



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**



## **LA CUCINA IN BIBLIOTECA**

**CONVEGNO "GASTRONOMIA E PROMOZIONE CULTURALE  
RUOLO DELL'EDITORIA E DELLE BIBLIOTECHE"**

**20 NOVEMBRE 2013**

L'Accademia Italiana della Cucina ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. L'Accademia, per il conseguimento del suo scopo: studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte e dà pareri in materia, su richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni, di istituzioni pubbliche e private, ed opera affinché siano promosse iniziative idonee a favorire la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana. Promuove e favorisce tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possano contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costumi, di civiltà, di cultura e di scienza.

I QUADERNI DELL'ACCADEMIA  
NUMERO OTTANTATRE

Collana a cura di:  
Silvia De Lorenzo

Progetto grafico e impaginazione:  
Simona Mongiu

© 2014 - Accademia Italiana della Cucina  
20124 Milano - Via Napo Torriani, 31  
tel. 02 6698 7018 - fax 02 6698 7008  
[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)  
[segreteria@accademia1953.it](mailto:segreteria@accademia1953.it)  
ISBN 978 8889116 31 9

Stampato in Italia

*In copertina: elaborazione grafica dell'opera  
"Natura morta con candela accesa", 02454011077 di Pieter Claesz,  
l'Aia, Gabinetto reale di pitture Mauritshuis. Paesi Bassi.*

**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA  
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

# **LA CUCINA IN BIBLIOTECA**

**CONVEGNO "GASTRONOMIA E PROMOZIONE CULTURALE  
RUOLO DELL'EDITORIA E DELLE BIBLIOTECHE"  
20 NOVEMBRE 2013**



## *SCRIPTA MANENT VERBA VOLANT*

**A** cosa servono i libri al tempo di Internet? Quale il ruolo di un'editoria tradizionale per un tema così effimero come pare quello della gastronomia? E le biblioteche nel mondo della rete?

Per affrontare, e certamente non per dare una risposta a questi interrogativi, e ad altri a essi connessi, è forse bene iniziare dall'idea, più volte avanzata, che gastronomo non è il cuoco e neppure il più o meno raffinato intenditore di cucina, ma è chi dedica la sua attenzione e i propri studi alla cultura alimentare, nei suoi diversi aspetti, tanto che qualcuno ha sostenuto che solo un letterato può essere gastronomo, anche se, possiamo aggiungere, non è vero il contrario. A riprova di questa opinione bastano forse tre nomi di letterati: Anthelme Brillat Savarin, Pellegrino Artusi e, non ultimo, Orio Vergani. Al tempo stesso si potrebbero citare molti letterati che certamente non erano gastronomi. L'attività del gastronomo necessariamente si esercita attraverso i libri.

Stringente è la necessità che lega la gastronomia al libro e il fatto che ogni gastronomo, degno di questa qualifica, sia un letterato. Il libro, anche nella cultura alimentare, e quindi in gastronomia, è infatti l'indispensabile collegamento con un passato e un futuro e, almeno in parte, riduce il carattere effimero della gastronomia stessa. È nel libro che si ferma e si conserva il risultato della discussione e soprattutto della critica che costituisce l'essenza o, se si vuole usare un'altra immagine, l'anima della gastronomia.

Un'opera gastronomica, è stato affermato, è effimera, anche se lascia la memoria di un'emozione, che il gastronomo vuole conoscere, anche per tramandarla, attraverso una documentazione non effimera, quale è appunto lo scritto che si mantiene nel tempo.

La gastronomia può divenire un'arte compiuta nella misura in cui riesce a superare i limiti dell'effimero e di una memoria individuale e collettiva, in modo analogo a quanto è avvenuto per altre arti, come potevano essere il canto e la musica.

Nella prospettiva ora accennata, va situata la recente esplosione delle pubblicazioni dedicate alla cucina, che in Italia, e secondo l'ISTAT, sarebbe di circa settecento libri l'anno, senza contare quanto è stampato su giornali e riviste di vita effimera.

Questo fenomeno editoriale trova una sua parziale giustificazione anche nella voglia, se non nella necessità, di sopperire alla mancanza di una tradizione interrotta dai cambiamenti sociali e soprattutto familiari.

La quasi improvvisa valanga editoriale, associata alla altrettanto ampia invasione della cucina nei mezzi di comunicazione visiva, televisione in testa, pone di fronte alla necessità di sceverare l'editoria gastronomica dalla spettacolarizzazione alimentare, pur non sottovalutando il valore di quest'ultima come documento sociologico.

Una distinzione con il libro di un'editoria consapevole è necessaria, considerando quanto si trova sulla rete, la nuova piazza non delle idee, ma di un effimero chiacchiericcio anche per il cibo.

Queste brevi notazioni portano a dover considerare il ruolo dell'editoria, che deve differenziarsi dalla pubblicistica giornaliera e settimanale, e delle biblioteche, non senza aver prima accennato al libro informatico, evitando che divenga quasi un ossimoro.

Il libro, anche in gastronomia, svolge il suo ruolo se riesce a superare la vacuità dell'effimero, sia come pubblicazione istantanea sia come supporto evanescente. *Scripta manent, verba volant*, abbiamo intitolato questa presentazione, perché il libro, contrastando l'effimero, è determinante per la cultura e la sua promozione. Non è certamente un caso che la scrittura sia discriminante tra storia e preistoria e in questa prospettiva vanno viste le biblioteche, soprattutto oggi.

Esse non sono tanto una raccolta di libri, quanto un sistema culturale di mantenimento e di elaborazione del sapere e della cultura, e un luogo privilegiato per un confronto di idee dove il gastronomo si distingue dal bibliofilo.

Se il gastronomo è un intellettuale che ama e usa il libro e le biblioteche per il loro valore e funzione culturale, per il bibliofilo, invece, il libro è da collezionare, importante per grafica, presentazione e rarità. Senza sottovalutare la non rara connotazione strettamente personalista del bibliofilo collezionista.

Il recente, imponente e, per certi aspetti, dilagante sviluppo editoriale pone la necessità di affrontare, in modo efficiente, il gran numero di libri e di risolvere il sorgere di sempre nuovi settori specialistici, come per esempio quello della gastronomia.

Una soluzione è indubbiamente quella di una rete di collegamento tra le diverse biblioteche generaliste e soprattutto tra quelle specializzate.

Le biblioteche, per il loro ruolo culturale, hanno stretti rapporti, se non sono essenzialmente connaturate, con ogni entità culturale, e tra queste le Accademie.



Molte Accademie hanno sede in biblioteche, e la gran parte di esse ne ha una propria, che deve essere fruibile. Questo è possibile con un'ampia connessione in rete, fornendo servizi d'alto standard professionale, che solo una cultura bibliotecaria può assicurare, insieme ad affidabilità e garanzie di un alto livello culturale.

Considerando il ruolo culturale delle Accademie e delle biblioteche nell'attuale sviluppo della gastronomia, il concetto di rete, nell'uso del patrimonio librario, si deve estendere a quello dei confronti tra i gastronomi, che non possono essere soddisfatti dai pur importanti contatti tramite scritti o mezzi informatici, ma che necessitano di contatti personali.

Nessun ambiente, come una biblioteca, è più adatto per la propiziatrice presenza dei libri, testimoni e depositari di cultura.

Un vivo ringraziamento ai numerosi Relatori del convegno che si è svolto presso la Biblioteca di Ateneo dell'Università degli Studi di Milano-Bicocca, in occasione dell'inaugurazione della nuova sede della Biblioteca dell'Accademia. Una collocazione che consente l'accesso al pubblico per la consultazione del patrimonio bibliografico accademico. Perché la tradizione orale non ha futuro se non è legata alla materialità di un testo.

**GIOVANNI BALLARINI**

*Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina*





# **LE RELAZIONI**



## LA CUCINA ITALIANA SI SALVA IN BIBLIOTECA

*Fondare biblioteche è un po' come costruire ancora granai pubblici: ammassare riserve contro l'inverno dello spirito che da molti indizi, mio malgrado, vedo venire.*

*(Marguerite Yourcenar, Memorie d'Adriano)*

### Cucina, bene culturale

La cucina italiana è un materiale concretamente disponibile sulle tavole private e pubbliche e un bene culturale immateriale sparso tra tutti coloro che mangiano nel territorio italiano, con molte sue tracce anche oltre i confini nazionali. La cucina italiana, mai come oggi, s'inserisce nell'ambito della multiculturalità alimentare europea e di una "tempesta delle cucine", una sfida recente che quelle europee e mondiali si trovano a fronteggiare.

In questo schematico contesto, è necessario stimolare e diffondere una maggiore sensibilità e una maggiore consapevolezza del valore di un'eredità culturale ricca, articolata e stratificata, cronologicamente e regionalmente, della cucina italiana.

L'Accademia Italiana della Cucina si occupa di cucina, cucina esercitata e mangiata, cucina trasmessa, cucina scritta, cucina rappresentata - *volenti o nolenti* - con sempre nuovi mezzi di comunicazione, cucine di ieri e di oggi, cucine nostre e di altri popoli e Paesi, vicini e lontani.

Un lavoro di elevato impegno e al tempo stesso di grande attualità, per la centralità che il cibo e le sue trasformazioni, la cucina in altre parole, hanno nel mondo attuale e si prevede in quello futuro.

Di grande importanza è la "cucina mangiata", vale a dire gli stili alimentari oggi correnti, sia nella grande ristorazione organizzata, sia presso i ristoranti e nelle famiglie, in relazione anche alla loro modificazione, nelle dimensioni e composizione, ma soprattutto in rapporto al cambiamento dei tempi.

Tempi di preparazione sempre più ristretti, dell'ordine di minuti, che portano al sempre più frequente uso di cibi pretrattati e di piatti pronti, e tempi di consumo ridotti che alterano i rapporti tradizionali con la cucina.

Nel tempo odierno della velocità e della simultaneità imperanti, con colazioni, pranzi e cene in luoghi affollati o dominati da continue presenze mediatiche, scompare la lentezza di assaporare un cibo.

Scompare, quindi, la possibilità di una ponderata valutazione e si apre la strada a un'accettazione acritica e indiscriminata di cibi e cucine estranee. Con la fretta, in cucina e nei suoi consumatori, svanisce ogni rapporto con le tradizioni del passato e al tempo stesso è impedita ogni conoscenza critica del presente.

Allo stesso modo, non è possibile formulare giudizi ponderati sulle altre cucine e, non da ultimo, non è neppure possibile riconoscere il sempre più rapido movimento di trasformazione che sta avvenendo nella cucina in Italia, in piena "tempesta" culturale.

## Cucina, una storia di libri

**A**nche in cucina bisogna distinguere tra memoria e storia. La memoria riguarda le ultime due, al massimo tre generazioni, non più di un secolo, e risiede nelle conoscenze trasmesse con il saper fare, spesso in dialetto o in lingua locale o, al massimo, con l'aiuto di qualche quaderno di cucina.

La storia della cucina italiana, fino a circa un secolo fa, è fatta dai libri.

Se per un piatto o una ricetta, come quella di un dolce noto, per esempio la spongata, con la memoria possiamo risalire a qualche decina di anni, con i libri possiamo risalire fino all'anno 3 dopo Cristo, quando Ovidio, nel Libro I dei *Fasti*, dedicato al dio bifronte *Janus*, Gennaio, la descrive tra i doni del primo giorno dell'anno, menzionando frutta con il miele in un involucro bianco e con bucherelli come un favo, rotondo come il disco solare.

Tutto cambia anche in cucina con i libri, quando la stampa li diffonde, come sta cambiando oggi quando anche i libri si modificano e sono affiancati, o in diverso modo sostituiti, da nuovi mezzi audiovisivi informatici.

La trasformazione politica, economica e sociale del Paese, dall'Unità e per tutto il Novecento, è profondissima, con conseguenze molto rilevanti sulla cucina che dai libri, usati da un'esigua minoranza (nel 1861, circa il 10% della popolazione) diventa, seppur tardivamente, una cucina di una lingua parlata da oltre il 90% degli italiani, che pur partendo e mantenendo diversità locali, tende a uno stile unitario nazionale.

Il processo d'italianizzazione della cucina italiana avviene in tempi, forme e

modi diversi, per lo più spontaneamente, sotto la spinta di fattori sociali ed economici imponenti.

L'unificazione politica porta a un esercito, un'amministrazione e una scuola unitari, in gran parte centralizzati, e alla necessità, inedita per la maggior parte delle persone che per secoli hanno abitato questo territorio, di confrontarsi con cibi e stili alimentari a loro sconosciuti o poco noti. Condizioni che s'incrementano con le guerre, l'industrializzazione e i rilevanti fenomeni migratori a essa connessi.

Milioni d'italiani si spostano dalle campagne e dalle montagne alle città, e dal Sud al Nord del Paese, e l'emigrazione verso l'estero ne porta circa trenta milioni, tra il 1880 e il 1910, fuori dai nostri confini.

I grandi mezzi di comunicazione di massa (radio, cinema, televisione), in seguito, mettono in contatto sempre più italiani e anche con la pubblicità diffondono nuovi cibi e stili alimentari che inducono alla formazione di nuovi modi di fare cucina.

I pochi italiani che frequentavano ristoranti e trattorie, e i molti che conoscevano solo le osterie, entrano nei bar e soprattutto usufruiscono della grande ristorazione organizzata.

L'Italia, in ogni modo, è stata e rimane un Paese tipicamente multiculturale, che si esprime con la lingua e la cucina.

Anche oggi oltre un terzo della popolazione che usa abitualmente un dialetto, in casa e sui luoghi di lavoro si ritiene abbia anche abitudini alimentari che s'ispirano alle sue radici.

Si aggiungano circa il 5% d'immigrati, persone provenienti da centottanta Paesi diversi di tutto il mondo, che hanno portato qui la loro lingua e i loro costumi alimentari, e la percentuale simile di greci, albanesi, tedeschi, provenzali, franco-provenzali, francesi e catalani che formano le minoranze storiche anche di costumi alimentari presenti da secoli sul nostro territorio.

In questo quadro frammentato, anche per la cucina s'individuano due linee tra loro contrastanti: l'una porta al centro e l'altra se ne allontana. Da una parte la storia ci insegna che la cucina italiana è multicentrica. Non esiste una cucina italiana, ma in Italia vi è la cucina delle venti regioni, cento provincie, quattromila comuni. Una cucina che cambia a ogni giornata di cammino e che ha testimonianze prevalentemente antropologiche e che, solo di recente, inizia ad avere una documentazione storica bibliografica.

Tuttavia, fin dal 1200 vi è l'altra linea di una cucina unitaria, almeno a livello delle grandi corti laiche ed ecclesiastiche. Una linea che parte dai *Ricettari* di Fe-

derico II, il più importante dei quali è il *Liber de coquina*, e dal *Tractatus de plantationibus arborum*, e di seguito si sviluppa nei diversi *Regimen sanitatis*, *Liber de arte coquinaria* del Maestro Martino da Como, *De honesta voluptate et valetudine* del Platina e via via, fino a giungere, dopo otto secoli e con l'unità anche politica dell'Italia, a *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi.

Anche per la cucina si ripete quanto avviene per la lingua, espressioni di una stessa realtà sociale, con una cultura frammentata di un popolo che parla dialetti e mangia locale, e un'altra di un ristretto ceto dominante che parla italiano e costruisce un unico stile alimentare.

### **Cucina, bene culturale immateriale e materiale**

**L**a cucina italiana, come tutte le altre cucine del mondo, è un importante bene culturale immateriale, diffuso capillarmente tra tutti quelli che la praticano, la consumano e ne godono.

Una cucina che non deve essere identificata soltanto con i suoi prodotti, ma soprattutto con le ricette, i trattamenti e gli usi, come dimostra, per esempio, il pesce conservato.

Baccalà o stoccafisso atlantici non sono prodotti del territorio italiano e tanto meno prodotti tipici, ma le loro trasformazioni culinarie diventano importanti marcatori culturali di singole cucine, dal baccalà alla vicentina al pesce stocco messinese.

Non tanto nei prodotti, ma nelle infinite ricette delle mille cucine italiane, con le loro singole specificità, si può cogliere la storia delle comunità locali, di famiglie e persone che di generazione in generazione hanno abitato la Penisola, dei contatti avuti con altri popoli e altre culture, della loro capacità di imporre la propria cultura all'esterno, al di là delle Alpi e oltre il Mediterraneo.

La cucina italiana per secoli, e fino a oggi, è influenzata dal suo carattere ecumenico d'incorporazione che le deriva dall'unificazione alimentare conseguente i commerci e gli scambi culturali dell'Impero Romano, e di cui rimangono ancora tracce evidenti nell'uso delle spezie, nelle *laganae* che diventano lasagne e lasagnette, *puls* e *pultes* che si trasformano in polenta e via dicendo.

Un carattere ecumenico d'incorporazione che permette alle molteplici cucine d'accettare e annettere, con propria e diversa interpretazione, alimenti e preparazioni culinarie di altri popoli. Su questa linea vi sono lo zucchero, la melanzana e soprattutto la pasta di grano duro arabe, come il pomodoro, la



patata, il tacchino americani, solo per fare alcuni esempi. Niente più italiano della pizza napoletana, preparata con grano duro mediterraneo, mozzarella di bufale provenienti dalle regioni asiatiche e pomodoro con radice americana.

Le cucine italiane sono piene di ricette d'origine araba, spagnola, francese, germanica e più recentemente anche asiatica, con reinterpretazioni di cucine di altri popoli. Al tempo stesso ricette italiane sono presenti in tutto il mondo e parole come pizza, panino, espresso e tiramisù sono tra gli italianismi più diffusi. Un tempo erano soprattutto i termini architettonici, musicali, scientifici, letterari che l'Italia esportava nel mondo, oggi prevalgono voci legate al comportamento quotidiano (dolce vita) e tra queste, quelle della cucina.

Inizialmente è favorita dai circa duecentocinquanta milioni d'italiani emigrati o loro discendenti, in seguito sono i cuochi che portano la cucina italiana nel mondo. Le cucine sono beni immateriali che lasciano tracce ben di là dei propri confini e sotto certi aspetti si può sostenere che i confini della cultura italiana sono quelli entro i quali si parla e si mangia italiano.

Una condizione che oggi suscita perplessità, soprattutto per quanto riguarda le imitazioni e gli usi impropri, temi che peraltro non possono essere qui affrontati. La cucina italiana, oltre a essere un bene culturale immateriale, per la sua lunga storia di cucina scritta e con una nutrita bibliografia che inizia poco dopo l'anno Mille, è anche un bene culturale materiale, che possiamo trovare solo nei libri e non in una transitoria ed evanescente memoria.

Non è questa la sede per sviluppare una storia dell'editoria culinaria e gastronomica antica, passata e recente in Italia, ma è necessario ribadire il concetto che la cucina diviene scienza e patrimonio immateriale soltanto attraverso i libri. Quella che si forma con i libri si salva con questi ed è nella biblioteca che si salva la cucina, anche e soprattutto in un periodo, come l'attuale, di "tempesta delle cucine".

## **Una cucina nella tempesta delle multiculturalure**

Oggi la cucina italiana è entrata nella "tempesta delle cucine" causata dalla globalizzazione, e deve affrontare se non nuove sfide, che già nel passato aveva affrontato e superato, una loro azione più rapida e intensa. Se le sfide del passato erano venti più o meno forti, ora sono tempeste.

La concorrenza di altre cucine, e più in generale la sfida del multiculturalismo

alimentare, richiede prima di tutto tutela di sé e insieme apertura all'altro. L'Europa si sta impegnando in questa direzione, perché considera il multiculturalismo coerente con i principi dei trattati costitutivi ed elemento fondante della propria identità.

Ciò deve avvenire anche per la cucina e la gastronomia, intese come beni culturali immateriali e materiali. Per questi ultimi, si ha una conferma con la già non più recente, consolidata tradizione di una normativa di protezione delle produzioni di origine, con i disciplinari e i marchi Dop e Igp.

Tutte le cucine dei popoli che costituiscono l'Unione Europea sono da tutelare nella loro interezza e diversità, perché in questo momento di "tempesta", per ragioni diverse, molte cucine tendono a ridursi, a perdere identità se non a scomparire sotto il dilagare di una cucina industriale.

Nello stesso tempo vi sono alcune cucine che tendono ad acquistare, nel nostro continente, un potere superiore rispetto a quello di tutte le altre, in evidente contrasto con il principio di unità nella diversità che ispira la costruzione della casa comune europea.

Il rischio è che alcune cucine perdano progressivamente le loro funzioni culturali, parte della loro storia, in un'Europa che si presenta come modello ed esempio unico al mondo.

Le cucine, come il passato ma anche il presente ci insegnano, possono separare i popoli se considerate espressioni di identità monolitiche e chiuse e diventare strumenti di rifiuto dell'altro.

Le cucine possono al tempo stesso unire popoli diversi, soprattutto se sono considerate parti di una competenza alimentare multipla, elementi essenziali di conoscenza del proprio interlocutore e ponti utili per quel dialogo interculturale. La sfida del multiculturalismo alimentare europeo è una sfida di pace, è un'opportunità per tutti i nostri popoli.

Questo deve implicare che ogni Stato europeo tuteli la propria cucina, e non solo i prodotti locali, diffondendo la loro conoscenza all'interno e all'esterno dei propri confini e promuovendoli, attraverso la scuola e in programmi di educazione permanente.

Al tempo stesso è necessario promuovere il pluriculturalismo culinario e gastronomico, eliminando sacche di provincialismo alimentare ma, soprattutto, intervenendo sul sempre più grave dilagare dell'analfabetismo alimentare, anche nei suoi aspetti culinari e gastronomici.

Riconoscendo alle cucine il loro carattere di beni culturali identitari delle persone e dei popoli, di modi diversi di conoscere e di analizzare la realtà, si scon-

giurano i rischi di una semplificante omologazione monoculturale non rispettosa della storia, della quale le biblioteche sono i sacri templi. Biblioteche che non solo custodiscono la storia e quindi l'identità di ogni cucina, ma che sono anche strumenti per combattere il dilagante analfabetismo alimentare italiano di una cucina barbara e imbarbarita.

## Cucina barbara e imbarbarita

**B**arbara è ogni cucina illeggibile. Con l'imbarbarimento, nella cucina si stanno insinuando modi che non sono più capaci di dire e comunicare alcunché di sensato sul cibo, salvo stimolare i sensi gustofattivi materiali.

Nell'antichità romana, barbari erano definiti gli stranieri che parlavano un linguaggio indecifrabile. Un termine onomatopeico nel quale il "bar" era incomprendibile, ma la sua ripetizione "bar-bar" indicava anche un balbetto senza senso. Il concetto di barbaro non si applicava soltanto al linguaggio, ma a ogni costume o manifestazione illeggibile e inintelligibile.

L'imbarbarimento si ha, invece, quando una propria e ben conosciuta parola o comportamento perde il suo significato e diviene più o meno comprensibile e quindi tende ad una più o meno significativa barbarie.

