

# La Biblioteca nazionale dell'Accademia italiana della cucina

Lorena Gallina

Biblioteca dell'Accademia  
italiana della cucina, Milano  
biblioteca@accademiaitalianacucina.it

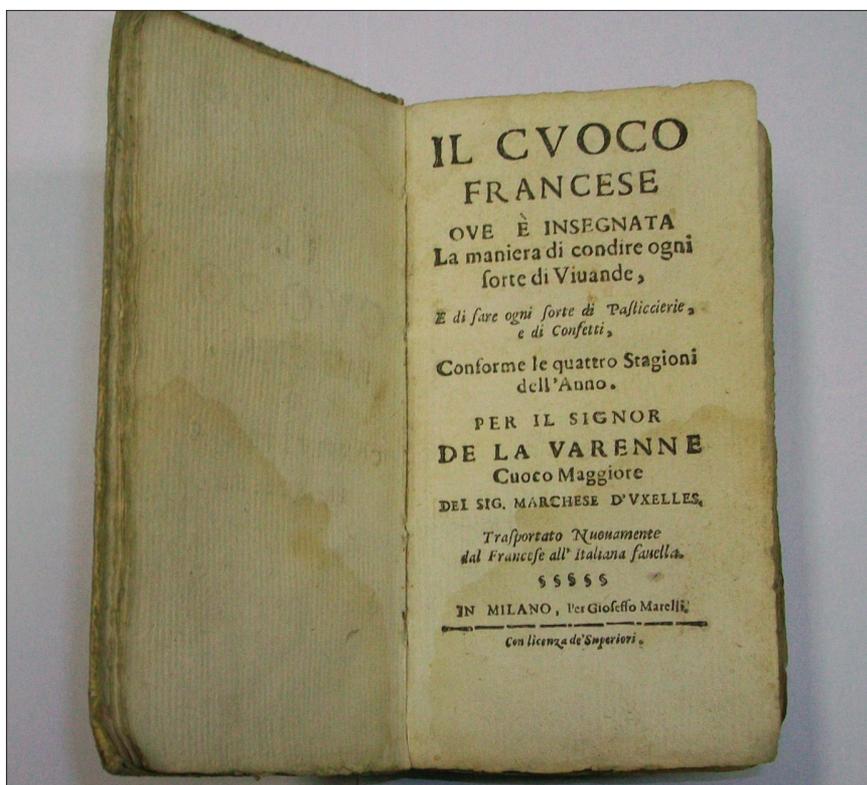
L'Accademia italiana della cucina è stata fondata a Milano nel 1953 da Orio Vergani, giornalista di fama ed eccellente cultore gastronomico, e da altri esponenti del *milieu* culturale e imprenditoriale del tempo: ha come finalità la tutela delle tradizioni della cucina italiana, lo studio della civiltà della tavola e la promozione di progetti e iniziative di ricerca e divulgazione della gastronomia del nostro Paese. A supporto delle sue attività, l'Accademia ha visto nascere nel corso del tempo, in modo del tutto spontaneo, una raccolta libraria costituita per la maggior parte dalle donazioni dei soci. Nel marzo 2006 Giuseppe Dell'Osso, allora presidente dell'associazione, ha promosso il progetto "Il sapore dei libri" con l'intento di trasformare questa raccolta in una biblioteca vera e propria, fruibile sia dagli utenti reali, che si recano fisicamente in Biblioteca, sia da quelli remoti, che accedono alle informazioni bibliografiche attraverso internet. Il progetto di organizzazione ha mosso i primi passi a partire da una tesi di laurea presentata nel gennaio 2004 presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano dal titolo *La biblioteca dell'Accademia italiana della cucina: studio preliminare per il riordino*.<sup>1</sup>

Il lavoro, uno studio di fattibilità avente lo scopo di costruire l'impianto generale e le possibili linee di sviluppo della Biblioteca, ha comportato *in primis* un censimento ed una scrupolosa analisi del materia-

le a disposizione, che ha permesso di rilevare la consistenza numerica e le tipologie bibliografiche presenti (monografie, periodici, materiale minore ecc.). Lo studio del posseduto ha fin da subito rivelato l'inapplicabilità delle classificazioni universali ad una raccolta altamente specializzata e ha condotto alla suddivisione in macro-aree tematiche, contrassegnate dalle lettere dell'alfabeto e ulteriormente divise in sezioni minori, determinate da una notazione numerica sequenziale (A 01,

A 02... B 01, B 02...): la stessa suddivisione è riprodotta dal sistema di segnature, chiaramente visibile nell'organizzazione a scaffale aperto, che si è ritenuta la più amichevole per soddisfare le esigenze di consultazione dei fruitori.

