

# Biblioteche con uso di cucina - 1

RINO PENSATO  
r.pensato@gmail.com

---

## I libri di cucina e le bibliografie gastronomiche

---

**S**i fa ma non si dice. Potrebbe essere questa la parola d'ordine per spiegare un fenomeno noto soprattutto ai bibliotecari di biblioteche pubbliche di ogni dimensione. Questi istituti destinano una quota non irrilevante dei fondi per l'acquisto di documenti ai "libri di cucina". È vero che, per giustificare e fare accogliere senza diffidenze e snobismi eccessivi tale scelta, si può approfittare oggi di alcune circostanze favorevoli, benché in molti casi teoriche, perché frustrate da budget per l'acquisto di materiali ridotti a zero o quasi. La prima circostanza favorevole è di natura prettamente culturale. Si fa notare che oggi il libro di cucina non è (se non nell'opinione e nel lessico comuni) solo il ricettario. Esso rimane il genere più diffuso, potendo contare su prodotti, vecchi e nuovi, di assoluta qualità, dai classici Artusi, Ada Boni, Carnacina, Marchesi,<sup>1</sup> a novità legate all'evoluzione dei gusti gastronomici (i testi rivoluzionari di Ferran Adrià<sup>2</sup> e dei suoi epigoni) e al mutamento dei costumi culinari. Questo ha portato ai fornelli sempre più indifferenziatamente uomini e donne, giovani e meno giovani, ai quali si rivolgono nuovi manuali di successo come quelli del gastronomo Allan Bay e del celebre chef Vissani,<sup>3</sup> insieme a prodotti trainati o spinti dai media televisivi, dalla rete e dalla conseguente richiesta dei lettori (ci riferiamo al successo di bestseller come quelli di Benedetta Parodi, Antonella Clerici, Giocchino Bonsignore). Ma quando parlavamo di circostanze di natura culturale ci riferivamo anche al fatto che le sezioni destinate all'alimentazione e alla cucina vengono, per dir così, "nobilitate", da grandi e serie "opere di consultazione", da opere di largo respiro culturale, da saggi su temi specifici a indagini, più o meno divulgative, sui rapporti tra le arti o gli artisti (pittura, cinema, letteratura, musica) e cucina. Alcuni editori, come Il leone verde, o Tommasi-Datanova o Golosia & C. (gruppo Mursia), dedicano apposite collane a questo genere di opere ibride, tra letteratura, saggistica e pra-

tica culinaria. Chi scrive già qualche anno fa si poneva provocatoriamente una domanda, che è anche il titolo del contributo che la contiene: *Bibliografia, biblioteconomia e gastronomia. 'È scherzo od è follia?'*<sup>4</sup> E il presente intervento, insieme ai due che seguiranno, si pone l'obiettivo di azzardare qualche risposta, sintetica, ma specifica e pertinente, a tale domanda. E, se accettiamo come corrette la tendenza e l'attenzione che le biblioteche e i bibliotecari manifestano nei confronti dei libri di cucina, perché non provare a fornire, insieme a strumenti di aiuto (guide, repertori, a stampa e online), anche brevi riflessioni storiche e orientative sulle risorse convenzionali (bibliografie e biblioteche) e online? Il loro scopo dovrebbe essere quello di facilitare le scelte che il bibliotecario oggi si trova a dover fare, sempre più disagevoli, per l'offerta quantitativamente superiore alle ristrette risorse economiche della biblioteca. Selezionare nuclei di qualità, nel difficile equilibrio tra i ricettari più alla moda (e più richiesti), altri con meno appeal ma più seri e ancora quella saggistica e manualistica storica e teorica, divulgativa e scientifica cui si accennava prima, non è facile.

È sembrato opportuno iniziare questa proposta di riflessione partendo dall'oggetto primario che sta al centro di tutto, il libro di cucina, e dagli strumenti primari dedicati alla loro elencazione, storica e corrente, le bibliografie. Il libro di cucina, dunque. È già stato segnalato il piccolo lasso di tempo che separa il primo libro stampato in Italia e il primo "libro di cucina" prodotto con la stessa tecnica.<sup>5</sup> Un'antologia di opere di Lattanzio, datata 29 ottobre 1465, stampata a Subiaco presso lo stabilimento impiantato nel monastero benedettino di Santa Scolastica dal monaco e tipografo praghese Arnold Pannartz e dal tedesco Konrad Sweynheim, viene considerato generalmente il primo libro a stampa italiano datato giunto fino a noi.<sup>6</sup> Appena nove anni dopo un altro tedesco, Ulrich Han, stampa a Roma, anonimo,

