

Rino Pensato
Antonio Tolo

Lo scaffale del gusto

Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche, Bologna, Compositori, 2011, p. 230, € 15,00

In Italia il discorrere di temi legati al cibo, alla gastronomia e al gusto sembra essere diventato, da qualche tempo, il vero sport nazionale. A conforto di questa affermazione che ad alcuni nostalgici del football potrà apparire smaccatamente falsa o, perlomeno, irrimediabilmente iperbolica, si potrebbe sollecitare il lettore alla contemplazione del quotidiano profluvio di sagre, fiere, festival, musei, pubblicazioni, trasmissioni televisive e radiofoniche, siti internet dedicati alle millanta declinazioni del mangiare. Oppure procedere a una prova empirica che consiste nel carpire qualche stralcio di conversazione in strada, sul tram o al bar: si vedrà come gran parte di esse, in un modo o nell'altro, siano da collegarsi al palato. O, ancora un altro esperimento, si provi nella propria cerchia di amici, colleghi o parenti a lanciare un dibattito su – che so – quale sia il miglior prosciutto italiano o su come vada preparata una pasta all'amatriciana: vedrete scattare in ognuno l'irrefrenabile impulso ad esporre la propria opinione, condita con la sferzante sicurezza di chi si ritiene depositario di una verità di fede. Il successo del vostro piccolo talk-show sarà indimenticabile.

Ora, al netto del tributo che si deve pagare a qualunque argomento di tendenza, questo crescente interesse del grande pubblico verso i saperi gastronomici è un fatto importante poiché rappresenta uno dei pochi elemen-

ti identitari di un intero paese, il nostro, nel quale sempre più si fatica a riconoscersi parte di un insieme caratterizzato dai tratti profondi di una cultura che tutti ci accomuna, pur nelle differenti marazzature che essa assume in ogni ambito locale. Un elemento identitario che balza immediatamente agli occhi di chi ci osserva dal di fuori, come ha raccontato Elena Kostioukovitch in un bel libro dedicato alla passione tutta italiana non della cucina in quanto tale, ma della cucina in quanto oggetto di conversazione.¹

Quale possa essere il riflesso sulle biblioteche di questa attrazione rinnovata che gli italiani dedicano alla tavola è un punto colto in pieno da Rosaria Campioni nell'intervento introduttivo a questo repertorio bibliografico: “nelle biblioteche pubbliche i libri sull'alimentazione e sulla cucina un tempo figuravano quasi esclusivamente nella sezione di storia locale, da qualche anno sono invece esibiti negli espositori delle novità librarie, collocati nelle aree d'ingresso, per richiamare anche l'attenzione dei lettori occasionali e ‘morbidi’” (p. 8). Insomma: al di fuori delle poche, qualificatissime biblioteche italiane per loro specifica vocazione dedicate al mondo della gastronomia, si pone la necessità, per un numero sempre più ampio di biblioteche pubbliche di base, di allestire e organizzare delle sezioni tematiche, dei veri e propri “scaffali del gusto”, un'esigenza verso la quale i promotori di questa volume, e cioè l'IBC della Regione Emilia-Romagna, il Consorzio BAICR di Roma e Casa Artusi di Forlimpopoli, si sono sintonizzati al fine di predisporre uno strumento in grado di fornir-



re le linee fondamentali per orientarsi nell'ambito della produzione libraria sul tema. Ne è scaturita un'opera pregevole non soltanto per aver raggiunto egregiamente l'obiettivo prefissato, ma anche per l'affabilità con la quale Rino Pensato e Antonio Tolo (attenti a quei due! Di loro già avevamo recensito un'altra bibliografia gastronomica sul numero dello scorso maggio di “Biblioteche oggi”) accompagnano il lettore alla scoperta dei testi canonici e di molte opere meno conosciute, e tuttavia molto sapide, della gastronomia italiana. Come solo accade per le bibliografie veramente riuscite questa si rivela, insomma, un piacevole libro di lettura in grado di scatenare, oltre alla salivazione, più di uno spunto per approfondire la conoscenza di un mondo così articolato e complesso come quello del cibo. Inoltre, se vi repute gastronomi con un certo grado di competenza, con questa bi-

bliografia potete anche divertirvi nel vedere cosa gli autori hanno incluso e cosa hanno espunto dalla loro selezione di titoli. Io questo gioco l'ho giocato e devo dire che, tranne in un paio di casi, ho trovato quasi tutto ciò che immaginavo ci dovesse essere; ma quel che più conta è che ho rintuzzato le mie ambizioni di esperto con la scoperta di più titoli affatto ignoti al mio personale scaffale gastronomico.