La scelta delle sezioni è stata determinata dalla finalità del progetto, ovvero la creazione di una biblioteca dedicata alla cultura del cibo che potesse porsi come punto di riferimento per la ricerca e la conoscenza della produzione editoriale a ca-

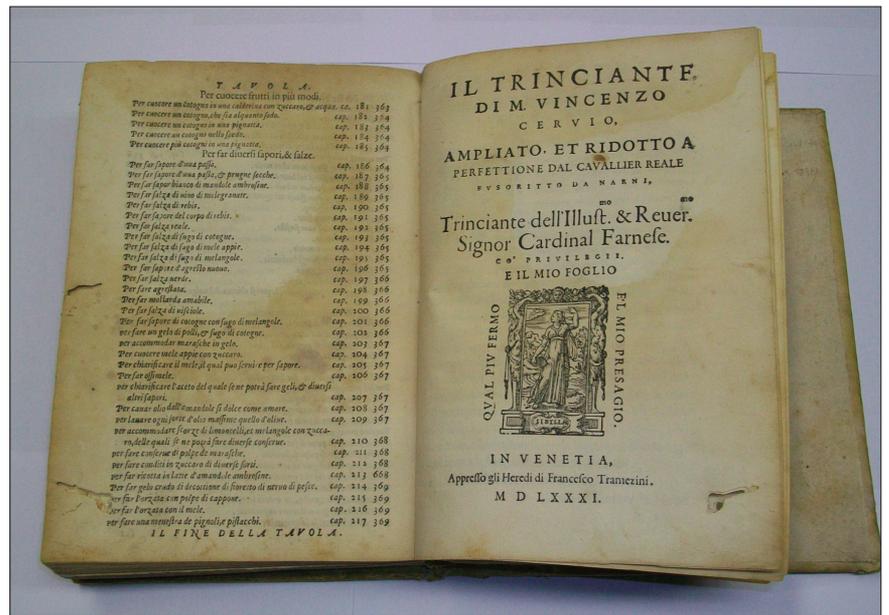


Frontespizio di un volume settecentesco posseduto dalla Biblioteca dell'Accademia italiana di cucina

trattare gastronomico: si è dovuto tenere in debito conto da un lato la varietà e l'ampiezza della tematica, dall'altro la peculiarità dei volumi presenti. Si sono privilegiati i campi di indagine cari all'associazione: la saggistica gastronomica, la cucina regionale italiana, con l'intento di riscoprire e recuperare le ricette tradizionali del territorio, i prodotti della tavola, le bevande, la nutrizione e la dietetica, la cucina estera in lingua italiana e straniera. Ampio spazio è riservato alle opere che hanno fatto la storia della gastronomia, da Apicio a Bartolomeo Scappi a Vincenzo Corrado fino ad arrivare all'Artusi, tutte presenti in edizioni anastatiche di pregio.

Una sezione *ad hoc* è dedicata alla produzione editoriale dell'Accademia, che comprende i cataloghi delle mostre itineranti organizzate dall'associazione, la "Collana di cultura gastronomica", volumi monotematici a cadenza annuale dedicati alle problematiche del panorama alimentare contemporaneo, gli "Itinerari di cultura gastronomica", sempre a cadenza annuale, incentrati sulle ricette della cucina italiana in un particolare segmento (la cucina del pesce, dell'orto...), i ricettari che raccolgono la cucina tradizionale del territorio e la rivista mensile "Civiltà della tavola", organo di informazione ufficiale dell'Accademia. Da ricordare i "Quaderni dell'Accademia" che contengono relazioni e ricette di convegni e assemblee dell'associazione. Di grande importanza le numerose opere realizzate dalle delegazioni accademiche, presenti in Italia e all'estero, una sorta di letteratura grigia di cui fanno parte atti di tavole rotonde, monografie su prodotti alimentari o sulle attività e le ricorrenze celebrative della delegazione. La forma letteraria di questo materiale inedito spazia dal volume al depliant all'opuscolo.