Concetti generali che ben si applicano alla cucina e mai come oggi divenuti attuali.

La barbarie in cucina vi è sempre stata e sotto un certo punto di vista non è totalmente negativa, presentando anzi alcuni aspetti positivi. Barbari erano inizialmente cibi quali la melanzana, la patata, il pesce secco del Nord, il mais e prima di loro molti frutti, ad iniziare dagli agrumi. Barbara fu, per esempio, la frittura dei Greci e non nota ai Romani. Barbarie di diversamente lunga durata, che scomparve quando i nuovi cibi furono letti, capiti e interpretati e contribuirono a formare la cucina nostrana. La caponata fu una delle interpretazioni nostrane della melanzana, come le patate fritte, il baccalà mantecato, la polenta e via dicendo.

Imbarbarimenti culinari vi furono anche nel passato, per esempio collegati al buio Medioevo, quando nelle popolazioni più povere si perse la capacità di leggere e interpretare un passato alimentare che fu tuttavia recuperato e fatto evolvere, in più alti profili e su piani diversi, nel Rinascimento.

Mai come oggi la cucina italiana si trova di fronte a nuove barbarie e soprattutto a un sempre più diffuso e intenso imbarbarimento.

Barbara, per la più parte degli italiani, è la maggioranza delle cucine straniere, anche quelle di alto livello e di pregiata cultura, come la grande famiglia delle cucine cinesi. Non basta, infatti, essere stati in un ristorante asiatico per capire che cosa si mangia.

Sarebbe come pretendere di conoscere la cucina di stile italiano mangiando una pizza con una birra e un tiramisù industriale.

Se gli altri sono per noi barbari, anche noi lo siamo per loro. I barbari in cucina non sono tuttavia tanto pericolosi quanto si può credere, perché abbiamo delle difese naturali, come il diverso gusto, e “se li conosci li eviti”.

Subdolo, pervadente e molto grave è l'imbarbarimento della nostra cucina, in tutti i suoi aspetti, ma soprattutto perché si sta perdendo il senso e la cultura del cibo e delle sue tradizioni identitarie. Il cibo è sempre più calorie, proteine, grassi e colesterolo e sempre meno cultura e tradizione significative e identitarie, anche in quella che era chiamata cucina della memoria.

Un imbarbarimento che è una regressione culturale e soprattutto diminuisce e sgretola le nostre difese contro le barbarie esterne.

Molti sono i segnali del dilagante imbarbarimento culinario, dai luoghi e momenti del mangiare, alla struttura del pasto, alle ricette, ai tipi di bevande e via di seguito. Si mangia sempre meno a tavola e sempre più in ogni luogo, architettando anche i “cibi da strada” o *food street*.

L'Italia si era giustamente vantata di aver diffuso le posate, mentre oggi assistiamo al diffondersi del mangiare con le mani, creando anche alimenti particolari, i cosiddetti *finger food*; non si mangia più con la regola dei tre momenti tradizionali della prima mattina, mezzogiorno e sera, ma disordinatamente e in modo caotico tutto il giorno. Il monopiatto, costituito da un'accozzaglia di preparazioni, ha una sempre maggiore diffusione e sostituisce l'equilibrata sequenza del primo, secondo e frutta.

Le ricette tradizionali sono massacrate e stravolte, spesso presentate in modi incongruenti, come la pasta *shakerata*; mentre cala il consumo del vino, cresce quello delle bevande frutto di sfrenate fantasie chimiche.

Tutti gli imbarbarimenti, dei quali abbiamo dato solo un cenno, non trovano più un collegamento con il territorio, il tempo presente o passato. Il cibo e soprattutto la cucina non suscitano alcun pensiero o ricordo identitario, quale derivava, per esempio, nell'alimentazione tradizionale.

Mai come in questo periodo è da recuperare e da meditare sull'Aforisma II di Jean-Anthelme Brillat-Savarin che recita “*gli animali si pascono, l'uomo mangia, solo l'uomo di spirito sa mangiare*”.

Con l'imbarbarimento è lo spirito che viene a mancare. Un assalto distruttivo alla tradizione che mai come oggi ha bisogno di una tutela attiva e non solo passiva.

La tutela della tradizione è la principale linea di difesa all'imbarbarimento. Una difesa che deve essere partecipe di un processo culturale profondo, capace di accogliere e incorporare le offerte alimentari e culturali degli altri, trasformando il cibo barbaro in un'occasione di dialogo e di arricchimento.

L'imperante e dilagante imbarbarimento della cucina italiana, mai come oggi deve richiamare alla tutela delle tradizioni, promuovendone e favorendone il miglioramento, combattendo anche l'analfabetismo alimentare.

### **Italiani analfabeti a tavola**

L'alfabetizzazione alimentare è un argomento che pare di scarso rilievo e al quale pochi s'interessano, se non per lamentarsi d'una incultura dilagante, in Italia, sul cibo, in cucina e sulla tavola.

Secondo una definizione ampiamente condivisa, una persona è alfabetizzata quando ha conoscenze e competenze essenziali che gli consentono di impegnarsi nelle attività con le quali operare pienamente nel suo gruppo e nella sua comunità.

Molteplici sono i modelli di alfabetizzazione, dando una particolare rilevanza all'approccio funzionale. Analfabeti, di conseguenza, sono coloro incapaci di "leggere" e "scrivere", e soprattutto che non capiscono e operano non sapendo quello che fanno in un particolare ambito, divenendo quindi analfabeti funzionali.

Anche in cucina e a tavola, un particolare rilievo hanno gli analfabeti funzionali. In una parola coloro che, pur facendo cucina anche con tecniche appropriate, e apprezzando i sapori di una buona tavola, non sanno perché, non hanno coscienza di quello che compiono e soprattutto sono spesso completamente estranei ai significati e ai valori culturali del cibo, delle sue trasformazioni e usi. In altre parole, sono al di fuori di una civiltà della tavola.

Pur non esistendo, in Italia, precise e dettagliate ricerche sul grado di alfabetizzazione alimentare, a ogni piè sospinto emergono elementi che testimoniano come nel nostro Paese l'ignoranza alimentare sia molto elevata e che sul cibo e sulla cucina vi siano idee assolutamente fantasiose.

Non altrimenti si può spiegare il dilagare e il successo di diete e di modelli alimentari i più irreali.

Sullo stesso piano va posta l'incapacità di gran parte della popolazione che vive in Italia (non solo italiani) di capire i diversi tipi di etichette, per un analfabetismo funzionale, mentre l'unico dato che rimane comprensibile è quello del prezzo.

Oggi, in Italia, prevale un paesaggio culturale dell'alimentazione e della tavola, dove domina un'ignoranza che alimenta la produzione d'idee fantasiose sull'origine e natura degli alimenti, sulla struttura e sui significati culturali dell'alimentazione stessa e dove imperversa la grande superficialità con la quale si leggono e si accettano idee estranee al proprio immaginario infantile.

In modo analogo, senza sminuire il fenomeno dei prodotti tradizionali e la ricerca di luoghi delle tradizioni alimentari, non bisogna nascondersi il vasto e apparentemente irrefrenabile dilagare delle falsificazioni, non solo degli alimenti, quanto del loro significato e utilizzo, spesso mascherati in fenomeni di *vintage* alimentare o di cucina del territorio.

La condizione ora accennata sembra contrastare con l'idea, se non con il ritornello, di un'Italia delle buone cucine della tradizione, dimenticando, o facendo finta di dimenticare, la scomparsa delle tradizioni che, con la loro autorevolezza, avevano un ruolo di alfabetizzazione.

Un tempo prevaleva un'alfabetizzazione alimentare di tipo familiare, a livello della predominante società contadina e di quella borghese, di tipo privato e non pubblico (*ad populum*).

Parecchio, se non tutto, inizia a cambiare con l'unificazione del Regno d'Italia e se molti hanno esaltato il ruolo e il successo del libro di Pellegrino Artusi, non è stato sufficientemente rimarcato il suo ruolo di alfabetizzazione alimentare della nuova classe borghese che si andava formando, mentre la nuova classe sociale urbana, che si configura nella seconda metà del secolo XX, diviene campo aperto di un profondo analfabetismo alimentare, improvvisa piaga endemica della nuova società italiana.

Nello stesso periodo nasce e si diffonde l'idea di un'educazione alimentare con la convinzione di un'alfabetizzazione basata su due poli culturali, impostati su due percorsi tra loro diversi: il polo "medicale" e quello "territoriale". Si parla di diete e di prodotti del territorio, spesso a chilometri zero e via dicendo.

I due poli di cultura educativa alimentare sono tra loro scollegati, per le scelte degli alimenti e per il loro uso, in un bipolarismo che provoca dubbi e incertezze, e atteggiamenti di sfiducia, favoriti anche dai mezzi di comunicazione che tendono a spettacolarizzare le informazioni e non a creare una vera alfabetizzazione funzionale. Inoltre, non ci si rende conto che l'analfabetismo alimentare è solo uno degli altri analfabetismi, e non di scarso peso, che nel XX

secolo percorrono la società italiana. Allo stesso modo si sottovaluta che la cultura alimentare si fonda su strumenti di conoscenza e su esperienze con pratiche e norme, interne ed esterne, e dinamismi sociali e storici che la percorrono e la modificano, tutti parte integrante della storia italiana.

Su questa linea si deve comprendere il ruolo quasi inesistente che ha un'eventuale, ma talvolta evocata, educazione alimentare da sviluppare nelle scuole, con un'ipotizzata ora d'insegnamento, come pure il ruolo prevalentemente tecnico e professionale e non culturale della gran parte delle scuole di cucina pubbliche (Istituti Alberghieri ecc.) e private.

Una comprensione storica dell'analfabetismo alimentare non è un'operazione semplice, partendo dalle sue radici, perché si riferisce a una popolazione che vive in Italia e che in sostanza è pluralista e al tempo stesso non ha gli strumenti per affrontarlo, intervenire e trovare vie d'uscita.

L'analfabetismo alimentare è una piaga dell'odierna società italiana, non diversamente da altri analfabetismi, ma è particolarmente grave in una società "calda" in rapida evoluzione, e in un contesto nel quale l'Italia si trova a vivere su più fronti: della mondializzazione; di una Unione Europea con libera circolazione delle persone con i loro costumi e abitudini alimentari; di sempre nuovi arrivi di popolazioni con propri linguaggi, religioni e idee alimentari.

### **La cucina è (di nuovo) finita?**

Oggi, ancora una volta, uno spettro si aggira per l'Europa e il mondo intero. Non è quello di un'altra ideologia sociale o politica, ma quello della fine della cucina.

Già tante altre volte annunciata nel passato, la fine o morte della cucina proprio oggi non sembrerebbe possibile, considerando la pirotecnica esplosione della multiforme gastronomia che ha invaso tutti i mezzi di comunicazione e contaminato ogni manifestazione artistica.

Proprio questa esplosione è il segnale di una fine, molto più preoccupante di quella che, nel cambiamento sociale ed economico del secondo dopoguerra, indusse Orio Vergani a lanciare il grido d'allarme "la cucina italiana muore".

La cucina postmoderna, della quale stiamo vedendo le scosse confuse che ne fanno temere una fine, si è elevata a un rango superiore delle precedenti, divenendo degna della stessa considerazione delle altre arti umane, arrivando a interessare all'alta cucina anche la cultura alimentare di massa.

Inoltre, la cucina postmoderna è riuscita a prendere coscienza, ma soprattutto ad esprimere ed esternare un'ampia gamma di esigenze sociali, consce e inconscie.

Nonostante questi indubbi pregi, la cucina postmoderna, che ha preso il posto dell'ormai tramontata cucina borghese moderna, rischia oggi la capitolazione, nonostante la sua apparente vitalità manifestata nel rapido sorgere e diffondersi di movimenti gastroculturali e nell'altrettanto loro rapida scomparsa.

Considerando soltanto i Paesi del mondo occidentale, nei quali più si è radicata l'alta cucina, durante la seconda metà del XX secolo e l'inizio del presente XXI, dopo la ben nota *Nouvelle Cuisine*, sono da segnalare i movimenti gastroculturali e le scuole di cucina che s'ispirano al Perfezionismo, Concettualismo, Naturalismo, Mediterranismo, Tecnoemozionale, senza dimenticare e sottovalutare le influenze cinesi, nipponiche e di altre culture asiatiche, con lo sviluppo delle nuove gastronomie scandinave e, fuori dall'Europa, neolatine e soprattutto brasiliane.

Restando in Italia, sono da rilevare due tendenze che si stanno formando, presentandosi in modi diversi, e in particolare le cucine alternative della cultura giovanile con la *cucina mainstream* e la *retromania alimentare*.

Come per la musica, si sta formando anche una *cucina mainstream* di largo consumo, commerciale e di tendenza, secondo le mutevoli stagioni del costume e delle mode. Essa comprende generi culinari che riscuotono un seguito notevole soprattutto giovanile o giovanilistico, e si sta sostituendo alla cucina popolare tradizionale e regionale, trovando riferimento soprattutto nella cultura dei media e dell'industria della ristorazione collettiva.

Una cucina da non confondere con la cucina popolare, frutto di un'autentica elaborazione culturale proveniente dal basso, fuori da schemi e logiche commerciali, spesso tramandata nelle forme della tradizione familiare.

Con la *retromania alimentare*, oggi si tende a valorizzare tutto ciò che sa di passato, più o meno antico, anche di pochi decenni come il *vintage*, proponendo gusti *rétro* nei quali s'inseriscono anche cibi industriali dell'ultimo dopoguerra, ma soprattutto s'interpretano spesso disinvoltamente cibi, piatti, preparazioni, menu della tradizione. Una via, oggi, seguita e diffusa soprattutto dall'industria agroalimentare e dalla grande distribuzione.

A questo punto arriviamo alla contemporaneità, quando la cucina sembrerebbe non essere mai stata tanto viva. Eppure forse non è così, dopo quanto sopra accennato. Almeno quattro sono i pericoli che emergono in maniera netta nella cucina odierna.



L'offerta alimentare e di una *cucina mainstream* e d'alta gastronomia è talmente grande, e al tempo stesso mutevole, da rendere impossibile al consumatore di oggi, in pratica privo della guida della tradizione, di orientarsi nel presente della cucina. Considerando anche il tradimento nascosto nella *retromania alimentare*. La cultura industriale elimina le differenze, tutti i sapori si standardizzano, si allineano e si appiattiscono. Allo stesso modo, attraverso molte strade e vie diverse, grazie alle tecnologie, tutti possono credere di creare una nuova cucina, indipendentemente da ogni precedente tradizione, in una cucina della cultura liquida.

La mondializzazione alimentare e culturale induce all'incorporazione degli elementi caratterizzanti i diversi generi culinari. Non si tratta soltanto d'infinite variazioni di *cucina fusion*, ma di appropriazioni rapide, se non immediate, ben diverse da quelle lente e meditate, che nel passato avevano, per esempio, permesso alle cucine regionali italiane di assimilare alimenti quali la patata e il pomodoro.

L'ultimo pericolo, il più esiziale, è la globalizzazione dell'informazione. "*Internet succhierà via tutti i contenuti creativi del mondo*", ha scritto David Byrne sul *Guardian* dell'11 ottobre 2013, e il divismo gastronomico, la spettacolarizzazione alimentare, il citazionismo sempre più esasperato, l'invasione comunicativa, il sovraffollamento degli chef che continuamente sono costretti a mutare le loro proposte, rendono sempre più difficile anche l'emergere di nuovi paradigmi di cucina che abbiano un minimo di stabilità.

L'abbondanza, o meglio la sovrabbondanza dell'offerta, che ha già annientato la tradizione, sta ora uccidendo la cucina e rimarrà (forse) solo un'alimentazione "liquida", a disposizione per tutti, in una nuova Cucina di Babele.

C'è troppo di tutto?

Eravamo stati abituati a pensare alla cucina come a una tradizione in continua evoluzione, attraverso una costante innovazione, con la nostra Accademia che ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento. Forse un ciclo, quello della cucina moderna e postmoderna, è finito sotto i colpi di un nuovo modo di comunicare e di trasmettere i valori sociali e simbolici in una società.

La cucina non è finita, ma è finito un certo tipo di centralità.

Eravamo cresciuti in un mondo nel quale la cucina tradizionale era anche la grande narrazione di una società e di un tempo. Le ricette e le regole culinarie spiegavano il mondo e lo interpretavano, come la letteratura e il teatro, e poi il cinema. Ora questo è un ricordo lontano.

Quando nell'Italia si diffusero le pizzerie dove operava il pizzaiolo, era stretto il collegamento culturale con una cucina, per esempio Napoli e le bufale del territorio, ma quando arriva l'hamburger, in un locale che non ha più alcun riferimento con un qualsiasi tipo di cucina, inizia lo smantellamento di ogni tradizione e riferimento territoriale.

Siamo di fronte a un salto evolutivo e antropologico di proporzioni immense, del quale non ci rendiamo conto e non comprendiamo le conseguenze.

Potremmo affermare che "una" cucina è finita, quella che abbiamo conosciuto nel secolo scorso, ma ora ve ne è un'altra.

La storia, anche in alimentazione e in cucina, non torna mai indietro e primo compito di un'Accademia è quello di studiare, e per quanto possibile interpretare, il fenomeno della nuova cucina di una società che ha bisogno di punti fermi, quali furono le biblioteche medievali, quali continuano a essere quelle moderne e quelle future che si stanno aprendo ai nuovi mezzi di comunicazione.

**GIOVANNI BALLARINI**

*Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina*



**BUONO DA MANGIARE, BUONO DA RACCONTARE  
PER UNA SOCIOLOGIA  
DELLA NARRAZIONE GASTRONOMICA**

*People confuse.  
Food doesn't.  
(Anthony Bourdain)*

**Sulle origini del buono**

Come ha dichiarato una volta Anthony Bourdain, *celebrity chef* protagonista dell'attuale mondo della narrazione gastronomica televisiva<sup>1</sup>, il cibo sembra conservare la capacità di mettere ordine nel mondo. Questo avviene per il fatto che, nella loro veste di elemento primario di quel genere di cultura che chiama direttamente in causa il corpo umano e i suoi sensi, il cibo e la cucina sono in grado di materializzare e cristallizzare un certo insieme di significati altrimenti difficili, innanzitutto, da afferrare nell'immediato, e poi da scambiare e comunicare in forma più complessa nella società (Douglas, Isherwood, 1984). L'oralità, la scrittura, la letteratura culinaria costituiscono certamente una delle vie attraverso le quali tali significati sono stati tramandati e modificati nel tempo; tuttavia, sulla genesi di questa capacità attribuita al cibo vengono date diverse interpretazioni. Riflettere brevemente su tali origini consente di evidenziare, sul piano culturale, il legame tra narrazioni e concezioni del cibo e della cucina, e quindi di rilanciare, in termini di ricerca, l'affascinante problema che concerne il cibo come elemento primario di un ordine buono da raccontare.

La più importante di queste interpretazioni, com'è noto, risale alla famosa trilogia di studi sulle origini delle classificazioni, vale a dire sull'ordine derivato dalle primarie differenze strutturali e culturali del pensiero umano collettivo, realizzata da Claude Lévi-Strauss nel tentativo di comprendere i processi alla

---

1. Si veda, per un riepilogo critico della sua figura, P.P. Ferguson (2001).

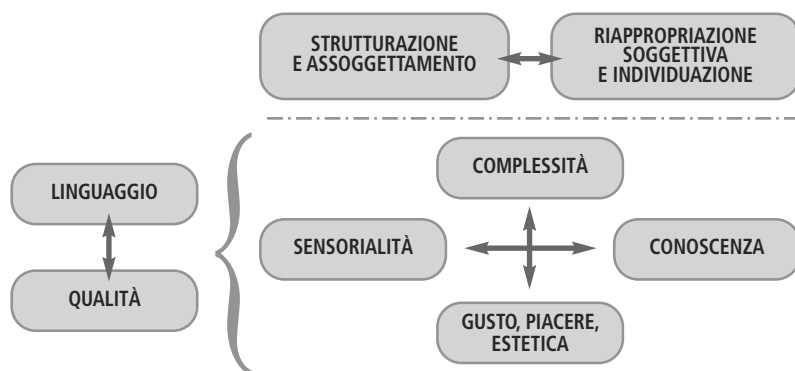
base del modo di pensare riguardante le cose, le specie viventi e i sistemi di parentela: elementi che, attraverso il cibo e la cucina, vengono legati tra loro e appunto “messi in ordine”. Tuttavia, dal momento che la complessità del lavoro di Lévi-Strauss ha reso la sua stessa analisi quasi impossibile da comunicare in termini semplici e immediatamente comprensibili, essa è divenuta parte di una grande narrazione, attorno alla quale ruotano ulteriori narrazioni anche tra loro contrastanti. Per esempio, al grande antropologo francese viene attribuita la frase “buono da pensare, buono da mangiare” quale principale schema di interpretazione causale, per l'appunto, di queste origini. Divenuta a sua volta oggetto di narrazione, la frase è oggi di gran voga anche se talvolta abusata o impiegata in modo piuttosto strampalato. Nello specifico, essa deriva da uno studio critico del 1962 sul significato del totemismo nel pensiero selvaggio, con cui Lévi-Strauss smonta l'apparente materialismo culturale di due colleghi, Malinowski e Radcliffe-Brown, per i quali «un animale diventa “totemico” solo se è, innanzitutto, “buono da mangiare”», mentre l'antropologo francese arriva a tutt'altra conclusione: «si capisce alla fine che le specie naturali non vengano scelte perché “buone da mangiare”, ma perché “buone da pensare”» (Lévi-Strauss 1976, p. 89 e 126).

Ora, da questa “scelta arcaica” è passato molto tempo, e ciò implica di aggiornare i termini della questione. Così che, al di là della primaria classificazione del commestibile o “mangiabile” (che peraltro, sotto un certo profilo, si può ritrovare in certi ambiti quali, per esempio, il movimento vegetariano e vegano), la questione attualmente in gioco riguarda principalmente come e perché nasce un oggetto totemico (che sia cibo o altro), e non tanto perché e come i “selvaggi” nostri antenati abbiano iniziato prima a mangiare oppure a pensare. Trasportata quindi in altro contesto, quello di una sociologia della gastronomia contemporanea, la questione presuppone che ci si interroghi sul piano simbolico, per esempio sul modo in cui il cibo, eventualmente, sia andato ricoprendo nuovi significati totemici, e quindi sul significato che possiamo attribuire in tale contesto al concetto attuale di “totem”.

