

## La Cultura Gastronomica

Tratto dal portale accademia Barilla biblioteca culinaria

Storia e tradizione fra le pagine



## La Cultura Gastronomica

### LA CULTURA DEL CIBO

---

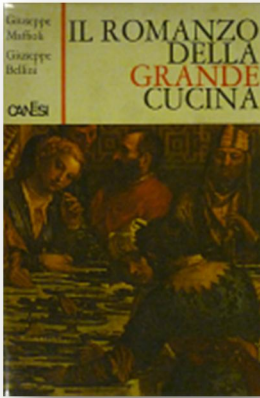
La Classe "9" – nove – raccoglie tutte le pubblicazioni di carattere più specificamente culturale e con una prevalenza di contenuti storici rispetto alla semplice ricettazione. Si tratta di un ambito particolarmente ampio, ricco e variegato, che tocca la storia e la cultura del cibo e dell'alimentazione, della gastronomia, dei singoli alimenti, delle gastronomie regionali italiane e nelle arti, per approdare al costume e alla cultura e arte della casa. Un vero e proprio universo dove si incrociano storia e letteratura, musica e cinema, confraternite e tradizioni popolari.

### LA STORIA DEL CIBO E DELL'ALIMENTAZIONE

---



Una serie cospicua di pubblicazioni – oltre un centinaio – è dedicata a fornire le linee guida per la comprensione del fenomeno gastronomico e per il suo inquadramento generale. Vi figurano trattati e saggi storici fondamentali, da *La fame e l'abbondanza* di Massimo Montanari (Laterza, 1993) alla *Storia e geografia dell'alimentazione* di Montanari-Sabban (UTET 1996), alla *Storia dell'alimentazione* di Flandrin-Montanari (Laterza, 1997) al volume sull'*Alimentazione* della monumentale *Storia d'Italia* Einaudi (1998).



Gli aspetti più specificamente economici legati al fenomeno alimentare sono evidenziati in *Alimentazione e nutrizione* nei sec. XIII–XVIII dell'Istituto "F. Datini" di Prato (Le Monnier, 1997), mentre di taglio più antropologico sono *La terra e la luna: alimentazione, folklore e società* (Il Saggiatore, 1989) lavoro di Piero Camporesi dalla raffinata ricchezza linguistica e di contenuti, *l'Onnivoro* di Claude Fischler (Mondadori, 1992), *Il crudo e il cotto*, di Claude Levi–Strauss (Net, 2004) e *Le cucine del mondo* di Christian Boudan (Donzelli, 2005).

Paladino della scoperta delle tipicità regionali è Davide Paolini, con le numerose pubblicazioni del suo *Gastronauta* e con una importante raccolta, unica nel suo genere, degli articoli pubblicati nel corso degli anni sul *Domenicale* del "Sole 24 Ore".



La storia della cultura gastronomica presenta ancora testi di particolare rilievo, come *Convivio*, *Nuovo Convivio* e *Convivio Oggi* di Montanari (Laterza, 1989, 1991, 1992), *il Romanzo della grande cucina* di Giuseppe Maffioli (Canesi, 1965), *4000 anni a tavola: dalla bistecca preistorica al pic nic sulla luna* di Massimo Alberini (Fabbri, 1972), fino ai *Piaceri della tavola: contributo alla storia della cucina e della mensa* (Bocca, 1903) di Albert Coudnet, giornalista sportivo e appassionato gastronomo, collezionista di numerosi menu, oggi conservati proprio nella raccolta di Accademia Barilla.



Una chicca è costituita dalla Biblioteca Gastronomica Sabatiniana, una serie di 18 pubblicazioni, colte e ironiche, curate da Marino Parenti e poi da Giovanni Gelati, e pubblicate, a cura del Ristorante fiorentino di via Panzani di Anna Maria e Vincenzo Sabatini dal 1957 fino al 1974 quale omaggio natalizio per i clienti più assidui. Vi si trovano piccole rarità bibliografiche, saggi e trattatelli di storia di cucina. Nella sezione si conservano anche opere sulla storia dell'industria alimentare italiana e dei suoi gloriosi marchi o sui numerosi musei del cibo che celbrano le eccellenze gastronomiche italiane.

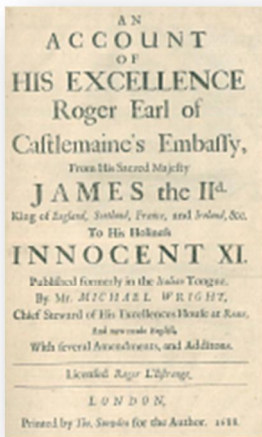
## LA GASTRONOMIA STORICA

---

Una sezione particolarmente ampia, con centinaia di testi, presenta gli approfondimenti relativi alla gastronomia nei vari periodi della storia d'Italia dal mondo antico fino ai nostri giorni.