Una menzione d'onore spetta alla sezione contenente i volumi di pregio, acquisiti dall'Accademia grazie



Un volume del 1581: *Il trinciante* di M. Vincenzo Cervio

ad alcune generose donazioni: da ricordare *Il tesoro della sanità* di Castor Durante da Gualdo (opera del 1586) in un'edizione veneziana del 1611 per i tipi di Domenico Imberti,<sup>2</sup> donato alla Biblioteca nel marzo 2008 da Mario Boeri, delegato di Santo Domingo, l'*Opera* di Bartolomeo Scappi (1570) in un'edizione veneziana del 1596 per i tipi dell'editore Vecchi (ma mancante del frontespizio)<sup>3</sup> contenente anche *Il trinciante* di Vincenzo Cervio edito in Venezia nel 1581 presso gli eredi di Francesco Tramezini,<sup>4</sup> donato nel 2004 da Paolo Castellini, allora delegato di Varese, *Il cuoco piemontese* edito a Milano nel 1815 presso Pietro Agnelli<sup>5</sup> e donato nel 2002 da Fedele Lampertico, accademico di Vicenza, e *Il cuoco francese* del signor De La Varenne Cuoco Maggiore del sig. Marchese d'Uxelles, edito a Milano da G. (Gioeffo) Mar(f)elli nel Settecento ma privo di data a frontespizio.<sup>6</sup>

Un capitolo a sé è costituito dalla raccolta delle ricette depositate (circa centosessanta), che comprende tutta la documentazione (dai disciplinari agli atti notarili) necessaria per il deposito di ricette tradizionali presso Camere di Commercio, Comuni,

Province o Regioni e Università: si tratta di materiale unico e prezioso proveniente dalle delegazioni accademiche che, attenendosi scrupolosamente ad un Regolamento creato *ad hoc* dall'Accademia, depositano la preparazione di un piatto tipico locale, fornendone origini storiche, metodologia impiegata per la ricostruzione del procedimento, ingredienti e dosi e la relativa bibliografia. Il materiale è liberamente consultabile dagli utenti della Biblioteca e contemporaneamente pone un interessante problema di catalogazione data l'inedita tipologia del materiale.

Una volta analizzato il patrimonio disponibile, si è resa necessaria la scelta dei criteri e delle modalità di descrizione catalografica e del relativo software di catalogazione: è stato adottato lo standard ISBD, mentre per il software si è optato per la versione proposta dalla Regione Lombardia che, tramite il Polo Regionale Lombardo, consente l'ingresso in SBN. I volumi finora inseriti nel catalogo collettivo di SBN sono circa 4.500 a fronte di un patrimonio complessivo che supera le 6.000 unità. Dopo aver avviato le operazioni di catalogazione informatica (aprile 2006),

