

sa nel 2009, grazie alla fattiva collaborazione di Loretta Righetti, vicedirettore che ha curato l'introduzione, e di Laura Lucchi dell'Ufficio catalogazione, che si è occupata della revisione editoriale e degli indici. La nota biografica dedicata alla donatrice è stata redatta da Piero Lucchi, attivo negli anni Novanta e Duemila alla Malatestiana (di cui ha curato numerose pubblicazioni dedicate ai manoscritti) e amico personale della Severi Lukinovich.

Le immagini che impreziosiscono il volume sono tratte da *La casa del passato* di John Seymour (Milano, Idealibri, 1992) e contribuiscono a ricreare l'atmosfera che con ogni probabilità si respira nella cucina di Lorenza. Nell'introduzione, dal gustoso titolo *Il sapore dei libri*, Loretta Righetti introduce il lettore nel mondo della famiglia Severi Lukinovich: l'entrata della loro casa dà direttamente sulla cucina in cui campeggia un grande tavolo sempre apparecchiato con stoviglie in ceramica sobriamente decorate, che regalano al visitatore un senso di accoglienza e solidità.

La presenza più importante nella casa sono i libri, sparsi in ogni stanza e disposti sugli scaffali in base ai gusti di chi li ha scelti, sfogliati e letti, Lorenza *in primis*, il marito Niksa e la figlia Alessandra. I libri sono fatti per essere assaporati con gusto, proprio come il cibo, e da un generoso amore per i libri deriva la donazione alla Biblioteca Malatestiana di Cesena di circa seicento volumi posseduti da Lorenza Severi Lukinovich; il fondo è interamente dedicato alla gastronomia, una delle sue passioni più "voraci", insieme a quella per il Pinocchio di Collodi.

***Il buon gusto di Lorenza.  
Il fondo di cultura  
gastronomica Severi  
Lukinovich della Biblioteca  
Malatestiana di Cesena***

*a cura di Loretta Righetti, revisione editoriale e indici a cura di Laura Lucchi, con una nota di Piero Lucchi, Cesena, Istituzione Biblioteca Malatestiana, 2009, p. 63*

La pubblicazione, fortemente voluta da Daniela Savoia, direttore dell'Istituzione Biblioteca Malatestiana, è stata realizzata dalla Biblioteca stes-

Dalla bibliografia del fondo, suddivisa per argomenti, emerge un'attenzione particolare per i luoghi da cui i cibi provengono e per le persone che li hanno cucinati più che per le ricette vere e proprie. Gli alimenti diventano sinonimo di convivialità e rivelano un forte legame della gastronomia con tutte le arti, soprattutto quelle figurative, che da sempre "illustrano" il cibo, dal cinema al teatro alla letteratura. I romanzi racchiudono spesso gustose combinazioni di parole e sapori: celebri i connubi tra delitti e ricette realizzati dagli scrittori di gialli, in una narrazione sempre sospesa fra i misteri del *noir* e i piaceri del palato. Proprio in onore di famosi "investigatori gourmet" (da Pepe Carvalho a Nero Wolfe al nostrano Salvo Montalbano), la bibliografia è punteggiata di piccoli "assaggi" di "cibo e mistero" tratti dalla raccolta *Il gusto del delitto* (Milano, Leonardo Publishing, 2008), che riunisce racconti *noir* tutti rigorosamente ambientati in Emilia Romagna, all'insegna di un legame indissolubile fra delitto ed enogastronomia della nebbiosa *food valley* d'Italia.

La *Nota biografica (con cinque figure)* dedicata alla donatrice da Piero Lucchi tratteggia la sua figura in maniera "non impegnativa, leggera", proprio come piacerebbe alla protagonista. Le figure del titolo sono altrettante immagini della signora, che colui che scrive porta con sé come ricordi affettuosi. Nata a Cesena nel 1919, laureata in medicina e chirurgia a Bologna, esercita la professione per cinque anni tra Ariccia e Roma, dove conosce e sposa il medico dalmata Niksa Lukinovich, che la rende madre di Alessandra, futura insegnante di gre-

co antico all'Università di Ginevra. Dalla capitale Lorenza si trasferisce in Valtellina al seguito del marito, tisiologo presso l'Ospedale "Morelli" di Sondalo (Sondrio); la coppia farà ritorno a Cesena al momento della pensione. Gli interessi culturali di Lorenza spaziano dai costumi popolari alpini alla gastronomia alla letteratura ottocentesca per l'infanzia.

