse la particolare traslucenza dei frutti il cui grado di somiglianza con il frutto vero è, ancora una volta, sorprendente. Partendo dai vinaccioli essiccati e incollati con una goccia di resina a un filo di ottone li immergeva più volte nella miscela sino a raggiungere la forma e le dimensioni desiderate. Gli acini venivano poi assemblati attorcigliando i fili di ottone, ricoperti di resina colorata a simulazione del rachide e cospargendoli da ultimo con la pruina.

Proprio a causa della particolare composizione a base quasi esclusiva di resina dammar i grappoli d'uva sono giunti a noi in cattive condizioni di conservazione, nulla perdendo tuttavia quanto a bellezza e verosimiglianza.

Con Garnier Valletti il modellismo pomologico italiano raggiunse il suo apice ed egli resta dunque l'ultimo e l'insuperato maestro della "pomologia artificiale" come egli stesso amava definire la sua opera e della quale aveva, senz'altro, un altissimo concetto, scrivendo di sé che:

«Francesco Garnier Valetti inventò il vero modo d'imitare i fiori naturali in cera i quali vennero assai apprezzati non solo dai grandi signori di Milano di Vienna di Prussia di Pietroburgo ma bensì tutta la Casa imperiale d'Austria come pure dalla Real Casa di Prussia e dal Imperial Casa di Russia. Suoi lavori di gran pregio in quei palazzi ordinati sia dalli imperatori che dalle imperatrici ed eseguiti tra li anni 1841 al 1848 ed in seguito nel corso di dieci anni guadagnassi medaglie e altri maggiori onori una a Torino una a Firenze e due nel Esposizione universale di Parigi: questa distinzione ricevuta per l'imitazione dei fiori e per l'invenzione d'imitar le uve non si è ancora riposto particolarmente ma quasi è giunto ad una perfezione incredibile quanto pare impossibile a ottenere».