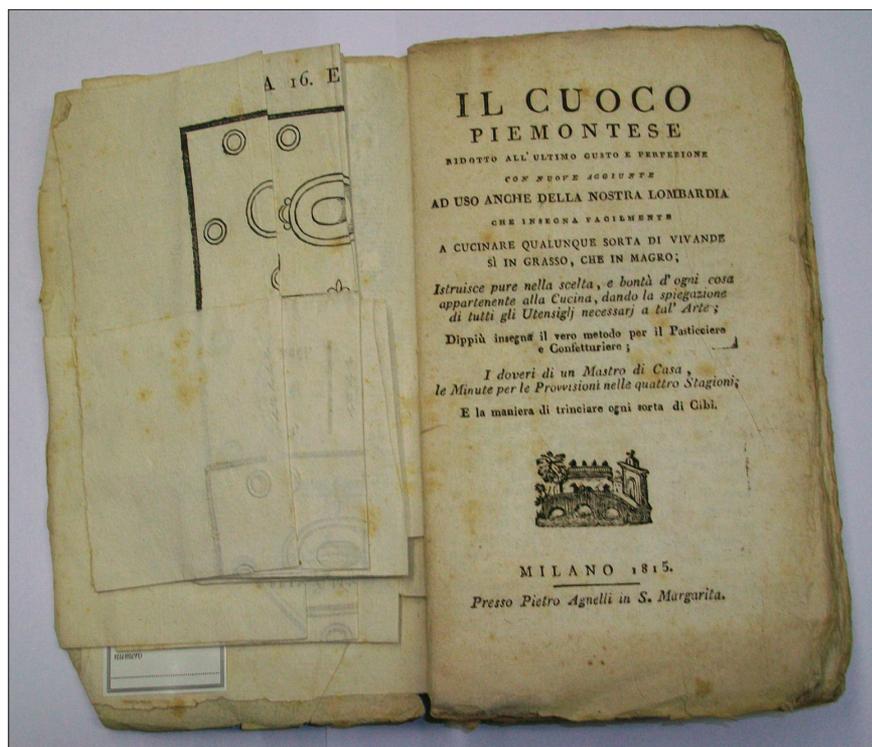
è emersa un'ulteriore problematica, tipica di una Biblioteca "speciale": per consentire agli utenti una ricerca per argomento funzionale ed efficace è stato necessario creare un Soggettario gastronomico *ad hoc*, identificato dall'acronimo AIC (Accademia italiana cucina). La soggettazione ha lo scopo di fornire gli accessi semantici che conducono il lettore alla notizia bibliografica: già nella tesi del 2004 l'analisi del materiale librario è stata effettuata per individuare, almeno in via preliminare, i soggetti che esprimono il contenuto dei volumi. I termini scelti derivano dal linguaggio comune ma sono stati sottoposti ad un controllo terminologico per ottenere la forma più corretta in ambito bibliografico. Dall'inizio della catalogazione al novembre 2009 sono state elaborate circa 3.500 voci di soggetto organizzate gerarchicamente in suddivisioni e rimandi (rinvii da e richiami da). L'elenco di soggetti gastronomici, sottoposto ad aggiornamento costante, è stato predisposto in seguito ad una ricerca condotta sul *Soggettario* del-

la BNCF<sup>7</sup> e sul *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia: sec. XIV-XIX*, curato da Orazio Bagnasco e realizzato dalla Fondazione B. IN. G. di Lugano.<sup>8</sup> Quest'ultimo Catalogo ha avuto il merito di fornire una terminologia adatta e controllata in ambito gastronomico e indirizzare alla consultazione di bibliografie e cataloghi, italiani e stranieri, che mostrano una struttura adatta alle opere di gastronomia: basterà citare in tal senso la *Bibliografia latino-italiana di gastronomia* redatta da Maria Paleari Hensler<sup>9</sup> e la *Handlist of Italian cookery books* di Lord Westbury.<sup>10</sup> Nel maggio 2008, in seguito alla scomparsa dell'allora presidente Giuseppe Dell'Osso, la Biblioteca è stata intitolata a suo nome, in ricordo della intensa attività svolta a sostegno del progetto e della sua volontà di donare all'Accademia tutto il patrimonio librario in suo possesso. La Biblioteca ha sede a Milano ed è aperta al pubblico per la consultazione dei volumi, effettua il prestito a domicilio e partecipa al circuit-

to del prestito interbibliotecario; è attivo anche un servizio di reference telefonico, via fax e via mail. Dal 2009 è disponibile l'OPAC della Biblioteca grazie ad un link dal sito dell'Accademia ([www.accademiaitalianacucina.it](http://www.accademiaitalianacucina.it)) che consente agli utenti una ricerca nel catalogo dedicato.

