

Le risorse gastronomiche digitali

RINO PENSATO

r.pensato@gmail.com

Si conclude la rassegna “Biblioteche con uso di cucina”

a Dario Simonetti
indimenticabile amico e collega

Non servono molte parole per raccontare quanto abbia fatto presto internet a impadronirsi delle tematiche gastronomiche e far entrare, in pochi anni, i termini “cucina”, “ricette”, “gastronomia” tra le voci più “cliccate” dai motori di ricerca e dai navigatori più assidui del *mare magnum* digitale. Inevitabilmente la presente selezione, minima, essenziale se mai ce ne può essere una, dà conto più della varietà delle risorse che del loro impatto effettivo sul mondo della comunicazione gastronomica. Avranno, nei limiti del possibile e nel rispetto del titolo collettivo dei tre contributi (*Biblioteche con uso di cucina*), maggior risalto le risorse digitali direttamente collegate al mondo del libro e delle biblioteche, alle risorse, dunque, fungenti da bussole, piuttosto che, insistendo sulla metafora, alle migliaia di siti-imbarcazioni che fluttuano tra le onde (talora veri e propri tsunami) del *mare magnum*.

A rigor di termini, l'universo delle “parole del cibo” in internet dovrebbe sommare i dati riferiti a termini e voci generali, comuni (cucina, gastronomia, culinaria...) e quelli collegati alle voci specifiche, singoli cibi, prodotti, piatti, alimenti ecc. Tuttavia, ci sembra più significativo fornire dati disaggregati o a campione, perché i dati restituiti dalle voci più comuni e generali e da voci polisemantiche (ad esempio cucina o pasta) finiscono per restituire un numero incalcolabile di “rumori”.

L'unica cosa certa è che ci trovia-

mo di fronte a cifre dell'ordine totale di qualche miliardo di rimandi.

Da questa considerazione iniziale provengono, per quel che ci riguarda, almeno due esigenze, che sono anche appelli agli operatori (a diversi livelli) della rete e più direttamente e “professionalmente” a quelli delle biblioteche.

Riguardo al primo punto, sarebbe auspicabile che, come peraltro già sta avvenendo, gli addetti ai lavori o le categorie più “interessate” (a livello imprenditoriale, commerciale, scientifico, culturale, etc.) imboccassero sempre più decisamente la strada della costruzione di portali tematici, motori di ricerca semantici o verticali, community, social network, App., photo social sharing... Sul versante delle biblioteche, è ormai divenuta prassi comune e consolidata, quella di mettere a disposizione degli utenti, nei siti web istituzionali, delle liste tematiche di link, nelle quali la categoria destinata al cibo (variamente denominata e organizzata) difficilmente manca.

Ed è proprio ad uso anche delle biblioteche, oltre che dei lettori appassionati, che si rivolge questa breve rassegna di risorse digitali, che possa fungere – *repe-*

tita iuvant – da bussola tascabile per orientarsi nell'universo incontrollato e difficilmente controllabile, del cibo in rete.

Per nostra convinzione, abbastanza facilmente condivisibile, si privilegeranno le risorse di tipo orientativo e strumentale, quelle ruotanti attorno all'asse cibo-cultura (o cultura del cibo), al mondo del libro. Non per questo mancheranno, in misura fortemente selettiva, risorse sostanzialmen-



Pubblicità della spuma, tratta dal portale “Cultura gastronomica italiana”

te gastronomiche *tout court*, soprattutto quelle legate ad associazioni da un lato e a riviste dall'altro, entrambe spesso anche editori, che si sforzano di creare un legame tra pratiche culinarie e informazioni bibliografiche e simili (recensioni e segnalazioni di libri, spesso frutto del loro ramo editoriale, di film, di mostre ecc.).

In linea di massima, diciamo che qui si rispecchia, in estrema sintesi, il contenuto del capitolo *Chez Internet. Portali, siti e periodici italiani sulla cultura del cibo* del volume *Lo scaffale del gusto*, descritto nel primo dei tre contributi.¹

Ma, prima di entrare nell'oggetto specifico, non ci sembra inutile, a mo' di esemplificazione di quanto scritto in avvio, condividere i dati, alcuni dei quali, almeno in apparenza sorprendenti, risultanti dalla nostra breve e veloce escursione.

Nell'avvertire che la nostra indagine è stata condotta utilizzando come browser Google Search, riferiamo qui, senza nemmeno sforzarci di commentarli, alcuni dei dati che ci interessano più da vicino. Se consideriamo l'uso interscambiabile che molti fanno di termini come cucina, gastronomia, culinaria (quest'ultimo abbastanza in disuso), non abbiamo difficoltà a dichiararci piuttosto sorpresi dallo scarto, tuttavia non così grande, tra la polisemantica cucina ("locale chiuso dove si preparano e si cucinano le vivande" e, aggiungiamo noi, dove spesso, in ambito domestico si consumano i pasti, "l'apparecchio a fornelli [più o meno sofisticato e complesso] per la cottura del cibo", "l'insieme di tecniche di lavorazione del cibo"), con 164.000.000 di risposte e la più univoca gastronomia, con 127.000.000. Non sorprendono, invece, i "soli" 10.600.000 risultati della voce, alquanto obsoleta, "culinaria". Torniamo a sorprenderci quando alla digitazione della voce "ricette" rispondano "solo" 34.300.000 dati.

