

La banca dati Cultura Gastronomica Italiana

*Un self-service in rete per gli studiosi
e gli appassionati di cucina italiana*

Rino Pensato

Consulente servizi bibliotecari, Bologna
crisobal@libero.it

Quella di ingerire cibo, più o meno regolarmente e in quantità molto diverse nelle varie parti del globo, è un'attività necessaria alla sopravvivenza della specie umana (e delle altre specie animali) e dei singoli individui che la compongono. L'infinità dei punti di vista dai quali tale attività si può considerare e studiare è nota ed evidente.

La strada (lunga) che collega la necessità della nutrizione al gusto, al piacere del mangiar bene è intersecata da tanti e tali incroci e innesti da chiamare in causa, implicare e coinvolgere, per parlare da bibliotecari, realmente tutte e dieci le classi della CDD, nessuna esclusa. Non è una boutade e nemmeno una provocazione. È un'ovvietà che agli studiosi di storia dell'alimentazione appare del tutto naturale e non meritevole di sforzi statistici o teorici tesi ad avvalorarne la veridicità.

Tuttavia, c'è uno degli aspetti della questione, il più comune forse e certamente il più apprezzato, che si trova da sempre in uno stato di "sofferenza" quanto a riconoscimento culturale e, di conseguenza, rispetto alla documentazione e alla bibliografia necessarie a un suo studio storicamente e culturalmente serio e rigoroso.

Il punto di vista cui ci riferiamo è quello "gastronomico", nell'accezione più corrente dall'Ottocento in poi, piuttosto lontana dall'etimologia antica e originaria ("ga-

stronomia uguale scienza che provvede a studiare la regolazione delle funzioni dello stomaco"): l'attributo "gastronomico", scrive Guarnaschelli Gotti, attiene oggi "all'alimentazione intesa dal punto di vista del gusto, della scelta estetica, svincolati dalle semplici necessità nutrizionali". E ancora:

Nell'accezione più aggiornata, la gastronomia si distingue dalla dietetica e dalla scienza dell'alimentazione, e verte principalmente sulla civiltà della tavola in tutte le sue manifestazioni, dalla preparazione dei piatti all'allestimento della mensa, alle norme di comportamento che conferiscono un tono e un carattere al convito, sia pubblico che privato.¹

Nell'Introduzione a *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Massimo Montanari e Alberto Capatti scrivono:

Anzitutto ci sembra indispensabile restituire alla storia della cucina una sua specifica dimensione. La tentazione di sottoporla all'egemonia della letteratura, per secoli l'espressione più alta e autorevole del buon gusto, ha portato a esiti contraddittori: ritrovare, da un lato, nei consumi e negli stili conviviali, il riflesso di un ideale di civiltà; ribadire, dall'altro, la subordinazione delle arti minori (materiali) alle arti maggiori (spirituali). Riconoscere

un'impronta barocca alla tavola seicentesca, così come un merito geometrico a quella illuminista, è stato un espediente per "nobilitare" alimentazione e cibo, per parlare di cucina alludendo ad altro. Ma la cucina non cerca analogie, ha una sua storia e una sua autonomia documentaria, anche se può e deve essere interrogata attraverso molteplici fonti, ivi comprese quelle letterarie.²

Il lavoro di analisi storica, di scandaglio e pubblicazione di fonti av-



Totò in una famosa scena di *Miseria e nobiltà* (1954). Dalla sezione "In onda e sugli schermi. Film" della banca dati Cultura Gastronomica Italiana

viato negli ultimi anni da studiosi di vaglia, nell'ambito della storia della cucina, dell'evoluzione del gusto, della civiltà della tavola, ha smosso con notevole forza d'urto le acque stagnanti di una storiografia di volta in volta retriva e conservatrice, indifferente e distratta, pigra e timorosa.

I lavori di storici in senso stretto quali Capatti, Montanari, Sorcinelli, di italianisti come Camporesi e Faccioli, di antropologi quali Lombardi Satriani e Teti, di sociologi come Corrado Barberis, tanto per citarne alcuni, hanno inciso non solo nel tessuto storiografico, ma hanno, nello stesso tempo, approntato strumenti di grande valore, direttamente o indirettamente documentario e bibliografico.