Per favorire la visibilità della Biblioteca l'attuale presidente Giovanni Ballarini ha avviato, a partire dal settembre 2008, un progetto di sensibilizzazione al fine di ottenere donazioni librarie. Ogni mese la rivista "Civiltà della tavola" ospita una breve rubrica dal titolo "Sezioni da completare" che invita a donare pubblicazioni per l'arricchimento della Biblioteca: l'appello è rivolto non solo agli accademici ma a tutti coloro che leggono la rivista (sul sito web sono disponibili gli ultimi tre numeri pubblicati in formato cartaceo) e ha lo scopo di "pilotare" le donazioni al fine di potenziare le sezioni più carenti ed evitare l'invio di materiale già esistente in Biblioteca. Su ogni volume donato viene apposto un ex libris con il nome del donatore e la data della donazione, a testimonianza del concreto contributo dato all'ampliamento del patrimonio. Parallelamente a questa iniziativa la rivista pubblica un appuntamento mensile in cui si approfondiscono le tematiche trattate in uno o più libri presenti in Biblioteca, allo scopo di favorire la conoscenza del patrimonio accademico. Per incrementare il posseduto la Biblioteca cura anche i rapporti con le case editrici del settore per l'invio delle principali novità presenti sul mercato corrente, riservando un'attenzione particolare ai testi di carattere scientifico-culturale, in linea con la *mission* dell'associazione. La Biblioteca è disponibile anche a scambi di materiale bibliografico presente in doppia copia con altre istituzioni in regime di gratuità reciproca.

La politica di ampliamento del pa-



*Il cuoco Piemontese*, 1815

*Sistema di classificazione adottato dalla Biblioteca  
della Accademia italiana di cucina*

**A = CULTURA GASTRONOMICA**

- A 01= Letteratura gastronomica
- A 02= Cibo e religiosità
- A 03= Cultura e cucina ebraica e araba

**B = CUCINA ITALIANA: REGIONI**

- B 01= Valle d'Aosta
- B 02= Liguria
- B 03= Piemonte
- B 04= Lombardia
- B 05= Veneto
- B 06= Trentino-Alto Adige
- B 07= Friuli-Venezia Giulia
- B 08= Emilia Romagna
- B 09= Toscana
- B 10= Marche e Umbria
- B 11= Lazio e Abruzzo
- B 12= Campania
- B 13= Puglia
- B 14= Molise e Basilicata
- B 15= Calabria
- B 16= Sardegna
- B 17= Regioni varie
- B 18= Cucina italiana in lingua straniera
- B 19= Sicilia

**C = PRODOTTI E ALIMENTI DELLA TAVOLA**

- C 01= Antipasti
- C 02= Pasta e polenta
- C 03= Riso
- C 04= Salse
- C 05= Salumi
- C 06= Pesce
- C 07= Uova
- C 08= Carne
- C 09= Formaggi e latticini
- C 10= Erbe e verdure
- C 11= Funghi e patate
- C 12= Legumi
- C 13= Lumache
- C 14= Frutta
- C 15= Dolci
- C 16= Caffé e thé
- C 17= Pane
- C 18= Pizza
- C 19= Olio e aceto
- C 20= Cibi surgelati
- C 21= Spezie e aromi
- C 22= Liquirizia

**D = NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE**

- D 01= Dietetica
- D 02= Cucina varia
- D 03= Cucina degli chef
- D 04= Economia domestica, galateo  
e decorazione della tavola
- D 05= Cucina per bambini

**E = BEVANDE ALCOOLICHE**

- E 01= Aperitivi e cocktails
- E 02= Vino
- E 03= Birra
- E 04= Grappa
- E 05= Liquori italiani
- E 06= Liquori stranieri

**F = CUCINA ESTERA**

- F 01= Esteri vari
- F 02= Cucina internazionale
- F 03= Cucina etnica e orientale
- F 04= Americhe
- F 05= Francia
- F 06= Spagna e Portogallo
- F 07= Gran Bretagna e Irlanda
- F 08= Europa centrale
- F 09= Paesi scandinavi
- F 10= Turchia e Grecia

**G = LIBRI ANTICHI**

- G 01= Italiani antichi
- G 02= Francesi antichi
- G 03= Inglese antichi
- G 04= Edizioni anastatiche