In questa direzione, per riportare un tema ormai classico, l'idea del “tipico” ha rappresentato certamente un nuovo modo di riferirsi ai “totem” senza nominare questa parola, dal momento che il tipico rimanda sempre, oltre che a un certo sistema di classificazione del cibo, degli ingredienti e della cucina, alla rappresentazione di un territorio e del tipo umano che in essa si identifica o si può identificare (Barthes, 1994). D'altro canto, possiamo invece ricorrere a un'interessante e recente prospettiva che, aggirando la questione storica e

antropologica del totemismo, va grossomodo nel senso contrario a quello indicato da Lévi-Strauss. Abbiamo così una teoria che spiega il cibo divenuto tale, il “buono da mangiare”, semplicemente perché a quel cibo è attribuito un “beneficio pratico” (Harris, 2006). In quest’altra direzione varrebbe comunque la pena chiederci quale sia oggi il beneficio pratico che attribuiti come tipico, che per molti rimane inseparabile da “buono da pensare”, consegnino a coloro che senza il concetto di tipico non avrebbero modo di spiegare o raccontare semplicemente categorie più complesse come, per esempio, quelle relative alle denominazioni di origine (del cibo e del vino). In ogni caso, dal momento che questa stessa teoria è per molti buona da pensare e quindi buona come narrazione, e considerando che questo stesso modo di pensare e di raccontare contiene dei benefici pratici (per esempio, un atteggiamento concreto che dal simbolico si sposta verso la comprensione del gusto e dei sapori), il risultato che si ottiene è che le narrazioni sul cibo sono *buone da praticare*: una prospettiva oggi implicitamente accolta non soltanto da celebrità come Bourdain, ma da chiunque scriva o parli in pubblico dei significati del cibo.

### Buono da raccontare: alcuni elementi in gioco nel campo



La narrazione in quanto buona pratica è un’idea implicitamente veicolata dal libro gastronomico, prodotto di una pratica (l’esperienza in materia, lo studio e la scrittura) e stimolo di ulteriori pratiche (per esempio di cucina oltre che di lettura, ma anche di nuova scrittura). Fonte primaria di narrazione, il libro contemporaneo (di cibo, di cucina, sui ristoranti, ecc.) è il principale veicolo

di narrazioni che si riproducono nei lettori grazie a un dispositivo che altri media (per esempio, Internet e la televisione) non riescono forse a realizzare allo stesso modo. In quanto azione che vede impegnato il soggetto nella sua singolarità di fruitore, la lettura di un libro implica, infatti, un processo di individuazione: per un verso ogni buon libro propone una narrazione di un mondo ideale e reale, per un altro sono io che, come lettore, mi ri-approprio dei significati di quel mondo che il libro può darmi e, in un modo o nell'altro, trovo una collocazione rispetto a quel mondo. Questo processo di ri-appropriazione, tuttavia, non è esente da un certo ordine di problemi nei confronti dei quali gli stessi libri, forse più di altri media, si sentono oggi chiamati a lavorare.

Il primo riguarda la complessità e la sofisticazione del lessico e quindi delle definizioni (oggi ulteriormente alimentate ma anche opacizzate dalla spettacolarità e teatralità televisiva) che investono l'esperienza ordinaria di qualsiasi comune o nuovo appassionato di cibo o di cucina. In quanto narrazione, il mondo letterario del cibo contemporaneo non soltanto consente l'individuazione e la riappropriazione dei soggetti ma, mentre ciò avviene, procura una certa strutturazione dei modi di pensare e di agire, concorrendo, in definitiva, ad esercitare un potere di assoggettamento che va in senso opposto a quello della riappropriazione. D'altro canto la cucina, in quanto pratica concreta, consente a molti di creare un piccolo mondo dedicato al soggetto che si sente, al di là di certi vincoli, libero di fare e di creare. Tenere conto di questa ambivalenza costituisce, per il libro gastronomico, un vero e proprio motivo di sfida, già da alcuni raccolto nel presente ma che, probabilmente, verrà rilanciato con forza nel prossimo futuro.

Considerando tale ambivalenza, e dunque all'interno di questo duplice registro, altre questioni riguardano le connessioni tra diversi elementi che sono parte dell'esperienza ordinaria degli amatori di cibo, di vino e di cucina. Per esempio, la connessione tra complessità-sofisticazione raggiunta dal mondo del cibo, con il suo ormai evidente carattere distintivo (Bourdieu, 2010), e l'esperienza concretamente "estetica", ossia materiale e sensoriale del gusto per i cibi narrati da quel mondo. D'altro canto, se la comprensione della complessità favorisca, o al contrario limiti, il piacere per il cibo e il gusto per il mondo del cibo, costituisce una domanda sempre più all'ordine del giorno. Lo stesso vale per l'ambiguo rapporto tra la *conoscenza* (intellettuale, concettuale) del mondo del cibo e il *piacere* che il cibo reca o, comunque, per la connessione ancora poco chiara, per alcuni un contrasto, tra elevazione e sofisticazione del sapere e la promozione di reali capacità di un apprezzamento sensoriale del cibo.

In questa breve sintesi della posta in gioco nel campo narrativo, il *linguaggio* costituisce l'emblema del mondo per il quale il libro non può che far da tramite. Così come lavorare sul linguaggio delle sensazioni (per definizione indescrivibili, non-dicibili) può servire anche a procurare nuove forme di socialità, come già avviene nelle pratiche degli assaggiatori appassionati di vino, a sua volta, misurare il linguaggio del gusto con quello della conoscenza può contribuire, in aggiunta a quel che già si sta facendo per altre vie, a promuovere una cultura della qualità. Anche in tale direzione il libro gastronomico può porsi come volano e protagonista di una bella sfida.

### **Per una sociologia della narrazione gastronomica**

**I**n ragione della sua valenza insieme materiale e simbolica, totemica e pratica, il cibo è divenuto oggetto prelibato di analisi antropologiche e storiche, e più di recente semiotiche e sociologiche (Sassatelli, 2004). Tuttavia, in molti di questi esercizi interpretativi e particolarmente nel versante sociologico, la questione relativa alle modalità di produzione di ordine sociale attraverso una certa organizzazione del significato - in breve, la relazione tra cultura e potere - sembra essere stata elusa o affrontata solo marginalmente.

A questo scopo, partiamo da un interessante lavoro di ricerca antropologica da parte di Jack Goody (1982) che, insieme a Stephen Mennell e Marvin Harris, costituisce un punto di riferimento delle teorie del *developmentalism*, le quali si concentrano proprio sul rapporto tra mutamento e processi di differenziazione sociale, a partire da analisi comparative dell'organizzazione sociale delle pratiche alimentari.

La ricerca di Goody è pionieristica, nel campo degli studi socio-culturali dell'alimentazione, non solo perché si pone in una prospettiva comparativa, ricostruendo i percorsi della cucina occidentale (principalmente Inghilterra e Francia) con quelli della cucina africana (principalmente due società del Nord del Ghana), ma soprattutto dal momento che analizza gli effetti di differenziazione delle categorie di "alta" e "bassa" cucina, non solo a partire dal diverso grado di industrializzazione dei due sistemi, ma coniugando quest'ultimo con il diverso sviluppo dei due sistemi di comunicazione (ibidem). In questa direzione, l'antropologo si è domandato come fosse possibile che due società economicamente e politicamente molto diverse, come quelle da lui studiate nel Ghana Settentrionale, avessero due cucine del tutto simili tra loro; in secondo luogo,

si è chiesto il motivo per cui, invece, tra quelle due società e quelle europee, vi fosse una differenza radicale. L'obiettivo della sua ricerca era spiegare la presenza di un sistema gerarchico di differenziazione tra alta e bassa cucina in Europa, mentre si registrava la sua assenza nelle due diverse società africane (ibidem).

L'intuizione di Goody sta nel portare l'attenzione sulla differenza tra *culture orali* e *culture scritte*. È questa variabile, infatti, che, secondo l'antropologo britannico, può spiegare la similitudine tra le società africane e, al contempo, la differenza con quelle eurasiatiche: vale a dire la questione dei processi di differenziazione sociale in cucina.

“ Con l'avvento del libro di cucina, insieme ad altre forme di letteratura (scritta), si sono moltiplicate le possibilità della mobilità sociale, da quel momento divenne possibile insegnare e tramandare i costumi (la forma del menu e le buone maniere a tavola) dei gruppi più elevati, attraverso lo studio di tali libri sulla cucina, dalla gestione della casa all'etichetta, allo stesso modo in cui fu possibile innovare le pratiche agricole o le credenze religiose, diffondendo i testi o i trattati. Ma la scrittura non è solo un veicolo di democratizzazione, non solo uno strumento per estendere la conoscenza. Nel corso dei primi cinque millenni di culture scritte, dal 3000 a.C. fino ad oggi, le società si sono stratificate grazie all'accesso alla letteratura (o agli specialisti della letteratura), in modo che la scrittura può anche essere uno strumento di oppressione tanto quanto di liberazione (1982, p. 192). ”

Così, spiega Goody, la scrittura funziona da una parte come strumento di conservazione e *democratizzazione* del sapere, ma dall'altra ha conseguenze in termini di *innovazione* e separazione, producendo una serie di disuguaglianze rispetto all'accesso e all'elaborazione di tale mezzo. Il caso della cucina diviene, così, esemplare nel rappresentare e mettere in questione questa dinamica del mutamento sociale.

Una seconda ricerca empirica, con cui sembra opportuno confrontarsi, è il risultato di un lungo lavoro di raccolta dati da parte di Priscilla Parkhurst Ferguson, cominciato all'inizio degli anni Novanta. L'insieme di queste riflessioni, e dei dati da lei raccolti, confluisce, infine, nel suo *Accounting for Taste* (2004), in cui la sociologa presenta una ricostruzione sistematica e dettagliata delle trasformazioni della cucina francese, dal suo emergere come campo autonomo fino alle sfide che questo affronta nella situazione contemporanea.

In termini generali, ci si chiede, dunque, come sia possibile che il cibo, oggetto



per eccellenza “transitorio” e deperibile, venga trasformato in quel più ampio racconto sociale così radicato e potente come è, tutt’ora, quello della tradizione gastronomica francese. Tradotto nei termini dell’approccio discusso appena sopra, ciò vuol dire domandarsi in che modo si sia costruito questo particolare sistema di autorità culinaria, trasfigurato in luoghi, soggetti e pratiche, divenute egemoniche nella scena europea e occidentale durante, almeno, gli ultimi trecento anni.

Nel domandarsi i motivi e il significato dell’*egemonia culinaria francese* in campo internazionale, l’autrice americana sceglie di adottare la prospettiva del campo di produzione culturale per come è stata elaborata da Pierre Bourdieu (2005). In quest’ottica, l’autonomia del campo gastronomico francese è da esaminare come un *valore prodotto dal campo stesso*, una sorta di idea regolatrice, che permette di distinguere proprietà comuni e differenze specifiche derivate, a loro volta, dalla diversità dei processi storici di cui il campo è il risultato: così, quanto più un campo è autonomo, tanto più chi lo attraversa subisce un “effetto prismatico”, di rifrazione, per cui la sua *autorevolezza* dipende dalla distanza di posizionamento rispetto ai criteri considerati legittimi solo ed esclusivamente all’interno di quella porzione specifica dello spazio sociale. In questa prospettiva, la risposta offerta dalla Ferguson è per noi di particolare interesse, in quanto mostra come *l’emergere di quel racconto sociale*, rappresentato dalla gastronomia francese, sia da addebitare - molto più che al cibo in sé - alla fissazione che, di questa *tradizione*, è stata fatta attraverso la cultura letteraria e, in particolare, attraverso uno specifico “discorso culinario” divenuto un genere autonomo all’inizio del XIX secolo in Francia.

Il processo di definizione del campo gastronomico francese come genere narrativo autonomo, in altre parole, sarebbe da ricercare nella lotta tra le differenti posizioni letterarie - giornalistiche, scientifiche, filosofiche, manualistiche, politiche, religiose, ecc. - che hanno permesso di formalizzare e veicolare un discorso culinario fondato su di una implicita base nazionale (Ferguson, 2004).

Questo tipo di interpretazione, che separa analiticamente la pratica del cucinare (*cooking*) dal suo processo di istituzionalizzazione (*cuisine*), si basa sulla più generale distinzione tra cultura scritta e cultura orale e sulle conseguenze che tale differenza può avere all’interno dello spazio sociale (ibidem). Come abbiamo visto in precedenza, già Goody aveva sottolineato la centralità di tale fenomeno: in questo caso, Ferguson sottolinea come un processo analogo sia avvenuto *all’interno* del contesto francese, con lo sviluppo della cultura

(borghese) del romanzo, quando, attraverso una intellettualizzazione della cultura gastronomica, si è venuta a creare quella separazione tra cucina tradizionale e cucina moderna - tra *ancienne cuisine* e *nouvelle cuisine* - che, al di là delle differenze contingenti delle pratiche culinarie, riposa prevalentemente sulla costruzione di un *corpus* di testi - giornalistici, romanzeschi, manualistici, filosofici, ecc. - che tendevano a riprodurre un discorso e un codice nazionale coerente al suo interno.

La stipulazione autorevole di tali standard nazionali (zzanti), afferma Ferguson, si spiega prevalentemente guardando a quella collezione di testi: infatti, chiosa l'autrice, "consentendo, almeno sulla carta, un consumo ripetuto dello stesso pasto, e dello stesso cibo [francese], la scrittura e la lettura tendono a offuscare l'oralità del cibo. Così come la scrittura fissa il linguaggio, allo stesso modo stabilizza il cibo. Il discorso culinario permette così di regolare il consumo, che viene trasformato in un'attività intellettuale" (2001, p. 31).

In sintesi, questo "campo gastronomico", come propone di chiamarlo Ferguson, istituisce una sorta di specifico "contratto culinario" (2004, p. 184) pervasivo, capace di "accordare", sotto l'egida di uno specifico principio di legittimità che stabilizza l'autorità culinaria, il rapporto complesso tra produttori e consumatori, tra chef e gastronomi, proprio secondo quella logica che governa il movimento di ogni campo della produzione culturale secondo il modello di Bourdieu (2005).

### **L'ambivalenza delle pratiche alimentari contemporanee tra informazione e narrazione nel modello regionale italiano**

Secondo quanto affermato finora, possiamo studiare anche il "modello italiano" (Capatti e Montanari, 2005) in quanto risultato di uno specifico processo di istituzionalizzazione che ha portato all'attuale concezione di "cucina italiana" e alla sua mappa gastronomica regionalizzata. A partire dal Medioevo, in altre parole, è "il mercato [urbano] a costituire la trama di fondo della cultura gastronomica, a garantire la circolazione delle risorse e lo «scambio» delle identità locali". (ibidem, p. 19). Il "modello" italiano, per come lo conosciamo oggi, centrato su di una forte regionalizzazione, votato ad una esaltazione delle relative specialità locali e orientato prevalentemente ad una pratica culinaria improntata al "rispetto" della materia prima e del suo sapore "autentico" è, dunque, l'esito della geografia urbana che risale all'epoca me-

dievale e rinascimentale, combinata, in epoca moderna, con la rivoluzione (gastronomica) francese (ibidem).

In questa sedimentazione di lungo periodo gioca, però, un ruolo importante la tradizione scritta, per come questa si è articolata con la precedente tradizione (culinaria) orale: a tal proposito, possiamo trovare due opere che segnano questo tipo di percorso di costituzione della cucina italiana, tanto dal lato della definizione sociale dei suoi protagonisti produttivi quanto dal lato della caratterizzazione dei luoghi adibiti al suo consumo.

La prima, anonima, ma intitolata significativamente *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (2000), nel 1766, apre senza dubbio una nuova pagina della cucina italiana, svolgendo il doppio ruolo di ufficializzare la dimensione culinaria verso una spartizione regionale, ancorché non ancora autonoma e debitrice della supremazia francese e, soprattutto, di riabilitare e riportare al centro del discorso culinario la figura e l'arte del cuoco, fino a quel momento posta in secondo piano rispetto ad altre figure in cucina, o al fenomeno della cucina generalmente inteso (Serventi, 2000). Da quel momento in avanti, infatti, la figura del cuoco comincia a riconquistare *il ruolo centrale di creatore e manipolatore del gusto*, a sua volta, ormai, inteso come proprietà e valore specifico degli alimenti, sulla scorta della scuola francese.

La seconda, senza dubbio, è l'opera di Pellegrino Artusi, pubblicata circa un secolo più tardi con il celeberrimo titolo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Quest'opera, più volte rivista e aggiornata dallo stesso autore, grazie a frequenti contatti epistolari con una maggioranza significativa di lettrici e massaie del periodo, è sicuramente parziale tanto dal punto di vista dei gruppi sociali rappresentati (Camporesi, 1995) sia dal punto di vista delle aree geografiche incluse (Capatti e Montanari, 2005). Nondimeno, sia pur in un quadro borghese e centro-settentrionale, è riconosciuto il suo valore nel contribuire all'unificazione nazionale, con maggior efficacia, probabilmente, di altri strumenti politici o letterari: anche perché, rispetto al suo predecessore "piemontese", non ha bisogno di alcun perfezionamento francese, per così dire, eliminando anzi ogni terminologia gallicizzante e adottando uno stile colloquiale. Vediamo, dunque, all'opera, sul suolo italiano, una specifica *riconversione* di una panopia di tradizioni derivate dall'alimentazione popolare all'interno di un sistema politico-economico borghese, su cui si stava assestando l'Italia di quel periodo (Camporesi, 1995). Si tratta, in sintesi, di una *riclassificazione* dello spazio culinario che comincia ad assumere i contorni di una "cucina regionale" caratterizzata, dunque, su basi territoriali.

“ La serie di derivazioni, certamente non esaustiva, dovrebbe far riflettere sull'assioma, ormai comunemente accettato, dell'origine popolare della cucina italiana. La verità è più complessa. Nell'Artusi confluiscono due tradizioni (quella del «cuoco reale» e quella del «cuoco cittadino», o borghese, o, se si preferisce, la cucina dei principi e quella di popolo), non sempre distinguibili con facilità, la cui linea di demarcazione è incerta e sperduta in origini remote, complicata dalla molteplicità di tradizioni locali e di centri culturali diversi, oltre che da diverse economie e da diversi paesaggi agricoli e produttivi. In realtà l'Artusi, prima ancora di essere il punto di partenza di una nuova cultura gastronomica, segna il punto di arrivo di molteplici e svariate tradizioni vecchie di secoli, l'epilogo (ricco di forza d'attrazione, attivamente operante, ma pur sempre l'epilogo) di un lungo viaggio durato infiniti anni, il crepuscolo dorato (che soltanto per inganno ottico può sembrare un'alba) di una lunga tradizione dispersa e asistemica, mirabilmente ridotta da lui a sistema coerente, un sistema costruito soprattutto con materiali del passato (1995, p. 239). ”

*Due tradizioni*, dunque. Una, derivata dalla cucina di campagna, e una dalla cucina di corte. Ora, ciò che è particolarmente rilevante, nell'operazione artusiana, al fine di comprendere l'attuale modello italiano e la *sua definizione terrioriale*, è la modalità con cui traduce e propone alla borghesia cittadina dell'Italia del primo Novecento una cultura gastronomica della campagna contadina, vecchia, appunto, di secoli (Sorcinelli, 1999).

In una società che dimenticava a fatica il suo passato contadino, compresi i rituali e i calendari sociali ad esso legati, la cucina contadina ha offerto alle città i modelli arcaici che hanno svolto un ruolo, a un tempo, di mediazione e rielaborazione inventiva di tali messaggi culinari, di cui l'opera di Artusi costituisce, parallelamente all'Anonimo de *Il cuoco piemontese*, l'ufficializzazione e la trascrizione letteraria. In questo contesto, lo scambio interregionale che si ritrova nelle ricette artusiane “appare dunque la chiave per accedere, progressivamente, a una coscienza nazionale, senza sacrificare il passato, senza alienare la propria singolarità” (Capatti e Montanari, 2005, p. 36).

Se bisogna, quindi, tenere presente la lentezza delle trasformazioni che il panorama alimentare italiano ha evidenziato dal XVIII secolo a oggi (Sorcinelli, 1999), quando, in qualche modo, il testo di Artusi continua a presenziare sugli scaffali delle librerie e, di fatto, continua a essere dominante il suo accoppiamento tra spaghetti e pomodoro nell'identificazione di una costante alimentare italiana (La Cecla, 1998), bisogna anche - per ragionare oggi su questa “grande trasformazione” (Camporesi, 1995, p. 338) della cucina italiana, dalla campagna alla città - partire dal presupposto che è particolarmente, se non esclu-

sivamente, in questi ultimi anni che si sta radicalizzando, in forme e modi da esaminare, *quella riconversione della cultura contadina ed extraurbana nel senso di una cucina regionale* e, in quanto tale, inscrivibile in un riferimento nazionale differente rispetto a quello dato per scontato nei secoli scorsi.

Dobbiamo completare, quindi, questa ricostruzione genealogica, per così dire, con una messa in questione sociologica dell'attuale accezione "territoriale", domandandoci come tale risorsa, *simbolica* prima che *economica*, sia in grado, nel presente, di orientare *quella riconversione della cucina italiana verso un modello a carattere regionale*.

Siamo così ritornati, in qualche modo, al punto da cui eravamo partiti nell'impostare il problema attraverso la nozione di "campo gastronomico", considerando come i confini di questo spazio siano il risultato di rapporti di potere articolati tra i gruppi sociali che lo frequentano, sullo sfondo e *mediante* la stabilizzazione delle principali trasformazioni storiche che lo attraversano.

A questo punto, possiamo riprendere la tesi che Goody ha esposto nel suo *Cooking, Cuisine and Class* (1982), per interpretare lo scenario culinario italiano contemporaneo. Quando, in quel lavoro, l'antropologo ci mostra come il diverso rapporto fra tradizione orale e tradizione scritta abbia generato differenti organizzazioni del lavoro in cucina, ci dà in realtà un utile strumento analitico per misurare i confini del nostro campo gastronomico. Spostando, infatti, il disegno della sua ricerca, situato su un piano comparativo tra diverse realtà nazionali, verso un livello di approfondimento interno di un particolare contesto com'è quello italiano contemporaneo, possiamo interpretare i modi empirici attraverso i quali le due forme di trasmissione del sapere culinario vengono articolate.

Di conseguenza, possiamo isolare due differenti modalità di trasmissione del sapere, ossia due tradizioni, una scritta e una orale, in cui il racconto veicolato dalla tradizione scritta accelera il processo di *disancoramento* dalla relazione faccia a faccia, tipica invece delle culture orali. Ma dobbiamo anche ricordare come si tratti di un processo ambivalente, per cui possiamo sempre individuare una sorta di *interfaccia* tra oralità e scrittura per interpretare il cambiamento culturale.

Se questo è vero, la compresenza ambivalente fra tradizione scritta e orale è risolvibile solo empiricamente; unicamente in sede empirica possiamo, cioè, individuare le modalità della loro interpenetrazione, per così dire, mentre rimane un punto teorico fermo quello della loro *interfaccia* - o, se si vuole, articolazione - qualora si voglia interpretare il cambiamento culturale.