Non avevamo dubbi sui risultati restituiti dal browser quando si ricercano alcune voci specifiche. Alimenti come "pasta" (338.000.000) o pane (97.700.000), bevande come "vino" (211.000.000), superano nettamente o si avvicinano alle voci generali prima ricordate. Lo stesso discorso vale per luoghi pubblici di ristoro, come "ristoranti" (84.000.000), per non parlare del risultato, evidentemente strabiliante, della voce "bar", con i suoi 2.870.000.000 dati. Se passiamo poi, a voci ancora più pertinenti rispetto all'oggetto dei nostri tre contributi, abbiamo a che fare con 6.000.000 di risultati per "libri di cucina", 1.950.000 per "riviste di cucina" e 14.500.000 di "siti di cucina".

Non sarebbe tuttavia onesto sparare cifre a "sensazio-

ne", seminando magari il panico tra i lettori. In realtà esistono in rete risorse "tematiche", banche dati, portali, motori di ricerca "verticali" che, con finalità diverse, da quelle puramente commerciali a informative e promozionali a quelle "culturali" (le più fragili e instabili e a rischio) che hanno già filtrato questa massa imponente e ci facilitano il compito, organizzando peraltro le risorse selezionate in categorie o sezioni. La verità è che, ad esempio, tra i 6.000.000 di libri di cucina risultanti da Google, troveremo ripetuti innumerevoli volte gli stessi 16.000 (non che siano pochi) libri italiani di gastronomia censiti dalla BGI (Bibliografia Gastronomica Italiana,² la sezione dedicata ai libri di Cultura Gastronomica Italiana-CGI³ dal Quattrocento a oggi. Ragion per cui sembra opportuno chiarire che le risorse digitali qui citate provengono sostanzialmente da tre fonti: i due portali già in rete (CGI e Le Chiavi di Casa Artusi-CCC);⁴ il lavoro di ricerca compiuto da chi scrive, a tappe forzate e assai difficoltoso, per lo più a quattro mani, *in primis* con Antonio Tolo, di Casa Artusi, e con Adele Blundo e il compianto Dario Simonetti, di CGI, ai fini della pubblicazione delle due bibliografie citate nel primo contributo apparso su "Biblioteche oggi"⁵ e nella fase di ultimo aggiornamento di CCC (marzo 2012); e, ultima ma non ultima, una ricerca supplementare a quelle ricordate, ma svolta *ad hoc* (e quindi più recente e aggiornata) per il testo presente.

Qui si troverà una sorta di bibliografia delle bibliografie. Ne dovrebbe risultare una brevissima lista embrionale, orientativa ed esemplificativa, di risorse di tipo tematico-aggregativo limitate, salvo motivate eccezioni, alla gastronomia italiana: portali, motori di ricerca, community e social network verticali sul tema "gastronomia", con particolare riguardo al rapporto "cibo-cultura" o "cultura del cibo". Si avverte che ogni categoria o risorsa specifica citata è seguita dall'acronimo (tra parentesi) del portale dal quale abbiamo attinto le informazioni (CGI per Cultura Gastronomica Italiana e CCC per Le Chiavi di Casa Artusi). L'assenza di questo dato segnala le risorse reperite direttamente da chi scrive in fase di elaborazione del contributo.

Le due risorse citate hanno già compiuto un lavoro di categorizzazione delle risorse che ci riguardano e ad esse ci riferiremo per produrre la "nostra" lista minima, definibile ovviamente "secondaria", se non addirittura terziaria, nell'accezione bibliografica del termine: non una lista "diretta", primaria di siti, bensì un elenco di liste che rinviano a risorse utilizzabili nella ricerca (liste secondarie) o a liste (terziarie) che a loro volta non elen-

cano singole risorse, ma aggregazioni di risorse, all'interno delle quali, si reperiranno quelle che ci interessano.

Questa trilogia si è aperta con un contributo dedicato ai libri di cucina e alle bibliografie gastronomiche. Analogamente, esordiamo qui con una bibliografia online. La più ricca bibliografia online di libri di cucina è quella che si può trovare all'interno del portale "Cultura Gastronomica Italiana (CGI)". Nato nel 2000, il portale CGI ha il suo punto di forza in una "Banca Dati", a sua volta suddivisa in sezioni. Quelle che ci riguardano più da vicino sono: "Luoghi della memoria" [in particolare, biblioteche, librerie, editori]; "Libri, riviste e CD"; la guida bibliografica; i manoscritti medievali digitalizzati.

