

Casa Artusi a Forlimpopoli e la documentazione enogastronomica

Rino Pensato

*Docente di Bibliografia
per la storia dell'alimentazione
Università degli studi di Bologna
cristobal@fastwebnet.it*

*Nasce nella patria di Pellegrino Artusi
una grande biblioteca sulla cultura del cibo*

Pellegrino Artusi è considerato, secondo quelle formule ad effetto che spesso prescindono dalla veridicità e dal significato reale dell'espressione, il padre della cucina italiana. I più entusiasti propongono arditamente un confronto con Alessandro Manzoni, avendo l'Artusi "unificato" il modo di cucinare degli italiani, così come il grande milanese avrebbe dato agli italiani una sola lingua. E c'entra anche l'Arno, perché anche l'Artusi, avrebbe, come aveva fatto il Manzoni per la lingua, sciacquato i panni in Arno, avendo finito per dare alla sua cucina italiana (che all'inizio parlava più lingue, ma sostanzialmente il romagnolo) una prevalente e autoritaria impronta toscana, fiorentina.

Questo è più o meno noto a gastronomi e a persone di media cultura. È meno noto – e a giusta ragione – che Artusi è stato anche il padre fondatore della Biblioteca comunale di Forlimpopoli e, forse per caso o forse per una non sorprendente predestinazione, il padre di quello che si propone, in prospettiva, come il più importante Centro di documentazione della cultura gastronomica italiana.

Tutto parte dalla sua "libreria" personale, i circa 400 volumi (privi di qualsivoglia titolo di interesse gastronomico) lasciati in eredità al Comune per servire quale "fonda-

mento e principio alla formazione di una pubblica biblioteca da istituirsi a Forlimpopoli". E questa è ora diventata la Biblioteca comunale di Forlimpopoli, con i suoi 402.780 volumi e un tasso di circolazione dei documenti che è il più alto tra i comuni del forlivese. La biblioteca è dal 23 giugno 2007 (data dell'inaugurazione) ospitata in "Casa Artusi", nome assegnato a questa istituzione che ha edificato, intorno ai temi della cultura del cibo e dei suoi rapporti con le arti e

con le altre culture, un "monumento" alla polivalenza culturale e funzionale con pochi termini di paragone, a livello nazionale e internazionale. Archivio, museo, biblioteca, mediateca, scuola, centro studi, ricerche e convegni, centro di iniziative culturali di ogni natura (letteraria, artistica, musicale, teatrale ecc.), sede dei premi internazionali annuali intitolati ad Artusi & c., bottega (gadget e prodotti alimentari), ristorante di qualità (e non solo), osteria, enoteca e degustazione.