il *De honesta voluptate et valetudine*, considerato il primo libro di cucina stampato in Italia (ed Europa). L'anno successivo, nel 1475, esso fu ripreso a Venezia (*Platine de honesta voluptate et valetudine*, Venetiis, Laurentius de Aquila, 1475) con indicazione di autore e note tipografiche. Ne era autore Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, grande umanista, che sarebbe stato poi nominato il 18 giugno 1475 da Sisto IV primo custode della Biblioteca Apostolica Vaticana, appena tre giorni prima elevata dallo stesso Pontefice a rango di Istituzione Ufficiale dello Stato Pontificio. Questa circostanza, diciamo, accessoria ne fa anche il primo bibliotecario-gastronomo di una serie (non tanto folta, in verità), che avrebbe annoverato, fra gli altri, Olindo Guerrini, bibliotecario per circa 40 anni nella Biblioteca universitaria di Bologna, poeta carducciano (con lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti e tanti altri) ed erudito, amico e corrispondente di Pellegrino Artusi. La sua prova gastronomica più fortunata fu un singolare ricettario, il primo del genere in Italia, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, uscito postumo nel 1918 presso Formiggini e più volte ripubblicato, fino ai giorni nostri.

L'edizione veneziana del Platina, tradotta e pubblicata in volgare a Venezia nel 1487 (e poi anche in inglese, francese e tedesco), aprì una stagione floridissima per i libri di cucina, definibile come il Rinascimento dell'editoria gastronomica e che durerà all'incirca un secolo e mezzo. Capitali di questo movimento saranno Venezia per tutto il secolo XVI e Roma per il secolo successivo. Non solo o non ancora solo ricettari. Trattati generali sulla "cucina" e sulla conduzione della casa comprendevano generalmente un numero più o meno grande di ricette. Ma vanno qui precisati due aspetti. Primo, che il termine ricettario (e il termine latino *recepta*, di applicazione medica e farmaceutica, dal quale era stato tratto) ha avuto in passato un significato ben più ampio e vario di quello attuale, ed era inteso a spiegare le tecniche e i procedimenti che portavano ai "preparati" utili per cimentarsi nei più disparati mestieri, dalla pittura alla lavorazione dei metalli e del vetro, dalla medicina alla farmaceutica alla carpenteria. Il primo ricettario culinario in senso moderno fu il celeberrimo *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino de' Rossi da Como, manoscritto in volgare della metà del XV secolo. Esso fu largamente e dichiaratamente ripreso dal Platina, ma fu la versione "plagiata" stampata nel 1516 e attribuita a Giovanni de' Rosselli a diventare un vero e proprio *long seller*, la cui ultima edizione veneziana reca la data del 1682. Il secondo tema su cui riflettere è che, nella sinonimia, addirittura rafforzata oggi fra i due termini, oggi

come ieri sotto il termine di "libro di cucina" viaggiano svariatissime tipologie di testi. Un tempo esse coprivano dettagliatamente ogni aspetto della conduzione della casa (l'economia domestica di più fresca memoria) e insieme le singole attività, soprattutto riferite alle pratiche direttamente o indirettamente cucinarie. Di qui i celebri manuali e trattati destinati al trinciante, allo scalco, al dispensiere, al bottiglieri, al pasticciere, al cuoco.<sup>7</sup>

La dilagante egemonia esercitata dalla *Grande Cuisine* francese produsse i suoi effetti negativi anche sull'editoria italiana, silente fino alla pubblicazione del *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (Torino, Carlo Giuseppe Ricca, 1766), che tradisce già nel titolo la nascita di una trattatistica di modello francese, nella tecnica cucinaria e nel lessico. L'egemonia si protrarrà per più di un secolo, fino al riscatto voluto da Pellegrino Artusi con il suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Firenze, Salvatore Landi, 1891). Sul suo ruolo unificante a livello gastronomico e linguistico su basi nazionali e regionali italiane è intervenuto anche chi scrive in un saggio apparso su questa rivista nel 2011, centesimo anniversario della morte del "padre della cucina italiana moderna" e 120° del suo celebre trattato.<sup>8</sup> Nei decenni precedenti e seguenti il testo spartiacque del grande romagnolo, per ragioni di natura



Melozzo da Forlì: il Papa Sisto IV nomina Bartolomeo Sacchi detto Il Platina, autore del primo libro di cucina stampato in Italia, Prefetto della Biblioteca Vaticana (1477, Roma, Pinacoteca vaticana)

tecnologico-industriale, culturale (scolarizzazione e alfabetizzazione crescente), sociale e gastronomico *tout court*, anche i centri dell'editoria gastronomica si moltiplicano e si diversificano, con il definitivo ridimensionamento del ruolo di Venezia e l'affermazione di centri come Napoli, Bologna, Milano, Roma, Torino, Livorno.

Questo pur sintetico excursus su cinque secoli di storia del libro di cucina in Italia non vuole essere fine a se stesso, ma serve a segnalare l'enormità del tempo, di cui si discorrerà qui di seguito, trascorso dalla pubblicazione dei primi libri di cucina, in Italia e in Europa, alla redazione delle prime bibliografie gastronomiche.