Nella prima si trovano, tra l'altro, liste di biblioteche, librerie, editori specializzati in gastronomia. La categoria editori (CGI) annovera 240 tra editori piccoli e grandi, editori specializzati in senso stretto, come Guido Tommasi, Bibliotheca Culinaria, o in senso più lato, come Edagricole, divisioni editoriali di associazioni e accademie, quali Slow Food, Gambero Rosso, Accademia italiana della cucina ecc., editori generalisti con collane spesso cospicue dedicate alla cucina e alla cultura del cibo (Leone Verde, Newton Compton, De Agostini, Mursia, Muzzio...).

Le librerie specializzate, i negozi reali censiti da CGI sono 32, dato tuttavia in continua evoluzione, da sempre e, a maggior ragione, oggi, in presenza di un autentico sommovimento rivoluzionario, che tocca tutti gli anelli della catena che partiva dalla "testa" di un soggetto "creatore" e finiva, attraverso una serie di mediazioni di varia natura, nelle mani e davanti agli occhi del lettore. Il dato di CGI esclude naturalmente le grandi librerie online, quelle nazionali (IBS, BOL) e le divisioni italiane di quelle internazionali (Amazon, FNAC, AbeBooks...), quelle legate ai singoli editori, un numero incalcolabile, spesso anche dotate di librerie reali e non solo virtuali (Feltrinelli, Hoepli, Mondadori), siti di e-commerce generalisti, nati spesso come "librerie" e costrette a trasformarsi in siti di e-commerce generalisti o quasi (Amazon, FNAC). A queste vanno aggiunte le librerie specializzate nel libro antico e di modernariato (Maremagnum, 150 pagine di 20 titoli per pagina di

The screenshot shows the website interface for 'Le chiavi di Casa Artusi'. At the top, there is a header with the logo 'E-R' and 'Istituto per i beni artistici culturali e naturali', along with 'Ibc' and 'Regione Emilia-Romagna'. A search bar is present. Below the header, there is a navigation bar with 'Primo Piano' and 'L'Istituto'. The main content area is titled 'Le chiavi di casa Artusi' and includes a detailed introduction to the portal, a list of publications, and contact information for Rosaria Campioni. The left sidebar contains a navigation menu with categories like 'Servizi on line', 'Argomenti', and 'Newsletter'.

Pagina introduttiva del portale "Le chiavi di Casa Artusi"

3000 libri complessivi sotto la parola chiave "cucina")⁶ e siti aggregati di mediazione, comprendenti migliaia di negozi reali e virtuali, come l'ABE. AbeBooks è una piattaforma online di libri nuovi, antichi, usati e fuori catalogo attiva dal 1996. Mette in contatto con migliaia di librerie di fiducia sparse in tutto il mondo, che offrono milioni di libri. Le prime 70 pagine di AbeBooks. it visualizzano 2010 risultati, dei 13.883 complessivi rispondenti alla parola chiave "cucina".⁷

La sezione "Libri, riviste, CD", comprende, come una sorta di appendice la "Guida Bibliografica", ma soprattutto la "Bibliografia Gastronomica Italiana sec. XV-XXI (BGI)".

La "Guida bibliografica",⁸ si legge nel sito, va considerata come parte propedeutica e integrante di BGI. In essa sono incluse opere di carattere bibliografico, enciclopedico, lessicale, cartografico, storico generale, introduttivo, repertori di diverso genere, in termini bibliografici complessivi "opere di consultazione", ivi comprese opere di carattere teorico e sistematico che, per la loro importanza e il valore culturale permanente, abbiano acquisito la caratteristica di "opere standard" (*standard works*, secondo la originaria espressione dell'ambito bi-

bliografico e biblioteconomico che di esse individuò natura, dandone insieme la definizione e l'equivalente linguistico).

BGI è una bibliografia specializzata che ha per oggetto la cultura gastronomica italiana.⁹

La copertura cronologica di BGI è tendenzialmente esaustiva, a partire dal 1474, data della prima edizione del *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (anonima e senza note tipografiche) ai giorni nostri. Anche sotto questo aspetto BGI è dunque una bibliografia ibrida, retrospettiva e corrente al tempo stesso.

Allo stato attuale la BGI, che non risulta avere equivalenti in altri paesi e in altre lingue, comprende, come già ricordato, circa 16.000 titoli ed è senza dubbio la più ricca bibliografia di gastronomia italiana esistente al mondo.

La sezione sui manoscritti medievali digitalizzati si avvale di un eccellente e corposo testo introduttivo di Massimo Montanari e comprende per ora solo tre manoscritti:

- Bologna, Biblioteca dell'Università di Bologna, ms. 158, cc. 86r - 91v e 93r - 103r;
- Firenze, Biblioteca Riccardiana, ms. 1071 (già R. III. 1), cc. 40r - 67v.;
- Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, ms. Lat. XIV. 232, n. 142 (già Morelli 420).¹⁰