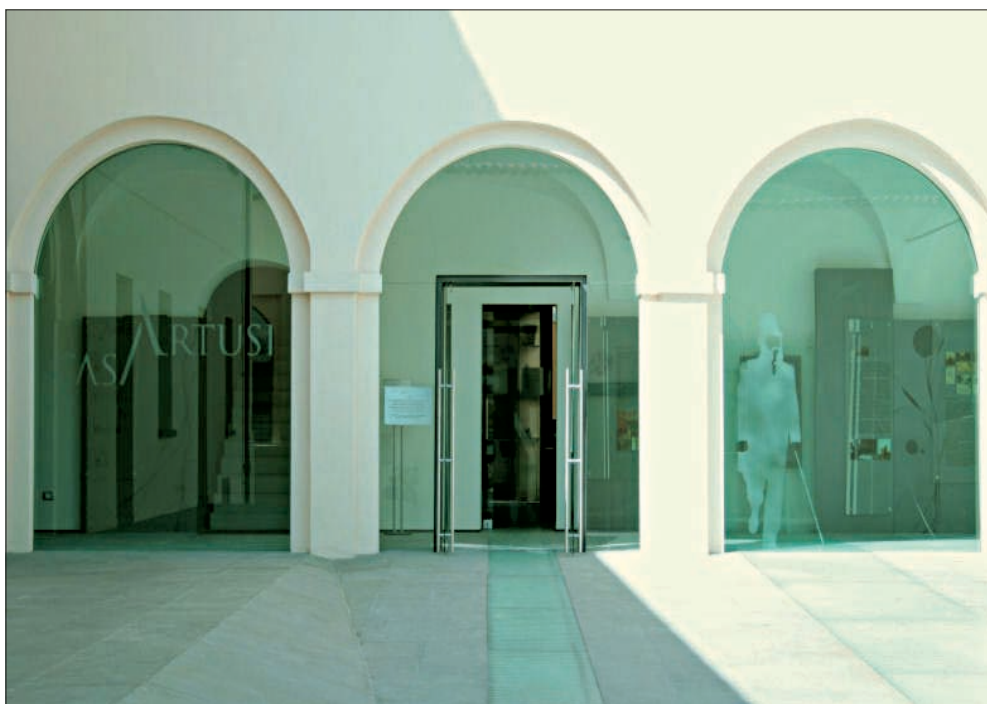


Foto di Ludovico Pensato

L'ingresso di Casa Artusi dal chiostro dell'ex Chiesa di Santa Maria dei Servi



Una sala di lettura della Biblioteca Casa Artusi.

L'edificio è stato ricavato, previa una radicale ristrutturazione, con soluzioni notevolissime per creatività e fascino, opera degli architetti Susanna Ferrini e Antonello Stella, dalla cinquecentesca ex Chiesa e convento dei Servi (la casa natale di Artusi venne improvvidamente abbattuta negli anni Sessanta e Novecento). Il progetto complessivo è stato il frutto del lavoro di un comitato scientifico composto, tra gli altri, da nomi di assoluta eccellenza nel settore specifico, quali Massimo Montanari, Alberto Capatti, Folco Portinari, Piero Meldini, e altri ancora.

In questa sede pare opportuno soffermarci sugli aspetti più propriamente biblioteconomici dell'operazione.

Necessita una premessa. Tra le finalità di Casa Artusi (la cui missione è la documentazione a 360 gradi della cucina di casa o domestica, giusto il carattere dell'operazione culturale compiuta da Artusi e della natura della cucina che i più ritengono di ritrovare nelle sue 791 ricette) vi è quella di costituire una “Biblioteca di Casa Artusi”, specialmente dedicata allo stesso

tema che ne definisce la missione. Oltre alle nuove acquisizioni (sul mercato corrente, in modernariato e in antiquariato) si è provveduto preliminarmente a individuare, prelevare e trasferire nella nuova biblioteca tutti quei documenti che sembrassero pertinenti (come si vedrà, in senso lato) al tema della cucina domestica, ma anche a temi in qualche modo affini o propedeutici



Ritratto di Pellegrino Artusi (foto di Ludovico Pensato)

ci ad essa. Tra questi vanno segnalati tutti i trattati classici (per lo più attraverso ristampe anastatiche) e la saggistica più autorevole (italiana e straniera) sul “cibo come cultura”. Una menzione particolare merita l'attenzione (e nelle acquisizioni correnti e nei trasferimenti interni alle due biblioteche) riservata a due tipologie di pubblicazioni: le opere letterarie, a partire, per ora, dalla narrativa, che hanno per oggetto o milieu la gastronomia, e tutta quella serie, crescente, di indagini o ricettari dedicati alla presenza del cibo in autori e opere delle diverse arti, dalla letteratura al cinema, dalla musica alla pittura.

Questi nuclei di opere saranno raccolti insieme a formare quello che provvisoriamente abbiamo denominato, orecchiando Folco Portinari, uno dei protagonisti – e non dei minori – del progetto complessivo, “il romanzo della gastronomia”.

Sullo stesso piano e con finalità contigue si colloca la grande raccolta di film e documentari a soggetto gastronomico che si intende allestire (“Nuovo Cinema Casa Artusi”?) e che allo stato attuale conta già circa 250 documenti.