In questo senso, ci aiutano alcune delle intuizioni di Walter Benjamin (1995), quando riflette sulla dinamica più generale della modernizzazione, che lui

stesso spiega a partire dalla progressiva scomparsa della narrazione orale sulla scena moderna. Non si tratta, nelle sue parole, di una qualche perdita secca di cultura quanto di una trasformazione molto lenta, paragonabile alla “trasformazione che la superficie terrestre ha subito nel corso di migliaia di secoli” (1995, p. 252). Sarà proprio l’invenzione della stampa, suggerisce Benjamin, cristallizzata poi in maniera paradigmatica nella forma del romanzo, a dare conto di questa separazione tra *due modalità di trasmissione del sapere legittimo*. L’invenzione della stampa - o per meglio dire, con Benjamin, del “capitalismo a stampa” (ibidem) - colloca, infatti, l’informazione come fonte di sapere privilegiata rispetto a quella narrativa, modificando in questo modo i criteri di validazione del sapere che dalla seduzione, memorabilità e autoevidenza della storia narrata oralmente, passano a quelli della plausibilità, verificabilità e coerenza logica della notizia di cui si viene informati.

Alla luce di questo, ritorniamo ora alla considerazione della cucina (italiana) nell’epoca della sua riproducibilità tecnica, per tradurla operativamente in una domanda empirica relativa all’ambivalenza delle pratiche narrative nel campo gastronomico italiano: *un’ambivalenza storicamente fondata e giocata sul differente intersecarsi delle due tradizioni, scritta e orale, intese come due modalità di trasmissione del sapere*.

Nello specifico, se abbiamo visto la centralità e la forza della tradizione scritta, nel caso francese, per la definizione di un campo gastronomico autonomo, diventa interessante capire come queste due tradizioni - scritta e orale - contribuiscano contemporaneamente, in maniera più o meno coerente, nella definizione dei criteri e dei confini della qualità alimentare.

### **Pratiche narrative come “campo di battaglia” per la qualità alimentare**

Ritorniamo per un attimo alla conclusione della ricerca comparativa di Goody, quando egli affermava come “in un sistema con un accesso differenziato alle risorse [in cui la scrittura è al primo posto] tendiamo a ritrovare una cucina altrettanto differenziata, prevalentemente codificata ed elaborata attraverso una letteratura culinaria” (Goody, 1982, p. 215).

Spostando, infine, l’analisi di questo tipo di rapporto fra la tradizione scritta e orale dalla comparazione tra diversi spazi sociali (europeo e asiatico, piuttosto che francese e inglese) a quello tra le posizioni di queste due tradizioni *interne* a un medesimo spazio culinario (italiano), ci proponiamo di analizzare le mo-

dalità di narrazione della cucina italiana, per come questa viene raccontata dai suoi protagonisti all'interno e all'esterno delle redazioni. Nella misura in cui essa viene, appunto, definita da tali soggetti "cucina di territorio", sarà analizzata come uno specifico *effetto d'autorità*, regolato e stabilizzato, appunto, da entrambe le tradizioni: scritta e orale.

Se la qualità è, come stiamo suggerendo, l'esito di un sistema di relazioni sociali, dobbiamo capire come venga ridisegnato lo spazio culinario attraverso una ridefinizione del rapporto tra spazio e luogo. Sfruttando il modello di campo gastronomico, discusso sopra, proveremo a concentrarci sul discorso della qualità enogastronomica, ricostruita in questo modo secondo differenti convenzioni tra loro intrecciate: concettualizzare, infine, la qualità come una posta in gioco storicamente e spazialmente definita, come "un campo di battaglia", ci permette di esplicitare il sistema di relazioni (di potere) che entrano in gioco nel campo gastronomico. È, insomma, su questo sistema di elementi, che tiene insieme paradigmi rivali rispetto a differenti criteri di qualità, che vogliamo portare l'attenzione. Il risultato di questi processi, allora, diventa quello di legittimare o delegittimare un particolare insieme di soggetti che sono di volta in volta coinvolti in diverse pratiche narrative.

Infine, la teorizzazione che abbiamo proposto verte su di una interpretazione della qualità alimentare, vista come posta in gioco all'interno del campo gastronomico, in quanto questo è caratterizzato da differenti modalità di competizione tra diversi agenti produttivi, per ottenere l'autorità e la legittimità di stipularne i criteri convenzionali di definizione.

Come si comporta, dunque, il modello regionale italiano, inteso come spazio di pratiche narrative all'interno del più ampio campo gastronomico? In che misura questa cucina (di territorio) è un modello di campo stabile e coerente, capace di costituire una solida alternativa per il futuro alimentare? Se la qualità è una relazione sociale i cui confini sono prodotti all'interno delle dinamiche di un campo gastronomico a sua volta prodotto di un processo storico, la manifestazione narrativa della qualità alimentare diventa, insomma, una sede significativa di analisi.

**GIANMARCO NAVARINI**

*Docente di Sociologia del linguaggio*

*Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale*

*Università degli Studi di Milano-Bicocca*

**LORENZO DOMANESCHI**

*Assegnista di ricerca in Sociologia*

*Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale*

*Università degli Studi di Milano-Bicocca*

## I SAPORI DELLA MEMORIA

### Vecchi ricettari fra tablet, app, e-book

Sono davvero felice di partecipare al tema di questo convegno, prima di tutto perché si parla di libri e di biblioteche e la mia casa editrice, la Maria Pacini Fazzi di Lucca, guarda e si confronta oggi, necessariamente, con il mercato non solo nazionale, sia all'interno del nostro catalogo "storico" più orientato verso l'arte e l'architettura, sia nel settore dell'enogastronomia, in particolare grazie al successo che sta incontrando la nostra collana "I mangiari. I piccoli libri della grande cucina italiana". Sono, inoltre, Accademica di Lucca e tale occasione è per me uno stimolo alla conoscenza e all'approfondimento di questa tematica così sfaccettata, intrigante ed espressiva quale è la tutela, la conoscenza, la valorizzazione delle tradizioni della cucina italiana.

Altro motivo di attenzione per me è il fatto che questo intervento si colloca all'interno di un convegno realizzato in collaborazione e con l'ospitalità del Corso di Laurea in Sociologia. Condivido con molti, infatti, l'idea che l'interesse diligente, a volte debordante, verso tutto ciò che è cibo e cucina, interesse che certo non è solo italiano, debba richiamare l'attenzione dei sociologi più che dei cultori di settore e che certo abbia a che fare, nei Paesi occidentali, con il totale scollegamento non solo fra il cibo e la fame (che fortunatamente non conosciamo più) ma anche fra prodotti e produzione, essendosi del tutto interrotta quella "catena produttiva" - dall'orto alla cucina - , nata quando la filiera corta era dettata dalle necessità della terra che si possedeva o non si possedeva.

In ogni modo i numeri, nel settore della gastronomia, ci sono e aumentano costantemente, benché ciò che interessa al dibattito odierno non siano i risultati "economici" in senso auto o de-celebrativo strettamente aziendale, quanto in-



vece gli indici di mercato che comunque “misurano” l’interesse, il cambiamento del gusto, la variazione di una tendenza più profonda che fa sentire lo spessore di un movimento all’interno della società.

C’è un dato interessante che va sottolineato: il mercato del libro “di cucina”, che rientra nel più grande mercato del *food*, è in forte e costante crescita.

Oggi, oltre all’ormai storica “Paris cookbook Fair”, che si tiene in febbraio a Parigi, la più grande fiera del libro gastronomico al mondo, affiancata da un prestigiosissimo premio, la Fiera del Libro di Francoforte, che resta comunque la più prestigiosa e completa fiera internazionale di vendita di diritti, negli anni ha via via sempre più espanso il settore fino a dedicargli un intero padiglione, con presenza fortissima di gruppi internazionali, che presentano libri spesso in abbinamento con prodotti multimediali e dove cuochi, più o meno noti, si prestano a dimostrazioni pratiche attirando un pubblico di veri fan.

Con l’edizione 2013, anche il Salone del Libro di Torino ha inaugurato al suo interno un’area dedicata “Casa Cook book”, - quasi un esperimento impostato molto su dimostrazioni *show cooking*, che ha riscosso un certo interesse sia degli operatori sia del pubblico -, che verrà riproposta nel 2014 e sulla quale il Salone punta, visti i dati del settore.

Una crescita esponenziale, che ha invaso tutti i mercati, anche quello americano, dove la popolazione è afflitta dalla mala alimentazione, divenuta un’emergenza sanitaria; ma in fondo, anche qui da noi, nella culla della cucina mediterranea, lo sappiamo, dobbiamo far fronte a problemi simili, con l’obesità infantile in aumento continuo.

C’è qualcosa però che sembra stridere. La prima e forte impressione è quella, certo vera, di una sovrabbondanza di cibo, accompagnata dalla non cultura del cibo. I grandi numeri dell’editoria del settore enogastronomico indicano la temperatura di un interesse al tema al quale si risponde con proposte che possono apparire sovrabbondanti, senz’altro variegatissime. Un termometro che spesso sembra, però, misurare la febbre di un malato grave, ma che indica comunque un interesse, che può avere i contorni problematici, ma che esiste: il nostro rapporto con il cibo se non è cambiato deve farlo o forse sta cambiando e ne stiamo cercando i nuovi contorni.

In questa problematicità, le cui cause affondano all’interno di mutamenti profondissimi, direi epocali, della nostra società, si innesta, non a caso, l’ingresso dei nuovi media. Lasciando da parte la televisione, l’ingresso dell’editoria non tradizionale, e quindi extralibraria, si coniuga ancora una volta con numeri che non possono passare inosservati. Le forme toccano tutti i settori della mul-

timedialità: stiamo parlando della possibilità di scaricare dalla rete brevi filmati con ricette, di corsi di cucina on line, di applicazioni, di e-book in abbinamento editoriale, il tutto sotto osservazione di quella che il Presidente Giovanni Ballarini ha definito “la moderna piazza del mercato, la rete dei *foodblogger*”, che è in costante crescita.

Credo che non tutto sia da buttare, e che spesso il ruolo della TV spazzatura (*talent show* a tema compresi) stia offuscando proposte editoriali di grande dignità e interesse, in cui la mutimedialità dovrebbe essere un valore aggiunto. Ritengo, per dire una banalità che però spiega, e lasciando da parte i contenuti, che poiché le mamme non insegnano più alle figlie, la necessità e la possibilità di veder fare qualcosa sia un’esigenza che ben si coniuga alla cucina. Penso che questo affollamento di proposte non vada demonizzato.

A fine Ottocento, la stessa opera di Pellegrino Artusi ha visto la luce in un contesto di grande fervore, in cui la qualità spesso non emergeva. Lo scrivono chiaramente i suoi prefatori, lo scrive lui stesso parlando dell’iter con il suo editore che ha svogliatamente accettato il suo libro. Penso anche a tutta la manualistica ottocentesca che ha nella borghesia emergente e post rivoluzionaria il destinatario di ricettari di mille tipi e generi: *La nuova cucina sana ed economica; Il nuovo cuoco milanese; Il manuale del credenziere, confitturiere e li- quorista di raffinato gusto moderno; La vera cucina economica sana ed elegante; La cucciniera universale, l’arte di spendere poco e mangiare bene; Il re dei cuochi; Cucina borghese semplice ed economica, La cucina delle cuoche*: la biblioteca dell’Accademia Italiana della Cucina o dell’Accademia Barilla ce ne mostra molti, alcuni anche consultabili on line.

Tuttavia la proposta dell’Artusi nasce in un clima fortemente improntato alla pratica, all’interno di una società che sta cambiando e che sta cercando di rispecchiare in cucina la sua nuova identità, i suoi nuovi equilibri sociali. Tutti ormai abbiamo acquisito il valore dell’Artusi nell’Italia post-unitaria, ma è, a mio parere, interessante rilevare che cosa abbia voluto sottolineare, già nel 1910, e quindi a ridosso dell’ultima edizione dell’Artusi e del suo impreveduto successo, Alberto Cugnet, spiegando le motivazioni che hanno spinto il circolo gastronomico milanese alla pubblicazione della monumentale *Arte culinaria italiana*, edita a Milano in due volumi, nel 1910-1911. L’apposita “Commissione del Libro”, che si richiama a valori di “etica morale, sentimenti di patriottismo e dignità nazionale”, nata all’interno del Circolo gastronomico specificamente per valutare e modellare l’edizione dell’opera, fa notare come una delle motivazioni portanti sia stata lo spirito dell’italianità, sfuggito a molti compilatori

di ricettari nati prima e dopo l'Artusi, e che invece, si sottolinea, anche l'Artusi ha avuto ben presente. "Artusi", cito, "che è stato l'iniziatore di una vera e propria riforma nazionale, nelle terminologie e nelle diciture, prettamente italiana a riguardo dell'esposizione delle formule gastronomiche e del ricettario e della posologia culinaria" e lo ha fatto "per considerazioni sentimentali di nazionalismo sfuggite agli altri compilatori". E tutto questo solo pochi anni dopo la prima edizione dell'opera (uscita nel 1891), certo ben prima della sua vera riscoperta e valorizzazione operata grazie all'edizione critica curata da Piero Camporesi nel 1970, che ha prodotto come risultato indiretto l'inserimento a pieno titolo del trattato gastronomico artusiano nel canone della letteratura italiana.

Non è una piccola riflessione e non è il segno di un interesse settoriale o filologico, ma credo di una consapevolezza che sta prendendo forma proprio in quegli anni, e che unisce cultura gastronomica, senso della Nazione, ricerca identitaria e lingua italiana.

Ancora nell'Ottocento vengono non a caso editi due manoscritti, il *Libro di cucina del secolo XIV*, Bologna, Gaetano Romagnoli 1863 a cura di Francesco Zambrini, poi ristampato da Zanichelli (e riproposto nel 1968 da Forni in anastatica) e, poco dopo, ancora la seconda parte dello stesso codice edito a Livorno nel 1899 (Tipografo editore Raffaello Giusti, anche questo ristampato da Forni nel 1970 in anastatica) a cura di Ludovico Frati.

E lo Zambrini, motivando l'edizione, afferma, nella premessa, che non vuole certo dare delle ricette, ma spiega "le ragioni che mi mossero sono invece ad accrescere la messe dei vocaboli dei quali il libro è assai abondevole" e "offerire un testo che ei rappresenta al vivo le costumanze dei nostri antichi per ciò che riguarda l'uso delle loro vivande e mense; scritto da penna toscana".

Un'osservazione profonda che separa nel testo due funzioni: quella di portatore di notizie, "di costumanze", l'altra che carica le parole stesse di una funzione significante, insita nella loro forma.

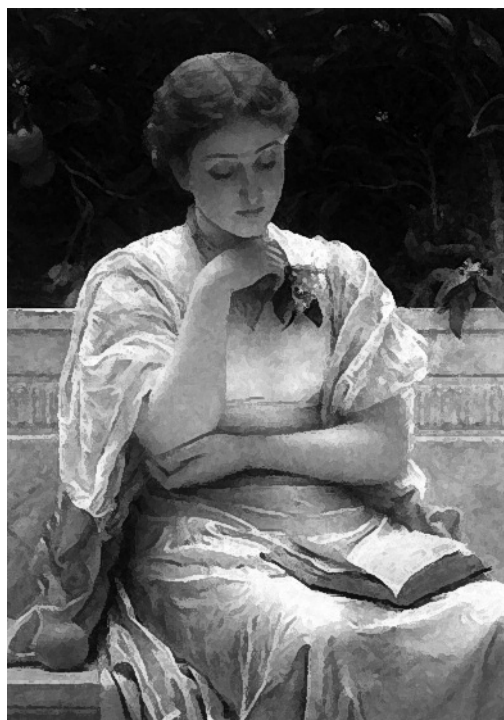
Attraverso questa sua funzione, il libro, il ricettario, esprime la profondità di un rapporto non tanto con il fare cucina, quanto con il fare cultura della cucina. Perché la trasmissione del sapere passa da sempre attraverso forme complesse di cui la lingua scritta è la sintesi e la "traghettrice" di significati nei significanti.

Credo che il sempre più frequente utilizzo dei nuovi media ci aiuterà, per contrasto, nel penetrare e nel valutare più a fondo questo binomio fra lingua scritta e trasmissione della cultura, che proprio in cucina, "il luogo in cui si

progettano sopravvivenza e piacere”, come ha scritto Massimo Montanari (2011), e quindi nei ricettari, diventa così interessante analizzare, rendendoci consapevoli di questa imprescindibile peculiarità.

**FRANCESCA FAZZI**

*Vice Presidente della Maria Pacini Fazzi editore, Lucca*



## LA CUCINA NEI TEMPI ECCEZIONALI<sup>1</sup>

La crisi è nel piatto, da qualsiasi parte lo si guardi. Crisi economica deflattiva, evidente a chiunque si avvicini a un ristorante (fino a poco fa bisognava prenotare obbligatoriamente e anche avere fortuna, a seconda dell'ora della telefonata; oggi, o meglio stasera, c'è sempre posto) o si rechi in un supermercato (casse ridotte o chiuse, automatiche per ridurre il personale, merci straboccanti e carrelli semivuoti nonostante eccezionali offerte a "prezzo di costo").

Le gastronomie che hanno sfornato teglie di lasagne e messo pollai al girarrosto, stanno lentamente scomparendo, e quei negozietti di prodotti tipici di qualità aprono e chiudono nell'arco di un semestre. Paiono immuni i *fast food*, gli aperitivi, le birrerie, le gelaterie, male invece le pasticcerie.

A leggere l'ISTAT, anche sulle tavole degli italiani la crisi si sente nei consumi, tanto da essere quasi tornati ai tempi della tessera annonaria: la quota delle spese per l'alimentazione si riduce di mese in mese.

Insomma, c'è quanto basta per provare a osservare i cambiamenti che vanno direttamente dalla dispensa alla cucina, dai fornelli alla tavola. Se i surgelati sono stabili, i precotti in ascesa quanto i sughi pronti, che vuol dire? Probabilmente che occorrono indicatori culturali, oltre quelli economici, per comprendere lo stato del presente.

L'industria editoriale, per esempio, potrebbe fornire qualche traccia, o segno, all'interno di un sistema complesso quale quello dell'alimentazione, dell'industria alimentare, del gusto, della tradizione gastronomica e della mentalità che soggiace al senso simbolico del cibo all'interno di una comunità, nei tempi della comunicazione globale.

---

1. Esplicito il riferimento al volumetto di Petronilla (alias Amalia Moretti Foggia, alias dott. Amal) pubblicato nell'Italia in guerra sotto i bombardamenti del 1942. Cfr. Renzo Dall'Ara, *Petronilla e le altre*, Tre Lune, 1998

Tralasciando il fatto, non occasionale, che anche i colossi dell'editoria (Rizzoli come Feltrinelli o Mondadori) dichiarano esplicitamente la crisi del settore, pur collocandosi all'interno di un semi invisibile (?) monopolio, si tratta di capire, o meglio, di interrogarsi davanti a contraddizioni stranianti.

Ecco la prima: i palinsesti televisivi debordano di trasmissioni con cuochi e cucine in bella vista: si assaggia, si giudica, si vince. Si potrebbe affermare che l'intrattenimento a tavola ha preso il posto del gioco a quiz che tanto successo aveva riscosso nella TV generalista degli anni Settanta, replicata poi negli anni Ottanta in tutte le fogge. Lo chef televisivo è diventato un intrattenitore-conduttore, che prepara la gara, ma come guru non cucina mai: ci dobbiamo fidare della sua simpatia e del suo look. Tralasciando i molti format importati e trasportati da un paese all'altro, ci si dovrebbe interrogare sul pubblico televisivo di questi show: cosa mangia, cosa cucina?

È affascinato dall'emulazione? Sforna davanti al video tutta la sua competenza? Il piacere dove si colloca, in assenza del gusto? Perché, in fondo, si tratta degli stessi milioni di italiani che vanno ai supermercati, fanno la spesa, vanno al ristorante o in pizzeria e... mangiano.

Insomma, quanto un fenomeno mediatico incide sul comportamento degli spettatori e quanto il loro invisibile potere, noia compresa, può far scomparire di colpo qualcosa che in questo momento attrae? È solo moda o è qualcosa di anomalo?

Dove sta l'effetto di ricaduta sugli altri media che la televisione in passato ha sempre avuto? Un tempo un passaggio televisivo faceva correre alle edicole e nelle librerie. Come una buona recensione faceva affollare trattorie e ristoranti.

Nell'ultimo biennio, le guide gastronomiche sono in ribasso, anche se offerte come gadget; in crisi le riviste di cucina sia nel formato tabloid illustrato sia all'interno dei rotocalchi. Anche la saggistica non offre particolari testi destinati a diventare popolari o a fornire riflessioni al di là del proprio binario accademico: in conclusione, tirature modeste.

In controtendenza è la manualistica di cucina, anche quella trita e ritrita e ristampata o riconfezionata e fatta uscire dai fondi di magazzino, o improbabili ricettari anonimi fatti col "copia e incolla" da centinaia di migliaia di siti internet. Sotto i dieci euro possono rappresentare un successo editoriale. Destinatario, con ogni probabilità, un pubblico di potenziali non lettori, che nello scaffale di casa hanno già almeno una dozzina di titoli analoghi, e che un giorno... si metterà pure a cucinare.

La seconda contraddizione: fiere, festival, esposizioni, sagre e appuntamenti dal vino al formaggio, dal maiale al prodotto tipico, si moltiplicano di mese in mese con un largo consenso di pubblico, strappando sorrisi e battimani a sindaci e assessori. L'ultima frontiera delle casse pubbliche, nelle piazze, tra assaggi e spigolature, e alla sera, tutti contenti a casa con qualche cartoccio acquistato. Risvolti culturali: nessuno; effetti e ricadute sul commercio o sulla produzione alimentare: nessuno.

La maratona delle proteine è in fondo una specie di rappresentazione televisiva del Belpaese, grande o piccolo che sia: non a caso la TV non si perde, se può, alcuna di queste improbabili manifestazioni culinarie con conduttore in attesa di prepensionamento e velina appena "scoperta" e messa in onda.

I due fenomeni, l'uno mediatico e l'altro di massa, o meglio, di folla - usiamo appositamente il termine, perché è la folla la grande assente in questo mondo così individuale e solitario, che segna la fine della società di massa come era stata osservata lungo il Novecento -, sono, a nostro avviso, quanto di oggettivamente visibile si avvicini oggi all'idea di cibo.

Consumatore e spettatore sembrano fatti della stessa pasta. Sotto l'ombrello della crisi, in entrambi i casi le uscite economiche sono analoghe, quasi inesistenti, quindi accessibili a buon mercato, poiché allo stesso tempo rappresentano anche la negazione della crisi, con l'affettuosa partecipazione fatta di calore e qualche acquisita caloria.

Qualcosa però si è rotto; la comunicazione mediatica appare straniante rispetto alla realtà del settore che manifesta segni di crisi, di *impasse*, di sorda retorica. Per comprendere meglio, occorre fare un salto indietro, ritornare agli anni Novanta quando, dopo un quinquennio preparatorio, esplose la grande abbuffata del cibo in tutte le salse e fogge.