Diversa struttura, ma grande importanza per altri versi riveste il portale "Le Chiavi di Casa Artusi", in rete dal 2007. "Le chiavi di Casa Artusi. Portale della cucina domestica", frutto congiunto di Casa Artusi e della Soprintendenza per i beni librari e documentari della Regione Emilia-Romagna, è un repertorio di risorse online dedicato alla cucina di casa. Il portale offre una "porta" di ingresso ad altri siti o ad altre risorse web e

può svolgere funzioni di ricerca, offrire servizi di informazione e di altro genere. Nominalmente dedicato alla cucina domestica italiana, nello spirito della *mission* di Casa Artusi, il portale è in realtà molto di più. Basta scorrere la lista delle categorie per averne un'idea. La cucina domestica è intesa in senso molto lato. Si possono svolgere ricerche in data base attraverso OPAC e meta-OPAC italiani e internazionali, ma si può anche accedere direttamente, scorrendo la lista completa delle risorse e cliccando sulla singola risorsa, al relativo sito. La scelta estensiva arricchisce il portale di molte risorse straniere, in presenza, nelle risorse censite, di documenti e riferimenti alla gastronomia italiana. La versione attuale è aggiornata, salvo alcune aggiunte e correzioni più recenti, al marzo 2012. Le risorse censite sono 180. Guardando la tavola delle categorie di CCC, si desumerà facilmente che, stante anche la carenza italiana di risorse digitali strettamente gastronomiche, è onesto e doveroso suggerire ai ricercatori il ricorso a risorse digitali generaliste, come gli OPAC e i metaOPAC italiani e internazionali, bibliografie e cataloghi, quali la Bibliografia Nazionale Italiana e il catalogo della Biblioteca nazionale centrale di Firenze, il Catalogo dei libri italiani dell'Ottocento ecc., optando magari per risorse nelle quali sia possibile ricercare attraverso i soggetti e, soprattutto, la Classificazione decimale Dewey, all'interno della quale le due classi 394.1 (Il mangiare e il bere; droghe) e soprattutto 641 (Cibi e bevande), accolgono la gran massa dei testi dell'ambito di nostro interesse.

Anche per "Le Chiavi di Casa Artusi" possiamo indicare quali sono le categorie più direttamente interessate al discorso qui svolto e, al fine di accentuare la natura orientativa ed esplicativa del contributo, segnalare, traendole dalle liste complete, che potrete e dovrete cercare direttamente nel portale, alcune risorse, scelte

non a caso, ma perché particolarmente importanti e significative.

Nella categoria "Biblioteche italiane", i cui siti sono accessibili direttamente dal portale, figurano 31 biblioteche specificamente e interamente di argomento gastronomico, esclusi quindi i fondi speciali presenti in biblioteche generaliste.

La medesima categoria di CGI ne elenca 72, tra le quali molte incluse solo sulla base delle autodichiarazioni delle biblioteche, che avevano risposto a un quesito loro indirizzato a suo tempo dal portale e non verificate.



Collage di menu storici, dal sito web di Accademia Barilla

Entrambe le liste contengono una breve descrizione della biblioteca e un link di accesso al sito (lo stesso avviene per tutte le risorse contenute nelle due banche dati, dalle biblioteche ai musei, agli editori ecc.). Conviene aggiungere anche che CGI comprende più categorie, alcune non presenti, per diversa destinazione e finalità dei due strumenti, in CCC (e viceversa). La diversa dimensione e struttura di CCC consente di reperire, ad esempio, risorse, soprattutto di materiali speciali (per esempio menu, fotografie, incisioni) e risorse straniere, non presenti in CGI. Infine, si può riscontrare un maggior grado di aggiornamento del portale emiliano (marzo 2012), rispetto alla data dell'ultimo aggiornamento di CGI, desumibile ma non dichiarata.

Nella categoria "Collezioni pubbliche italiane di materiali speciali" una menzione particolare spetta a quelle di Academia Barilla di Parma (compresa tuttavia, nel portale, tra le Biblioteche), con la sua ricca collezione di menu storici¹¹ e di stampe gastronomiche (sec. XVI-XIX).¹²

Nella analoga categoria riservata alle raccolte straniere, non si può tacere, in Europa, del sito "Gastronomie médiévale. Exposition virtuelle de la Bibliothèque nationale de France (BNF)". Attraverso una mostra virtuale esemplare, si offre una sorta di repertorio tematico di splendide immagini ad alta definizione, tutte tratte da codici miniati, riguardanti le pratiche e i costumi alimentari e gastronomici medievali.¹³

Tra le risorse "speciali" statunitensi, pretendono una menzione particolare le grandi raccolte di Menu (comprendenti ovviamente molti documenti italiani).

Capofila, tra queste, è The Menu Collection of the New York Public Library,¹⁴ consultabile in Database,¹⁵ seguita dalla Menu Collections della Washington University Library,¹⁶ dalla Cornell Menu Collection nella College University Library di Ithaca (NY),¹⁷ dalla Menu Collection della Los Angeles Public Library,¹⁸ e altre ancora, tutte particolarmente interessanti per via della presenza di documenti quali i menu di ristoranti e pranzi e banchetti d'occasione inerenti la cucina e la ristorazione italiana negli Stati Uniti.