A livello europeo, tra il primo libro a stampa (la famosa Bibbia a 42 linee prodotta a Magonza da Johannes Gutenberg nel 1456) e la prima lista di libri, il *Liber de Scriptoribus Ecclesiasticis* di Johannes Trithem (Basilea, Johann Amerbach, 1494), intercorrono meno di 40 anni.

In Italia tra il "Lattanzio" di Subiaco e *La libreria del Doni fiorentino* di Anton Francesco Doni (Venezia, Giolito de' Ferrari, 1550), prima bibliografia "italiana", di anni ne passano 85.

Ma se ci spostiamo dal terreno generale a quello specifico della gastronomia, il discorso cambia radicalmente.

In ambito europeo la prima bibliografia gastronomica vide la luce solo nel 1885, ben quattro secoli e oltre il primo libro di cucina, il ricordato, italiano *De honesta voluptate et valetudine* del Platina. Ci riferiamo all'opera di Theodor Drexel, *Catalog der Kochbucher-Sammlung*, uscito a Francoforte tra il 1885 e il 1891,<sup>9</sup> catalogo della col-

lezione personale di Drexel, "facoltoso commerciante di vini", collezione ora alla Stadtbibliothek di Berlino. A metà di questo sessennio vide anche la luce il *Verzeichnis der Litteratur ueber Speise und Trank* di Carl Georg.<sup>10</sup>

Per quanto riguarda l'Italia, si può, in uno slancio di (eccessiva) generosità, rivendicare una insolita precocità, se si vuole inserire tra i gastronomici il "canonico repertorio del Lastrì (1787)",<sup>11</sup> comprendente testi di agricoltura, veterinaria, agrimensura, meteorologia, economia pubblica, caccia, pesca, ecc.

Se, forse più correttamente, ci si vuole limitare alla cucina e alla gastronomia, allora bisognerà attendere addirittura il 1963 (quasi cinque secoli dopo il "Platina") per salutare la pubblicazione da parte di Olschki del famoso catalogo della collezione personale di Lord Westbury.<sup>12</sup>

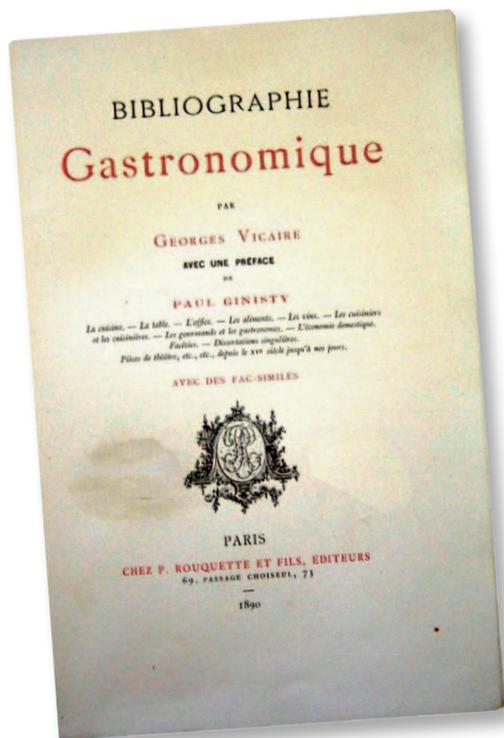
A questa seguì appena un anno dopo un volumetto di Lorenzo Vanossi, autore di alcune bibliografie su prodotti alimentari e bevande e soprattutto della *Bibliografia Gastronomica Italiana fino al 1950*.<sup>13</sup>

In pratica, se si dà per scontato che il "Platina" sia stato il primo libro di cucina stampato in Europa, si deve riconoscere che lo scarto temporale tra esso e le bibliografie gastronomiche è spropositato. È da tale dato dunque che parte questa breve analisi storica della bibliografia gastronomica italiana. Si è accennato alla prima bibliografia di un certo rilievo esclusivamente dedicata alla gastronomia italiana, opera peraltro dell'inglese Lord Westbury. L'arco cronologico da essa coperto, sintetizzato in un utile indice finale, va dal 1475 al 1860. Ispirandosi al lavoro del francese Vicarie,<sup>14</sup> Lord Westbury "include, senza eccedere, anche opere *borderline*, comprese alcune opere letterarie *tout court*, opere di agricoltura, ittologia e Libri dei Segreti. Una bibliografia essenziale è inclusa nella prefazione. Le note di corredo alle schede sono in inglese".<sup>15</sup>

Dall'opera di Lord Westbury si può passare direttamente al 1987, anno di pubblicazione di un importante catalogo, quello delle opere di gastronomia conservate nella Biblioteca nazionale Marciana.<sup>16</sup>

Esso descrive 1.178 edizioni dal XV al XIX secolo possedute da quella Biblioteca, un fondo tra i più rilevanti in Italia, per quantità e per qualità. Attraverso il catalogo si può seguire un itinerario dell'editoria italiana e straniera, che tocca nei secoli tutti gli aspetti dell'alimentazione e della gastronomia, con frequenti escursioni nei terreni della filosofia, della morale, della salute, della tecnologia, dei viaggi.