Anche le istituzioni hanno fatto la loro parte. Alcuni strumenti prodotti dal Ministero dei beni culturali sugli archivi e le biblioteche e da singoli istituti come la Biblioteca nazionale Marciana di Venezia³ si possono tranquillamente citare accanto ai lavori prodotti dai singoli studiosi, in particolare quelli la cui natura di *reference work* o *standard work* appare, almeno ai bibliotecari, più marcata ed evidente: la raccolta dei ricettari classici di Faccioli,⁴ il volume della *Storia d'Italia* Einaudi dedicato all'alimentazione,⁵ la *Storia dell'alimentazione* di Flandrin e Montanari,⁶ la storia della cucina italiana di Capatti e Montanari,⁷ i tre volumi dello stesso Montanari dedicati alle fonti letterarie, accomunati dal termine "convivio" e dall'espressione "storia e cultura dei piaceri della tavola",⁸ senza voler trascurare, fuori dall'ambito accademico, ma a un eccellente livello di divulgazione, la *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia* di Guarnaschelli Gotti.⁹ In questo contesto non potevano mancare, essendo la bibliografia disciplina ausiliaria e al tempo stesso specchio e indicatore dello

stato dell'arte delle scienze e delle discipline, nuovi apporti di natura propriamente repertoriale.

Così registriamo, accanto a lavori minori e occasionali, la pubblicazione di due strumenti tra loro diversissimi per impostazione e finanche per veste grafica, ma ugualmente utilissimi ai frequentatori, a vario titolo, della storia della gastronomia italiana (e non solo): i tre volumi del c.d. *Catalogo B.IN.G.*;¹⁰ i due volumi della *Bibliografia latino italiana di gastronomia* di Maria Paleari Henssler.¹¹

Il primo è il catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia (dal Quattrocento a tutto l'Ottocento) della Fondation B.IN.G Bibliothèque internationale de gastronomie di Sorengo (Lugano) messa insieme da Orazio Bagnasco. Si tratta di un magnifico esempio di bibliografia descrittiva, ricchissima di indici, a corredo di un corpus bibliografico costituito da schede in stile facsimilare (o bibliologico o *full bibliographical description*).

La seconda è una bibliografia "pura", in stile bibliografico descrittivo poco più che *short title*, in veste grafica essenziale, anch'essa corredata di alcuni utili indici di supporto alla consultazione.

Si tratta, in entrambi i casi, di repertori retrospettivi che, complessivamente considerati, forniscono una sostanziosa copertura della produzione gastronomica dei secoli XV-XIX.

Come tali, vanno ad aggiungersi alla – breve – lista dei classici della bibliografia gastronomica generale (quella speciale chiama in causa repertori dedicati a singoli temi o aspetti, per quanto importanti, come, ad esempio, la *Bibliotheca Bacchica* di Simon,¹² ecc.): da Vicaire al Simon della *Bibliotheca gastronomica*, da Bitting a Westbury.¹³

Eppure, proprio per l'enorme apprezzamento e il grande rispetto

con cui si deve guardare al lavoro compiuto, e tuttora in corso da parte di studiosi e bibliografi eminenti, si può affermare, con l'umiltà e lo spirito di servizio che contraddistinguono la visione del bibliografo, che lo stato della bibliografia e della documentazione enogastronomica italiana è tutt'altro che soddisfacente.

Questo vale soprattutto, come risulta anche dalle opere precedentemente citate, per la bibliografia corrente, in pratica inesistente come pratica autonoma.

Certo che estraendo i titoli di alcune suddivisioni delle classi 600 (613.2, 641), 300 (394.1) e altre ancora della *Bibliografia nazionale italiana*, aggiungendovi, con un lavoro certosino e minuzioso di estrazione di titoli legati a soggetti generali (cucina, culinaria, gastronomia) e speciali (vino, formaggi, bevande ecc.) da *Alice on line* o dal *Catalogo dei libri in commercio*, condendo il tutto con ingredienti vari prelevati da bibliografie "al minuto" come la *Bibliografia storica nazionale e altre bibliografie speciali*, potremmo ottenere una bibliografia corrente, secondaria, di gastronomia.

Un lavoro a incastro piuttosto scoraggiante, con esiti probabilmente inaffidabili, se consideriamo, fra le altre cose, che la qualità piuttosto eterogenea della produzione editoriale gastronomica condiziona pesantemente anche le scelte delle bibliografie, generali e speciali. Queste, anche le più autorevoli, sono indotte a escludere o includere determinati titoli sulla base di caratteristiche formali e materiali più che di merito, con il risultato di privilegiare talvolta ponderosi e patinati gadget natalizi pieni solo di raggelanti fotografie a colori e trascurare preziosi volumetti pubblicati e distribuiti localmente in occasioni diverse, come mostre, mercati, fiere, promozioni di turismo enogastronomico, presenta-

zioni di prodotti tipici, premi, convegni minori ecc.