Quasi si mangiasse per la prima volta, la cucina, il vino, il tradizionale, il rivisitato, le stelle, il destrutturato, il molecolare e i cappelli diventarono un fenomeno di moda sotto il segno confuso della post modernità, diffuso a rimbalzo da un media all'altro in tal modo da provocare un "rumore". Un ronzio captato dal chiacchiericcio della pubblica opinione fino al sentito dire, senza vaglio alcuno, entrò nella mentalità e nel linguaggio corrente come "Milano da bere" o "spadellato".

Eccessi e diete, unicità e rucola ovunque, lardo e formaggio di fossa come zombie in un b-movie, uscivano da tutte le parti accoppiandosi col farro, in menu così improbabili tanto veri erano i prezzi, lievitati grazie a mille pagnotte col sesamo sopra. Corsi di cucina della durata di una performance o di un

week-end in resort, rivolti a signore con le unghie smaltate, a buontemponi *extra size*, o nelle scuole elementari a bambini al limite dell'obesità, come ad attempate nonnette frequentatrici di Università della terza età o del Bingo. Per tutti i gusti e per tutte le tasche, intrattenimento puro e semiserio. Il cibo, in fondo, divertiva, anche se non si capiva, né ci si interrogava su cosa finisse in bocca. Anche i camionisti, vecchi esperti delle *road map* gastronomiche, avevano assunto il linguaggio corrente e parlavano di *nouvelle cuisine* e si sorbivano vellutate coi crostini.

Un magma durato anche dopo il nuovo millennio, sotto l'egida del disordine, sebbene fossero già nate serie associazioni, si fossero formati grandi chef, fossero usciti saggi e studi estremamente acuti. Nonostante ciò, la sardana ancora impazzava in dozzine di improbabili pubblicazioni mensili o settimanali nelle edicole, rimbalzava in qualche migliaio di siti internet; lì, nuovi gastrosofi dettavano scemenze dentro il gran calderone della moda. Sul vino, forse a causa dell'alcol contenuto, si sentivano veri deliri linguistici con profumi di mandorle amare e legni pregiati, aromi di fiori e resine ambrate che solo il carbonio 14 avrebbe potuto forse cogliere; oltre la metafisica del linguaggio iniziatico in stile dannunziano, una mezza sanatoria olfattiva ci fu solo con l'ingresso della patente a punti.

Aderire al nuovo valzer della cucina si giustificava in sé, era "art pour l'art", un estetismo tardo romantico dove trovavano posto sentimenti, erotismo, seduzione e libertinaggio in un mix privo di simboli, di terra, di natura, di gesti, di misura. Mero artificio che doveva prima o poi stancare e finire. Da miniere e giacimenti alimentari siamo passati oggi alle rovine del gusto.

Un fenomeno dunque tutto da studiare, quello della scoperta della moda-cibo, durato oltre un decennio. Ora si può fare, quel tempo è finito e la crisi contemporanea fa da demarcatore culturale e temporale. Lo si dovrebbe fare per evitare un pericolo: quello della mediocrità.

E per oggi che si fa? Si tratta anche di evitare la più facile e consueta via, quella dello sguardo a ritroso, del *ritorno a...* come fanno gli stilisti dell'abbigliamento.

Come per altre arti e corporazioni, il presente dovrebbe essere fatto di ricerca condotta con il rigore dell'indagine, possedendo un metodo (induttivo, o deduttivo, o strutturale che sia) rivolto a una cucina ormai decisamente multietnica (perché solo i cinesi possono fare cucina italiana e non viceversa?), evitando rigorosamente il fricò dei menu, riposizionando la tradizione domestica (che è fatta di gesti più che di ingredienti), addomesticando la logica della



tecnologia (piastre a induzione, microonde, forni vapore, ecc.) in ciò che sembra poter vantare e offrire, la questione tempo.

La buona cucina esige tempi lunghi di preparazione, il commensale impaziente può sempre andare altrove. E anche di spazio (il vecchio Kant non mente mai); lo chef dovrebbe avere e curare il suo orto, la conoscenza degli ingredienti (magari i propri): vale più che il buon naso al mercato o l'amicizia dei fornitori. Un menu non dovrebbe contenere oltre le dodici portate, e, se si eccede, uno sguardo in cucina per vedere quanti vi lavorano è un'indicazione fondamentale per capire cosa verrà messo nel piatto. Senza dimenticare una necessaria sobrietà linguistica, tralasciando metalinguaggi o pallide metonimie quali "su un letto di" o "infuso con".

Quindi, per tornare a Petronilla e ai tempi eccezionali, niente "gialla farinata con fagioli", niente "budelline di pollo", "piedini lessati con verdura" o "zuppa tartara".

Poiché non è possibile intervenire sui sistemi mediatici nella posizione di spettatori, ci sono consigli per l'editoria? Vale una battuta sentita: "ci sono molti modi di dilapidare capitali, le donne e il gioco sono tra i migliori, ma il metodo più sicuro è l'editoria".

**SALVATORE GELSI**

*Esperto in storia e sociologia della comunicazione nei media  
Tre Lune Edizioni, Mantova*



## TRA FORNELLI E LIBRI, CONSERVARE E TRASMETTERE: EDITORIA GASTRONOMICA IN BRAIDENSE

La storia della Biblioteca Braidense ha inizio nella seconda metà del Settecento, quando la Congregazione di Stato per la Lombardia, organo rappresentativo degli interessi delle comunità locali, acquistò la biblioteca del conte Carlo Pertusati, per poi donarla all'arciduca Ferdinando, figlio dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria e futuro governatore della Lombardia.

Nel 1770 Maria Teresa, considerando la mancanza in Milano “di una biblioteca aperta ad uso comune di chi desidera maggiormente coltivare il proprio ingegno, e acquistare nuove cognizioni” e poiché non veniva ritenuta sufficiente l'Ambrosiana “ricca bensì di manoscritti”, ma non di “libri stampati”, decise di destinare ad uso pubblico la biblioteca del Pertusati, con l'apertura alla città, nel 1786.

Oltre all'assorbimento di alcune librerie antiche e claustrali, dei duplicati della Biblioteca imperiale di Vienna e di altre raccolte di pregio, a incrementare il patrimonio dell'Istituto teresiano contribuì, nell'aprile 1788, l'Avviso della Regia Intendenza politica di Milano che rendeva obbligatorio il deposito delle opere pubblicate nello Stato di Milano. Nel 1848, questa disposizione fu trasformata nella legge sul diritto di stampa, o del deposito legale. Tale prescrizione, pur evolvendosi nel tempo, com'è logico che sia, è tuttora vigente. L'astrusa definizione, “deposito legale”, indica, per la Braidense, che tutto ciò che viene stampato nella nostra provincia deve essere consegnato, nella misura di un esemplare, alla Nazionale di Milano.

Dunque, tutto quello che, dal 1788 ad oggi, è uscito dai torchi situati in quella che è l'evoluzione storico-geografica dello Stato di Milano, Brera lo possiede. Parallelamente, senza dilungarci troppo in discorsi tecnici, dobbiamo anche affermare che lo scopo della Braidense è di conservare libri e periodici quali testimonianza della vita culturale e civile della collettività e di contribuire con

ciò alla formazione e al radicamento della sua memoria storica. Questo significa che, se mettessimo in ordine cronologico il milione e mezzo di materiale che i nostri scaffali accolgono, potremmo avere una fotografia di quanto l'editoria italiana ha reputato valido diffondere.

Tuttavia, per avere un quadro davvero completo di quanto sia rappresentativo il patrimonio della Biblioteca, occorre aggiungere ancora un tassello a questo puzzle, dicendo che Milano è da sempre la capitale dell'editoria, in quanto le maggiori case editrici l'hanno scelta come sede di attività anche perché è il luogo storicamente più industrializzato d'Italia, e l'editoria è un'attività imprenditoriale!

Alla luce di tutti questi elementi, la Braidense è quindi da ritenere come una biblioteca rappresentativa di ciò che sono stati, nei diversi momenti storici, i gusti e le tendenze culturali del Paese. Le sue librerie sono dunque da "leggere" come una sorta di archivio della vita culturale, non solo milanese.

La lunga e ricca tradizione espositiva della Nazionale, che ha sempre ritenuto le mostre come prodotto finale di una ricerca scientifica e come tecnica privilegiata di comunicazione con il pubblico, ha contribuito a far emergere lo studio delle dinamiche editoriali come chiave interpretativa della società.

In tal senso si colloca la mostra allestita nella primavera scorsa, *L'arte di dar da pranzo. A tavola in Braidense*<sup>1</sup>, dove sono stati presentati in ordine cronologico un centinaio di pezzi, che andavano dal 1500 al 1945, attraverso i quali si è tentato di tratteggiare uno spaccato della storia italiana.

Analizzare il panorama attuale dell'editoria, utilizzando questa prospettiva storico-antropologica, ci aiuta a superare quel senso di fastidio che a volte prende qualcuno di noi quando vede mescolarsi austeri saggi a libri, chiamiamoli di futile argomento, come sono considerati, talvolta, i libri di ricette; anzi, molti non li reputano neppure libri, ma piuttosto manuali da tenere aperti con una mano mentre con l'altra si cercano gli ingredienti in cucina.

Forse però è proprio l'allontanamento fisico da quella che dovrebbe essere la loro collocazione naturale, tra piatti e fornelli, a rendere queste copie diverse. Riporto le osservazioni scritte qualche anno fa da Alberto Capatti, nella prefazione al catalogo di un'altra fortunata mostra della Braidense, sempre di argomento gastronomico "Non v'è luogo meno indicato per conservare una ricetta della cucina, non v'è destinazione più incongrua di un deposito librario. Eppure,

---

1. Una breve guida bibliografica della mostra è consultabile al seguente link: <http://www.semicultura.beniculturali.it/index.php?it/174/larte-di-dar-da-pranzo> [ultima consultazione 6/12/2013]

i volumi che la Biblioteca Nazionale Braidense espone, provano che fra il macero e la tumulazione esiste un destino intermedio, grazie al quale la memoria degli alimenti sopravvive e cresce”<sup>2</sup>.

Sarà che in tempo di crisi - dicono- ci si rifugi in cucina; sarà l’approssimarsi dell’EXPO 2015, ma l’interesse attorno al cibo è in continua crescita.

Le ricerche, si sa, si rincorrono. Negli ultimi anni sono aumentati non solo i libri che “insegnano” a cucinare, ma anche gli studi intorno alla storia della cucina: penso, per esempio, al convegno su Artusi tenuto qui a Milano e alla relativa mostra dal significativo titolo “100, 120, 150: Pellegrino Artusi e l’unità italiana in cucina”, là dove 100 sta per i 100 anni dalla morte di Artusi, 120 per gli anni dalla prima edizione de *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene* (1891), libro uscito a spese dell’autore perché nessuno lo volle pubblicare, e 150 per gli anni dell’Unità nazionale. Artusi dunque non come cuoco, ma come divulgatore della lingua italiana attraverso il suo ricettario.

Anche noi siamo stati contagiati dal fascino dei fornelli e così, dall’idea iniziale dell’esposizione sui ricettari, è scaturito il progetto *Dalla terra alla tavola, vita in cucina* che ci vede promotori di diverse iniziative sull’ampio tema del cibo e della cucina<sup>3</sup>.

Concludo citando Anthelme Brillat-Savarin, autore nel 1825 della *Fisiologia del Gusto*, una bibbia per i gastronomi, che, intuendo quanto l’argomento cibo fosse importante e vasto, dichiarò “L’unica cosa che conti nell’universo è la vita, e tutti gli esseri viventi si nutrono” e poi “Il destino delle nazioni dipende dal loro modo di nutrirsi”<sup>4</sup>.

**ANDREA DE PASQUALE**

*Direttore della Biblioteca Nazionale Braidense di Milano*

---

2. *La cucina della biblioteca*, Milano, Vienneperre, 1994, p.11

3. Il progetto è promosso da Archivio di Stato di Milano, BiblioLavoro, Biblioteca Nazionale Braidense, Fondazione Isec, Soprintendenza per i beni archeologici della Lombardia, consultabile nel portale [www.semicultura.beniculturali.it](http://www.semicultura.beniculturali.it) [ultima consultazione 6/12/2013]

4. A. Brillat-Savarin, *Fisiologia del Gusto*, traduzione di Roberta Ferrara, Palermo, Sellerio, 1998, p.11

## EDITORIA ENOGASTRONOMICA DI NICCHIA: QUALE RUOLO

Un ringraziamento particolare all'Accademia Italiana della Cucina per avermi dato l'opportunità di parlare del rapporto tra cibo e cultura e del ruolo della mia casa editrice che per molti anni si è occupata di cultura del territorio: nel mio caso di quello piemontese. Già da parecchi anni ci occupiamo di cucina e di cibo ma sempre con una ricerca storica di base, dove le ricette sono quelle tradizionali. Ecco alcuni titoli: *Le vie dell'acciuga* (storia, mito e tradizione culinaria) di Laura Rangoni; *I Musei da mangiare e da bere* (collezioni enogastronomiche delle Alpi, dalla Francia alla Slovenia) e molti altri, per concludere con due chicche come *La vera cucina casalinga, sana economica e dilicata*, di Francesco Chapusot (Torino 1851, ristampa anastatica con prefazione di Renzo Pellati e introduzione di Domenico Musci) e *La storia di ciò che mangiamo* (di Renzo Pellati, alla seconda edizione ampliata).

Credo molto in questa attività di ricerca da parte degli autori, sulla storia della gastronomia, che premia il loro faticoso lavoro ma anche quello degli editori che si scontrano con i programmi televisivi e con Internet dove, anche se a volte con inesattezze se non con clamorosi falsi, si trovano tutte le ricette, dalle tradizionali a quelle più attuali.

Ritengo che l'obiettivo dell'Accademia di far capire che il cibo è cultura e non va banalizzato, possa aiutare le case editrici, come quella che rappresento, che hanno scelto un cammino forse più faticoso ma che premia e gratifica.

DANIELA PIAZZA

Daniela Piazza Editore, Torino



**UNA REALTÀ COMPLESSA A SOSTEGNO  
DELLA GASTRONOMIA ITALIANA NEL MONDO:  
ACADEMIA BARILLA**

**P**rima di presentare Academia Barilla, credo sia opportuno fare alcune riflessioni.

Il cibo non è solo alimento per il corpo, ma, contestualmente, anche per la mente. È un prodotto della cultura del territorio, della memoria della sua comunità, dei suoi saperi pratici e delle sue abilità artigiane: è strumento di identità. Ne è prova il fatto che alcune comunità considerano prelibati cibi che per altre sono disgustosi; ne è prova l'evoluzione socio-economica che è andata di pari passo con la trasformazione delle abitudini agro-alimentari o, ancora, il fatto che il cibo è - nella nostra società - un mezzo di convivialità.

I prodotti tipici di un territorio rappresentano le opere d'arte della sua gente, che li crea a partire da pochi elementi forniti dalla natura; sono sculture lavorate dalla memoria e rese eccellenza. Questo significa che la cucina è intimamente legata alla nostra natura, direi alla nostra essenza: cresciamo con i sapori che ci insegna nostra madre. Ma le madri di tutto il mondo hanno sapori differenti. Quindi, promuovere una cucina significa promuovere, in sintesi, la cultura - tutta intera - del Paese che rappresenta. Di più: per promuovere una cucina, è necessario trasferire la cultura del Paese che l'ha generata.

Provo ora a raccontare, in sintesi, la realtà strana, complessa e multiforme di Academia Barilla, che ha una Biblioteca, pubblica libri di gastronomia, ma distribuisce anche prodotti alimentari tipici italiani; è agenzia viaggi, organizza corsi di formazione ed eventi, gestisce un programma di certificazione per chef, riunendo in un'unica istituzione funzioni differenti ma complementari. Academia Barilla - con una sola "c", alla latina - nasce a Parma, cuore della *food valley* italiana, nel 2004, per volontà della famiglia Barilla, con l'obiettivo di difendere, promuovere e sviluppare la gastronomia italiana nel mondo.

Difenderla, perché sono migliaia le imitazioni dei prodotti tipici italiani che

circolano sul nostro pianeta e che danneggiano pesantemente sia la qualità della nostra immagine sia l'economia del nostro Paese.

Promuoverla, perché c'è bisogno di diffondere la cultura gastronomica italiana per supportarne la cucina presso altri popoli e Nazioni.

Svilupparla, perché la cucina italiana è la seconda cucina etnica a livello mondiale dopo quella cinese e ha, in questa presenza diffusa, enormi potenzialità. Academia agisce attraverso un'ampia serie di canali.

Cura la selezione e la distribuzione di prodotti italiani autentici. E questo contribuisce, da un lato, al sostentamento economico di Academia e delle sue attività culturali, ma dall'altro a rendere vera e reale l'azione svolta nei vari Paesi del mondo. Promuove anche corsi di cucina, tour enogastronomici ed eventi di tipo gastronomico sul territorio italiano pensati soprattutto per i turisti stranieri. È impegnata nella certificazione internazionale degli chef che lavorano nei ristoranti del mondo (e che, con i prodotti originali, possono diventare ambasciatori della nostra cucina) e infine pubblica edizioni a carattere gastronomico con ricette scelte e testate, pensate per essere realizzate in tutti i Paesi del mondo.

Un'attività a tutto tondo, che consente di "distribuire", da un lato, prodotti italiani veri e, dall'altro, gli strumenti per capire e utilizzare al meglio quegli stessi prodotti, divulgando la conoscenza degli ambiti culturali che li hanno elaborati.

Vorrei soffermarmi in modo particolare - poiché ci troviamo in un contesto accademico e parliamo del ruolo del libro nello sviluppo della cultura gastronomica - sull'attività di Academia Barilla per la cultura gastronomica, nell'ambito specifico dell'editoria e della propria Biblioteca.

La Biblioteca gastronomica di Academia Barilla conserva una collezione di più di 3 milioni di ricette della cucina italiana, raccolte in più di 11.000 volumi che spaziano dal XVI secolo ai nostri giorni, tutti dedicati al mondo della gastronomia. Tuttavia, non sono solo ricettari: guide, saggi e studi, manuali e testi d'epoca consentono di investigare il tema attraverso l'analisi storica, le arti, l'antropologia, la linguistica, le tradizioni, le tipicità territoriali e le associazioni tematiche.

Tutti i volumi sono consultabili sul web tramite il Servizio Bibliotecario Nazionale, così che chiunque, da qualunque luogo del pianeta, può sapere che cosa viene custodito in questo luogo e chiedere di poterlo consultare. Infatti la Biblioteca, anche se gestita da una realtà privata, è aperta al pubblico, dietro semplice appuntamento, e svolge una puntuale attività di *reference*.

Inoltre nella Biblioteca sono conservati oltre cinquemila menu originali, databili tra i primi anni dell'Ottocento e i nostri giorni. Questa importante collezione si deve alle ricerche del visconte Livio Cerini di Castegnate e della moglie, Signora Wilma e dal 2008 è consultabile dal pubblico. La presenza, all'interno della stessa struttura, della collezione di menu storici e della raccolta di volumi, consente una lettura trasversale dell'evoluzione della cucina italiana. Infatti, i menu, dal punto di vista estetico, sono ambasciatori di arte, di cultura e di tradizione del loro tempo, ma dal punto di vista gastronomico tramandano solo la lista delle vivande di un determinato banchetto. I numerosi ricettari storici, conservati nella Biblioteca, consentono, incrociando tra di loro i dati, di scoprire come si è evoluta la nostra cucina. Soprattutto come si è adeguata allo stile di vita degli italiani nel corso del tempo.

Ancora la Biblioteca custodisce una notevole collezione di oltre duecento stampe antiche a tema gastronomico, con immagini che raccontano la tavola, il modo di apparecchiare, il banchetto, la vita domestica, il lavoro del cuoco, i gesti e le azioni legati alla cucina e alla gastronomia. E tutto nello stile proprio dei vari periodi storici.

Anche i menu e le stampe gastronomiche sono visibili sul sito di *Accademia Barilla*, perfettamente catalogati e quindi patrimonio comune disponibile al mondo, sia in italiano sia in inglese.

Ma *Accademia Barilla*, per promuovere con basi solide ed efficaci la cultura gastronomica italiana, ha deciso di rendere accessibile ovunque (anche al di fuori della sua sede) il suo patrimonio e di pubblicare sul web la *Biblioteca Gastronomica Digitale*: oltre 150 testi storici della gastronomia italiana a partire dal 1400 ad oggi, entro i limiti del diritto d'autore libero, sono a disposizione del pubblico, sfogliabili gratuitamente da qualunque luogo, offrendo una *Biblioteca selezionata* ma con i testi classici più importanti della cultura gastronomica italiana.

Parallelamente, *Accademia Barilla* ha sviluppato un'attività editoriale importante: 97 edizioni negli ultimi tre anni, per un milione e mezzo di volumi distribuiti in ventuno Paesi, in decine di lingue diverse. Un'attività poco nota in Italia (dove la presenza editoriale non è strategica), ma assai significativa all'estero, proprio per promuovere la diffusione di ricette italiane testate, con particolare attenzione alla reperibilità degli ingredienti (e quindi alla fattibilità di quelle ricette in tutti i Paesi) e alla conoscenza della cultura di base necessaria per la diffusione della nostra cucina.

L'attività editoriale, che si affianca a quella culturale che svolge *Accademia*, ha



prodotto dalla sua nascita, nel 2004, ad oggi più di settecentoventi milioni di contatti, e più di quarantottomila partecipanti a corsi ed eventi hanno visitato la sua struttura. Fra questi eventi, vorrei ricordare le sette edizioni del Premio Cinema dedicate al cortometraggio a tema gastronomico; la partecipazione al Festival di Architettura, al Festival Verdi, a mostre di menu storici a New York, a Hong Kong e in altre prestigiose sedi internazionali, a iniziative come “Leggere di gusto” con la partecipazione di apprezzati autori di letteratura, dove la gastronomia è sempre protagonista, o a conferenze di taglio monografico. Da ricordare anche la prestigiosa collaborazione con l’Accademia della Crusca al progetto di redazione del *Dizionario storico della gastronomia italiana* attraverso la digitalizzazione di numerosi testi storici del XIX e XX secolo conservati in Biblioteca, per costituire un lessico storico di parole chiave della gastronomia italiana.

Questa attività a tutto tondo ha la finalità ben precisa di raccontare, di conferire spessore e ulteriore valore alla gastronomia italiana, per ricordare a tutti che “dentro” ogni piatto che noi mangiamo c’è l’identità del nostro Paese.