Gli anni Novanta del XX secolo sono caratterizzati da una serie, minima e disomogenea in verità, tuttavia apprezza-



Frontispizio di Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique...*, Paris, Rouquette et fils, 1890.

bile nella persistente penuria, di bibliografie e cataloghi generali. Elenchi che hanno in comune, salvo pochissime eccezioni, due caratteristiche. Si tratta più spesso di cataloghi di biblioteche (o fondi speciali di biblioteche), private o pubbliche, e sono tutte, senza eccezioni, retrospettive, con un estremo conclusivo che è generalmente il 1899. La sola bibliografia corrente è una risorsa online, ferma tuttavia al 2009 e dalle incerte prospettive, allo stato attuale, come si vedrà nella parte di questo breve saggio a puntate dedicato alle risorse in rete. Nel 1994 vede dunque la luce il più accurato e apprezzato dei lavori bibliografici sulla gastronomia italiana. Si tratta del notissimo *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia*, fondo messo insieme dal collezionista Orazio Bagnasco e conservato nella sua biblioteca a Lugano.<sup>17</sup>

Il Catalogo, da qui in avanti citato come B.IN.G., comprende opere a stampa (dal 1474 al 1899) e manoscritti. Le schede facsimilari delle singole edizioni sono accuratissime. Ricchissimo è anche l'apparato di riferimenti bibliografici e indici: indice delle intestazioni dei manoscritti e delle opere a stampa, indice bibliografico generale delle intestazioni delle opere di gastronomia, possedute e non possedute dalla Fondazione, indice cronologico Bing, Uniform title, dedicatari, ex libris, soggetti (907 voci), autori secondari e curatori, luoghi di edizione, tipografi, editori, librai, localizzazione, mappe cronologiche, bibliografico generale delle intestazioni, localizzazione generale. L'opera deve la sua fama e la sua autorevolezza non solo alla ricchezza e al pregio delle opere raccolte da Bagnasco, che firma la cura generale dei tre volumi, ma anche all'espertissimo coordinamento di Piero Innocenti, il quale firma l'insuperato saggio introduttivo, *Per una bibliografia della cucina e della tavola italiana*, al quale si rimanda comunque per una più completa e accurata bibliografia delle bibliografie gastronomiche (fino al 1994), italiane e straniere, distinte in Bibliografie, Cataloghi di collezioni particolari, Criptobibliografie.<sup>18</sup>

In questa sede non si pretende di attingere il livello di autorevolezza scientifica e di completezza descrittiva raggiunto da Innocenti, ma – giova ripeterlo – di operare una più ristretta, ma anche più aggiornata e divulgativa selezione, destinata, più che agli studiosi e agli addetti ai lavori, a chi deve, bilanci permettendo, operare una selezione, più o meno estesa, a fini anche pratici di acquisizione, dei libri di cucina, non solo ricettari, pubblicati in Italia dalle origini a oggi. La precisazione tende a giustificare il riferimento anche a bibliografie chiuse alla data del 1899, in considerazione del fatto



Sovraccoperta di Guido Pensato – Saverio Russo, *Le carte in tavola. Alimentazione e cucina in Capitanata. Materiali*, Foggia, Claudio Grenzi editore, 2005

che moltissimi dei più importanti “libri antichi”, spesso utili ancor oggi, sono stati oggetto di ristampe anastatiche o di nuove edizioni *tout court* (in particolare dall'editore Forni di Sala Bolognese, ma non solo), generalmente segnalate nella più recente delle bibliografie che saranno qui elencate.

Un anno dopo B.IN.G. è il Ministero dei beni culturali a farsi promotore della cura di tre volumi, pubblicati da De Luca, collettivamente intitolati *Le cucine della memoria. Testimonianze bibliografiche e iconografiche dei cibi tradizionali italiani nelle Biblioteche Pubbliche Statali*.

Vi confluiscono quasi 200 contributi storici e bibliografici relativi ai fondi gastronomici di 45 grandi biblioteche italiane (per lo più nazionali, statali e universitarie statali). Sono da apprezzare le schede descrittive, ricche e accurate (e ragionate per le opere di maggior rilievo). Finalmente, tra il 1998 e il 2001, Maria Paleari Henssler, titolare della libreria milanese “Il Collezionista”, pubblica un volume, più uno di Indici e uno di Addenda, di testi latini e italiani di gastronomia stampati tra il XV e la fine del XIX secolo, comprendente opere e edizioni visionate direttamente e altre prelevate da altri repertori, contrassegnate da un asterisco: in pratica una bibliografia (non più solo un catalogo) ibrida, secondo la canonica distinzione operata da Malclès, vale a dire in parte primaria e in parte secondaria.<sup>19</sup>