Nella sezione dedicata alle liste di "Opere di consultazione" online sono segnalate, oltre la guida bibliografica di CGI, citata, alcune liste online reperibili, attra-

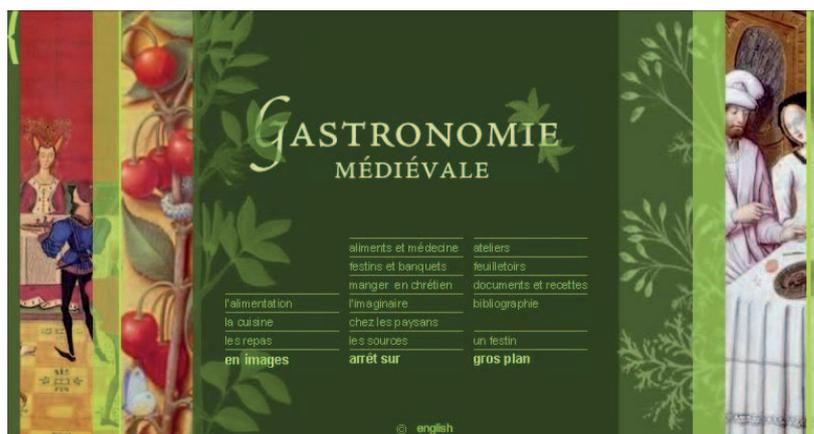


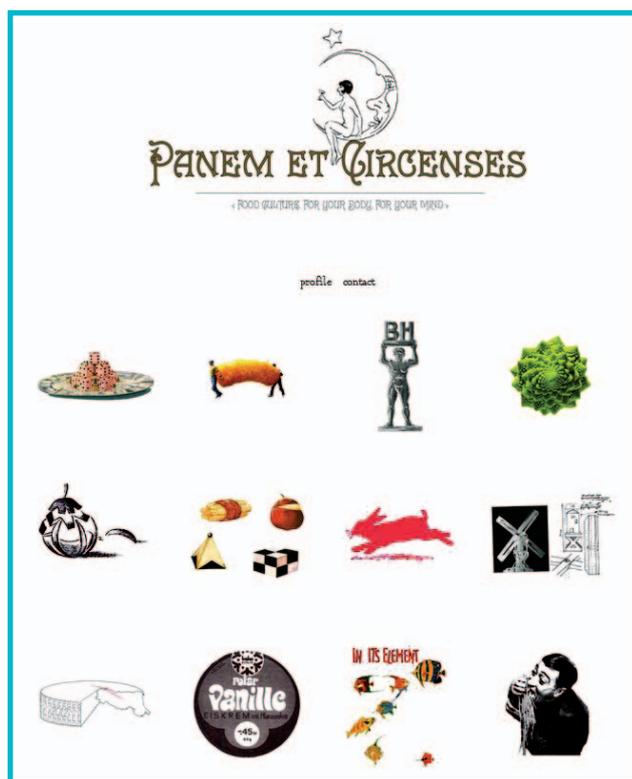
Immagine dalla home page di "Gastronomie médiévale. Exposition virtuelle de la Bibliothèque nationale de France"

verso gli URL specifici riportati in nota, sul sito della Biblioteca Sala Borsa di Bologna: "Per... Bacco! Coltura della vite e cultura del vino" (del settembre 2012);¹⁹ "Alimentazione e gastronomia: opere di consultazione";²⁰ "La passione del cibo: suggerimenti di lettura e approfondimento";²¹ selezione di testimonianze e saggi sui rapporti fra il cibo e la scrittura, la musica e il cinema.

La Biblioteca Sala Borsa è citata a mo' di esempio virtuoso, così come, tra le biblioteche straniere, si può condividere l'indicazione di CCC per il Database "Bibliothèque gourmande: Tout savoir sur le domaine culinaire" della Bibliothèque municipale de Dijon.²² Al di fuori delle biblioteche, un importante modello di quanto possa essere utile collocare comunque in rete liste di opere di consultazione, prime fra tutte le bibliografie, ci giunge d'Oltralpe, dove, all'interno dell'eccellente portale "I terroir de France. La cuisine gastronomique",²³ si può trovare un'ottima "Bibliographie culinaire: livres de cuisine-traités anciens de cuisine, de recettes, de gastronomie, arts culinaires, arts de la table" di derivazione commerciale, ma il cui livello di utilità storico-culturale supera di molto la natura originaria del repertorio.²⁴

Per quanto riguarda le riviste online, in continuo aumento, CCC seleziona 18 titoli.

Tra questi va segnalata, coerentemente con il fine ultimo del nostro contributo, "Appunti di gastronomia", bella e interessante rivista quadrimestrale che tratta di storia della cucina, degli usi conviviali del passato e di bibliografia gastronomica: "Nata nel 1989, è diretta da Claudio Benporat, affermato storico della cucina. La versione online, nella sua essenzialità, rende un grande servizio agli studiosi e agli appassionati, pubblicando l'indice completo dell'ultimo numero in libreria, un articolo full text e, soprattutto, i due prezio-



La home page di “Panem et circenses”, sito dell’associazione omonima dedicato alle commistioni tra arte e cucina

sissimi indici, per autori e per argomenti, di tutti i numeri pubblicati finora”²⁵

