

Rivista "IBC" XIX, 2011, 3

Dossier: Lo scaffale dei sapori

*musei e beni culturali, biblioteche e archivi, dossier /*

## La cultura in tavola

Rosaria Campioni

[soprintendente per i beni librari e documentari della Regione Emilia-Romagna, IBC]

"La dimensione culturale del cibo e di tutto ciò che storicamente gli ruota attorno (attenzioni materiali e mentali, saperi e tecniche, strumenti e simboli) è stata finalmente recepita nella coscienza collettiva",<sup>1</sup> come è solito ricordare Massimo Montanari che è stato tra i maggiori teorici di questo nuovo approccio. Se oggi la percezione del valore del cibo è mutata e l'insieme dei saperi e delle tradizioni gastronomiche costituisce una tessera non secondaria del variegato mosaico dei beni culturali, lo si deve anche al contributo di studiosi e operatori culturali della nostra regione che hanno elaborato una nozione di bene culturale più ampia rispetto a quella del passato.

L'Istituto per i beni culturali della Regione Emilia-Romagna, per esempio, fin dagli anni Ottanta del secolo scorso ha compreso tra i beni meritevoli di censimento anche le testimonianze del lavoro contadino e gli oggetti conservati nei musei della cultura materiale relativi ai cicli produttivi, alla cucina e all'alimentazione. Se uno degli obiettivi principali dei musei della civiltà contadina era conservare e far conoscere oggetti e tecniche di lavoro del passato, i musei del cibo, istituiti negli ultimi anni, mirano piuttosto a valorizzare, oltre alla cultura del lavoro, le specificità delle tradizioni locali che vengono mantenute vive anche grazie al collegamento con realtà produttive inserite negli itinerari enogastronomici. Monica Bruzzone svolge, in questo dossier, una serie di riflessioni sull'architettura e l'allestimento di tali musei, profondamente radicati nel territorio, e infine rimarca come la nostra regione rappresenti nel panorama italiano un *unicum* museografico con i 19 centri che fanno parte della rete dei musei del gusto. Anche nella programmazione televisiva è avvenuto un percorso simile, dall'agricoltura alla tavola, come narra Lisa Bellocci con un efficace *excursus* che inizia dalla storica trasmissione "TV per gli agricoltori" del 1955 per giungere alle attuali rubriche di "Prodotto Italia", dedicata alle eccellenze del *made in Italy*, e di "Cotto e mangiato" condotta da Benedetta Parodi. Del resto il crescente interesse per l'enogastronomia è visibile in vari settori e soprattutto in quello dell'agricoltura, con i prodotti a qualità certificata e le fattorie didattiche, e del turismo, con molteplici iniziative promozionali e con la segnalazione di numerosi itinerari tesi a valorizzare i vini e altri prodotti "tradizionali".

Negli ultimi decenni si registra altresì una straordinaria fioritura di periodici, enciclopedie e atlanti, storie e saggi, guide e itinerari, manuali e ricettari, libri di casa, opere letterarie e teatrali, libri per bambini e ragazzi, siti e portali dedicati alla cultura del cibo. Con la recente pubblicazione del volume *Lo scaffale del gusto*, nella collana "ERBA", la Soprintendenza per i beni librari e documentari della Regione Emilia-Romagna ha inteso fornire una prima risposta a un'esigenza avvertita soprattutto dai bibliotecari: disporre di una bussola e di una griglia di orientamento per costituire e organizzare una raccolta sull'alimentazione e sulla gastronomia italiana, tematiche ritenute strategiche anche per ampliare le fasce di lettori.<sup>2</sup> La guida - redatta su solide basi e con competenza da Rino Pensato e Antonio Tolo e preceduta dai saggi degli autorevoli studiosi Tullio Gregory e Massimo Montanari - è il frutto di una felice collaborazione interistituzionale con il Consorzio biblioteche, archivi e istituti culturali di Roma (BAICR) e con la Casa Artusi di Forlimpopoli, la cui multiforme attività è qui illustrata dal presidente Giordano Conti nell'intervista rilasciata alla collega Valeria Cicala.

Nella chiesa dei Servi, che fa parte dell'antico complesso conventuale che ospita il Centro artusiano, da quattro anni si tiene la mostra "Mangiare dipinti", su cui si sofferma Orlando Piraccini, che descrive anche l'iniziativa "Scrivere con gusto" incentrata sul nesso letteratura e cibo, promossa dalla rete delle Case museo dei poeti e degli scrittori di Romagna.