Essa si fa apprezzare per la sua natura di bibliografia,

“nel senso classico (e tecnico) del termine” (Innocenti), meno (se la si confronta con B.IN.G.) per ricchezza e tipologia di indici e per quel curioso schema denominato “Categorie” (complessivamente 83), che non è “né un thesaurus, né una classificazione, ma una semplice divisione a grandi linee, organizzata alfabeticamente”.<sup>20</sup> Lo schema non convince del tutto, se non altro per la sua eterogeneità, che fonde disinvoltamente voci semantiche (soggetti veri e propri, es. “Allevamenti”) e voci formali (tipologie di pubblicazioni, come “Almanacchi” e, in un caso, “Antologie”, senza alcun riscontro reale nella lista delle opere). La medesima natura “ibrida”, di repertori in parte primari e in parte secondari, si ritrova nelle ultime due bibliografie considerate, quelle senza dubbio più “utili” e funzionali a un lavoro di selezione finalizzata alla “formazione” e allo sviluppo di una raccolta gastronomica nelle biblioteche (pubbliche e private), per via dell’aggiornamento (2009 e 2011) e per la presenza, contemporanea, di opere antiche o moderne di difficile reperibilità, e di opere disponibili al momento della pubblicazione dei due repertori.

Il primo, pubblicato nel 2010 da Casa Artusi, potrebbe essere definito una bibliografia “speciale” o “formale”, perché, almeno nel titolo (*Ricettari di casa. Materiali per una bibliografia italiana 1800-2009*), sembrerebbe limitarsi a una sola tipologia di pubblicazione, i ricettari di casa appunto.<sup>21</sup> Il corpus bibliografico vero e proprio, i numerosi ed esaustivi indici, l’estensione semantica, voluta dagli autori, di entrambi i termini lo avvicinano in modo rilevante a una bibliografia generale o quasi. Per

intenderci, l’espressione “ricettari di casa” comprende ricettari ricavati dalla trascrizione di manoscritti, brogliacci, fogli sciolti riorganizzati in un qualche ordine, ricettari comunque elaborati in un ambito familiare, dai single alle famiglie “allargate” o collettive (collegi, scuole, carceri, conventi, caserme ecc.), ricettari ricondotti all’intestazione dell’autore delle ricette, dalle più o meno anonime “nonna Genia” o Zia Fiorina, a figure ben note della cultura italiana come Matilde Serao o Ugo Tognazzi. In categorie a parte sono inseriti: ricettari non di provenienza, bensì di destinazione casalinga o familiare, fino a comprendere celebri ricettari “familiari” come quelli di Artusi, Giaquinto, Ada Boni, Allan Bay; ricettari qui detti “per impieghi speciali” (feste e rituali, afrodisiaci ecc.); ricettari letterari (ma anche artistici, cinematografici ecc.) desunti o sviluppati da studiosi e compilatori a partire da opere dell’ingegno (es. ricettari inseriti in romanzi e racconti, in diari, biografie e autobiografie, film, es. *I promessi sposi*, *Via col vento* ecc.) da non confondere con quelli elaborati personalmente e direttamente da personaggi illustri (Fabrizi, Eduardo ecc., considerati ricettari di casa *tout court*).

Con queste delimitazioni gli autori sono riusciti a mettere insieme ben 925 ricettari tra il 1800 (prima di questa data sarebbe molto azzardato parlare di ricettari di casa o familiari) e il 2009. Di grande interesse è la storia bibliografica che accompagna ciascun titolo.

Il secondo repertorio cui vogliamo accennare, *Lo scaffale del gusto*,<sup>22</sup> è quello a più manifesta destinazione bibliotecaria e di natura più generale, opera degli stessi

autori del precedente. Esso è frutto della collaborazione tra l’Istituto per i beni artistici, culturali e naturali della Regione Emilia-Romagna (IBC), il Consorzio BAICR (Biblioteche, archivi e istituti culturali di Roma) e Casa Artusi, il primo centro italiano interamente dedicato alla cucina di casa e alla cultura dell’alimentazione, nato a Forlimpopoli, patria di Pellegrino Artusi, nel 2007. Si tratta di una guida bibliografica che si propone come strumento di orientamento e di lavoro per tutti coloro che vogliono, per motivi diversi, avviare o sviluppare una raccolta documentaria dedicata alla gastronomia italiana. Uno degli aspetti più apprezzabili