Senza voler enfatizzare la gravità di tale lacuna nel panorama bibliografico italiano (molte altre e di pari o maggiore peso si potrebbero segnalare) si può comunque auspicare la produzione di una qualche forma di bibliografia corrente italiana delle scienze dell'alimentazione, magari sfruttando le nuove risorse messe in campo dalle istituzioni accademiche, da Slow Food e da altri soggetti eventualmente interessati.

Fin qui si è parlato di bibliografia convenzionale, del suo stato, insoddisfacente ma neppure catastrofico, dal quale risalta soprattutto la netta prevalenza di bibliografie e cataloghi retrospettivi e storici rispetto a quelli correnti.

Ma la gastronomia è un classico soggetto nel quale le esigenze di studio, di ricerca e anche solo di curiosità e di informazione non vengono soddisfatte solo dalla più convenzionale e tradizionale documentazione a stampa.

Le fonti e i documenti per fare ricerca e per fare storia in ambito gastronomico sono, come puntualmente ricordano Capatti e Montanari, molteplici e varie.

È stata questa consapevolezza a spingere, recentemente, il Consorzio BAICR Sistema cultura (Biblioteche archivi istituti culturali di Roma) e la sua segretaria generale Madel Crasta a "inventarsi" la banca dati Cultura Gastronomica Italiana.

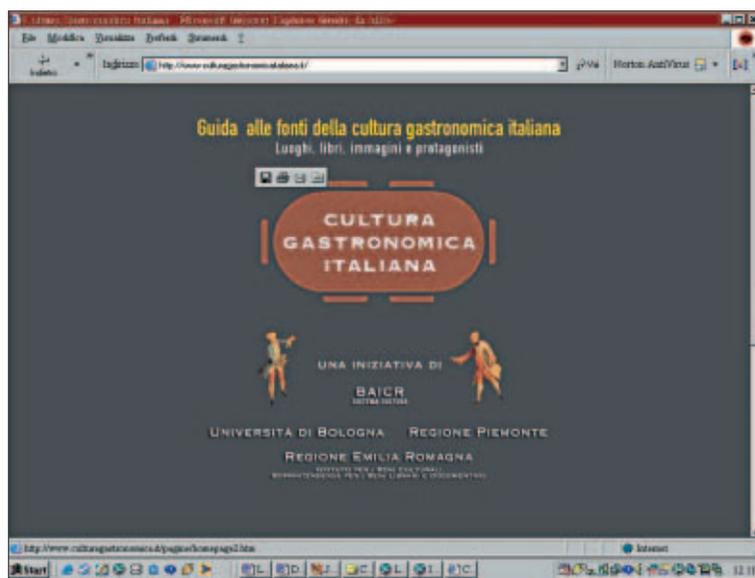
In Italia, dove si contano, al 30 giugno 2003, circa 900 siti Internet di "cucina", quasi tutti fondati sul-

le ricette o poco più, non esiste niente di più somigliante a quei portali tematici con finalità di ricerca storica e scientifica, cui mirano e sono talora pervenuti alcuni paesi europei e no (a prescindere dalla ricchezza e dalla tradizione del patrimonio gastronomico-culturale).

È però presente in rete, nel nostro paese, dall'autunno del 2000 una banca dati rigorosamente gastronomica in cui non si trovano ricette di alcun tipo; non vi si trovano nemmeno, ovviamente, quell'im-

figurarsi, a regime, come un portale tematico in senso proprio per le discipline gastronomiche, ma è già molto più di una bibliografia, pur contenendola, ed è molto più di un *reference sources handbook*, perché oltre che proporre una sua sistemazione, valida anche a livello "teorico", delle tipologie e dei titoli utili alla ricerca in ambito gastronomico, lista, enumera e descrive specificamente e individualmente, migliaia e migliaia di documenti di ogni genere e natura.

L'idea è nata, come ricordato, a cavallo del passaggio di millennio, in seno al BAICR Sistema cultura, presto affiancato dall'Istituto per i beni culturali - Soprintendenza per i beni librari e documentari della Regione Emilia-Romagna, e dall'Università di Bologna. Con il 2003 ha fatto il suo ingresso tra i partner la Regione Piemonte, con il cui prezioso contributo allo sviluppo del progetto si può prevedere la realizzazione di nuove sezioni dedicate a diverse aree di



L'home page di Cultura Gastronomica Italiana (www.culturagastronomica.it/index.htm)

pronta di carattere aziendale e merceologico che caratterizza le banche dati di Cibus.¹⁴

Vi si trova, in compenso, la più varia e ricca documentazione per un pubblico interessato alla storia e alla cultura gastronomica del Bel Paese, nell'accezione rammentata all'inizio.