Tra i “motori di ricerca” generalisti (orizzontali) è d’obbligo la segnalazione di “Google libri”. Citiamo dalla scheda descrittiva di CCC: “Le modalità di ricerca del più diffuso motore di ricerca in rete consentono di cercare libri di e sulla gastronomia attraverso diverse chiavi di ricerca, parole chiave, soggetti, materie, autori, personaggi, singoli alimenti, piatti, ecc. e anche di cercare e trovare interi libri fuori commercio e non più protetti da copyright, e frammenti, per ora, di libri in commercio e fuori commercio protetti da copyright”²⁶

Un singolare motore di ricerca tematico (verticale) italiano è “Spaghetti italiani”, motore di ricerca dedicato all’intrattenimento. Vi sono incluse alcune categorie di pertinenza turistico-gastronomica: “Agroalimentare”, “Vini e bevande”, “Ristorazione”²⁷

Un’altra delle grandi rivoluzioni della rete di questi anni, i social network e le community, non possono essere esclusi dalle risorse digitali utilizzabili dai cultori di gastronomia. Dai più grandi e noti orizzontali, a cominciare da Facebook, che ospita gruppi, pagine, comprese quelle aziendali, a quelli tematici e verticali, oggetto di appositi elenchi, tra i quali si possono citare, a

mo’ di esempio, le sezioni gastronomiche “Cooking” di “List of Social Media and Social Networking Sites”²⁸ e “Food and drink” di “Pinterest”²⁹.

Un discorso a parte meriterebbe ormai un tema “caldissimo”, che tocca molto da vicino tutti gli operatori del pianeta libro, a tutti i livelli della catena: ideazione e creazione intellettuale, produzione materiale, distribuzione e vendita, acquisto o disponibilità dell’oggetto. L’oggetto è ovviamente il libro stesso, ma nella sua versione digitale, l’e-book (o “ebook”, o “eBook”, o “Ebook”... non si è ancora assestato nemmeno il terreno linguistico investito da quello che è stato definito, in una recente discussione su Aib-Cur, il “Ciclone e-book”). Non si intende, in questa sede, affrontare tutti gli aspetti della questione né in termini generali né in relazione alla cultura del cibo. Per discutere di entrambi i versanti occorrerebbero molto più spazio e ulteriori elementi e tempi di riflessione. L’inarrestabile ascesa dei libri elettronici e la conversione di molti protagonisti del mondo del libro e della lettura dalla pagina cartacea al display è stata già diffusamente segnalata, in Italia e nel mondo. Rimandando chi legge agli interventi indicati in nota e dando per scontate molte delle osservazioni svolte in merito dai “testimoni” da noi scelti (Luca Ferrieri, Antonio Tombolini, Marcos Ros-Martín),³⁰ fra i tanti che soprattutto su internet, ma non solo, si sono espressi in maniera particolarmente chiara ed efficace, ci limiteremo qui ad accennare solo ad alcuni dei vari e numerosi aspetti che ci piacerebbe affrontare più estesamente in altra occasione.

In linea di massima i criteri, da quelli economici a quelli culturali, di scelta, che appaiono, alla data di chiusura di questo contributo (10 ottobre 2012), poco chiari, imperscrutabili, dei libri di gastronomia da digitalizzare, da parte dei più disparati, spesso improvvisati o nati dal nulla, produttori di libri elettronici, saranno trasparenti, o quasi, in poco tempo e probabilmente non si discosteranno da quelli privilegiati in altri settori. Ci limitiamo pertanto a riportare i risultati di una ricerca minima, “random”, fra i testi di gastronomia, lasciando che il tempo renda più chiaro e stabile un comportamento che – giova ribadirlo – al momento (in presenza di un mercato in affannosa e tumultuosa evoluzione) così non appare.

Per ora abbiamo assodato con certezza una sola circostanza: che del “classico” più noto e diffuso della letteratura gastronomica *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi esistono innumerevoli versioni e-book, gratuite e a pagamento. E non ce ne sorprendia-

mo. Cosa che ci capita, magari ingiustificatamente, con altri titoli. Ma la cautela si impone al coraggio, quando ci rendiamo conto di non avere avuto né tempo né modo di elevare le nostre ipotesi, forse neanche peregrine, a rango di spiegazioni motivate. Di qui la nostra pitalesca astensione dal giudizio.

Una certa sorpresa, destinata a dissolversi forse in poco tempo, ci coglie, fatta salva la qualità “culturale” di tutti i documenti citati da qui in poi, quando riscontriamo (compiacendocene) la simultanea reperibilità (su carta o su e-book), nel mercato “editoriale”, di cinque opere di uno storico dell'alimentazione della gastronomia di fama internazionale come Massimo Montanari.³¹ Ancor più la cosa ci sorprende se consideriamo che chef celebratissimi come Gualtiero Marchesi o Gianfranco Vissani, vantano rispettivamente, in duplice versione, tre titoli il primo e uno solo (di entrambi nessun “grande ricettario”).³² Si noti infine che di un eccellente autore di letteratura gastronomica come Allan Bay il mercato offre, stando ai cataloghi online, solo in versione e-book (tutti della fiorentina Ponte alla Grazie) cinque piccole monografie su singoli alimenti, più un'operina di 110 pagine dal titolo eloquente (*Sapori letterari*), e nessun ricettario, nemmeno quello che lo ha reso famoso, *Cuochi si diventa*.