#### Le sezioni de *Lo scaffale del gusto*

| SEZIONI                      | TIPOLOGIE FORMALI                                         | NUMERO DI INTESTAZIONI |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------|
| Gli antenati                 | [Testi anteriori al 1891]                                 | 14                     |
| Orientiamoci!                | Bibliografie                                              | 5                      |
| Saperla lunga                | Enciclopedie, atlanti e lessici generali                  | 48                     |
| Una volta si faceva così     | Storie e saggi                                            | 68                     |
| Conosco un posticino...      | Guide e itinerari                                         | 48                     |
| Occhio alle dosi!            | Trattati, manuali e ricettari                             | 55                     |
| Per tutti i gusti            | Trattati, manuali e ricettari specifici                   | 70                     |
| È magné                      | Ricettari locali                                          | 67                     |
| La cucina di casa mia        | Ricettari di casa                                         | 53                     |
| Fegato qua, fegato là...     | Ricettari letterari, artistici, cinematografici           | 34                     |
| Arte in tavola!              | Iconografia gastronomica                                  | 20                     |
| Non solo cibo                | Libri di casa e galateo                                   | 11                     |
| Il romanzo della gastronomia | Opere letterarie e teatrali                               | 83                     |
| Il feroce Salatino           | Libri per bambini e ragazzi                               | 39                     |
| In edicola                   | Riviste correnti                                          | 10                     |
| Chez Internet                | Portali, siti e periodici italiani sulla cultura del cibo | 16                     |

di questa “guida” è che dà un’idea piuttosto attendibile di quante e quali cose si intendano oggi per “libro di cucina”, già attraverso la divisione in sezioni, nelle duplici denominazioni, in quelle convenzionali, formali e in quelle “creative”, molto estrose. Mutano le tipologie, rispetto al passato, forse si moltiplicano; la categoria dei ricettari (a sua volta ramificatasi a dismisura) continua a essere la più numerosa e più “riconosciuta” nell’accezione comune, ma si conferma che “libro di cucina”/“ricettario” è un falso sinonimo.

In ragione della destinazione e del suo carattere, più selettivo e generale, in questo repertorio le singole schede, short title come nel precedente, sono tuttavia corredate da un abstract. Anch’esso propone, in misura minore, brevi inserti “narrativi”, costituiti però da schede biografiche di alcuni degli autori (gastronomi e no) citati nel repertorio, laddove *Ricettari di casa* riportava brani “letterari” tratti da alcune delle opere ivi incluse. A chiusura di questo più che breve panorama, che meriterà, prima o poi, uno sguardo più dettagliato e documentato, attento e approfondito, si possono trarre alcune fugaci conclusioni. Va segnalato innanzitutto che, in linea di massima, i repertori retrospettivi o chiusi (compresi i due più recenti) sono, per quel che riguarda le fonti a stampa, gli unici su cui possiamo contare.

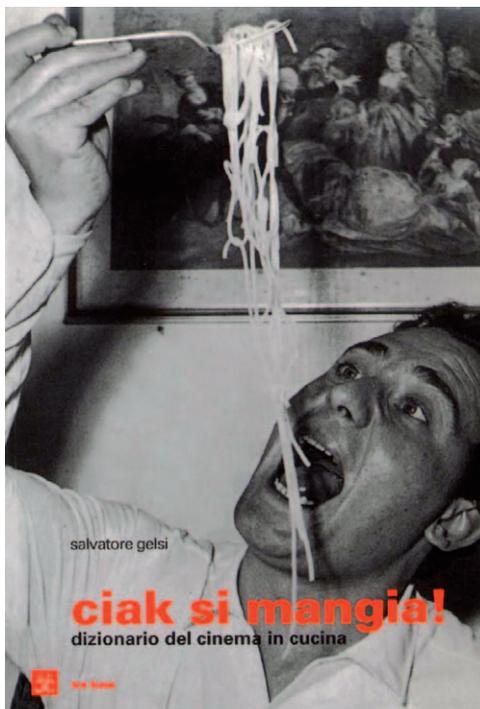
Una bibliografia gastronomica corrente in Italia non esiste. L’unico modo per ricavarcela in proprio (ma con i crismi dell’autorevolezza) è il ricorso alla Bibliografia nazionale italiana e, in particolare – ma siamo ormai sul terreno delle risorse online – alla ricerca per numero di Classificazione decimale Dewey, che raggruppa la maggior parte dei titoli di nostra pertinenza nelle classi 641 (che include la culinaria, la scienza dell’alimentazione, cibi e bevande, etc.) e 394.1 (Usi e costumi generali. Cibi, bevande, droghe, tabacco). Un’altra risorsa corrente online, di cui si parlerà dunque a tempo debito, è la BGI (“Bibliografia Gastronomica Italiana”, ricca di circa 15.000 titoli a partire dal 1474) ferma al 2009. Ad accentuare la vocazione “retrospettiva” della bi-

bliografia gastronomica a stampa (ma è onesto avvertire anticipatamente di non attendersi “miracoli” dalle risorse online) basta solo un accenno al fatto che non sono stati presi in considerazione qui i numerosi cataloghi utilizzabili in funzione bibliografica, stranieri e internazionali, comprendenti testi italiani (sempre retrospettivi e a vocazione bibliologica, bibliofila, collezionistica), pubblicati tra la seconda metà del Novecento fino ad oggi. Stesso discorso si potrebbe fare: a) per i cataloghi editi di mostre, piccole e grandi, spesso locali;

b) per le opere di consultazione di natura non bibliografica o contenenti criptobibliografie.<sup>23</sup>

