



Biblioteca Marucelliana

Via Cavour 43 50129 Firenze  
tel. 055 2722200 fax 055 294393  
b-maru@beniculturali.it

<http://www.maru.firenze.sbn.it>



Biblioteca Marucelliana



*Pranzo "di gala" e  
pranzo "alla buona"*

*cibo, cucina, buone maniere  
ed eleganza a tavola  
al tempo dell'Artusi*

*10 Novembre 2011 - 31 Gennaio 2012*



## Pranzo "di gala" e pranzo "alla buona"

cibo, cucina, buone maniere ed eleganza a tavola al tempo dell'Artusi



Ideazione  
**Roberto Maini**

Mostra e Catalogo a cura di  
**Marta Zangheri**  
con la collaborazione di  
**Annamaria Conti e Margherita Maniscalco**

Coordinamento organizzativo  
**Adriana Camarlinghi**

Coordinamento amministrativo  
**Katia Bach**  
con la collaborazione di  
**Donatella de Vincentiis**

Allattamento e restauro  
**Gianna Renzi**

Locandina, elaborazione immagini digitali e composizione grafica pannelli e Catalogo  
**Marco Tozzi**  
con la collaborazione di  
**Antonella Marsini**

Sponsor della manifestazione



Si ringrazia l'Istituto **I.S.S. Cellini-Tornabuoni** Indirizzo Moda per la fornitura degli abiti a corredo della Mostra e il personale tutto della Biblioteca per la collaborazione all'evento.



## VERTUA GENTILE, ANNA

*Come devo comportarmi? : libro per tutti /* Anna Vertua Gentile. - Milano : U. Hoepli, 1897. - VIII, 423 p. ; 19 cm.

7.J.V.82

*Il vino : undici conferenze /* fatte nell'inverno dell'anno 1880 da Arturo Graf...[et.al.]. - Torino [etc.] : E. Loescher, 1880. - VI, 501 p., [8] c. di tav. : ill. ; 18 cm.

7.G.V.47

**YORICK** vedi **FERRIGNI, PIETRO COCCOLUTO**

## PRESENTAZIONE

“Il tipo più antico di attivissima biblioteca democratica”: così l’ha definito Enrico Jahier, direttore dal 1936 al 1950, aggiornando il “Marucellorum Bibliotheca Publicae Maxime Pauperum Utilitati”, inciso da 260 anni sulla facciata. Ho avuto modo di richiamare l’affermazione di Jahier in altre due particolari occasioni. Il 4 marzo 2005 quando entrò in Biblioteca, grazie all’Ente Cassa di Risparmio di Firenze, il manoscritto di Dino Campana *Il più lungo giorno* e recentemente parlando ad una delle tante iniziative dedicate a Pinocchio e al suo babbo, Collodi. Accostamento strano, Pinocchio, Dino Campana ed ora Pellegrino Artusi. Momenti invece esemplari per la Marucelliana, che ha per missione quella di essere archivio dell’editoria fiorentina come le impone il deposito legale dal 1911, giusto cento anni fa. Un manoscritto, “la giustificazione della mia vita”, che dopo un drammatico sequestro durato oltre novant’anni è ritornato a Firenze, in una biblioteca pubblica, per essere conservato e consultato.

Delle Avventure del burattino e delle tante pinocchiate la biblioteca, proprio per la sua missione, conserva le edizioni fiorentine a partire da Paggi. Ma c’è anche per un altro profondo motivo, legato a questa testimonianza: “La pigrizia del Collodi fu vinta dalle mie amichevoli punzecchiature, e finalmente un bel giorno quando preparavo il primo numero del giornale mi vidi arrivare un mucchietto di cartelle intitolate: “La storia di un burattino” con un lettera che diceva: “Ti mando questa bambinata, fanne quel che ti pare; ma se la stampi, pagame la bene per farmi venir la voglia di seguirla”. Chi scrive è Guido Biagi, fiorentino, allora, 1881, giovane bibliotecario ventiseienne redattore factotum del “Giornale per i bambini” dove il 7 luglio 1881 (130 anni fa) apparve per la prima volta Pinocchio. Biagi, fiorentino dimenticato, multiforme e versatile figura di filologo, scrittore, organizzatore culturale, bibliotecario eminente, sottosegretario, direttore editoriale, direttore della Marucelliana dal 1886 al 1891. Biagi è anche il creatore di quella particolare sezione “Arte industriale” presente in mostra con molti particolari e interessanti titoli.

*Le Avventure di Pinocchio e La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*: 1881-83, 1891. Da Prezzolini a Piero Camporesi ad Alberto Capatti si ritrova questo accostamento: libri post risorgimentali, libri best seller, libri importanti per il contributo a “fare gli italiani”, al centro delle celebrazioni per i 150 anni dell’Unità d’Italia.