Sempre a proposito degli e-book, ci riserviamo un'ultimissima considerazione riguardante la loro presenza e il relativo uso nelle biblioteche pubbliche. Un privato può ancora liberamente optare per un formato o l'altro, rispondendo a motivazioni “affettive”, pratiche, economiche, benché sia opinione comune che la forbice di prezzo, comunque “alto” per entrambi, tra i libri cartacei e quelli digitali è ancora troppo stretta, rispetto ai costi rispettivi (si fa fatica a concepire che un e-book arrivi a costare 12 euro rispetto ai 16 dello stesso titolo in versione cartacea).

Per le biblioteche pubbliche riteniamo che sempre più spesso la questione non si ponga più in termini di presenza, ma di necessità (fattori legati al costo, allo spazio, alle richieste dei lettori ecc.) e, una volta individuate le modalità più “corrette” (sotto tutti i punti di vista, compreso ovviamente quello legale) anche a livello di uso.³³ La risorsa “immateriale” dell'e-book va inclusa, dal punto di vista dell'accesso e della disponibilità, prestito compreso, tra le risorse della biblioteca, delle quali va garantita la più larga e libera disponibilità pubblica, come si fa per le altre risorse (da quelle manoscritte e rare, che di regola non vanno in prestito, ai periodici, che ci vanno a determinate condizio-

ni, alla generalità dei libri cartacei, che ci vanno liberamente “regolamentati” – si perdoni l'ossimoro –, insieme alla salvaguardia e alla tutela, materiale, tecnologica e legale. Per questo guardiamo con attenzione e favore alla progressiva adesione (la copertura, allo stato attuale, è a macchia di leopardo, con la consueta prevalenza delle realtà centro-settentrionali) delle biblioteche italiane alla piattaforma MediaLibraryOnLine (MLOL), in base alla quale le oltre 2.300 biblioteche aderenti alla piattaforma possono dare in prestito ai propri utenti gli e-book (e altre risorse digitali), in alcuni casi e per alcuni editori senza limiti di tempo (generalmente dopo 14 giorni l'e-book diventa illeggibile) e di numero di supporti sui quali l'e-book preso a prestito può essere trasferito, grazie alla modalità del Social DRM.³⁴

Che dire, a conclusione di quello che, della “trilogia” non può non essere considerato, al momento, il contributo più arduo, insidioso e in fieri? Per quel che ci riguarda e pur prendendo atto della mancanza di risorse specifiche certe e “continuative”, ci sentiamo di affermarlo decisamente: tra quelle speciali esistenti (CGI, CCC e altre ancora) e quelle generaliste (BNI-BNCF, OPAC, etc.), il mondo del libro di cucina e delle relative risorse digitali il ricercatore, lo studioso, il cultore di gastronomia e cultura del cibo hanno ormai a disposizione una quantità e una varietà di canali di tutto rispetto. Se si riesce a conciliare le metodologie della ricerca bibliografica e della ricerca tout court, che non escluda dunque anche le biblioteche, con le nuove risorse e i nuovi supporti, a cominciare dagli e-book, la ricerca documentaria in ambito gastronomico non è mai stata così ricca e agevole.

NOTE

Si ringraziano Giuseppe Ricci e Giulio Blasi.

¹ RINO PENSATO – ANTONIO TOLO, *Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche*, Bologna, Editrice Compositori, 2011, p. 181-183.

² <http://www.culturagastronomicaitaliana.com/site/it-IT/La_Banca_Dati/Libri_riviste_e_CD/>.

³ <<http://www.culturagastronomicaitaliana.com/site/it-IT/>>.

⁴ <<http://ibc.regione.emilia-romagna.it/istituto/progetti/portali-tematici-1/le-chiavi-di-casa-artusi>>.

⁵ RINO PENSATO – ANTONIO TOLO, *Ricettari di casa. Materiali per una bibliografia italiana 1800-2009*, Forlimpopoli, Casa Artusi, 2010; RINO PENSATO – ANTONIO TOLO, *Lo scaffale del gusto*, cit.

⁶ <http://www.maremagnum.com/showPage.php?template=HOME&item_field=title&masterPage=HOME-risultati-ricerca.html&results=HOME-risultati-ricerca.ihtml&noresults=noResults.ihtml&autore=&search=&parolechiave=cucina>.

⁷ <<http://www.abebooks.it>>, cerca per parola chiave “Cucina”.

⁸ <http://www.culturagastronomicaitaliana.com/site/_files/pdf/guida%20biblio%20pdf_2.pdf>.

⁹ <http://www.culturagastronomicaitaliana.com/site/it-IT/La_Banca_Dati/Libri_riviste_e_CD/Libri/>.

¹⁰ <http://www.culturagastronomicaitaliana.com/site/it-IT/La_Banca_Dati/Manoscritti_medioevali/>.