Tutte queste fonti, per tacere di altre ugualmente complementari alla bibliografia (più vantaggiose per i fruitori quelle online e ancor di più se consultabili full text), non arriverebbero comunque a costituire un corpus bibliografico e di *reference* che altre discipline (non tutte) possono vantare, ma ridurrebbero certamente un gap che allo stato attuale è ancora considerevole. A tal fine è gioco-forza doversi rivolgere da un lato alle biblioteche o altri istituti documentari, quelli specializzati e quelli dotati di importanti fondi di materiali convenzionali (libri e riviste) e di *non-book materials* (menu, stampati pubblicitari, figurine...), e dall’altro alle risorse

online, che saranno oggetto, in questa rivista, di contributi, a questo collegati e successivi.



Copertina di Salvatore Gelsi, *Ciak, si mangia. Dizionario del cinema in cucina*, Mantova, Trelune, 2000

## NOTE

<sup>1</sup> Cfr. PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e cura di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 2007 (prima edizione: Firenze, S. Landi, 1891); ADA BONI, *Il talismano della felicità*, nuova edizione, Roma, Colombo, 1999 (prima edizione: Roma, Ed. della Rivista Preziosa, 1925); LUIGI CARNACINA, *La grande cucina*, Milano, Fabbri, 1994, 9 v.; GUALTIERO MARCHESI, *Il grande ricettario*, Novara, De Agostini, 2010 (prima edizione: Novara, De Agostini, 1993).

<sup>2</sup> FERRAN ADRIÀ, *Il pranzo in famiglia*, Milano, Phaidon, 2011.

<sup>3</sup> Cfr. ALLAN BAY, *Cuochi si diventa. Le mille ricette di Allan Bay*, Milano, Feltrinelli, 2009; GIANFRANCO VISSANI, *La grande cucina di Gian-*

franco Vissani, Roma, La Repubblica, 1999; ID., *Il Vissani. 400 ricette in 100 menu*, Roma, Rai-Eri, 2003.

<sup>4</sup> GUIDO PENSATO – RINO PENSATO, *Bibliografia, biblioteconomia e gastronomia. 'È scherzo od è follia?'*, in *Studi e testimonianze offerti a Luigi Crocetti*, a cura di D. Danesi [et alii], Milano, Editrice Bibliografica, 2004, p. 649-666. Cfr. anche: GUIDO PENSATO – SAVERIO RUSSO, *Le carte in tavola. Alimentazione e cucina in Capitananta. Materiali*, Foggia, Claudio Grenzi editore, 2005, in particolare i paragrafi: RINO PENSATO, *In cucina passando per la biblioteca*; ID., *Alle origini di una cucina 'minore'*; ID., *Ricettari, memoria e pratiche cucinarie*, p. 109-123.

<sup>5</sup> RINO PENSATO, *Cinque secoli di libri in tavola*, "o.n.", n. 1, 2008, p. 50-53.

<sup>6</sup> L'antologia di Lattanzio, che possiamo citare brevemente *De divinis institutionibus* (col titolo della prima delle opere in essa contenuta), è datata Subiaco 29 ottobre 1465. È opportuno far rilevare che nello stesso anno lo stesso stabilimento tipografico pubblicò un *Donatus pro puerilis* (oggi disperso) e un *De oratore* di Cicerone (non datato, ma finito di stampare, secondo alcuni studiosi, prima del 30 settembre). La sostanza non cambia. Il primo libro a stampa vide la luce a Subiaco nel 1465.

<sup>7</sup> Ce ne fornisce una esaurientissima e imprescindibile raccolta *L'Arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1992 (prima edizione: 1987).

<sup>8</sup> RINO PENSATO, *Pellegrino Artusi e la sua opera: 1891, 1911-2011*, "Biblioteche oggi", 29, 2011, n. 8, p. 43-47.

<sup>9</sup> Vedine la ristampa: THEODOR DREXEL, *Catalog der Kochbücher-Sammlung*, Mansfield, Martino Fine Books, 1999.

<sup>10</sup> La prima edizione di Hannover del 1885 è stata ristampata circa 10 anni orsono: CARL GEORG, *Verzeichnis der Litteratur ueber Speise und Trank*, Mansfield, Martino Fine Books, 2000.

<sup>11</sup> MARCO ANTONIO LASTRI, *Bibliotheca georgica...*, Firenze, Moücke, 1787.

<sup>12</sup> RICHARD BETHELL MORLAND TOLLEMACHE, LORD WESTBURY, *Handlist of italian cookery books*, Firenze, Olschki, 1963.