Vediamo dunque com'è strutturato il volume partendo dalle delimitazioni di spazio e di tempo. Dal punto di vista geografico questa bibliografia contiene unicamente testi pubblicati in Italia, in lingua italiana, dedicati alla gastronomia italiana. Qualche eccezione in merito all'oggetto è ammessa per alcune opere perlopiù di natura teorica – come la *Fisiologia del gusto* di Brillat-Savarin – che per il loro valore di letture classiche sul tema, non possono mancare fra i

testi fondamentali. Per ciò che concerne la delimitazione cronologica si tratta di una bibliografia moderna, avendo come termine di riferimento iniziale il 1891, anno di pubblicazione de La scienza in cucina di Pellegrino Artusi, e come termine finale i primi mesi del 2011. Anche in questo caso si è fortunatamente ritenuto di dover ammettere delle eccezioni menzionando diversi testi anteriori al capolavoro artusiano il quale, pur rappresentando un vertice indiscusso della gastronomia italiana, sta seduto sulle spalle di tanti giganti che lo hanno preceduto. Il totale delle schede segnalate assomma a 655 suddivise in sedici sezioni: gli antenati; bibliografie; enciclopedie, atlanti e lessici generali; storie e saggi; guide e itinerari; trattati, manuali e ricettari; trattati, manuali e ricettari specifici; ricettari locali; ricettari di casa; ricettari letterari, artistici e cinematografici; iconografia gastronomica; libri di casa e galateo; opere letterarie e teatrali; libri per bambini e ragazzi; riviste correnti; portali, siti e periodici italiani sulla cultura del cibo. Le schede, redatte in formato short-title e accompagnate da un abstract, riguardano principalmente monografie a stampa, non-

ostante le due ultime sezioni siano dedicate alle riviste e ai siti internet, e con l'avvertenza che, anche all'interno delle altre sezioni, è possibile imbattersi in opere di differente forma, come ad esempio i film, contenuti in un'apposita delimitazione all'interno del settore dedicato alle opere letterarie, o le guide gastronomiche periodiche elencate nell'apposita sezione.² All'interno di ogni suddivisione del repertorio l'ordinamento delle schede è alfabetico per autore/titolo. Dal punto di vista delle fonti siamo di fronte a una bibliografia secondaria in quanto, come avvertono Pensato e Tolo, "la maggior parte dei titoli (e delle relative descrizioni) sono stati ricavati da altre bibliografie o da repertori e opere di diversa e varia natura, primi fra tutti quelli cosiddetti canonici: BNI, BNCF, SBN, Opac nazionale, Opac regionali e locali, altri cataloghi e bibliografie on line, di siti librari commerciali [...], di singole biblioteche, di librerie, di case editrici e di siti gastronomici o con sezioni gastronomiche" (p. 31). Una fonte importantissima sulla quale gli autori hanno potuto contare è rappresentata dalla banca dati BGI (Bibliografia Gastronomica Italiana) ac-

cessibile dal portale <www.culturagastronomicaitalia.it> che raccoglie oltre quindicimila titoli pubblicati dal Quattrocento ad oggi. Non a caso BAICR, editore della BGI, come abbiamo detto è uno dei partner di questo repertorio che tuttavia, proprio per la sua natura di "guida" alla formazione di una raccolta specializzata, ha come scopo quello di individuare, nella messe generalizzata di titoli contenuti nella banca dati, i testi di base per la formazione di una biblioteca del gusto, proponendosi come un lavoro unico nel panorama bibliografico gastronomico italiano che già di per sé contempla pochissimi titoli, nessuno dei quali specificamente vocato ad un basilare orientamento nella materia.

Completano il volume una serie di interventi introduttivi (oltre a quello già citato di Rosaria Campioni, altri di Madel Crasta, Dario Simonetti, Laila Tentoni, Tullio Gregory e Massimo Montanari), alcune schede dedicate a singoli autori o personaggi e, infine, un indice analitico dei nomi, titoli di opere e parole chiave.

Alberto Salarelli

Università degli studi di Parma
alberto.salarelli@unipr.it

Post scriptum

Per chi fosse interessato a sapere quali sono le due opere che mi immaginavo fossero incluse in questa bibliografia e che invece non ci sono, si tratta di FRANCO LA CECLA, *La pasta e la pizza* (Bologna, Il Mulino, 1998), un testo ormai classico sull'italianità di due alimenti simbolo della nostra dieta, e DAVID GENTILCORE, *La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia* (Milano, Garzanti, 2010), uno dei più bei libri degli ultimi anni sulla storia della gastronomia del nostro paese che, partendo da un singolo prodotto, racconta la storia di un intero popolo.

Note

¹ ELENA KOSTIOUKOVITCH, *Perché agli italiani piace parlare del cibo*, Milano, Sperling & Kupfer, 2006.

² A proposito di guide gastronomiche: la prima edizione della guida ai ristoranti d'Italia dell'"Espresso", ispirata alla francese Gault & Millau, non è del 2002, come segnalato nella bibliografia, ma del 1979.