La banca dati si chiama, manco a dirlo, Cultura Gastronomica Italiana e si raggiunge all'indirizzo <www.culturagastronomicaitaliana.it>.

La cucina italiana, anzi — per stare all'intitolazione datane dai promotori — la "cultura gastronomica italiana" dispone, da quella data, di uno strumento che tende a con-

informazione.

Il Consorzio BAICR, costituito da cinque tra le più importanti istituzioni culturali italiane (Istituto della enciclopedia italiana Treccani, Istituto Luigi Sturzo, Fondazione Lelio e Lisli Basso ISSOCO, Fondazione Istituto Gramsci, Società geografica italiana) è impegnato, per le sue finalità istitutive, nella valorizzazione delle fonti della memoria e nella costruzione di banche dati e reti per la conoscenza del patrimonio culturale. Senza voler enfatizzare, si può però affermare che l'impegno assunto nei confronti della cultura gastronomica, attraverso il Consorzio

BAICR, da parte di istituti universalmente noti per l'alto contributo scientifico da decenni posto al servizio della cultura italiana costituisce una ulteriore consacrazione per questo filone di studi.

La presenza dell'Istituto per i beni culturali - Soprintendenza per i beni librari e documentati della Regione Emilia-Romagna e, successivamente, della Regione Piemonte, rappresenta una solida garanzia istituzionale con la loro forte e qualificata tradizione nella valorizzazione del patrimonio culturale e nella tutela attiva delle tradizioni e della cultura materiale.

Si contano numerosissimi negli anni gli interventi in tal senso a favore dei fondi museali così come delle raccolte librerie, documentarie e iconografiche. Nel settore specifico ricordiamo la bellissima "mostra spettacolo con uso di cucina" dal titolo "La cucina bricconcella", dedicata nel 1991 a Pellegrino Artusi nel centenario della pubblica-

zione del suo celeberrimo trattato.¹⁵ E sempre in Emilia-Romagna, per iniziativa del Comune di Forlimpopoli, incoraggiato, fra gli altri, dalla stessa Regione, si sta realizzando, nella città natale di Artusi, un progetto gastronomico-culturale di straordinario interesse e di grande originalità: il progetto Casa Artusi, in prospettiva un centro multiculturale che sarà insieme museo e biblioteca, ristorante e luogo di degustazione di qualità, luogo di mostre e convegni, sede di attività didattiche e di eventi gastronomici.¹⁶ Non si dimentichi ancora che il secondo partner regionale, la Regione Piemonte, orga-

nizza, con Slow Food, il Salone del gusto di Torino.

E non a caso le Regioni che per ora hanno aderito a Cultura Gastronomica Italiana, Emilia-Romagna e Piemonte, sono anche quelle che hanno dato incarico a Slow Food di realizzare un grande progetto quale l'istituzione dell'Università di Scienze gastronomiche, dislocata nelle due sedi di Polpeno (CN) e Colorno (PR).¹⁷

L'Università di Bologna, dal suo canto, vanta un non recente, diffuso e variegato interesse nei con-

l'onda del successo di quel convegno, ha potuto prendere finalmente il via, presso l'ateneo bolognese, con l'A.A. 2002-2003 il primo Master universitario di I livello in "Cultura dell'alimentazione", riservato ai laureati nei corsi di laurea di tutte le facoltà.¹⁹

Del resto, la stessa banca dati promossa da BAICR Sistema Cultura ha voluto, sia in fase di impianto che di sviluppo, ottenere il sostegno, in taluni casi la consulenza e la collaborazione attiva, di una serie di garanti di prim'ordine.

Il lavoro di ricerca e organizzazione dei dati, affidato a specialisti di fonti e ricercatori nel campo della bibliografia, della documentazione e della cultura materiale ha potuto e può contare sulla "supervisione" e sulla consulenza di studiosi ed esperti di grande autorevolezza: Corrado Barberis, presidente dell'Istituto nazionale di sociologia rurale (già docente di Sociologia agraria presso l'Università "La Sapienza" di Roma); Alberto Capatti,

docente di Storia della lingua francese all'Università di Pavia e direttore della rivista "Slow Food"; Tullio Gregory, accademico dei Lincei, direttore di opere enciclopediche Treccani; Massimo Montanari, docente di Storia medievale all'Università di Bologna, autentico pioniere nel filone di studi cui Cultura Gastronomica Italiana afferrisce, filone che più di ogni altro ha contribuito ad arricchire con opere di assoluta rilevanza internazionale; Franco Salvatori, presidente della Società geografica italiana e preside della Facoltà di lettere e filosofia dell'Università "Tor Vergata" di Roma.