**GIANCARLO GONIZZI**

*Curatore della Biblioteca Gastronomica di Accademia Barilla*



**B.IN.G. BIBLIOTHÈQUE INTERNATIONALE  
DE GASTRONOMIE  
UNA BIBLIOTECA GASTRONOMICA  
COME PONTE TRA LE CULTURE**

Sino a non molti anni fa i testi di gastronomia erano oggetto di un numero ristretto di appassionati, non appartenevano alla nobiltà letteraria. Un tempo, solo quelle arti definite maggiori, come la pittura e la scultura, erano degne di figurare nelle raccolte pubbliche o private.

Alla fine degli anni Settanta del secolo scorso, quando ancora in pochi consideravano la materia gastronomica degna di nota, a Lugano nacque una raccolta di testi antichi di gastronomia, principalmente di cultura italiana, dove la materia viene analizzata in modo nuovo, come un *excursus* multisetoriale all'interno della civiltà della mensa, del convito e del gusto.

La gastronomia, intesa in un'accezione ampliata e articolata, si presentava come un'area franca del sapere dove, a pieno titolo, possono coesistere ogni scienza e disciplina allorché si occupino di cibo e di alimentazione.

Sulla scia dell'*Ecole des Annales*, l'ingegner Orazio Bagnasco, fondatore della *B.IN.G. Bibliothèque Internationale de Gastronomie*, stava creando un nuovo strumento di indagine per approfondire gli aspetti della vita materiale.

La storia dell'alimentazione è un settore che raccoglie tutto, è un sistema di valori all'interno del quale convergono diverse realtà: cibo come strumento di cultura scientifica, come sapere pratico, come valore religioso. Un tema che permette un approccio storico globale, interdisciplinare, così evidentemente condizionato dall'evoluzione delle condizioni materiali. Quindi ampio e difficile da definire e circoscrivere.

Considerato che qualsiasi tipo di analisi specialistica non potesse prescindere dalla contestualizzazione dei fenomeni in ambito culturale e antropologico, quali testi entravano in collezione?

Prima di tutto si prese in considerazione l'evoluzione delle regole e delle norme che hanno influenzato sostanzialmente il modo di alimentarsi: dalla dietetica,

la prima forma di teorizzazione del sistema e delle regole di assunzione dei cibi, all'evoluzione secondo i condizionamenti ambientali e le abitudini dei diversi gruppi sociali. Fenomeni che inizialmente avevano come destinatari esclusivamente le corti e l'aristocrazia laica ed ecclesiastica, per passare più tardi ad un ambito più allargato. Ecco, quindi, diversi esemplari di *Regimen sanitatis*, *Hortus sanitatis*, *Erbari* e l'importante *Tacuinum sanitatis*, un manoscritto riccamente illustrato sulla natura degli alimenti.

Altro grande tema considerato fu la codificazione del modo di stare a tavola: da regole essenziali iniziali a una successiva maggiore attenzione alle forme di convivialità e di galateo, comprendendo testi come l'*Ordine de l'Imbandisone*, famoso menu del banchetto di nozze di Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona del 1489.

Fondamentale anche la parte dedicata alle cosiddette pratiche e ricette, la codificazione del quotidiano, dall'agronomia con testi enciclopedici come il *Liber ruralium commodorum* del Crescenzi, a ricettari come l'*Anonimo meridionale*, il *Registrum coquine* del Bockenheim, cuoco di papa Martino V.

Di particolare interesse la sezione dedicata alle arti della tavola, quell'insieme di testi destinati ad assicurare la qualità dell'apparato di servizio della mensa, caratterizzato dalla proliferazione di figure professionali specializzate, quali il Trinciante e lo Scalco, e da una rigida divisione dei ruoli.

Un apparato complesso, finalizzato a ribadire le gerarchie di potere, grazie al quale il rito divenne l'elemento prevalente, l'elemento di autocelebrazione del potere.

L'etichetta, in certi periodi della storia, superava il ruolo del gusto, il piacere del mangiare. Quel gusto e quel piacere che trovarono il punto di svolta nell'umanista Platina: il *De honesta voluptate et valetudine* è un esempio di una stretta simbiosi, da un punto di vista culturale, tra il sapere medico-scientifico e i valori di stampo umanista. Inconsapevolmente, Platina divenne il primo teorico del ruolo centrale della tavola nella vita dell'uomo. Per la prima volta inserì l'alimentazione all'interno di un contesto filosofico, dando al suo uso dimensioni morali e sociali.

E ancora libri di viaggi, di segreti, di architettura, musica, storia, con autori classici come Macrobius, Giovenale, Orazio, Marziale, Plinio.

L'arco temporale preso in considerazione spaziava dal 1300 sino alla fine del XIX secolo, con documenti nelle maggiori lingue europee.

Il testo di gastronomia veniva studiato per la prima volta in tutti i suoi aspetti, con la creazione di *categorie e soggetti specifici*, con un'approfondita ricerca

delle edizioni attestate nei repertori generali e nelle bibliografie specializzate. Tutto ciò portò alla realizzazione di un Catalogo, con una soddisfacente funzione bibliografica.

Alla *B.IN.G.* premeva qualificare le proprie scelte, creare una catalogazione versatile, in cui la materia e la sostanza del cibo venissero repertorate.

Discutendo le scelte sul versante più ampio della cultura, è stata proposta un'idea complessa di gastronomia, non più un singolo oggetto prezioso da studiare e mostrare singolarmente, ma inserito in un più allargato contesto multidisciplinare storico.

Cos'è successo in tutti questi anni al libro di gastronomia? Il documento è diventato una struttura composita recante molteplici informazioni, soggetto di una stratificazione storica e, parallelamente, una tessera di un mosaico più ampio. Di conseguenza, una biblioteca di cultura gastronomica diviene strumento di trasmissione di conoscenze e civiltà, un canale di accesso privilegiato per la comprensione del divenire umano, con un rilievo fondamentale nella testimonianza di usi e costumi, di abitudini e convenzioni sociali.

La *B.IN.G. Bibliothèque Internationale de Gastronomie* era nata con questo scopo e molto ha contribuito allo sviluppo della materia.

Fra tutte le varie ricerche e approfondimenti sviluppati, la *B.IN.G.* ha il merito di aver delineato maggiormente la figura di Maestro Martino, il più importante cuoco della seconda metà del 1400, considerato il primo cuoco moderno della storia, originario della Val di Blenio, oggi Canton Ticino, all'epoca Stato di Milano, da cui partì con una ricca esperienza alla conquista delle maggiori corti italiane. Oggi, la collezione parte da Lugano portando con sé un importante bagaglio culturale. Un libro, un manoscritto, un documento d'archivio, non sono solo un bene prezioso privato, ma parte di un insieme che costituisce un patrimonio bibliografico, moralmente e intellettualmente appartenente al mondo intero. I libri devono continuare a trasmettere sapere, ovunque si trovino.

Il cibo è condivisione, e lo diventa anche una biblioteca. Come nella *B.IN.G.* confluirono testi appartenuti a diverse biblioteche e a diversi personaggi, così oggi i libri ripartono.

Lo storico Fernand Braudel ha affermato che le piante coltivate non smettono mai di viaggiare. Si può veramente sostenere che anche i libri continuano a viaggiare, accompagnati da un patrimonio di conoscenze, tecniche e strumenti, per diventare un ponte solido tra diverse culture. Uno dopo l'altro permettono il passaggio, lo scambio di saperi e di sapori diversi, creando un nuovo satellite per la cultura gastronomica nel mondo.

Nei secoli passati i libri di gastronomia viaggiavano già velocemente, trasportando le ricette e adattandole ovviamente ai gusti del territorio e ai prodotti disponibili, ma erano destinati a una *élite*; oggi sono strumenti per tutti, grazie anche alle moderne tecnologie di cui disponiamo.

Allo stesso tempo c'è il pericolo che ora si parli e si scriva troppo, e in modo a volte poco coerente, di alimentazione e di cibo.

Una biblioteca, un'istituzione come l'Accademia Italiana della Cucina servono proprio a riportare l'analisi e il dialogo nella giusta direzione, salvaguardando le nostre tradizioni.

Cicerone ricordava: “Se accanto alla Biblioteca c'è l'orto, nulla ti manca”. Oggi più che mai entrambi diventano indispensabili.

**MARTA LENZI REPETTO**

*Curatrice e responsabile relazioni esterne della B.I.N.G.  
Bibliothèque Internationale de Gastronomie a Lugano (dal 1991 al 2013)*



**BIBLIOTECA INTERNAZIONALE “LA VIGNA”:  
strategie, anche informatiche, per un’adeguata valorizzazione,  
a livello nazionale e internazionale, di un eccezionale patrimonio librario**

Come Presidente della Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza, sono onorato di partecipare a questo convegno dell’Accademia Italiana della Cucina. Per di più, questo è un riconoscimento che viene tributato a Demetrio Zaccaria, munifico fondatore della Biblioteca, esattamente nel 20° anniversario della morte. Per casuale coincidenza anche a Roma, in questo periodo, gli è riservato al Vittoriano un singolare omaggio alla memoria. “La Vigna” infatti, unica Biblioteca invitata, è presente alla mostra promossa dal Ministero alle Politiche Agricole con il titolo “Verso l’Expo 2015. La cultura del vino in Italia”, con ben 33 testi pregiati, compresa la monumentale *Ampe-lografia italiana* (Torino, 1879-1890) con le sue splendide tavole a colori. E proprio la viticoltura e l’enologia sono stati i primi interessi del collezionista Zaccaria.

Come racconta bene il volume *Demetrio Zaccaria e la Biblioteca Internazionale “La Vigna”*, pubblicato nel 2008, egli era un perito industriale, esperto di attività produttive e commerciali, del tutto impreparato, quindi, sulle materie dei libri di cui sarebbe in poco tempo divenuto uno dei più appassionati collezionisti del mondo. La scoperta di tale sua vocazione avvenne nel 1951, quando, durante un viaggio di lavoro a New York, in una libreria, per caso sfogliò il *Dictionary of Wines* di Frank Schoonmaker: fu il primo acquisto. Da allora i contatti sempre più intensi e appassionanti con antiquari e librai nazionali e stranieri lo portarono a collezionare volumi di vitivinicoltura, dapprima in italiano e latino e poi in altre lingue. E quando ebbe raccolto tutto quanto era possibile reperire su questo argomento, persino sul vino di kiwi della Nuova Zelanda, si orientò anche verso i libri di gastronomia e di agricoltura in generale. Il suo obiettivo ambizioso era quello di riunire tutti i libri possibili in varie lingue, compresi “i libri che non posso leggere, perché serviranno ad

altre persone”, dichiarava in una lettera a Lucia Pallavicini addetta culturale dell’Istituto Italiano di Cultura di Stoccolma.

Ormai quasi sessantenne, fu molto colpito dalla morte e dalla dispersione della raccolta dell’amico e concorrente svizzero André Simon, fondatore a Londra della *Wine and Food Society* e autore di fondamentali opere sul vino e la gastronomia. Incominciò quindi a pensare al destino della sua Biblioteca, che pensò di aggregare al “Centro internazionale di storia del vino”, ideato dall’amico Federico Melis. Un progetto interrotto nel 1973 dalla morte prematura di Melis.

Seguirono altri tentativi di donare il suo patrimonio librario a importanti istituzioni culturali italiane e straniere. Solo nel 1981 maturò la decisione di donare tutto (l’intero palazzo e la Biblioteca di quasi 13.000 volumi) al Comune di Vicenza, creando un autonomo Centro di Cultura e Civiltà Contadina. Si riservò, fino alla morte, la carica di Segretario, continuando, con la passione e la generosità di prima, a curare e ad arricchire la sua Biblioteca. Un impegno che, dopo la sua scomparsa, è stato fedelmente mantenuto, nel rispetto delle sue volontà testamentarie.

E così al Fondo Zaccaria si aggiunsero via via altre raccolte, grazie a legati di donatori pubblici e privati. Da ultimo, il Fondo del visconte Livio Cerini di Castegnate, Accademico della Cucina, definito il “Galileo Galilei della cucina”, è pervenuto a “La Vigna”. Si tratta di una raccolta di 1.400 volumi, dal 1500 al 1900, tutti di enogastronomia e culinaria, che colmano precedenti lacune del Fondo Zaccaria soprattutto per quanto riguarda la letteratura enogastronomica ottocentesca francese e inglese. Fra le più importanti e rare opere il *Recetario de Galieno*, pubblicato a Venezia nel 1512 (posseduto da sole 4 biblioteche in Italia).

Ultima acquisizione è l’edizione del 1585 de *Il libro novo* di Cristoforo de Messisbugo. Attualmente, i volumi della Biblioteca sono oltre 50.000, comprese le riviste italiane e straniere, con una media annuale di incremento di circa 1.000 unità bibliografiche, frutto in gran parte di donazioni.

Per la valorizzazione del patrimonio librario, il Centro, con la collaborazione di un qualificato Consiglio Scientifico, promuove e ospita incontri culturali, convegni, tavole rotonde, degustazioni di prodotti enogastronomici, corsi per sommelier, conferenze stampa. Frequenti anche le attività espositive, soprattutto nell’appartamento Scarpa, un autentico valore aggiunto del complesso, considerato una delle migliori realizzazioni architettoniche residenziali del designer veneziano. Complessivamente, nel corso del 2012, sono stati ben 65 gli eventi.

Mediante la consultazione delle diverse sezioni del sito web ([www.lavigna.it](http://www.lavigna.it)), è possibile avere un quadro completo, ben documentato con immagini a colori, della storia, del catalogo informatico nel sistema nazionale Sebina (giunto all'80% dell'intero patrimonio librario), delle attività, delle iniziative e dei progetti della Biblioteca. Archiviati nel sito anche tutti i 22 numeri del periodico trimestrale on line *La Vigna News* nelle cui pagine (mediamente 60-70), con l'apporto anche di studiosi, dal 2008 vengono proposti approfondimenti sui libri della Biblioteca, atti di convegni, indagini enogastronomiche sul territorio. Nel 2012 sono stati 478.871 i contatti annuali, di cui 49.177 quelli di durata superiore a 15 minuti. Il 67% proveniva dall'Italia, il 28,18% dal resto del mondo (ben il 17% dagli USA). Il periodico *La Vigna News*, per ora solo in lingua italiana, è stato scaricato per l'80% dei contatti. Dati statistici che nel corso del 2013 appaiono in ulteriore crescita.

L'elevata percentuale di navigazione nel sito può essere motivata anche dal fatto che fin dal 2008 la Biblioteca è stata un'antesignana nella digitalizzazione dei testi, partendo da una collaborazione con la Biblioteca Universitaria di Padova per il progetto, finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, dei Percorsi Enogastronomici Italiani, di cui "La Vigna" era il polo regionale. Il finanziamento ministeriale è venuto meno, ma la digitalizzazione è continuata grazie al progetto "Adotta un libro" (con ristampa anastatica in formato elettronico o cartaceo, anche personalizzata), ad una convenzione con Wikimedia Italia per il progetto "Wikisource", biblioteca digitale libera, e grazie alla collaborazione con l'Accademia Barilla per la redazione, da parte dell'Accademia della Crusca, del *Vocabolario storico della lingua della gastronomia*.

Dallo scorso anno, grazie all'attuazione di stage per studenti universitari veneti, è in corso di realizzazione anche un catalogo informatico di immagini ad alta definizione, tratte da libri antichi (indicato nella home page del sito con "La Vigna Pictures").

Per favorire la collaborazione ufficiale e continua con docenti e studenti delle Università venete, sono state sottoscritte apposite Convenzioni con 5 Dipartimenti dell'Università di Padova.

Da ricordare anche i periodici stage di universitari stranieri, sull'esempio del fondatore Zaccaria, sempre pronto ad offrire anche ospitalità nel suo palazzo a studiosi di tutto il mondo, interessati a consultare la sua Biblioteca.

Tra i frequentatori della Biblioteca si annoverano anche corsisti di master di specializzazione nei settori enogastronomici. Tale intensificazione delle utenze ai livelli più elevati di istruzione (studenti e docenti universitari e studiosi



vari) è favorita dal fatto che certe richieste possono essere soddisfatte anche attraverso contatti telefonici e informatici con il personale bibliotecario. Sono in crescita anche gli utenti delle scuole medie di primo e secondo grado della città, accompagnati dai loro insegnanti. Sono tutte strategie abbastanza innovative ed efficaci, che probabilmente la diminuzione dei finanziamenti pubblici sta stimolando più che in passato. Proprio per questo, il Centro ha avviato da alcuni anni anche l'iniziativa degli "Amici" de "La Vigna", tra i quali, come si evince dall'elenco consultabile nel sito, si annoverano istituzioni bancarie, associazioni di categoria, Comuni, imprenditori privati, persone fisiche. Sono tutti aspetti che, in un periodo in cui le istituzioni culturali sono molto penalizzate, anche perché permane una visione miope che impedisce di concepire il patrimonio culturale come un'opportunità di crescita anche economica e occupazionale, possono infondere fiducia ed entusiasmo. Ne è conferma anche l'inaugurazione di questa Biblioteca dell'Accademia Italiana della Cucina.

**MARIO BAGNARA**

*Presidente della Biblioteca Internazionale "La Vigna"*



## EDITORIA GASTRONOMICA: CIBO, CULTURA E TERRITORIO

**R**ingrazio il Presidente Giovanni Ballarini per l'invito a prendere la parola in questo prestigioso concesso presso la Biblioteca dell'Ateneo dell'Università degli Studi di Milano-Bicocca, nel 60° di fondazione dell'Accademia. Da Accademico, ricordo, con immutato affetto, l'amico Baldassarre Molossi, storico direttore della "Gazzetta di Parma" che fu Vice Presidente dell'Accademia stessa.

Citerò solo alcuni libri fra i tanti pubblicati e scritti. Quando ebbi l'idea di codificare e depositare presso uno studio notarile dieci ricette, espressive e significative della tavola parmigiana, subito ne parlai con Baldassarre: ne fu entusiasta e così in Italia fui, se non il primo, assolutamente uno dei primi a depositare ricette da tutelare e preservare nella loro originalità. Con me firmarono l'atto, tra gli altri, Giovanni Ballarini e Baldassarre Molossi, appunto. Da quell'atto notarile nacque un libro, *Dieci verità di cucina parmigiana*, un piccolo scrigno nel quale sono custodite le ricette di: anolini, tortelli d'erbette, tortelli di zucca, tortelli di castagne, tortelli di patate, bomba di riso, trippa alla parmigiana, stracotto, punta di petto, torta fritta, per il piacere di chi ancora vuole ritrovare i sapori dell'infanzia. Il libro ebbe (e ha) un successo di vendite inaspettato anche nella versione in lingua inglese. Di Molossi ricordo solo *La cucina parmigiana*, recentemente ristampato dalla mia casa editrice: in questo libro l'Autore prende per mano il lettore guidandolo in un lungo, appassionante viaggio attraverso valli, colline e montagne del Ducato alla scoperta dei sapori e dei profumi della nostra tavola. Traspare, così, non solo la sua risaputa passione per la buona cucina, da autentico "gastronomo di razza", ma anche la sua profonda erudizione in fatto d'arte culinaria e la consapevolezza dell'importante valore culturale, storico e sociale racchiuso in una pietanza e nei piccoli quotidiani gesti che l'accompagnano.

Oggi i libri di cucina sono certamente richiesti in libreria, ma possiamo sostenere che i libri siano ancora, al tempo dei tablet e dei telefoni multimediali, gli strumenti principe per la diffusione della cultura e la trasmissione del sapere? Il libro di cucina ha origini antiche, come quello del palermitano Carlo Nascia, cuoco alla ducal corte, chiamato a Parma nel 1659 da Ranuccio II (1630-1694), che scrive *Li quatro bancheti destinati per le quatro stagioni dell'anno*, una summa della più raffinata cucina dell'epoca farnesiana dal quale sono state tratte le ricette pubblicate nel mio libro *A tavola con i Farnese. Buon appetito Duca*.

Da allora i volumi di cucina assumono forme, modi e soprattutto funzioni diverse, quasi adeguandosi alle evoluzioni della società. Ecco dunque un breve *excursus* degli ultimi cinquant'anni che, forse, permetterà di comprendere meglio alcune abitudini alimentari e, di riflesso, un poco anche la società italiana attraverso i cambiamenti e le trasformazioni dell'editoria culinaria.

Nel secondo dopoguerra, cambia radicalmente il modo di rapportarsi al cibo: per la stragrande maggioranza delle persone (ma non per tutti e, ancor oggi, purtroppo è così) non è più la ragione primaria della sopravvivenza e assume quindi un altro ruolo, diventa piacere, compensazione, ma anche, talvolta, fonte di ansia. Parimenti si va perdendo una certa ritualità legata alla cucina e alla preparazione dei piatti ma, soprattutto, viene a mancare un sapere che raccoglie e tramanda, attraverso le generazioni, un'esperienza "del fare", dei gesti, dei tempi che, in passato, si costruivano nella cucina di casa. Così anche il ruolo del libro cambia: se, nei secoli scorsi, è oggetto per pochi, ed entra solamente nelle cucine dei ricchi, offrendo loro un raffinato compendio di ricette alle quali possono attingere solo cuochi esperti, oggi, invece, molte librerie propongono interi scaffali di pubblicazioni gastronomiche riccamente illustrate che guidano anche il dilettante inesperto alla scoperta dei segreti più reconditi dello stare a tavola. Infatti, ormai la cucina diventa anche un hobby, una delle attività del tempo libero e dunque, per chi ama "dilettarsi" ai fornelli, può essere utile un manuale che accompagni passo a passo. Ed è il grande ricettario (ma anche il brogliaccio di casa, tramandato su piccoli fogli raccolti con cura dalle nonne) a offrire un panorama completo ed esaustivo: dagli antipasti ai dolci, comprendendo anche vini, liquori, spezie, conserve, marmellate, senza trascurare indicazioni per preparare la tavola, suggerimenti per ricevere gli

ospiti, fino alle monografie più dettagliate su pane, pasta, polenta, verdure, cioccolato, e così via. Inoltre, non mancano guide al benessere, a insegnare come e cosa mangiare per essere sempre in forma senza rinunciare ai piaceri della tavola, altri ancora aiutano ad evitare prodotti sofisticati.

Vi sono anche ricettari che offrono consigli e svelano i segreti dei migliori cuochi, fino a pubblicazioni più intriganti e curiose, come quelle dedicate al rapporto tra eros e cibo. Ultimamente si è poi assistito ad una positiva rincorsa ai prodotti tipici, alle specialità locali, a tutti quei piatti tradizionali che, nei decenni scorsi, in una sorta di volontà di emancipazione dal passato, si erano messi da parte a volte privilegiando una cucina priva di radici.