La biblioteca specializzata, ricca di 2.000 documenti, è naturalmente in via di costante incremento e si propone di offrire in breve tempo a studenti, ricercatori e cultori uno strumento imprescindibile di documentazione e informazione, e agli operatori, organici a Casa Artusi e a quelli di volta in volta coinvolti in manifestazioni e iniziative, una sorta di motore che permetta a Casa Artusi di operare sempre sorretti da un retroterra di consapevolezza documentaria di grande autorevolezza e solidità. Una prima ed esemplare testimonianza dello spirito di coesione che anima promotori, operatori e collaboratori di Casa Artusi è, ad esempio, la serie dei “Quaderni di Casa Artusi”, che documenteranno periodicamente vita e attività del centro e della/e biblioteche (tre, se

alla Comunale generale e a quella specializzata aggiungiamo la libreria originaria di Artusi). Non riusciamo davvero a immaginare che cosa avrebbe pensato e detto di tutto questo il buon Pellegrino, peraltro grande imprenditore di se stesso. Personalmente immaginiamo che se ne sarebbe compiaciuto e avrebbe probabilmente voluto sovrintendere personalmente al tutto.

Sul piano dei contenuti culturali – e dei documenti che lo rappresentano – quel che caratterizzerà la raccolta specializzata è in sostanza una spinta trasversalità culturale e scientifica sui temi del cibo (senza mai perdere di vista la missione di centro di documentazione della cucina di casa), l'aggregazione di materie, discipline, soggetti e "classi Dewey" oggi sparsi e dispersi nella generalità delle biblioteche (e delle bibliografie generali) un po' dappertutto. L'aggregazione (fisica e concettuale) sarà il principio guida dell'organizzazione stabile dei materiali in biblioteca e sarà comunque integrata e accompagnata da ulteriori aggregazioni temporanee, determinate da occasioni particolari (eventi e iniziative da parte della biblioteca ma anche dettate da circostanze esterne) che, a guisa di mostre, avranno una durata variabile.

Anche la natura della collezione, oltre che il suo uso e la più generale convinzione dell'inefficacia sostanziale delle classificazioni universali in rapporto alle esigenze degli utenti delle raccolte specializzate (ad onta degli sforzi continuamente compiuti, edizione dopo edizione, dai responsabili della Classificazione decimale Dewey per ovviare a tali deficienze) ha portato Casa Artusi alla decisione di accantonare la CDD (che continuerà naturalmente a costituire parte integrante delle schede di catalogo, ai fini della ricerca) e di utilizzare, per la classificazione-collocazione dei documenti, uno schema del tutto inedito.

Classificazione

In linea di massima, nella CDD i temi connessi al cibo sono in grandissima parte distribuiti in due classi: la 600 e la 300, in particolare 394.1, 613.2, 641.

Si può dire che fummo "sfidati" da Massimo Montanari, tra i maggiori conoscitori a livello internazionale della storia dell'alimentazione, il quale si era ritrovato due suoi libri – *Storia dell'alimentazione* e *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* – classificati, in due OPAC diversi, rispettiva-

mente in: "641.9 Alimenti e bevande. Trattamento storico e geografico" e "394.12094 Usi e costumi. Mangiare e bere. Europa" (più svariate altre combinazioni in altri OPAC).

Per la cronaca, è onesto ricordare che ciò avveniva già nel 2000, ai tempi della costruzione di Cultura Gastronomica Italiana (www.culturagastronomicaitaliana.it), il primo e più grande portale italiano di cultura gastronomica. Già da allora la Sezione libri della banca dati (poi denominata Bibliografia gastronomica italiana, <<http://www.culturagastronomicaitaliana.it/pagi>