Pagina di entrata della sezione "Libri, riviste, cd" di Cultura Gastronomica Italiana (culturagastronomica.it/pagine/libri_riviste.htm)

fronti dei temi connessi alla storia dell'alimentazione, alla civiltà della tavola, agli usi conviviali. Da Piero Camporesi a Massimo Montanari a Paolo Sorcinelli, il contributo del mondo accademico bolognese alla storia dell'alimentazione ha pochi riscontri nel nostro paese, sul piano qualitativo e su quello quantitativo, della produzione scientifica e bibliografica. Il convegno bolognese del 23 e 24 ottobre 2000, "La cucina. Luogo di identità e di scambio", promosso dal Dipartimento di paleografia e medievistica,¹⁸ ha rappresentato una momento di riflessione storica di alto livello internazionale. Anche sul-

La banca dati è strutturata in numerose sezioni, articolate a loro volta al proprio interno: “I luoghi della memoria” (archivi, associazioni, biblioteche, consorzi di tutela, editori, enoteche pubbliche, enti e istituti di ricerca, librerie, musei, strade del vino); “Mostre ed eventi”; “Personaggi”; “In rete” (siti di gastronomia); “In onda e sugli schermi” (film, programmi radio, programmi tv); “Libri, riviste, cd”; “Parole della gastronomia” (lessici, termini d’uso); “Immagini”. Le voci che compongono le prime quattro sezioni sono ulteriormente suddivise per ambiti regionali.

Recentemente si è avviata un’operazione, che vuole essere progressiva, di restyling e di attualizzazione dei contenuti del sito, attraverso la creazione di una sezione “giornalistica”, uno “strillo” articolato in quattro voci, “Block notes”, “L’approfondimento”, “Territorio e civiltà”, “Libri e guide”, più la segnalazione delle novità riguardanti l’aggiornamento della banca dati.

Come risulta da questa architettura, l’obiettivo è fornire una guida alle fonti della cultura gastronomica, per assicurare a diverse fasce di pubblico la possibilità di acquisire conoscenze, individuare strumenti e luoghi della memoria, orientarsi nel mondo ormai vastissimo dell’informazione gastronomica che ci raggiunge dalle pagine dei giornali e delle riviste, dalla televisione o dalle librerie. Queste ultime sono gremite non solo di “libri di cucina” ma più in generale di prodotti eterogenei accomunati dalla materia gastronomica (trattati, manuali, ricettari, guide e itinerari più o meno tradizionali, accanto a saggi storico-antropologici, ricettari “letterari”, “artistici”, “cinematografici”, “storici”, incursioni sempre più numerose di scrittori nei territori della cucina e del gusto...).

Proprio la eterogeneità e la varietà

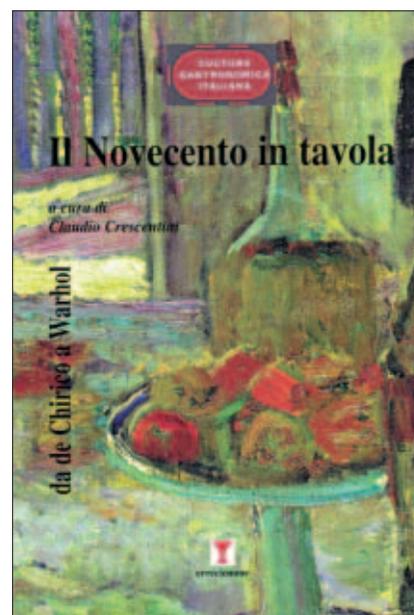
Catalogo della mostra promossa da Cultura Gastronomica Italiana, Roma 2001

attuale delle opere accomunate dall’etichetta “libri di cucina” (per lunghissimo tempo “libro di cucina” è stato usato come sinonimo di “ricettario”) ha indotto i coordinatori scientifici della banca dati a elaborare uno schema, del tutto informale e ancora suscettibile di verifica e revisione, di classificazione tipologica delle pubblicazioni a carattere gastronomico, che viene mostrato in una delle finestre che corredano queste note (tab. 2), e che rappresenta uno degli aspetti più interessanti e originali della banca dati dal punto di vista teorico.