**H = ARTE, FOLKLORE E TURISMO**

- H 01= Arte, natura e turismo
- H 02= Feste, sagre, tradizioni popolari e religiose
- H 03= Opere storiche, letterarie e romanzi

**I = GUIDE E ITINERARI TURISTICO- GASTRONOMICI**

- I 01= Guide turistico-gastronomiche
- I 02= Itinerari turistico-gastronomici

**L = SETTORE AGRO-ALIMENTARE E RISTORAZIONE**

- L 01= Aziende e marchi gastronomici
- L 02= Esercizi pubblici
- L 03= Economia e industria agro-alimentare

**M = ACCADEMIA: PUBBLICAZIONI**

- M 01= Opere
- M 02= Riviste
- M 03= Quaderni
- M 04= Delegazioni: ricorrenze
- M 05= Delegazioni: opere letterarie
- M 06= Delegazioni: convegni
- M 07= Delegazioni: opere varie

**N = MATERIALE DI CONSULTAZIONE**

- N 01= Bibliografie
- N 02= Enciclopedie e dizionari
- N 03= Cataloghi vari

trimonio accademico prevede anche l'acquisizione di *menus*, i famosi cartoncini che segnano il passaggio dal servizio alla francese, in cui tutti i piatti sono già presenti in tavola, al servizio alla russa, in cui le portate vengono presentate in successione una dopo l'altra; essi riportano la sequenza delle portate, gli abbinamenti dei vini e talvolta contengono le illustrazioni di grandi artisti che li trasformano in preziosi *souvenirs* di un pranzo speciale. Una volta costituito un significativo fondo di *menus*, si potrà procedere alla loro digitalizzazione, rendendoli disponibili per una consultazione via web.

Altro obiettivo della Biblioteca sono i ricettari di famiglia, databili tra fine Ottocento e primi decenni del Novecento, che contengono non solo le ricette tradizionali delle massaie più esperte ma anche rimedi e consigli pratici per affrontare l'impegno quotidiano della gestione di una casa e dell'annessa famiglia. Si tratta di testimonianze importanti della cultura materiale del tempo che ben si inseriscono nel patrimonio di una Biblioteca accademica nata con l'intento di coniugare cibo, cultura e società.

A circa tre anni dall'inizio dei lavori la nuova sfida della Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso" potrebbe essere la creazione di un network di biblioteche gastronomiche. Il presidente Ballarini e il segretario generale dell'Accademia Paolo Petroni, responsabile della gestione della Biblioteca e presidente del Centro studi "Franco Marengi", hanno dato il loro benestare all'iniziativa e si fanno portavoce di un appello alle biblioteche specializzate in possesso di un significativo patrimonio di carattere culinario. Sarebbe interessante coinvolgere la Biblioteca della facoltà di Scienze gastronomiche dell'Università di Pollenzo, la Biblioteca di Casa Artusi a Forlimpopoli, la Biblioteca dell'Accademia Barilla a Parma – solo per citare i nomi più



noti – per dare vita ad un circuito virtuale comprensivo delle più svariate tipologie di materiale documentario, dai volumi in formato cartaceo ai *menus*, alle stampe e al materiale multimediale, da mettere a disposizione di appassionati ed esperti del settore.

I parametri del circuito e i termini di una eventuale collaborazione tra le realtà coinvolte verranno valutati dalle istituzioni stesse, ma gli spunti di riflessione e le occasioni di lavoro sono davvero molteplici: il patrimonio più pregiato di ogni biblioteca potrà essere utilizzato per approfondimenti di carattere biblioteconomico, esercitazioni di catalogazione e analisi dello stato di conservazione di materiali così "particolari" (si pensi al costante uso domestico e in particolar modo in cucina di questi manuali di ricette) oppure potrà essere reso disponibile per studi di tipo socio-gastronomico (si pensi all'evoluzione della manualistica in cucina dal XV secolo ai giorni nostri in un'ottica di storia sociale, che potrebbe essere spunto per interessanti tesi di laurea).