Tav. 1 - Un esempio che mostra il tipo di classificazione adottata

G.	Ricettari
G.1	La scienza in cucina
G.2	Ricettari storici
G.2.1	Ricettari fino al 1890
G.2.2	Ricettari di personaggi storici
G.2.3	Ricettari di corte
G.2.4	Ricettari di specifiche epoche
G.2.5	Ricettari di specifici eventi
G.3	Ricettari generali
G.3.1	Ricettari di casa
G.4	Ricettari per area geografica
G.4.1	Italia
G.4.1.1	Abruzzo
G.4.1.19	...
G.4.1.20	Veneto
G.4.2	Altri paesi
G.4.2 CHI	Cina
G.4.2 F	Francia
G.5	Ricettari per specifici alimenti
G.5.1	Carne
G.5.1.1	Selvaggina
G.5.2	Pesce, crostacei e molluschi
G.5.2.1	Pesce
G.5.2.2	Crostacei
G.5.2.3	Molluschi
G.5.3	Verdure e legumi
G.5.3.1	Verdure
G.5.3.2	Legumi
G.5.4	Frutta
G.6	Ricettari per tipologia di piatti
G.6.1	Antipasti
G.6.8	...
G.6.9	Bevande miscelate
G.7	Ricettari per tipo di cottura
G.7.1	Cottura al forno
G.7.2	...
G.7.3	Cottura alla griglia
G.8	Ricettari per particolari scopi
G.8.1	Ricettari vegetariani
G.8.5	...
G.8.6	Ricettari promozionali
G.9	Ricettari letterari, artistici, cinematografici
G.9.1	Ricettari letterari
G.9.2	Ricettari artistici
G.9.3	Ricettari cinematografici
G.10	Ricettari di specifici chef



Il “salotto” di Casa Artusi con la libreria personale del “padre della cucina italiana”, arredi e cimeli artusiani

ne/libri_home.htm>) fu classificata in 32 categorie di pubblicazioni (e/o tipologie di pubblicazione secondo l'approccio, lo stile di trattazione ecc.) a prescindere dalla CDD.

Casa Artusi, per la precisione Antonio Tolo, responsabile della biblioteca, ha, con grande acume e padronanza delle teorie e delle tecniche classificatorie, rielaborato tali categorie, riducendole a 15 ed espandendole in suddivisioni ulteriormente suddivisibili *ad infinitum*, secondo una logica numerica decimale (benché il proposito sia quello di non superare mai, dopo la lettera che contraddistingue la classe, le tre cifre numeriche per le suddivisioni). Un solo esempio (tavola 1) potrà dare un'idea, molto parziale, del lavoro compiuto.

L'esperienza, breve, finora compiuta da chi scrive (in veste di ricercatore nell'ambito della storia del libro di cucina e di docente di Bibliografia per la storia dell'alimentazione al master di Bologna) e dagli allievi del master che hanno avuto modo di utilizzare la biblioteca già prima dell'apertura di Casa Artusi non lascia dubbi in proposito. Tale classificazione, denominata CiBO (Classificazione,

Ci; Bibliografica, B; delle Opere di gastronomia, O), è di un'efficacia e di una forza logica senza confronti. La sua pubblicazione, integrale, da parte di Casa Artusi consentirà un giudizio più consapevole a bibliotecari, studiosi e cultori.

Le chiavi di Casa Artusi: il portale tematico

Insieme, dentro, accanto alla biblioteca, un nuovo strumento di ricerca: Le chiavi di Casa Artusi. Por-

tale della cucina domestica (<http://polorer.sebina.it/SebinaOsRER/switchMain.do?sysb=CULINARIA>).