<sup>13</sup> LORENZO VANOSI, *Bibliografia Gastronomica Italiana fino al 1950*, Pinerolo, Editrice tecnica molitoria, 1964.

<sup>14</sup> GEORGES VICAIRE, *Bibliographie gastronomique...*, Paris, Rouquette et fils, 1890.

<sup>15</sup> 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. 42.

<sup>16</sup> BIBLIOTECA NAZIONALE MARCIANA, *Arte della cucina e alimentazione: nelle opere a stampa della Biblioteca nazionale Marciana dal 15. al 19. Secolo*, [A cura di Anna Alberati... et alii], Roma, Istituto poligrafico e Zecca dello Stato, 1987-.

<sup>17</sup> FONDATION BIBLIOTHÈQUE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE, *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia. Sec. 14-19*, a cura di Orazio Bagnasco. Sorengo, Edizioni B.IN.G., 1994, 3 v..

<sup>18</sup> PIERO INNOCENTI, *Per una bibliografia della cucina e della tavola italiana*, in *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia. Sec. 14-19*, cit., p. 15-39.

<sup>19</sup> MARIA PALEARI HENSSLER, *Bibliografia latino italiana di gastronomia*, Milano, Chimera Editore, 1998-2001, 3 v. Tra i "repertori bibliografici nel senso classico (e tecnico) del termine" (Innocenti), vanno segnalati almeno, tra gli stranieri comprendenti opere italiane, quello di Vicaire (cfr. nota 13) e KATHERINE GOLDEN BIT-

TING, *Gastronomic Bibliography*, San Francisco, s. e., 1939 (rist. Milano, Libreria Il Collezionista, 1981).

<sup>20</sup> PIERO INNOCENTI, *Per una bibliografia della cucina e della tavola italiana*, cit., p. 22.

<sup>21</sup> RINO PENSATO – ANTONIO TOLO, *Ricettari di casa. Materiali per una bibliografia italiana 1800-2009*, Forlimpopoli, Casa Artusi, 2010.

<sup>22</sup> RINO PENSATO – ANTONIO TOLO, *Lo scaffale del gusto...*, cit.

<sup>23</sup> Ne citiamo qui, a scopo puramente esemplificativo, alcuni esempi, riferiti alle tre tipologie:

a) ANDRÉ SIMON, *Bibliotheca gastronomica*, London, The Food and Wine Society, 1953 (rist.: London, The Holland Press, 1978); HENRY NOTAKER, *Printed cookbooks in europe, 1470-1700: a bibliography of early modern culinary literature*, New Castle (DE.), Oak Knoll Press, 2010;

b) BIBLIOTECA COMUNALE. LUGO, *La cultura gastronomica nelle raccolte della Biblioteca Trisi*, Lugo, Walberti, 1999; *Leggere e gustare. Per un piacere informato dei sapori*, Bologna, Biblioteca Sala Borsa, 2004; BIBLIOTECA PROVINCIALE. FOGGIA, *De gustibus. Catalogo della mostra bibliografica e documentaria*, [a cura di Milena Tancredi... et al.], Foggia, Centro grafico francescano, 2007;

c) CLAUDIO BENPORAT, *Storia della gastronomia italiana*, Milano, Mursia, 1990; *L'alimentazione*, a cura di Alberto Capatti, Alberto De Bernardi e Angelo Varni, Torino, Einaudi, 1998, fa parte di: *Storia d'Italia. Annali. 13; ISTITUTO DELL'ATLANTE LINGUISTICO ITALIANO, Atlante linguistico italiano*, Roma, Istituto Poligrafico dello Stato, 1995-vol. 5: *La casa e l'arredamento. La cucina: il fuoco e il focolare; utensili da cucina; la tavola, le stoviglie, i mobili; l'acqua, il rigovernare e la pulizia*. Carte 393-524. Materiali raccolti da U. Pellis... [et al.], redatto da L. Massobrio... [et al.]. 2001; vol. 6: *L'alimentazione. I pasti; i cibi: pane e farina, minestre, pasta e riso, companatico e dolci; condimenti e preparazioni*. Carte 525 - 614. Materiali raccolti da U. Pellis... [et al.], redatto da L. Massobrio... [et al.]. 2003; *Atlante della alimentazione e della gastronomia*, coordinamento di Massimo Montanari, Françoise Sabban, Torino, Utet, 2004, 2 v.; MARCO GUARNASCHELLI GOTTI, *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, Milano, Mondadori, 2007; *Storia dell'alimentazione*, a cura di Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Roma-Bari, Laterza, 2007 (prima edizione: 1997); ALBERTO CAPATTI – MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2008 (prima edizione: 1999); ENRICO CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011.

## ABSTRACT

This essay, the first out of three, is an analysis of Italian cookbook bibliographies, in a historical perspective. The main bibliographical tools are described, in order to help librarians in creating their "cookbook shelves".

This first part contains, also, an historical overview of ancient Italian books about cooking and food.