Per questo motivo, sempre più, i libri di cucina sono anche guide turistico-gastronomiche, “breviari” che coniugano la scoperta del territorio con quella dei sapori e delle ricette, proponendo veri e propri itinerari del gusto. Quello che appare oggi è (o dovrebbe essere), dunque, un libro di cucina sapiente custode del piacere del cibo e della gioia del cucinare. Una guida che, educando al gusto, riporta ad un contatto diretto con le materie prime, con i prodotti, insegnando ad usarli al meglio: insomma un sostituto di quella cultura orale che, in passato, viveva nelle cucine di casa nostra, tra profumi e aromi che seguivano il ritmo delle stagioni. Tutto il nostro territorio, infatti, vanta un patrimonio enogastronomico di grande suggestione, da valorizzare al meglio, consapevoli che ogni atto legato al cibo, anche il più semplice e quotidiano, porta con sé una storia ed esprime una cultura, a volte complessa, capace di attingere a un antico sapere, tramandato di generazione in generazione, e sviluppare una civiltà del cibo dal carattere unico e inimitabile. Un sapere che affonda le radici nella storia, nato nei conventi medievali, nelle eleganti corti rinascimentali, ma anche, soprattutto, nelle umili cucine del popolo: una cucina “povera” ma ricca di gusto e sapori inconfondibili, della quale, ancor ora, respiriamo i profumi e gustiamo aromi a volte forti a volte delicati.

L'editoria enogastronomia, dunque, deve farsi sempre più custode e promotrice di una cultura del cibo strettamente legata al territorio nel quale si è sviluppata e stratificata nel tempo.

Nel 1891 Pellegrino Artusi, dopo aver viaggiato lungo l'Italia, scriveva *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, un libro diventato un *long seller* (111 edizioni, oltre un milione di copie vendute), un manuale di cucina letto dal Piemonte alla Sicilia che ha contribuito a formare una nazione, forse come le guerre d'Indipendenza: ad ogni tappa un piatto, per ogni casa una tradizione, la tradizione culinaria italiana.

Il cibo non è mai “neutro”, porta con sé il nostro passato e il nostro futuro, basti pensare alla *Recherche*: il protagonista assaggia la *madeleine* inzuppata nel tè e viene così sopraffatto dai ricordi. Ma se consideriamo le ultime indagini, a cura della Confederazione italiana agricoltori, circa il 30% degli italiani compra quasi esclusivamente nei discount e un altro 35% opta per cibi di bassa qualità. Molti sono sempre più attratti dalla quantità e dalla velocità, a ingurgitare notizie, mentre alcuni cibi sono progettati in modo da potenziare artificialmente le loro proprietà gratificanti: si aumentano i grassi, lo zucchero, il sale, gli aromi, gli additivi, per rendere più appetibili i prodotti, il tutto in nome della iperpalatabilità. Fortunatamente, si diceva, alcune tendenze confortanti ci sono, come la costante crescita di attenzione verso prodotti e cibi biologici o a chilometro zero ma, perché tutto questo non diventi solo una moda passeggera, bisogna affiancare ricerche di carattere sociale a raccontare di come (e perché) siamo cambiati e sperando ci siano sempre più studi adatti a tutelare i giacimenti eno-gastronomici locali.

Ben intenso, non si tratta d’innalzare un prodotto su un altro, una regione su un’altra e via dicendo. Il problema non è se sia più gustoso un risotto alla milanese o un cuscus alla marocchina, se sia meglio la piadina romagnola o la tigella modenese, il prosciutto di Parma o il *jamón serrano*: è un fatto di gusti e ognuno è, e deve essere, libero di scegliere. Non bisogna solo glorificare, bisogna anche tutelare, codificare, tramandare e le ricette sono uno strumento fondamentale. Tutela deriva dal latino *túitus*, participio passato di *tuèri*, difendere: ecco, dunque, bisogna vigilare, sovrintendere, custodire. E cultura del cibo significa anche estetica nel piatto, nei ristoranti: il servizio alla tavola deve assicurare semplicità, cortesia, calore, disponibilità professionalità, ma ci dev’essere anche attenzione agli arredi, alle stoviglie, ai tessuti, alle luci, ai cromatismi delle pareti, ai pavimenti, all’insonorizzazione acustica: insomma, cultura dell’ospitalità a tutto campo. Dobbiamo riscoprire il gusto della nostra cucina, dei prodotti del nostro territorio, riscoprirlo o farlo riscoprire per ogni dove: conservarlo, preservarlo, trasmetterlo alle generazioni che verranno. Un libro di ricette (meglio se appositamente codificate) è un dovere, è cultura, è fissare la memoria per essere tramandata.

Secondo alcune ricerche, il cibo attiverebbe aree cerebrali capaci di dare soddisfazione e assuefazione: dunque la cucina come “droga” e non solo a tavola. Infatti piace leggerla, guardarla, parlarne e, se la crisi non riempie più i ristoranti come un tempo, in TV dilagano trasmissioni gastronomiche; libri di cucina sono in testa alle classifiche e i film, con tema gastronomico, al botte-

ghino sbancano generando cultura e attenzione verso il cibo. Ma a tutto questo scrivere corrisponde un leggere? A tutte queste trasmissioni corrisponde un reale innalzamento del livello qualitativo di ristoranti e trattorie? Ai posteri l'ardua sentenza.

**ANTONIO BATTEI**

*Presidente della Casa Editrice Battei, Parma*



## RICETTARI PER IL XXI SECOLO: TRA “LOCALE” E “GLOBALE”

Marcella Hazan. Delia Smith. Nigella Lawson. Gordon Ramsay. Jamie Oliver. Alfons Schuhbeck. Sono nomi (e ve ne sarebbero altri) che non hanno bisogno di essere presentati agli addetti ai lavori della comunicazione e dell'editoria legata alla cucina e, più in generale, alla valorizzazione culturale del patrimonio alimentare e gastronomico. Eppure possono stimolare qualche riflessione e forse qualche spiraglio per il futuro. Tutti loro, congiuntamente, in quanto autori di ricettari in grado di imporsi con milioni di copie sui mercati editoriali mondiali globalizzati (ma quello italiano fa eccezione). Ciascuno di loro, singolarmente, per le sue specificità, tanto più se queste ultime vengono colte in prospettiva, nel corso delle generazioni, come cercherò di fare nel mio breve intervento.

Vorrei cominciare ricordando Marcella Hazan, la valorizzatrice “storica” delle ricette italiane nel mondo angloamericano, scomparsa di recente, il 29 settembre 2013. La Hazan, nata Polini, in Romagna, nel 1924, deve il suo straordinario successo, nel mondo di lingua inglese e nelle aree emergenti da esso più influenzate (dunque, oltre all'ex Commonwealth e all'America Settentrionale, anche i mercati asiatici), ai soli suoi libri e soprattutto al fatto che essi furono scritti in inglese. Nella prospettiva storica cui sopra si è accennato, può apparire singolare che la tradizione italiana abbia ricevuto voce e autorevolezza, nell'area linguistica egemone a livello mondiale, non grazie a un'accademia istituzionale o a uno chef pluristellato, ma a una *émigrée* di formazione scientifica, che si ispirava al *Talismano della felicità* di Ada Boni per ritrovare i sapori di casa nella sua piccola cucina newyorkese degli anni Cinquanta. Ma questa è stata la trama dei fatti, nella seconda metà del secolo scorso. Dall'emarginazione e quasi dall'esilio può nascere il successo e la riconoscibilità mondiale. *Habent sua fata libelli*.

Nel caso della Hazan influì poco, per ragioni generazionali, il principale stru-

mento di promozione globale della produzione editoriale di ricettari che invece caratterizza il successo di altri autori: parlo della televisione.

A cavalcare la comunicazione gastronomica televisiva, nel mondo angloamericano, furono due signore, unite dal successo ma tra loro diversissime: negli Stati Uniti, Julia Child (1912-2004), membro della superélite WASP (*White, Anglo-Saxon, Protestant*) con rilevanti incarichi istituzionali (al limite dello spionaggio). Con lei, a partire dagli anni Settanta del XX secolo, un'incarnazione del mito della *British self-made-woman* dalle modeste origini: l'ancora attiva Delia Smith (n. 1941). La proposta di "Delia" - come è informalmente chiamata - non conosce limiti; la sua è una vera e propria globalità dell'offerta in cucina per il mondo globale, sotto il coperchio protettivo della BBC, che, come ovvio (e del tutto legittimo), abbina libri e programmi televisivi, con ricette per ogni stagione e per ogni festa, ricette frugali per tempi di crisi e opulente per epoche di abbondanza, ricette di antipasti e di dolci, di primi e di secondi; ricette per il forno e per la casseruola, di pollo e di maiale, italiane e indiane, corsi di cucina completi, scorciati, *crash-courses*. Una vera e propria industria, promossa dalla capacità di risonanza nei mercati mondiali della lingua inglese.

Dalla generazione del libro puro (Hazan) a quella del binomio libro-programma televisivo, per un'operosa cucina di servizio (Smith), a quella del *food design* e della comunicazione mediatica globale, anche grazie ai nuovi supporti di comunicazione. È questo il contesto operativo di Gordon Ramsay (n. 1966) e di Nigella Lawson (n. 1960), che impersonano due diverse e quasi opposte tipologie umane, comunicate con successo dal meccanismo promozionale di un certo sistema editoriale, se non culturale: in un caso il maschio un po' *villain*, il rugbista scozzese con una vita dura da raccontare e poi passato ai fornelli; nell'altro caso l'eterea figlia di una figura di spicco dell'Inghilterra thatcheriana (tale fu Sir Nigel Lawson), a lungo sposata con il magnate della pubblicità e dell'arte Charles Saatchi. Di Nigella si narra che sia stata scoperta per caso la sua eccellenza ai fornelli, che le sia stato offerto per caso di scrivere libri ... e di diventare così un fenomeno mediatico prima che culinario.

Non deve dunque stupire che, data la crescente identificazione tra prodotto e personaggio (caratteristica dei nostri anni), per un suo libro sia stato coniato il titolo *Nigellissima*. Ma è lecito domandarsi se l'ampliamento e la globalizzazione del mercato editoriale abbiano comportato davvero un ricambio in certe *élite* e in certi cliché. Del pari, si dovrebbe riflettere su quanto grande sia stato il ruolo di un personaggio al contempo inglese e globale come Sir Terence Conran (n. 1931), l'architetto-designer-giardiniere-chef-imprenditore che,



negli anni Ottanta del liberismo trionfante, discettava sull'equivalenza del *food* al *design* - trascurando che il primo fosse, e sia, necessità e diritto inalienabile dell'uomo (traguardo ancora oggi lontano).

Peraltro una giovane star del sistema culinario e mediatico inglese, come Jamie Oliver (n. 1975), introduce elementi di consapevolezza ambientale e di sostenibilità nelle sue riflessioni e nei suoi ricettari. E se il mercato è globale, è anche vero che esistono specificità locali. Per esempio, un Alfons Schuhbeck (pseudonimo di Alfons Karg, n. 1949), leader della comunicazione gastronomica televisiva in ambito germanico, ha un curriculum professionale invidiabile e i suoi libri best seller si affiancano nel mondo germanico (sempre avido di letture) a quelli della grande macchina promozionale angloamericana. Quanto poi a una tradizione gastronomica come quella francese - là dove ha avuto inizio la modernità in cucina, con l'invenzione del *restaurant* e di ciò che vi si accompagna - va ricordato che è meno influenzata dai fenomeni televisivi ed è più radicata nella qualità sperimentata della proposta gastronomica. Nomi di grandi chef come Alain Ducasse e Paul Bocuse appaiono spesso nella lista dei libri più venduti. Ma conta molto anche, in quel mercato (tuttora il più solido in Europa per il rapporto tra numero di abitanti e numero di lettori), il marchio editoriale: la qualità della presentazione, la forza di certe *griffe* legate storicamente alla trasmissione della conoscenza (si pensi alla Larousse) hanno ancora un loro peso. E il prestigio internazionale della cucina francese non è certo estinto.

Tralascio per limiti di tempo altri Paesi (per esempio la Spagna) e vengo all'editoria italiana che anche in questo veloce panorama corrisponde alla caratteristica della Nazione, vaso di coccio tra pentole di ferro. Anzitutto per la mancanza di politiche istituzionali di sostegno nazionale e internazionale, dalla protezione della lingua italiana alla tutela dei prodotti di qualità, Dop e Doc, dalle imitazioni e dalle contraffazioni. A ciò si aggiunga l'atavica ritrosia all'acquisto di libri - bene esemplificata in una celebre pagina di Giovanni Papini<sup>1</sup> - cui si lega invece una spiccata propensione per altri, meno duraturi

---

1. "Quando un italiano, spinto da una inconsueta e incoercibile voglia, desidera leggere un libro, ricorre a uno dei modi seguenti:

1. Lo chiede in omaggio, con un pretesto qualunque, all'editore.
2. Lo chiede in grazioso dono all'autore.
3. Cerca di farselo regalare da qualcuno che l'abbia ottenuto gratis dall'editore o dall'autore.
4. Lo chiede in prestito a un amico, col segreto proposito di non restituirlo mai più.
5. Lo cerca in una biblioteca circolante.
6. Lo ruba, se gli riesce, in casa d'un conoscente o nella bottega di un libraio.

Sol quando tutti questi modi falliscono o si dimostrano impraticabili e impossibili, sol quando ogni tentativo di ottenere il libro senza spendere un centesimo è frustrato, soltanto allora il nostro italiano, se il desiderio o la necessità l'assillano, prende una decisione eroica e sceglie l'ultimo disperato mezzo: compra il libro con i suoi denari" (Giovanni Papini, *Le disgrazie del libro in Italia*, Firenze 1954).

generi di conforto e di consumo. E ancora specificità ben note, come la mancanza di città-capitali di stampo imperiale, capaci di combinare nel *melting pot* urbano tante tradizioni diverse, come invece accade a Londra o a New York; o di una metropoli che funga da faro del gusto e della cultura, insomma di una singola *ville lumière* come invece è Parigi.

Si dirà che il mondo germanico è affine all'Italia per la relativa giovinezza della tradizione nazionale unitaria e per le molte differenze regionali; ma incomparabili sono in Germania la diffusione e il prestigio del libro rispetto all'Italia. Ne consegue che, sebbene le ricette italiane siano fra le più diffuse e apprezzate nel mondo - anche perché è attraente lo stile di vita mediterraneo, con annessa dieta<sup>2</sup> -, i ricettari editoriali concepiti e realizzati in Italia hanno avuto grandi difficoltà a esportarsi a livello internazionale. La logica è amara, ma il caso Hazan insegna.

Per venire ad anni più vicini ai nostri, il primo passo sul mercato editoriale globale di un ricettario italiano doc si deve al fiuto di un editore londinese, rimasto a lungo estraneo al mondo del cosiddetto *food publishing* e invece illustre nel campo dei libri d'arte, d'architettura, di fotografia, di design. Parlo di Phaidon, nel cui catalogo campeggiano titoli classici, come la famosa *Storia dell'arte* raccontata da Sir Ernst Gombrich. All'inizio dello scorso decennio, esplorando nuovi segmenti di mercato in cui espandere l'attività della casa editrice, Phaidon entrò nel settore gastronomico, forse elaborando il già menzionato slogan di Terence Conran: se *food is design*, un editore di design come Phaidon potrà ben produrre, a suo modo e con il suo stile, libri di cucina. Ed eccolo ben presto proporre, con veste grafica nuova, un classico ricettario italiano, il libro che da circa mezzo secolo costituiva elemento immancabile delle liste di nozze e che veniva ancora consultato dalle mamme degli sposi novelli: il *Cucchiaino d'argento*, il libro di cucina del nostro miracolo economico (prima edizione Milano 1950, da allora costantemente aggiornato).

La versione inglese dell'opera, intitolata con astuzia editoriale *The Silver Spoon*<sup>3</sup>, apparsa nel 2005, divenne un caso: nel mercato globalizzato furono molti gli editori di altri Paesi e di altre aree che, sulla scia di Phaidon, cominciarono a prendere in considerazione per i loro mercati un testo, che pure esisteva, in

---

2. La dieta mediterranea è stata compresa nel "Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità" nel novembre 2010. La giornata di studio promossa dall'Accademia Italiana della Cucina nel novembre 2013 consente di ricordare il terzo anniversario della proclamazione.

3. Si tratta molto più di una traduzione letterale. In inglese *silver spoon* ha un valore idiomatico, laggiù essere "nati con il cucchiaino d'argento in bocca" equivale al nostro "nati con la camicia". Il titolo del libro assume così anche un valore benaugurante.

quanto tale, da decenni. La qualità era lì, evidente, da tempo, ma a contare ora è l'aura assunta dal prodotto grazie al risciacquo nelle acque del Tamigi. *Absit iniuria*, ma è miscita di vino vecchio in coppe nuove.

Globalizzazione comporta, di necessità, ibridazione. È assimilabile a un fenomeno organico, per esempio a certe foreste tropicali che fermentano di forme viventi e dove all'insorgenza di nuove condizioni climatiche può corrispondere l'apparizione di nuove specie. Ecco allora che il successo del *Silver Spoon* inglese fa cadere muri e barriere. E come accade nella vita organica, l'ecosistema librario si adatta. Sono lieto di ricordare che in quel frangente l'Accademia Italiana della Cucina - il nostro ospite attivo in questa giornata di condivisa riflessione - diventa protagonista. Il suo *Ricettario della cucina regionale italiana*, vera e propria "bibbia gastronomica", frutto di un pluriennale progetto di ricerca articolato nelle regioni, era stato pubblicato da Bolis Edizioni (e commercializzato sul mercato librario da Touring Editore) nel 2001, con circa 1700 ricette regionali, articolate in base all'ordine delle portate, corredate da box, da un sobrio apparato iconografico e da sostanziosi indici per la consultazione. Essenzialmente un'opera di riferimento, un *reference-work*, nel gergo sin troppo anglofono degli addetti ai lavori.

Dato il buon esito sul mercato interno, si pensò di arricchire la proposta: e nacque, l'anno successivo, con la medesima formula articolata tra Bolis Edizioni e Touring Editore, la *Cucina del Bel Paese*, con incremento non solo nel numero delle ricette (ora circa 2000) ma anche con accrescimento del formato, con più preziosa veste grafica e copertina nel segno della seduzione visiva, laddove, nell'interno del libro, la carta prendeva una garbata tinta pastello. Il serio lavoro di ricerca diventava anche, a tutti gli effetti, un libro-oggetto, un libro regalo: alla dimensione della ricerca e della consultazione si aggiungeva quella del *coffee-table book*, e di nuovo fu assai lusinghiero il successo di vendita.

A questo punto, benché consapevoli che la mole di testo da tradurre (con i relativi investimenti) potesse scoraggiare gli editori stranieri, in Bolis Edizioni si cominciò a tentare la strada dell'esportazione del libro. E forse grazie alle (presunte?) affinità elettive con gli "odiosamati" cugini d'oltralpe, salutammo nel 2006 la versione francese del primo ricettario, quello del 2001, con un'aggiunta redazionale di oltre 100 ricette. Fu prodotta per i tipi di Minerva, marchio gastronomico dell'importante gruppo De La Martinière. La copertina e la confezione riprendevano esattamente la versione italiana; anche il titolo, *Recueil de la cuisine régionale italienne*, era in sostanza un calco di quello italiano. Avevamo informato i colleghi francesi in merito alla possibilità di puntare a

una resa grafico-editoriale più ambiziosa, sul modello del *Silver Spoon* apparso in Inghilterra l'anno prima. Ma restammo inascoltati.

Altra storia per un altro prestigioso marchio, di lingua inglese stavolta, la Rizzoli International di New York, un leader storico nel campo dei libri d'immagine, che dell'originaria matrice italiana aveva serbato ormai ben poco. Nel 2005, l'apparizione del *Silver Spoon* contribuì a fugare certe ritrosie commerciali - non certo editoriali - oltreoceano, forse anche a ingenerare il desiderio di "sfidare" Phaidon su un terreno comune; sicché Rizzoli International si sentì confortata per acquisire i diritti della nostra *Cucina del Bel Paese*. La trattativa venne perfezionata l'anno successivo e nel 2009 uscì a New York quello che possiamo considerare il modello del ricettario dell'Accademia in versione globalizzata, ossia LA CUCINA - proprio così, con il titolo italiano in una copertina molto efficace, elaborata ma leggibile, nonché ricca di sapienti effetti "anticati", quasi a voler dare il sapore della tradizione (se non del passato) a quella che invece era da ogni punto di vista un'innovazione, che fu accompagnata da un impegnativo "lancio" promozionale e che è stata premiata da un successo editoriale notevole, che dura ancora oggi.

Molte cose cambiarono. I magazzini francesi esaurirono le scorte del *Recueil* ma l'editore non optò per una ristampa, bensì per una più impegnativa edizione del libro. Il contenuto restava sostanzialmente il medesimo, ma il formato diventava più importante, la grafica si impresiosiva, a partire dalla copertina; al marchio Minerva si sostituiva quello della casa madre De La Martinière. Quanto al titolo, il precedente e "neutro" *Recueil* veniva accantonato a favore di una formulazione non solo più accattivante ma anche assai sorprendente, perché la musicalità italiana prevaleva sul ben noto sciovinismo francese. Ecco così LA CUCINA DELIZIOSA, da scandirsi accentata sulle sillabe finali. Per un esito di questo genere, quanto grande sia stato l'influsso del precedente angloamericano LA CUCINA è evidente a chiunque.

Lunghi e mirati sforzi per far conoscere in Germania il lavoro dell'Accademia Italiana della Cucina sono stati infine premiati con la pubblicazione della versione tedesca, apparsa in questo 2013 per Callwey, apprezzato editore monacense di architettura e di *interior design* oltre che di raffinati libri di cucina. Fatti salvi i contenuti editoriali italiani, il look del libro è assolutamente ricalcato sulla versione angloamericana, grafica di copertina e titolo inclusi.

Assistiamo dunque a una ibridazione che, per altro verso, è una standardizzazione. Come accade anche in altri campi dell'esperienza, un'area egemone detta le regole e le altre, con maggiore o minore resistenza, si adeguano nel

corso del tempo. Il fenomeno può ricordare il modo di propagazione delle onde o la teoria linguistica detta “delle aree laterali”<sup>4</sup>.

Torniamo per un attimo al *Silver Spoon*, felice antesignano e degno concorrente del ricettario dell'Accademia nel mercato angloamericano. E osserviamo che in anni recenti *Silver Spoon* è divenuto - oltre che titolo di libro - anche un vero e proprio logo, sotto il cui coperchio (mi si conceda l'immagine, dato il contesto), Phaidon ha posto dapprima estratti tematici derivati dal libro capostipite - parlo di libri più agili, basati su tipologia di piatto (pesce, carne, verdure) o su coerenza geografica (ricette siciliane, toscane, ecc.) - poi altri testi *lato sensu* riguardanti la cucina italiana. È stato anche creato un sito dedicato, con ricette e altre informazioni scaricabili dalla rete. Di questi ricettari gastronomici, in effetti, frutto di ricerca e di conoscenza, non si butta via niente, o quasi. Laddove il meccanismo del mercato richiede, e quasi impone, sempre nuove uscite a Nigella e a Delia, a Jamie e a Gordon. Ma il discorso ci porterebbe lontanissimo.