Le biblioteche potranno utilizzare il posseduto "comune" per realizzare workshop rivolti alle scuole, pianificati *step by step* nell'arco dell'intero percorso educativo; sarebbe auspicabile privilegiare il bacino di utenza degli istituti alberghieri impegnati nella formazione professionale degli addetti ai lavori. Numerose saranno le realtà universitarie interessate al patrimonio del network: la sottoscrizione di convenzioni e intese con le facoltà di Agraria, Scienze gastronomiche e Scien-

ze dell'alimentazione permetteranno una proficua messa in opera di progetti culturali di collaborazione reciproca.

Per informazioni:

Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso"  
Accademia italiana della cucina  
Via Napo Torriani 31, 20124 Milano  
tel. 0266987018; fax 0266987008  
biblioteca@accademiaitalianacucina.it  
Orari di apertura:  
lunedì-venerdì 9.00-17.30

### Bibliografia

- B. IN. G. (Bibliothèque Internationale de Gastronomie), *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia: sec. XIV-XIX*, a cura di Orazio Bagnasco, Sorengo (Svizzera), edizioni B. IN. G., 1994.
- BNCF, *Nuovo Soggettario = Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, Per un Nuovo Soggettario: studio di fattibilità sul rinnovamento del Soggettario per i cataloghi delle biblioteche italiane*, Milano, Bibliografica, 2002.
- BNCF *Soggettario = Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, Soggettario: voci di soggetto dal 1925 al 1998*, Roma, Centro nazionale per il catalogo unico delle biblioteche italiane per le informazioni bibliografiche, 2001.
- CERVIO V., *Il Trinciante di M. Vincenzo Cervio, ampliato, et ridotto a perfezione dal cavallier reale Fusoritto da Narni, Trinciante dell'Illust. mo & Rever. mo Signor Cardinal Farnese*, In Venetia, Appresso gli Heredi di Francesco Tramezini, 1581.
- DA GUALDO C. D., *Il tesoro della sanità di Castor Durante da Gualdo, Medico & Cittadino Romano. Nel quale s'insegna il modo di conservar la Sanità, & prolongar la vita. Et si tratta della natura de' cibi, & de' Rimedij de' nocumenti loro*, In Venetia, Appresso Domenico Imberti, 1611.
- *Il Cuoco Piemontese ridotto all'ul-*

timo gusto e perfezione con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia che insegna facilmente a cucinare qualunque sorta di vivande sì in grasso, che in magro; Istruisce pure nella scelta, e bontà d'ogni cosa appartenente alla Cucina, dando la spiegazione di tutti gli Utensigli necessarj a tal'Arte; Dippiù insegna il vero metodo per il Pasticciere e Confetturiere; I doveri di un Mastro di Casa, le Minute per le Provvizioni nelle quattrro Stagioni; E la maniera di trinciare ogni sorta di Cibi, Milano, Presso Pietro Agnelli in S. Margarita, 1815.

- LA VARENNE F. P., *Il Cuoco Francese ove è insegnata la maniera di condire ogni sorte di Vivande, e di fare ogni sorte di Pasticcerie, e di Confetti, conforme le quattro stagioni dell'anno. Per il Signor De La Varenne Cuoco Maggiore del Sig. Marchese d'Uxelles, Trasportato Nuovamente dal Francese all'Italiana favella*, In Milano, Per Gioseffo Mar(f)elli, [S. d.].

- LUZZINI E., *La biblioteca dell'Accademia Italiana della Cucina: studio preliminare per il riordino*, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano, 27-II-2004.

- PALEARI HENSSLER M., *Bibliografia latino-italiana di gastronomia*, Milano, Chimera editore, 1998.

- SCAPPI B., *Opera di M. Bartolomeo Scappi, Cuoco Secreto di Papa Pio Quinto. Divisa in sei libri...* [Venetia, ad istantia de Gio. Martinelli (in fine Appresso Alessandro Vecchi), 1596].

- WESTBURY (LORD), *Handlist of Italian cookery books*, Firenze, Leo S. Olschki, 1963.

## Note

<sup>1</sup> ELENA LUZZINI, *La biblioteca dell'Accademia Italiana della Cucina: studio preliminare per il riordino*, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano, 27-II-2004.