Se *Degustibus* (Alexa, 1999) ricostruisce la gastronomia di Roma imperiale, Massimo Montanari torna ad occuparsi di *Alimentazione e cultura nel Medio Evo* (Laterza, 1998); la *Mensa del Principe* (Il bulino, 2000) esplora i confini della gastronomia rinascimentale mentre l'inesauribile Claudio Benporat approfondisce in *Feste e banchetti, convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, *La cucina italiana del Quattrocento*, *Cucina e convivialità italiana del Cinquecento* (tutti per Olshki, 1996, 2001 e 2007) l'evoluzione gastronomica dei secoli



successivi.

Straordinario testimone del sontuoso convito offerto da re Giacomo II d'Inghilterra a papa Innocenzo XI nel 1688 è il volume, pubblicato a Londra, *An account of his excellence Roger earl of Castlemaine's Embassy...* ampiamente illustrato, stilato da Michael Wright, con una grande incisione, ripetutamente ripiegata, che presenta la tavola imbandita per lo speciale convito.



La *Cucina futurista*, di Tommaso Marinetti e Fillia, in edizione originale del 1932 affiancata da numerosi studi ed edizioni critiche, descrive il rapporto con la cucina del primo movimento "globale" della storia artistica italiana, fino a *L'Italia a tavola* (Libreria dello Stato, 2003) che esplora gli archivi del Novecento per definire il rapporto degli italiani con il cibo e i *Caffè storici nel mondo* (Copernico, 1962), che descrive gli affascinanti locali, crocevia di cultura nella storia d'Europa. Una intera sezione accoglie i trattati storici: quei testi, cioè, che nel corso dei secoli importanti cuochi hanno redatto per tramandare tecniche e modalità di preparazione

dei cibi, che affiancano idealmente gli storici ricettari, ordinati nella [Classe 1](#).



Qui troviamo le opere dei più famosi cuochi d'ogni tempo: da Martino da Como a Bartolomeo Scappi, al Platina, in compagnia dei volumi di scalcaria di Frugoli, Rossetti e Latini, del trattato d'architettura di Francesco Maria Grapaldo, che nel *De partibus aedium* descrive minuziosamente in una colta prosa latina la casa

ideale del Rinascimento italiano, con ampio spazio riservato alla cucina, alla dispensa, alla cantina, all'orto e al cortile.

È questo, pubblicato nel 1516, il testo più antico conservato nella Biblioteca, affiancato dall'opera di un altro parmigiano, Girolamo Calestani, che approfondisce le tecniche agricole nel suo trattato del 1655. Si susseguono i libri di Baldassarre Pisanelli, il *Panunto toscano* e il *Cuoco galante* di Vincenzo Corrado; le opere di Ottavio Cavalcanti e la monumentale *Cucina semplice ed economica* di Giovanni Vialardi del 1899.

## LA STORIA DEGLI ALIMENTI

---

Il cibo è cultura.

E molto hanno da dire a questo proposito le opere che raccontano la storia e le tradizioni legate ai singoli alimenti, dal sale all'olio, al pane, alla pasta, fino ai salumi e ai latticini, al pesce, alla verdura e alla frutta. Segnaliamo nella multiforme libreria di testi, *Vini di lusso* di Ottavio Ottavi (Cassone, 1898), *Regina delle mense* (Biblioteca Trivulziana, 1989), che traccia una ricca storia della pasta, *L'eccellenza e il trionfo del porco* (Mazzotta, 1982), il poemetto giocoso *La salameide* di Antonio Frizzi (1736–1800), pubblicata a Venezia da Guglielmo Zerletti nel 1772, diverse opere sul Prosciutto di Parma e sul lardo di Colonnata per carni e salumi. Fra le verdure la *Cicalata in lode del finocchio*, di Ottavio Canovai, pubblicata a Firenze nel 1809 e *Il pomodoro è colto* (Il Margine, 1983), dedicato al mondo del pomodoro che nel Parmense ha trovato una seconda patria d'elezione.



Fra i formaggi, spiccano numerose edizioni dedicate al Parmigiano-Reggiano, al Gorgonzola, al Provolone, alla Mozzarella di Bufala campana. Qui si trova anche il prezioso libello in edizione originale *Facetiae facetiarum*, edito nel 1657, forse a Leyda, che riserva un intero capitoletto, pieno di iperboli ironiche e divertite, agli straordinari poteri del formaggio Parmigiano.



## LE TRADIZIONI REGIONALI ITALIANE

---

Un altro mondo si spalanca esplorando cultura e tradizioni gastronomiche delle varie regioni d'Italia. Qui sono raccolte opere dei principali studiosi della gastronomia italiana: *Gli italiani a tavola* di Felice Cunsolo (Mursia, 1965), *La cucina italiana* di Capatti-Montanari

(Laterza, 1999), la *Storia della gastronomia italiana* di Benporat (Mursia, 1990), *Il ghiottone veneto* di Giuseppe Maffioli (Morganti, 1992), *Civiltà della tavola a Bologna* di Giorgio Maioli (Ges, 1981), *La grande cucina di Parma* di Baldassarre Molossi, *Osterie e locande di Firenze* di Alessandro Molinari Pradelli (Newton Compton, 1982), *Il ghiottone romano* di Livio Jannattoni (Bramante, 1965), *Sentimento del gusto ovvero della cucina napoletana* del partenopeo Alberto Consiglio (Parenti, 1957), fino agli *Antichi sapori di Sicilia* di Anna Pomar, del 1978. Una panoramica sommaria delle culture regionali, studiate con attenzione e in profondità anche da numerosi autori locali pubblicati da piccoli editori, difficilmente reperibili sul mercato librario e qui riuniti a formare un unico, vasto panorama editoriale, specchio delle ricchezze gastronomiche d'Italia.