Per l'editore, queste di carattere internazionale sono sfide parallele a quelle da giocare sui mercati locali, che non devono essere trascurati: del resto anche le grandi squadre di calcio, per giocare al Nou Camp o all'Allianz Arena, nelle intense serate delle coppe europee, debbono prima calcare i campi di casa e anche quelli di provincia, e vincere lì, forse soprattutto lì. Ciò è tanto più vero nella tradizione italiana, dove proprio la mancanza di una singola e riconosciuta *ville-lumière* ha consentito la germinazione di tante scuole regionali, nell'arte come nella cucina: sono quelle valorizzate nei ricettari dell'Accademia.

In tal modo, anche una città come Bergamo, con medie dimensioni e tradizione importante sì, ma meno illustre della più piccola Mantova o delle più grandi Modena o Parma - che furono tutte sedi di corti e di capitali - può essere oggetto di una variegata proposta editoriale. Per esempio, Bolis Edizioni ha dedicato alle specifiche tradizioni locali di città e provincia una collana enciclopedica, caratterizzata da una veste grafica di *reference-work*, con integrazione di testi accurati, spesso affidati a docenti universitari, e attenta ricerca iconografica. Dopo una prima indagine a tutto tondo, di carattere interdisciplinare<sup>5</sup>, non a caso seguì l'arte della pittura<sup>6</sup>, che in città e nel suo territorio vanta personaggi

---

4. Che poi l'epicentro angloamericano del mercato globale non corrisponda al luogo di ricerca, concezione e di realizzazione (in questo caso l'Italia) può destare ulteriori riflessioni in merito ad altre categorie di prodotti e di mercati - o almeno ad alcuni loro settori: si pensi ai tessuti, o ai prodotti dell'informatica.

5. *Bergamo e il suo territorio. Dizionario enciclopedico: i personaggi, i comuni, la storia, l'ambiente*, coordinamento di Alberto Castoldi, Bolis Edizioni, Azzano San Paolo (Bg), 2004, pp. 840.

6. *Dizionario biografico dei pittori bergamaschi*, a cura di F. Noris, Bolis Edizioni, Azzano San Paolo (Bg), 2006, pp. 599.

ed esiti celebri a livello mondiale; quindi il giacimento culturale della cucina, esplorato dapprima con un affresco generale (necessario anche per le differenze tra la città e il suo territorio, nonché tra la valle e la pianura)<sup>7</sup>; poi, ed è cronaca di questi giorni, con una focalizzazione dedicata esclusivamente alle ricette tipiche<sup>8</sup>, di cui è prevista anche una versione più breve, ma parimenti accurata e rappresentativa, in lingua inglese<sup>9</sup>.

Sul rapporto tra queste e simili opere di ricerca e valorizzazione, destinate al lungo periodo, e le concrete e quotidiane politiche delle istituzioni - specie a livello centrale - cui si è accennato anche in precedenza, il discorso diventerebbe lungo; forse richiederebbe un'ulteriore giornata di studio promossa dall'Accademia. Ma per un editore conta anzitutto il rapporto di fiducia con i lettori. E che essi continuino a restare interessati ad alternare il Tamigi o la Senna con l'Adige, l'Arno e il Brembo, è semplicemente umano.

**PAOLO CESARETTI**

*Docente di Storia Romana e di Civiltà Bizantina all'Università di Bergamo  
Direttore scientifico di Bolis Edizioni, Bergamo*

---

7. *La cucina bergamasca. Dizionario enciclopedico*, a cura di S. Tropea Montagnosi, Bolis Edizioni, Azzano San Paolo (Bg), 2010, pp. 425.

8. S. Tropea Montagnosi, *La cucina bergamasca. 333 ricette della tradizione*, Bolis Edizioni, Azzano San Paolo, (Bg) 2013, pp. 240.

9. S. Tropea Montagnosi, *Bergamo Cookbook*, Bolis Edizioni, Azzano San Paolo (Bg), 2014, pp. 112.

## IL RUOLO DEL MUSEO NAZIONALE DELLE PASTE ALIMENTARI NELLA PROMOZIONE DELLA PASTA NEL MONDO

La Fondazione del Museo Nazionale delle Paste Alimentari nasce nel 1991, con sede a Roma, come ente giuridicamente autonomo e inalienabile allo scopo di favorire la conoscenza e la valorizzazione della pasta italiana nel mondo e incentivarne la ricerca in ordine agli aspetti: • storico • alimentare-dietetico • qualitativo-nutrizionale • qualitativo produttivo.

La finalità più impegnativa e innovativa è infatti quella di “contribuire ad alleviare il problema della denutrizione”, che è ancora presente in molte aree del pianeta, attraverso il giusto e armonico consumo di questo tipico alimento italiano.

Perciò il Museo propone la pasta come “cibo per il mondo”. Grazie alle sue proprietà nutritive, essa è infatti un cibo economico, di facile preparazione, altamente digeribile se cotta al dente e facilmente conservabile anche per lunghi periodi senza bisogno di aggiungere additivi dannosi alla salute. Ricca di carboidrati, la pasta fornisce un notevole apporto energetico e per questo è particolarmente indicata nell'alimentazione degli sportivi, svolge un'importante azione calmante e antidepressiva poiché stimola la produzione della serotonina, l'ormone che migliora il tono dell'umore.

L'obiettivo dell'istituzione museale è quindi quello di mettere in risalto, oltre ai ben noti valori gastronomici di questo alimento, anche quelli nutrizionali, altrettanto importanti, ma spesso non adeguatamente conosciuti. Ecco così la necessità, da parte dei fondatori e promotori del Museo, di trasmettere e divulgare un vasto patrimonio di conoscenze, di decennali esperienze nel settore dell'industria alimentare, attraverso l'utilizzo di più canali comunicativi, e al contempo promuovere una corretta cultura alimentare incentrata sul primo piatto per eccellenza.

Per questi motivi, nel 1993, è stato allestito a Roma il Museo.

Il punto di partenza è stata la nutrita raccolta di macchinari, reperti e documenti un tempo esposti nel piccolo museo di Pontedassio, donati nella loro totalità al Museo Nazionale delle Paste Alimentari. Ma il lavoro di concepimento dello stesso è stato comunque più complesso e appassionante e ha portato alla realizzazione di un percorso espositivo nuovo e coinvolgente per il visitatore.

Il Museo rappresenta, infatti, un *excursus* completo nel mondo della pasta, dal punto di vista storico, produttivo, nutrizionale, didattico, artistico e di costume. L'esposizione ha ospitato oltre 132.000 visitatori, provenienti da ogni parte del mondo. Il Museo è al momento chiuso al pubblico, in attesa di essere riaperto presso una nuova sede, ma la Fondazione è sempre attiva e continua a comunicare i suoi numerosi contenuti attraverso le molteplici attività organizzate.

Innanzitutto vorrei soffermarmi sulla Biblioteca del Museo, punto fermo della nostra istituzione, attualmente trasferita presso la sede legale della Fondazione, sempre a Roma. Si tratta di una preziosa collezione di oltre 1.000 volumi, che comprende testi antichi di taglio storico-scientifico anche in latino, tedesco, giapponese, francese, spagnolo; una corposa selezione di antichi cataloghi di aziende produttrici italiane e straniere; libri di gastronomia locale e nazionale, e altri ancora, che nel loro insieme ripercorrono e rappresentano una poliedrica testimonianza dell'evoluzione dell'industria pastaia italiana e della letteratura gastronomica nei secoli. La biblioteca è pertanto un prezioso luogo di memoria e conservazione e di approfondimento, continuamente implementata dall'acquisizione di nuovi testi.

L'istituzione museale ha da sempre puntato molto anche sull'attività editoriale, come strumento essenziale di conoscenza e promozione della pasta italiana e della sua storia *in primis*. Tra queste la nostra Rivista semestrale *I Giorni e Le Opere*, che accoglie, oltre alle notizie sulle nostre attività, anche gli scritti di amici e collaboratori.

Abbiamo realizzato anche una collana monografica, stampata dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, in quattro volumi: *È Tempo di Pasta*, *La Pasta nel Museo*, *Time for Pasta*, *Pasta in Museum*.

*È Tempo di Pasta* è una raccolta e rielaborazione degli scritti originali di uno dei più importanti industriali pastai del nostro Paese, Vincenzo Agnesi. Il volume è un vero e proprio trattato sulle paste alimentari, frutto di un'esistenza dedicata a consolidare la fama della nostra pasta nel mondo, con il costante obiettivo di migliorare la qualità del prodotto.

*La Pasta nel Museo* ripercorre, sala dopo sala, l'esposizione museale, spiegan-



done dettagliatamente i contenuti. È un testo fortemente trasversale, poiché interseca i vari livelli di lettura che il Museo presenta. Il volume risulta di interesse per lo studente piuttosto che per lo studioso, per l'appassionato di cucina e per il semplice curioso. Abbiamo ritenuto indispensabile la pubblicazione contemporanea della monografia oltre che in italiano anche in inglese, proprio per dare una forte spinta divulgativa ad ampio raggio ai principi ispiratori del Museo e ai contenuti da veicolare.

Tra le nostre pubblicazioni anche il volumetto *È Tempo di Ricette*, realizzato con carta usomano, anch'esso stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. È una sorta di ricettario "fai da te", giunto già alla sesta edizione, con oltre 110.000 copie di tiratura. Il libro è corredato da una selezione di immagini di pezzi e ambienti della vecchia sede museale. Abbiamo sentito l'esigenza di editare questo ricettario personale che esalta la dimensione intima e individuale dello scrivere e dà l'opportunità a ciascuno, annotando le proprie ricette, i propri tentativi magari da perfezionare in cucina, di costruire organicamente nel tempo la storia delle personali esperienze gastronomiche per poi magari tramandarle alle generazioni future. Il libro diventa quindi *traditio* di sapori, memorie ed emozioni della propria cucina destinati a durare nel tempo.

Vorrei presentarvi anche l'ultimo tassello, in ordine di tempo, della nostra produzione editoriale, che è il volume di prossima pubblicazione, la *Storia della Pasta per immagini*. Si tratta di un libro essenzialmente iconografico, reso possibile grazie al vastissimo archivio documentale del Museo. Potremmo definirlo una carrellata metatemporale in cui, riavvolgendo il nastro di un racconto dalle radici antichissime, si riproduce visivamente la Storia della Pasta in tutti i suoi passaggi e aspetti. Il volume, corredato da un testo bilingue, è strutturato in capitoli che raccontano questa storia sin dai suoi albori.

Si comincia con i documenti antichi sulla genesi della pasta secca. Uno di questi è stato portato alla luce proprio grazie a un lungo lavoro di ricerca svolto dal Presidente avvocato Giuseppe Giarmoleo, insieme al prezioso contributo dello storico siciliano professor Santi Correnti. Si tratta del documento arabo del 1154, scritto dal geografo Al Idrisi, il quale racconta come, già a quel tempo, in un paesino vicino Palermo, Trabia, si era scoperto il modo di conservare la pasta (*tria*) per lungo tempo per poi essere esportata anche nei paesi musulmani.

Nei capitoli successivi, ampio spazio è dedicato alla ricca esposizione di poster e locandine d'epoca, antichi cataloghi ed etichette, che raccontano l'evoluzione nel tempo dell'*advertising* delle aziende italiane e straniere del settore.

Ancora una vera e propria galleria di dipinti antichi, che risalgono soprattutto al XVII e XVIII secolo, che ritraggono gli antichi “mangia maccheroni” napoletani, seguiti da opere realizzate da artisti contemporanei sul tema della pasta. Non è trascurato l’aspetto tecnologico, con un’ampia carrellata di immagini che raccontano la trasformazione del processo produttivo, dal lavoro manuale risalente al XIX secolo, passando per la fase paleoindustriale, fino alla linea di produzione continua operativa negli anni Cinquanta. Si susseguono, tra le altre, immagini di gramole impastatrici, taglia-penne, torchi, presse, trafilare da cui venivano estrusi i vari formati, che nel loro insieme danno corpo visivamente a questa trasformazione. Raccontare la storia della pasta e la sua evoluzione significa raccontare una storia che attraversa la nostra penisola nel tempo e nello spazio e quindi la capacità profondamente italiana di esprimere un’eccellenza che tutto il mondo ci invidia.

Nella panoramica delle attività concepite dalla Fondazione museale, grande importanza ha il *Premio del Museo*. Giunto quest’anno alla XIX edizione, l’evento, fortemente voluto dalla nostra istituzione è, ci teniamo a dirlo, organizzato in totale autonomia finanziaria. Il Premio si articola in 4 sezioni: Pubblica Istruzione, Giornalismo, Università, Comunicazione di Mercato.

Solo qualche dato. Ad oggi sono stati premiati: 200 scuole provenienti da tutto il territorio nazionale; 130 testate giornalistiche italiane e straniere; 40 facoltà universitarie (Agraria, Medicina, Università per Stranieri, Scienze dell’Alimentazione); 80 tra agenzie pubblicitarie, editori, aziende produttrici di vari settori. Viene anche assegnato il *Premio Speciale del Museo* a personalità che si sono distinte in vari campi: riconoscimenti sono andati negli anni, tra gli altri al professor Andrea Monorchio, al celebre chef Heinz Beck, ai giornalisti Piero Ottone, Davide Paolini, al campione olimpionico di sciabola Michele Maffei e, ricordiamo anche al professor Giuseppe Dell’Osso.

Dobbiamo registrare con soddisfazione, ogni anno, un crescente coinvolgimento ed entusiasmo da parte delle scuole italiane di ogni ordine e grado, non escluse quelle dell’infanzia. Il tema del bando di concorso di questa ultima edizione, rivolto alle scuole era “La pasta come alternativa al *junk food*” e la risposta è stata oltre le aspettative. La qualità, varietà e fantasia degli elaborati pervenuti ci fanno capire che il messaggio è passato e questa è la strada giusta da portare avanti. Dal 2014 il *Premio del Museo* vuole allargare i suoi orizzonti e andare oltreoceano, in particolare in California nell’area di San Francisco. Il nostro Presidente sta infatti organizzando un’edizione “americana”, con l’obiettivo di creare un ponte culturale, economico e gastronomico tra Italia e Stati

Uniti e promuovere così, anche a piccoli passi, il rilancio della pasta italiana in un'area tecnologicamente avanzata, popolosa e molto ricettiva quale quella della California.

Abbiamo già diffuso i bandi di concorso relativi all'ultima edizione del Premio interessando soprattutto le Università della California, ossia i Dipartimenti di Scienza dell'Alimentazione e della Nutrizione, invitando i partecipanti ad approfondire ed elaborare il tema: "Pasta is nutrition: Differences between eating habits in Italy and United States". L'obiettivo è promuovere lo stile alimentare mediterraneo ed evidenziare i benefici, per la salute, del consumo quotidiano della pasta, soprattutto tra le nuove generazioni, contrastando il dilagare di un modello nutrizionale, quale quello americano, ricco di zuccheri e grassi saturi che, come sappiamo, sono i principali responsabili dell'insorgere di malattie cardiovascolari e diabete.

La Fondazione del Museo delle Paste Alimentari punta, quindi, a trasformare il nostro primo piatto per eccellenza da gustosa e irrinunciabile esperienza sensoriale in piacevole esperienza culturale, coniugando ad un intento di promozione scientifica l'auspicio di far crescere e consolidare nel mondo una cultura del mangiar bene profondamente italiana.

**AMELIA GIARMOLEO**

*Vice Presidente del Museo Nazionale delle Paste Alimentari*



## BIBLIOGRAFIA

---

- Barthes R., *Miti d'oggi*, Torino, Einaudi, 1994.
- Benjamin W., *Angelus Novus. Saggi e Frammenti*, Torino, Einaudi, 1995.
- Bourdieu P., *Le regole dell'arte*, Milano, il Saggiatore, 2005.
- Bourdieu P., *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino, 2010.
- Brillat-Savarin A., *Fisiologia del Gusto*, (traduzione di Roberta Ferrara), Palermo, Sellerio, 1998.
- Camporesi P., *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food. Un viaggio nel ventre dell'Italia*, Milano, Garzanti, 1995.
- Capatti A., Montanari M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2005.
- Dall'Ara R., *Petronilla e le altre*, Trelune, 1998.
- Douglas M., Isherwood B., *Il mondo delle cose. Oggetti, valori, consumo*, Bologna, Il Mulino, 1984.
- Ferguson P.P., *A Cultural Field in the Making*, in: Schehr L., Weiss A., *French Food on the Table, on the Page and in French Culture*, London, Routledge, 2001.
- Ferguson P.P., *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, Chicago, University of Chicago Press, 2004.
- Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.
- Harris M., *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 2006.
- La Cecla F., *La pasta e la pizza*, Bologna, Il Mulino, 1998.
- Lévi-Strauss C., *Il totemismo oggi*, Milano, Feltrinelli, 1976.
- Montanari M., *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Roma-Bari, Laterza, 2011.
- Papini G., *Le disgrazie del libro in Italia*, Firenze, Vallecchi, 1954.
- Sassatelli R., *Presentazione. L'alimentazione: gusti, pratiche e politiche*, in: "Rassegna italiana di Sociologia" (vol. 45, 4), 2004.
- Serventi, S., *Invito alla lettura*, in Anonimo, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*. Torino 1766, Bra, Slow Food Editore, 2000.
- Sorcinelli, P., *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Milano, Bruno Mondadori, 1999.

## INDICE

---

### PRESENTAZIONE PAG. 5

---

SCRIPTA MANENT VERBA VOLANT  
(Giovanni Ballarini)

### LE RELAZIONI PAG. 9

---

### GASTRONOMIA E PROMOZIONE CULTURALE

---

LA CUCINA ITALIANA SI SALVA IN BIBLIOTECA.....PAG. 11  
(Giovanni Ballarini)

<i>Cucina, bene culturale</i> .....	11
<i>Cucina, una storia di libri</i> .....	12
<i>Cucina, bene culturale immateriale e materiale</i> .....	14
<i>Una cucina nella tempesta delle multiculturali</i> .....	15
<i>Cucina barbara e imbarbarita</i> .....	17
<i>Italiani analfabeti a tavola</i> .....	19
<i>La cucina è (di nuovo) finita?</i> .....	21

BUONO DA MANGIARE, BUONO DA RACCONTARE

PER UNA SOCIOLOGIA DELLA NARRAZIONE GASTRONOMICA.....PAG. 25  
(Gianmarco Navarini e Lorenzo Domaneschi)

<i>Sulle origini del buono</i> .....	25
<i>Buono da raccontare: alcuni elementi in gioco nel campo</i> .....	27
<i>Per una sociologia della narrazione gastronomica</i> .....	29
<i>L'ambivalenza delle pratiche alimentari contemporanee tra informazione e narrazione nel modello regionale italiano</i> .....	32
<i>Pratiche narrative come "campo di battaglia" per la qualità alimentare</i> .....	36

## INDICE

---

### NUOVA EDITORIA

---

I SAPORI DELLA MEMORIA

VECCHI RICETTARI FRA TABLET, APP, E-BOOK .....PAG. 38  
(*Francesca Fazzi*)

LA CUCINA NEI TEMPI ECCEZIONALI .....PAG. 43  
(*Salvatore Gelsi*)

TRA FORNELLI E LIBRI, CONSERVARE E TRASMETTERE:

EDITORIA GASTRONOMICA IN BRAIDENSE .....PAG. 48  
(*Andrea De Pasquale*)

EDITORIA ENOGASTRONOMICA DI NICCHIA: QUALE RUOLO. ....PAG. 51  
(*Daniela Piazza*)

UNA REALTÀ COMPLESSA A SOSTEGNO DELLA GASTRONOMIA

ITALIANA NEL MONDO: ACADEMIA BARILLA .....PAG. 52  
(*Giancarlo Gonizzi*)

### CULTURA GASTRONOMICA

---

B.IN.G. BIBLIOTHÈQUE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE

UNA BIBLIOTECA GASTRONOMICA COME PONTE TRA LE CULTURE .....PAG. 56  
(*Marta Lenzi Repetto*)

BIBLIOTECA INTERNAZIONALE “LA VIGNA”: strategie, anche informatiche,  
per un’adeguata valorizzazione, a livello nazionale e internazionale,

di un eccezionale patrimonio librario .....PAG. 60  
(*Mario Bagnara*)

## INDICE

---

EDITORIA GASTRONOMICA: CIBO, CULTURA E TERRITORIO .....PAG. 64  
*(Antonio Battei)*

### **RICETTARI E GUIDE GASTRONOMICHE**

---

RICETTARI PER IL XXI SECOLO: TRA “LOCALE” E “GLOBALE” .....PAG. 69  
*(Paolo Cesaretti)*

IL RUOLO DEL MUSEO NAZIONALE DELLE PASTE ALIMENTARI  
NELLA PROMOZIONE DELLA PASTA NEL MONDO .....PAG. 77  
*(Amelia Giarmoleo)*

QUESTO QUADERNO È STATO STAMPATO  
IN 6423 COPIE FUORI COMMERCIO  
RISERVATE AGLI ACCADEMICI DELLA CUCINA

FINITO DI STAMPARE NEL MESE DI OTTOBRE 2014  
PRESSO LA TIPOGRAFIA  
DIGITALIALAB SRL  
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA





**Altri titoli pubblicati dall'Accademia Italiana della Cucina**

**GLI ITINERARI DI CULTURA GASTRONOMICA**

L'ITALIA DEL PESCE

L'ITALIA DELL'ORTO

L'ITALIA DELLA CUCINA DEL MAIALE

L'ITALIA DELLA CUCINA DELL'AIA

LA CUCINA DELLE FESTIVITÀ RELIGIOSE

LA CUCINA DELLA FRUTTA

LA CUCINA DELLE ERBE E DEGLI AROMI

LA CUCINA DELLE CARNI DA NON DIMENTICARE

LA CUCINA DEL RISO

**LA COLLANA DI CULTURA GASTRONOMICA**

CINQUANT'ANNI DI CULTURA E CIVILTÀ DELLA TAVOLA

*Autori vari*

IL BUON GOVERNO DELLE COSE CHE SI MANGIANO

*di Ulderico Bernardi*

LA CREAZIONE DELLA CUCINA

Orme biologiche nell'esperienza gastronomica

*di Giovanni Ballarini*

IL MARKETING DEL CONSUMATORE

Strategie e strumenti delle scelte gastronomiche

*di Gabriele Gasparro e Carlo Magni*

IL FALSO IN TAVOLA

Una mistificazione da conoscere e combattere

*di Giovanni Ballarini e Paolo Petroni*

TRADIZIONE E INNOVAZIONE NELLA CUCINA ITALIANA

*di Giovanni Ballarini e Paolo Petroni*

1861-2011 LA CUCINA NELLA FORMAZIONE DELL'IDENTITÀ NAZIONALE

*a cura dei Centri Studi Territoriali*

LA CUCINA ITALIANA OGGI

Identità, disincanto e amore

*a cura del Centro Studi "Franco Marengi"*