¹¹ <<http://www.academiabarilla.it/biblioteca-gastronomica/menu-storici/default.aspx>>.

¹² <<http://www.academiabarilla.it/biblioteca-gastronomica/stampe-gastronomiche/default.aspx>>.

¹³ <<http://expositions.bnf.fr/gastro/>>.

¹⁴ <<http://legacy.www.nypl.org/research/chss/grd/resguides/menus/index.html>>.

¹⁵ <<http://legacy.www.nypl.org/research/chss/grd/resguides/menus/database.cfm>>.

¹⁶ <<http://content.lib.washington.edu/menusweb/index.html>>.

¹⁷ <<http://rmc.library.cornell.edu/collections/menus.html>>.

¹⁸ <http://www.lapl.org/resources/en/menu_collection.html>.

¹⁹ <<http://www.bibliotecasalaborsa.it/bibliografie/22766>>.

²⁰ <http://www.bibliotecasalaborsa.it/content/percorsi/percorsi_sialimentazione.html>.

²¹ <http://www.bibliotecasalaborsa.it/content/percorsi/lapassio_nedelcibo.html>.

²² <<http://www.bm-dijon.fr/OpacWebAloes/index.aspx?idpage=123>>.

²³ <<http://terroirs.denfrance.free.fr/index.html>>.

²⁴ <<http://terroirs.denfrance.free.fr/p/frameset/07.html>>.

²⁵ <<http://www.appuntidigastronomia.com/indexart.htm>>.

²⁶ <[http://polorer.sebina.it/SebinaOsRER/risorseInfo.do?codice=SEARCH_ENGINE_GOOGLE\\$](http://polorer.sebina.it/SebinaOsRER/risorseInfo.do?codice=SEARCH_ENGINE_GOOGLE$)>.

²⁷ <<http://www.spaghetitaliani.com/MotoreRicerca/index.htm>>; molto di italiano si trova, alle voci pertinenti, nel portale (uti-

lizzabile anche, se non soprattutto, come motore di ricerca) “Europeana”: <www.europeana.eu/portal/>.

²⁸ <<http://traffikd.com/social-media-websites/#cooking>>.

²⁹ <http://pinterest.com/all/?category=food_drink>.

³⁰ LUCA FERRIERI, *Lettori forti in fuga verso il digitale*, “il manifesto”, 12 settembre 2012; ANTONIO TOMBOLINI, *Ebook, ecco cosa sta succedendo in Italia*, <<http://antoniotombolini.simplicissimus.it/2012/01/ebook-ecco-cosa-sta-succedendo-in-italia.html>>; MARCOS ROS-MARTÍN, *No Se Trata De Cómo Huele El Papel*, <<http://www.documentalistaenredado.net/category/libros/>>.

³¹ Per una volta, si consentirà, per Montanari e per gli altri, la citazione pura e semplice dei titoli: *L'identità italiana in cucina, Gusti del Medioevo, La cucina italiana. Storia di una cultura* [con Alberto Capatti], *Il cibo come cultura, Il riposo della polpetta*.

³² GUALTIERO MARCHESI, *Oltre il fornello; 100 ricette della cucina italiana; Marchesi di nasce*. GIANFRANCO VISSANI, *I trucchi del mestiere*.

³³ LUCA FERRIERI, *L'ebook in biblioteca: una sfida culturale*, “Biblioteche oggi”, 28, 2010, n. 9, p. 15-19; GIORGIO PENAZZI – ADRIANA GIULIA MORETTO, *Un anno di e-book: bilancio di un'esperienza*, *Biblioteche oggi*, 30, 2012, n. 5, p. 28-31.

³⁴ <<http://www.medialibrary.it/home/home.aspx>>. Riguardo alle polemiche (fitte e molto accese) relative al progetto MLOL ci limitiamo a segnalare il “botta e risposta” tra Giulio Blasi (di MLOL) e Antonio Tombolini (di “Ultima Books”, <<http://www.ultimabooks.it>> e “Simplicissimus, Il futuro dei libri. I libri del futuro”, <<http://www.simplicissimus.it>>): GIULIO BLASI, *Accordo MLOL-Bookrepublic*, <<https://groups.google.com/forum/?fromgroups=#!topic/ebook-e-biblioteche/XzhRxZeZ98>>; ANTONIO TOMBOLINI, *Giulio Blasi, MLOL, gli ebook, le biblioteche e il... “bullismo tomboliniano”!*, <<http://antoniotombolini.simplicissimus.it/2012/02/giulio-biasi-mlol-gli-ebook-le-biblioteche-e-il-bullismo-tomboliniano.html>>.

DOI: 10.3302/0392-8586-201209-043-1

ABSTRACT

This essay, end of a three article series titled “Biblioteche con uso di cucina” (i.e. “Libraries with kitchen”), presents and describes some digital resources regarding cooking, gastronomy, food history and other related matters. In the “mare magnum” of the web materials on these subjects, the author focuses on the most reliable web portals and sites devoted to cooking and food culture, in order to supply a guide to researchers, librarians and readers.