A detta del Lucchi, l'immagine che "rappresenta tutta Lorenza" è l'illustrazione di un codice greco della Biblioteca nazionale Marciana di Venezia (dove egli si è trasferito da Cesena), contenente opere di Esiodo, trascritto tra il 1316 e il 1319 e appartenuto al cardinale Bessarione. Per illustrare un passo delle *Opere e i giorni*, il miniatore ha disposto tutti gli strumenti agricoli sul foglio con la relativa didascalia come in una delle tavole dell'*Encyclopédie* che la Severi amava consultare e come nella sua casa cesenate in cui convivevano collezioni di vanghe e zappe della Valtellina, di Pinocchi e di giocattoli antichi.

Il fondo va ad arricchire le già notevoli raccolte della Biblioteca Malatestiana, costituitesi tra XII e XIV secolo nel convento di S. Francesco: Malatesta Novello, signore della città, amplia la sede creando la "libreria Domini", portata a termine nel 1452 e divenuta biblioteca pubblica solo a partire dal 1869, nella quale sono custoditi oggi circa trecentomila volumi (tra cui 300 incunaboli, 4.000 cinquecentine e oltre 1.700 manoscritti).

Sfogliando il volume, risulta affascinante ipotizzare motivi, occasioni e luoghi che hanno portato all'acquisto dei volumi, che a loro volta delineano il profilo della donatrice e dei suoi cari: i due

titoli presenti sotto la voce *Alberghi svizzeri* forse sono stati regalati a Lorenza dalla figlia Alessandra, docente universitaria a Ginevra o sono stati acquistati dalla Severi in una delle visite alla figlia. La sezione *Alcoolici* sembra derivare da una passione tipicamente maschile per queste bevande (con ogni probabilità coltivata dal marito Niksa) e contiene un volume originale, *El canevin de le botilie* di Mariù Salvatori de Zuliani (Milano, Franco Angeli, 1979): l'opera, in dialetto veneziano, il cui titolo indica quello che oggi chiameremmo bar, svela le antiche ricette di liquoreria casalinga gelosamente custodite nei ricettari privati delle famiglie veneziane gettando uno sguardo nuovo su un universo finora quasi sconosciuto.

Nella categoria *Alimentazione* non potevano mancare i grandi nomi della letteratura gastronomica, da Massimo Alberini a Massimo Montanari, passando per pubblicazioni decisamente più originali, come *K prazdnicnomu stolu* (Minsk, Polymja, 1986) di D. Ja. Cvek, in russo, o più curiose, come *A tavola con i santi* di Mariangela Rinaldi e Mariangela Vicini (Milano, Golosia & C, 1995).

Degni di nota gli *Atti del secondo congresso per l'igiene dell'allattamento e la tutela della prima infanzia* tenutosi a Firenze nel 1901 (Firenze, Tip. E. Ariani, 1903) che compaiono in ben due categorie, *Allattamento e Cucina per neonati e bambini*: si può pensare che il testo rispecchi uno degli interessi di Lorenza, che per cinque anni lavorò come assistente all'Ospedale ortopedico per la paralisi infantile di Ariccia (Roma).

Immane in un fondo gastronomico la voce *Artusi*,

uno dei padri della cucina italiana moderna, e le tradizionali categorie dedicate agli alimenti – dalla cipolla alla frutta, dai dolci all'olio – ma suscitano maggiore interesse le voci dedicate alle cucine locali e a quelle straniere: si spazia dalla cucina dei Balcani e dell'Uzbekistan a quella vietnamita e degli Indiani d'America. È addirittura presente un volume di Sylva Koscina dedicato alla cucina jugoslava! (spiegabile forse con l'origine slava del marito di Lorenza). Da ricordare *Mastering the Art of French cooking* di Simone Beck, Louise Bertholle e Julia Child, celebre manuale di cucina francese insegnata alle masae americane, riportato in auge di recente dal film di Nora Ephron *Julie & Julia* incentrato sulla eclettica figura dell'americana Julia Child e sul suo garrulo motto "Bon appétit!".

Singolare l'interesse, più farmacologico che culinario, per le "droghe", intese come sostanze stupefacenti e non come spezie da usare in cucina, che annovera la ristampa anastatica de *Il più classico atlante sulle droghe scritte da un farmacologo dei tempi di Freud* (Roma, Savelli, 1981); compare anche la categoria *Marijuana* con un manuale per la coltivazione e un ricettario. Più tradizionali le voci *Osterie*, realtà tipicamente italiana, e *Ricette*, che contengono alcune delle pietre miliari della cucina italiana, realizzate da Petronilla, Ada Boni e Lisa Biondi, fino ad arrivare al rinomato *Cucchiaio d'argento*. Per richiedere il libro: <www.malatestiana.it>.

Lorena Gallina

Biblioteca  
Accademia italiana della cucina  
Milano  
biblioteca@accademiaitaliana  
cucina.it