La ricognizione dei dati secondo la mappa prefissata potrebbe portare a una ricostruzione senza precedenti del tessuto di fonti, modi e luoghi della memoria gastronomica, organizzando questo patrimonio sia sul piano dei contenuti “culturali” e “materiali” che sul piano territoriale.

Tab. 1 - Numeri di Cultura Gastronomica Italiana

Musei	169
Archivi	102
Biblioteche	71
Enti e istituti di ricerca	45
Editori	145
Librerie	29
Associazioni	308
Consorzi di tutela	249
Enoteche pubbliche	58
Strade del vino	92
Scuole di gastronomia	405
Mostre	84
Eventi	2.382
Programmi radio e tv	62
Libri	11.099
Riviste	225
Cd-rom	96
Film	155
Immagini	260
Musei	169



Il motore di ricerca della banca dati e la sua architettura consentono infatti la ricerca full text sull’intero contenuto, ma anche la ricerca per aree tematiche e geografiche, per tipologie di pubblicazioni e per argomenti, consentendo di sfruttare al massimo il potenziale informativo raggiunto dalla ricerca.

Fra gli altri obiettivi dichiarati del progetto va segnalato quello di coniugare il rigore e l’attendibilità scientifica adeguati alla tradizione degli enti promotori con un atteggiamento “amichevole” e interattivo con i destinatari delle informazioni, anche attraverso modelli di rappresentazione delle fonti, strumenti di navigazione e un’interfaccia grafica studiati in modo da facilitare al massimo la ricerca e creare al tempo stesso un ambiente “cordiale” ed esteticamente piacevole.

Detto del prestigio degli istituti promotori e nominati i “garanti” scientifici della banca dati, è doveroso precisare che né il prestigio istituzionale né l’autorevolezza degli studiosi a vario titolo coinvolti bastano da soli ad assicurare il raggiungimento di un’improbabile esaustività, mito più che obiettivo proponibile di tutti i progetti documentari (bibliografi e biblioteca-

Tab. 2 - I libri della banca dati: tipologia e consistenza

Libri editi fino al 1830: 2.262
 Libri editi fra il 1830 e il 1899: 911
 Libri editi fino al 1899: 3.173
 Libri editi dal 1900 fino al 2003 contenuti nel database: 7.926
 Libri editi nel 2002 e inseriti nella banca dati: 205 (libri registrati dalla BNI nel 2002: 95)
 Numero totale dei libri presenti nella banca dati al 15 luglio 2003: 11.099

**Tipologia delle opere presenti nella banca dati
 e numero di titoli suddivisi per tipologia**

Tipologia di opera	Numero di titoli presenti nella banca dati
1 Bibliografie	46
2 Enciclopedie generali	50
3 Enciclopedie tematiche	49
4 Lessici generali	46
5 Lessici tematici	16
6 Trattati e manuali generali	384
7 Trattati e manuali tematici	1.230
8 Trattati e manuali sul vino	760
9 Trattati e manuali su altre bevande	425
10 Storie e saggi generali	261
11 Storie e saggi tematici	460
12 Storie e saggi regionali e locali	190
13 Storie e saggi sul vino	315
14 Storie e saggi su altre bevande	69
15 Guide e itinerari	1.036
16 Ricettari generali	1.019
17 Ricettari regionali	1.059
18 Ricettari per alimenti	836
19 Ricettari per tipologia di piatti	937
20 Ricettari per tipo di cottura	122
21 Ricettari "storici"	67
22 Ricettari letterari, artistici, cinematografici	58
23 Ricettari dietetici	146
24 Ricettari diversi	326
25 Opere di iconografia gastronomica	54
26 Menu, feste, banchetti	260
27 Libri di casa	106
28 Galateo a tavola	55
29 Strumenti della cucina	38
30 Arredo e apparecchiatura della tavola	84
31 Opere letterarie	519
32 Libri per bambini e ragazzi	76

ri ne sanno qualcosa, dal Marucelli in poi, fino al grande Theodore Besterman).

Quello che Cultura Gastronomia Italiana è però sicuramente in grado di offrire è un servizio ampio e aggiornato che renda possibile a ciascuno, dal più al meno esperto,

di crearsi la propria biblioteca, di approfondire filoni e tematiche, di disegnare itinerari insieme gastronomici e culturali.

La banca dati è *in progress* non solo quanto ad aggiornamento dei dati nelle sezioni già attive ma in quanto si propone, anno dopo an-

no, di implementare sezioni non ancora o solo in parte attive, come, ad esempio, i personaggi, il lessico, le immagini, o inserire sezioni non presenti nell'articolazione iniziale della banca dati, come quelle relative alle leggi, ai prodotti tipici ecc.