Il portale, dedicato alla cucina di casa, è il frutto di una joint venture fra Casa Artusi e la Soprintendenza per i beni librari e documentari della Regione Emilia-Romagna. La cucina domestica italiana si è rivelata, finora, un tema teoricamente molto vasto di ricerca, ma, stando ai risultati finora conseguiti, pochissimo documentato a livello di risorse convenzionali e elettroniche. Per riempirlo di contenuti informativi si è dovuto cercare molto e in mille direzioni. Il lavoro da fabbri, teso a limare, allargare, rimodellare la sagoma di serrature, chiavi, porte e portali, non ci consente di andare oltre l'affermazione che siamo riusciti a dare al portale una configurazione accettabile. Il risultato va considerato, stanti tutte queste difficoltà, buono se non ottimo, ma, in prospettiva, non è altro che un punto di partenza. Ci rendiamo conto di aver fatto emergere solo la punta dell'iceberg. Le risorse censite (riassunte nella tavola 2), generaliste e specialistiche, locali, regionali, nazionali e internazionali, sono, se ci è consentito il termine, autoesplicative, tanto da esimerci, almeno in questa sede, da ulteriori indicazioni su che cosa vi si può cercare e trova-

Tav. 2 – Le chiavi di Casa Artusi. Il portale della cucina domestica (Quadro essenziale delle risorse on-line)

- Cataloghi [collettivi] in Emilia-Romagna
- Cataloghi collettivi nazionali
- Cataloghi collettivi internazionali
- Biblioteche italiane
- Biblioteche internazionali
- Biblioteche straniere
- Collezioni pubbliche italiane di materiali speciali
- Collezioni pubbliche straniere di materiali speciali
- Portali e banche dati italiani
- Portali e banche dati di paesi europei
- Portali e banche dati di paesi extraeuropei
- Banche dati italiane di prodotti
- Opere di consultazione italiane
- Opere di consultazione straniere
- Periodici italiani on-line
- Periodici stranieri on-line
- Eventi, mostre, fiere e saloni

<<http://polorer.sebina.it/SebinaOsRER/switchMain.do?sysb=CULINARIA>>

re. Basti dire che esse concorrono tutte – direttamente, se pertinenti al tema, o indirettamente, per diverse vie, rintracciabili nelle schede informative relative ai link – a formare un mosaico, in cui il disegno centrale è la cucina domestica, ma gli elementi di contorno sono risorse diverse e varie relative a temi e oggetti ai quali la cucina domestica va in ogni modo rapportata. Oltre ai libri reperibili in OPAC regionali, nazionali e internazionali, si può accedere a libri digitalizzati: una perla in questo senso va considerata la raccolta digitalizzata delle prime quattordici edizioni del “libro” di Artusi, progetto in collaborazione con la Direzione generale per i beni librari e gli istituti culturali del Ministero per i beni e le attività culturali, con l’apporto di BAICR Sistema cultura e dell’Istituto per i beni artistici culturali e naturali della Regione Emilia-Romagna. Ancora si può ac-

cedere a risorse web relative a musei e raccolte di materiali speciali (figurine, menu...), a siti di dignitosi ricettari costruiti con il contributo di casalinghi/e, cuochi per diporto, a portali di sagre, feste, eventi, fiere e saloni ecc. La tavola 2, che elenca solo le categorie primarie (tralasciando le sottocatego-

rie) e che ricordiamo a chiusura dell’articolo, lascia intendere, a chi vuole, come tuttavia anche dalle risorse attualmente presenti si possa pervenire, usando le chiavi in maniera accorta e fantasiosa, a informazioni e conoscenze ricche e varie, ben oltre la nostra immaginazione, troppo spesso pigra e chiusa.

Abstract

A new cultural institution acts, since June 2007, in Forlimpopoli (a town between Bononia and Rimini, in Emilia-Romagna), Casa Artusi, by the name of Pellegrino Artusi (1820-1911), the author of the most important Italian cookery book: La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, 1891 (Science in the Kitchen and the Art of Eating Well, New York, 1997; Toronto, 2003).

The new cultural centre and, over all, the special library named Biblioteca Casa Artusi have their focus on domestic cookery. On this subject the library collects modern and ancient books, periodicals, non book materials, DVD (fiction and documentary movies) etc.

An important service offered by the library is a web portal, that lists and leads in hundreds of on line resources about domestic cookery in the world. Casa Artusi organizes many events, culinary prizes, meetings, exhibitions, lectures, theatrical and musical performances, regarding the relation between food and society, food and culture, food and arts.