<sup>2</sup> CASTORE DURANTE DA GUALDO, *Il tesoro della sanità di Castor Durante da*

*Gualdo, Medico & Cittadino Romano. Nel quale s'insegna il modo di conservar la Sanità, & prolongar la vita. Et si tratta della natura de' cibi, & de' Rimedij de' nocumenti loro*, In Venetia, Appresso Domenico Imberti, 1611.

<sup>3</sup> BARTOLOMEO SCAPPI, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, Cuoco Secreto di Papa Pio Quinto. Divisa in sei libri...* [Venetia, ad istantia de Gio. Martinelli (in fine Appresso Alessandro Vecchi), 1596]. Opera mancante del frontespizio che rende incerta la data di edizione.

<sup>4</sup> VINCENZO CERVIO, *Il Trinciante di M. Vincenzo Cervio, ampliato, et ridotto a perfezione dal cavallier reale Fusoritto da Narni, Trinciante dell'Illust. mo & Rever. mo Signor Cardinal Farnese*, In Venetia, Appresso gli Heredi di Francesco Tramezini, 1581. Vedi anche in: BARTOLOMEO SCAPPI, *Opera*, cit., con proprio frontespizio e numerazione a parte.

<sup>5</sup> *Il Cuoco Piemontese ridotto all'ultimo gusto e perfezione con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia che insegna facilmente a cucinare qualunque sorta di vivande sì in grasso, che in magro; Istruisce pure nella scelta, e bontà d'ogni cosa appartenente alla Cucina, dando la spiegazione di tutti gli Utensigli necessarj a tal'Arte; Dippiù insegna il vero metodo per il Pasticciere e Confetturiere; I doveri di un Mastro di Casa, le Minute per le Provvizioni nelle quattro Stagioni; E la maniera di trinciare ogni sorta di Cibi*,

Milano, Presso Pietro Agnelli in S. Margarita, 1815.

<sup>6</sup> FRANÇOIS PIERRE LA VARENNE, *Il Cuoco Francese ove è insegnata la maniera di condire ogni sorte di Vivande, e di fare ogni sorte di Pasticcerie, e di Confetti, conforme le quattro stagioni dell'anno. Per il Signor De La Varenne Cuoco Maggiore del Sig. Marchese d'Uxelles, Trasportato Nuovamente dal Francese all'Italiana favella*, In Milano, Per Gioseffo Mar(f)elli, [S. d.]. Edizione priva di data a frontespizio [17..].

<sup>7</sup> BNCf, *Nuovo Soggettario = Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, Per un Nuovo Soggettario: studio di fattibilità sul rinnovamento del Soggettario per i cataloghi delle biblioteche italiane*, Milano, Bibliografica, 2002.

BNCf, *Soggettario = Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, Soggettario: voci di soggetto dal 1925 al 1998*, Roma, Centro nazionale per il catalogo unico delle biblioteche italiane per le informazioni bibliografiche, 2001.

<sup>8</sup> B. IN. G. (Bibliothèque Internationale de Gastronomie), *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia: sec. XIV-XIX*, a cura di Orazio Bagnasco, Sorengo (Svizzera), edizioni B. IN. G., 1994.

<sup>9</sup> MARIA PALEARI HENSSLER, *Bibliografia latino-italiana di gastronomia*, Milano, Chimera editore, 1998.

<sup>10</sup> (LORD) WESTBURY, *Handlist of Italian cookery books*, Firenze, Leo S. Olschki, 1963.

## Abstract

In March 2006 Accademia Italiana della Cucina started the project "The Taste of books" in order to catalogue the bibliographic collections of its library in SBN (National Library Service).

The Accademia, established in Milan in 1953, protects and supports the Italian cuisine.

A special classification of books has been adopted: literature of cooking, Italian regional culinary, books published by Accademia, valuable books and a collection of Italian traditional recipes. The ISBD standard and a subject guide special for cuisine have been used for cataloguing. The Library in Milan is open to the public for reference and loan and an OPAC is available on the website of the association. The Accademia plans to create a network of libraries specialized in cooking for professionals and interested readers.