## LE ARTI IN CUCINA

---

Da sempre il cibo "entra" nella storia delle arti e lo fa da protagonista. Dalla natura morta, genere destinato ad esplodere nel XVII secolo, fino ad oggi la pittura dedica grande attenzione alle materie prime alimentari. *La cucina nell'arte* (Vallecchi, 1983) e *Il cibo e la tavola* (Electa, 2006) ne rendono conto. Ma anche la letteratura riserva un posto di primo piano alla gastronomia e ai sapori: da *Chocolat* di Joanne Harris, al *Banchetto* di Orazio Bagnasco (Mondadori, 1997), ai *Ghiottoni* di Fabio Tombari (Mondadori, 1957), fino alla *Maqeda* di Salvo Sottile (Baldini e Castoldi, 2007) e a *Zenzero e nuvole: manuale di nomadismo letterario e gastronomico* (Bompiani, 2005), solo per citarne alcuni, sono numerosissimi gli scrittori che "costruiscono" le proprie storie intorno al cibo. E, quasi fosse un mondo rovesciato, intorno ai più famosi personaggi letterari, creati da importanti scrittori europei, troviamo nuovamente riferimenti gastronomici, come nel caso dalle *Ricette della Signora Maigret* (Mondadori, 1977), o del *Giro del Mondo in 80 piatti* (Gribaudo, 2005), ispirato all'epopea di Jules Verne, al *Manuale di cucina di Nero Wolfe* di Rex Stout (Sonzogno, 2007). Vi è addirittura una collana, dell'editore Leone Verde, che ripercorre i successi letterari d'ogni tempo, investigandone gli aspetti culinari: da *A convito con Dante*, a *In taverna con Shakespeare* alle *Pentole di Don Chisciotte*, al *Banchetto del Gattopardo*, per finire nuovamente *A tavola con Maigret*. Ma troviamo anche *La gastronomia nei proverbi* (Felice Cunsolo, 1970), e nella musica (*Sinfonia gastronomica, Canzoni da mangiare, I Beatles nella zuppa*) o nel cinema: *Ciack si mangia, Sequenze di gola, Il gusto del cinema italiano*, fino alle *Ricette da fiaba* dei cartoon di Walt Disney interpretate da Ira Meyer.

## TRADIZIONE E BON TON A TAVOLA

---

Uno spazio di riguardo è dedicato alla produzione editoriale delle Associazioni, Confraternite e Accademie italiane legate al cibo e alla gastronomia. Vi trovano posto le numerose opere dell'Accademia Italiana della Cucina, meritoria istituzione nazionale cui si deve la riscoperta e la valorizzazione delle nostre tradizioni gastronomiche, ma pure realtà locali "minori" dedite alla promozione di singoli prodotti o regioni. Vanno qui ricordati gli *Itinerari della buona tavola*, pubblicati negli anni Sessanta e Settanta del Novecento dall'Accademia della Cucina o *I cavalieri del buon gusto: storia e cronache delle confraternite bacchiche e dei sodalizi gastronomici* del 1976.

E buona tavola è anche cortesia, cura dell'ospitalità e dei particolari. Temi trattati in una apposita sezione che spazia dall'economia domestica (*Dalla cucina al salotto, Scrigno d'oro, Nuovo ricettario domestico* di Lidia Morelli pubblicato da Hoepli nel 1945, *Ricettario domestico* di Anna Maria Tedeschi (Hoepli, 1965) al galateo, all'arte del ricevimento, fino alla decorazione della tavola (*Gardenie e caviale* di Giovanni Nuvoletta, provocatoriamente pubblicato da Martello nel 1968, *La tavola e i suoi arredi* (Idealibri, 1998), *Pranzo al Quirinale* del 2004 per concludere con il menu, piccolo, prezioso gioiello di carta, spesso arricchito da illustrazioni di artisti importanti.



La sezione, in virtù dell'esistenza in Biblioteca della cospicua raccolta di **menu storici**, raccoglie quasi tutti i testi editi sull'argomento, da *Mangiare con gli occhi* di Massimo Alberini (Panini, 1987), a *Pranzi di carta* (Orsa Maggiore, 1990), a *Menu tra storia ed arte* del 1990, a *E per finire frutta cotta...* di Livio Cerini di Castegnate (Step, 2002) che illustra la sua splendida collezione, a *Arte e storia a tavola: due secoli di menu* di Maurizio Campiverdi (Accademia Italiana della Cucina, 2003) e molti altri ancora.

*La Classe 9 costituisce così un compendio e una chiave di lettura per l'intera raccolta libraria della Biblioteca Gastronomica di Accademia Barilla, un luogo dove le pagine da sfogliare non finiscono mai di stupire.*