Nel frattempo è pronta a partire la versione in lingua inglese della banca dati.

All'epoca di uscita di queste note sarà disponibile anche la sezione giuridica, contenente leggi e regolamenti nazionali e regionali e direttive europee.

Una tendenza generale, più che un progetto, è quella di avviare sperimentalmente, ora che risultano consolidati i nuclei documentari di base, primo fra tutti la bibliografia (dalle origini della stampa a oggi), l'approfondimento di alcuni filoni di studio e di ricerca che, senza contraddire le finalità di divulgazione informativa e documentaria a largo raggio, attingano livelli di qualità e di specializzazione assoluti.

Uno di questi filoni di prossimo sviluppo sarà dedicato all'area "manoscritti medievali". Esso prevede una schedatura descrittiva nuova e più accurata, rispetto a quella già a disposizione degli studiosi, delle più antiche fonti manoscritte della storia dell'alimentazione e della cucina italiana. Si pensa a schede corredate da immagini ed eventualmente, sulla base delle risorse disponibili, alla digitalizzazione del manoscritto, di parti di esso o alla trascrizione del testo. Ci piace pensare a questo progetto come a un primo passo verso la creazione di una vera e propria biblioteca digitale della gastronomia italiana.

Un'altra sezione di grande interesse, tra i prossimi obiettivi della banca dati, è quella relativa ai personaggi, per la cui realizzazione Cultura Gastronomica Italiana dovrebbe poter contare sul coordinamento di un esperto del calibro di

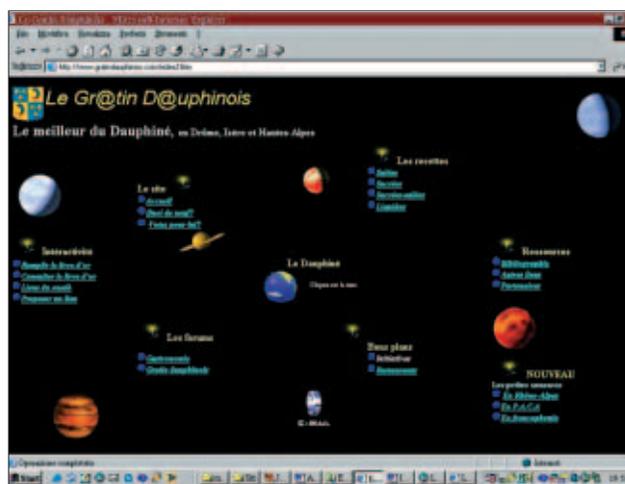
Alberto Capatti, la cui vocazione e sensibilità per i lavori a carattere storico-biografico e bibliografico-filologico è largamente conosciuta e riconosciuta (basti citare l'eccellente lavoro sull'Artusi).²⁰

L'alternativa, per farci intendere dai bibliotecari, è tra un equivalente "gastronomico" del *Dizionario biografico degli italiani*, classico prodotto enciclopedico, *in progress*, di grande mole e prestigio stile Treccani, richiedente un notevole dispiegamento di risorse finanziarie, umane e scientifiche, e una sorta di Garollo della gastronomia, strumento agile, "portatile" e "finito", divulgativo e "secondario".

I bibliotecari di più generazioni (compresa quella di chi scrive) sanno di che cosa si parla: un nome notissimo nella storia dell'enciclopedismo minore e tascabile tra Otto e Novecento, Gottardo Garollo, dal cui *Dizionario biografico universale* in un volume si riuscivano a estrarre, come dalle tasche di Mary Poppins, i personaggi più famosi come quelli più oscuri, anche quelli ignorati da monumentali repertori in decine di volumi.²¹ Il fatto è che, anche nella sezione biografica, come nelle altre, il proposito di Cultura Gastronomica

Italiana – quello di raggiungere il maggior numero possibile di utenti senza rinunciare al rigore e alla qualità – sussiste anche in ragione dell'alto tasso di interattività che il sito della banca dati intende raggiungere.

Già in sede di costituzione del corpus della banca dati regioni, province e comuni, enti pubblici e privati hanno contribuito a raccogliere i dati, ma i suoi promotori si attendono che l'informazione continui a crescere con il loro ulteriore contributo, e con le notizie e i dati che vengono sollecitati dai frequentatori del sito, attestatisi, dai 600 settimanali dell'avvio, sui 1.600 per settimana degli ultimi mesi. Non v'è dubbio che, col crescere del numero, della qualità e della natura dei dati, nonché con l'attivazione di nuove sezioni (leggi e regolamenti, prodotti, immagini, personaggi, manoscritti, mostre virtuali) e con la



Il sito-portale di cultura gastronomica del Delfinato (www.gratindauphinois.com/index2.htm)

versione inglese, cresce la speranza di incrementare ulteriormente e progressivamente gli accessi, il cui numero peraltro, riteniamo, dipenderà anche dal movimento e dall'attenzione che intorno al tema della cultura gastronomica continua a svilupparsi senza sosta e senza confini di carattere culturale e professionale.