Pellegrino Artusi è naturalmente il protagonista di alcuni contributi di questo dossier, che si configura perciò come un ulteriore omaggio nel centenario della morte e nel 120° dalla pubblicazione della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. E a tal proposito, Montanari svela le profonde ragioni del perdurante successo di questo libro "rivoluzionario" e "modernissimo", cresciuto in un dialogo continuo con i suoi lettori. D'altro canto la puntuale esplorazione condotta da Alberto Capatti, per verificare l'effettiva ed esplicita presenza dell'Emilia e della Romagna nel rinomato ricettario, riserva sorprendenti spunti di riflessione circa alcuni luoghi comuni.

Se oggi la cucina è diventata un argomento non secondario nel dibattito culturale e i grandi cuochi fanno tendenza, non significa tuttavia che sia diffuso un rapporto più corretto con il cibo e con la tavola (come dimostrano i fenomeni crescenti dell'anoressia e dell'obesità); permangono infatti non poche contraddizioni nella vita quotidiana (una per tutte: l'elogio condiviso per lo *slow food* e la pratica prevalente del *fast food*), come saggiamente rileva Tullio Gregory. Non va infine dimenticato che, a differenza di un paio di generazioni fa, è carente la trasmissione delle conoscenze per la preparazione dei cibi in ambito familiare; appare quindi ancora più meritoria la scelta operata da Casa Artusi di porre al centro delle sue attività la cucina domestica per tenerne vive le buone pratiche.

Nel campo della cultura del gusto c'è indubbiamente molto da fare in diversi contesti per educare a riconoscere la varietà gastronomica del nostro paese e per diffondere modelli alimentari rispettosi dell'ambiente e delle tradizioni. Tra le azioni che si possono utilmente promuovere non va ovviamente trascurato il web, per esempio con l'aggiornamento di portali tematici tra i quali si segnalano, per l'attenzione speciale all'ambito bibliografico, quello

## Note

(1) M. Montanari, *Il sapore della cultura*, in *I musei del gusto dell'Emilia-Romagna*, Bologna, Regione Emilia-Romagna, 2008, p. 6.

(2) *Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche*, di Rino Pensato e Antonio Tolo, Bologna, Istituto per i beni artistici culturali e naturali - Editrice Compositori, 2011 ("ERBA - Emilia Romagna Biblioteche Archivi", 74). Le immagini che illustrano il dossier sono tratte da questo volume: come si evince dai loro titoli, ognuna di esse introduce una sezione specifica della bibliografia descritta nella guida.

(3) Rispettivamente: [www.ibr.regione.emilia-romagna.it/wcm/ibr/menu/dx/04bd/db/gastronomia.htm](http://www.ibr.regione.emilia-romagna.it/wcm/ibr/menu/dx/04bd/db/gastronomia.htm) e [www.ibr.regione.emilia-romagna.it/wcm/ibr/menu/dx/05portali/portali/artusi.htm](http://www.ibr.regione.emilia-romagna.it/wcm/ibr/menu/dx/05portali/portali/artusi.htm).

<p>"Gli antenati" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss01.jpg</a></p>	<p>"Orientiamoci! Bibliografie" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss02.jpg</a></p>	<p>"Saperla lunga. Enciclopedie, atlanti e lessici generali" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss03.jpg</a></p>	<p>"Una volta si faceva così. Storie e saggi" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss04.jpg</a></p>
<p>"Conosco un posticino... Guide e itinerari" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss05.jpg</a></p>	<p>"Occhio alle dosi! Trattati, manuali e ricettari" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss06.jpg</a></p>	<p>"Per tutti i gusti. Trattati, manuali e ricettari specifici" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss07.jpg</a></p>	<p>"È magné. Ricettari locali" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss08.jpg</a></p>
<p>"La cucina di casa mia. Ricettari di casa" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss09.jpg</a></p>	<p>"Fegato qua, fegato là... Ricettari letterari, artistici, cinematografici" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss10.jpg</a></p>	<p>"Arte in tavola! Iconografia gastronomica" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss11.jpg</a></p>	<p>"Non solo cibo. Libri di casa e galateo" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)</p> <p><a href="#">doss12.jpg</a></p>

"Il romanzo della gastronomia. Opere letterarie e teatrali" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)

[doss13.jpg](#)

"Chez Internet. Portali, siti e periodici italiani sulla cultura del cibo" - elaborazione grafica di Antonio Tolo tratta dal volume "Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche", di Rino Pensato e Antonio Tolo (Bologna, IBC - Editrice Compositori, 2011)

[doss14.jpg](#)