Per usare una metafora un po' scontata, si può concludere che una banca dati sulla cultura gastronomica ha veramente bisogno di essere alimentata di continuo, e proprio da parte di coloro i quali, in diverso contesto, vengono chiamati consumatori.

Note

¹ MARCO GUARNASCHELLI GOTTI, *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, Milano, Selezione Reader's Digest, 1990, p. 433-434.

² ALBERTO CAPATTI – MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, p. VII-VIII.

³ Cfr. *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del Convegno (Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988), Roma, Ministero beni culturali, 1995, 3 vol.; *Le cucine della memoria. Testimonianze bibliografiche e iconografiche dei cibi tradizionali italiani nelle*



Nino Manfredi in *Spaghetti house* (1982). Dalla sezione "In onda e sugli schermi. Film" della banca dati Cultura Gastronomica Italiana

Biblioteche pubbliche statali, Roma, Edizioni De Luca, 1995, 3 vol.; *Arte della cucina e alimentazione nelle opere a stampa della Biblioteca nazionale Marciana dal XV al XIX secolo*, a cura di Anna Alberati, Mirella Canzian, Tiziana Plebani, Marcello Brusagan, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello stato, 1987.

⁴ *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1987.

⁵ *Storia d'Italia: annali. 13 vol.; L'alimentazione*, a cura di Alberto Capatti, Alberto De Bernardi e Angelo Varni, Torino, Einaudi, 1998.

⁶ *Storia dell'alimentazione*, a cura di Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Roma-Bari, Laterza, 1997; di Massimo Montanari cfr. anche *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993.

⁷ ALBERTO CAPATTI – MASSIMO MONTANARI, *cit.*

⁸ MASSIMO MONTANARI, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*,

Roma-Bari, Laterza, 1989; ID., *Nuovo Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma-Bari, Laterza, 1991; ID., *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Roma-Bari, Laterza, 1992.

⁹ MARCO GUARNASCHELLI GOTTI, *cit.*

¹⁰ *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia, sec. XIV-XIX*, a cura di Orazio Bagnasco, Sorrengo, Edizioni B.IN.G., 1994, 3 vol.

¹¹ MARIA PALEARI HENSSLER, *Bibliografia latino italiana di gastronomia*, Milano, Chimera Editore, 1998, 2 vol.

¹² ANDRÉ LOUIS SIMON, *Bibliotheca Bacchica: bibliographie raisonnée des ouvrages imprimés avant 1800 et illustrant la soif humaine sous tous ses aspects, chez tous les peuples et dans tous les temps*, 2 vol., Paris, Nourry, 1927-1932.

¹³ GEORGES VICAIRE, *Bibliographie gastronomique*, Paris, Rouquette, 1890; ANDRÉ L. SIMON, *Bibliotheca gastronomica, a catalogue of books and documents on gastronomy*, London, Wine and food society, 1953; KATHERINE

GOLDEN BITTING, *Gastronomic bibliography*, San Francisco, s.e., 1939; RICHARD MORLAND TOLLEMACHE WESTBURY, *Handlist of italian cookery books*, Firenze, Olschki, 1963.

¹⁴ URL: <<http://www.fiere.parma.it/CibusData2002/imain.htm>>.

¹⁵ *La cucina bricconcella 1891-1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cento anni dopo*, a cura di Andrea Pollarini Casalecchio Di Reno (BO), Grafis, 1991.

¹⁶ URL: <http://www.pellegrinoartusi.it/casa_artusi.htm>.

¹⁷ URL: <http://www.slowfood.it/ita/sf_universita/sf_universita.lasso>.

¹⁸ Cfr. *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di Massimo Montanari, Roma-Bari, Laterza, 2002.

¹⁹ URL: <<http://www.almaster.unibo.it/>>.

²⁰ Cfr. PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti, 2^a ed. rivista e corretta, Bra, Slow Food editore, 1999.

²¹ GOTTARDO GAROLLO, *Dizionario biografico universale*, Milano, Hoepli, 1907 (rist. anastatica, Milano, Hoepli, 1980).