Marta Zangheri, bibliotecaria, continua con la mostra in onore di Pelle-

grino Artusi il suo professionale e appassionato importante contributo alla conoscenza e valorizzazione delle raccolte, come già precedentemente aveva fatto per l'editoria scolastica, la letteratura popolare, l'editoria per l'infanzia.

Memoria e futuro. Le biblioteche sono un servizio essenziale indispensabile per la vita culturale, sociale, civile e democratica del Paese. Sono, questi ultimi, lunghi anni di forti difficoltà per le nostre istituzioni culturali a causa di tagli pesanti in personale e fondi che mettono in serio pericolo la loro missione di servizio. Il web, Internet, i continui cambiamenti tecnologici sono scossoni che costringono ad una permanente riflessione e alla ricerca di risposte. La Biblioteca Marucelliana ha vissuto e vive queste problematiche generali oltre che sue proprie particolari difficoltà. Ma grazie all'impegno, alla professionalità, al senso di appartenenza e, direi, all'amore per l'istituzione, alla consapevolezza che lavoriamo "maxime pauperum utilitati", continua con passione ad essere punto di riferimento per la comunità che vuole leggere, ricordare, pensare, studiare.

**Roberto Maini**

Direttore Biblioteca Marucelliana

#### **STRAFFORELLO, GUSTAVO**

*Alimentazione* / di Gustavo Strafforello. - Milano : U. Hoepli, 1884. - VII, 122 p. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).  
6.B°.4.194

#### **STRUCCHI, ARNALDO**

*I migliori vini d'Italia* / Arnaldo Strucchi. - Milano : U. Hoepli, 1908. - XIX, 258. ; 16 cm. (Manuali Hoepli)  
6.B°4.1060

#### **SUZANNE, ALFRED**

*L'art de préparer, servir & accommoder les salades : 150 recettes* / Alfred Suzanne ; illustrations de Gérard Tantet. - Paris : L'art culinaire, 1901. - 173 p. : ill. ; cm 19.  
In testa al front. : Encyclopedie culinarie.  
10.A.XI.59

#### **TAMARO, DOMENICO**

*Uve da tavola : varietà, coltivazione e commercio* / Domenico Tamaro. - 3. ed. - Milano : U. Hoepli, 1897. - XVI, 278 p., 30 c. di tav. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).  
6.B°.4.533

#### **TORELLI - VIOLLIER TORRIANI, MARIA (Marchesa COLOMBI)**

*La gente per bene : leggi di cortesia* / La marchesa Colombi. - 2. ed. - Napoli : A. Morano, 1878. - VI, 208 p. ; 20 cm.  
7.E.XIII.35

#### **UBICINI CATTANEO, GIUSEPPINA**

*Lezioni d'ago e di forbice : principi elementari di ogni genere di cucitura...* / Giuseppina Ubicini Cattaneo. - 6. ed. notevolmente accresciuta ed illustrata. - Milano : F. Garbini, [1885?]. - 188 p. : ill. ; 19 cm. (Enciclopedia dei lavori femminili ; 1)  
AI.A.X.198

#### **VALSECCHI, PIETRO**

*Nuovo ed unico manuale completo del distillatore-liquorista* / Pietro Valsecchi. - Milano : Libreria di Francesco Sanvito, 1857. - 712 p., 3 c. di tav. ripieg. : ill. ; 20 cm.  
AI.B.IX.53

*Il pomodoro : coltivazione, industria e fabbricazione delle scatolette di latta* / Renato Rovetta. - Milano : U. Hoepli, 1914. - XV, 279 p., [1] c. di tav. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).  
6.B°.4.1291

**[Rubrica]: Dal Salotto alla cucina.** Poesia di Giovanni Pascoli sul risotto della sorella Mariù. In: *Rivista per le signorine*. Milano. A. XIII (1906), n. 2 (febbraio 1906).  
Riv.i.54

**[Rubrica]: In cucina.** *Un desinare.* Ricette di Pellegrino Artusi. In: *Cordelia : giornale per le giovinette*. - Firenze. A. XII (1893), n. 31 (28 maggio 1893).  
Riv.e.18

**Sacchetti per tovaglioli in tela creme o panama.** In: *Rivista per le signorine*. A. XI (1904), n. 10 (ottobre).  
Riv.i.54

**La scuola professionale a Roma.** Una lezione di cucina alla scuola professionale di via delle Missioni. In: *L'illustrazione italiana*. Milano. A. XVIII (1891), n. 30 (26 luglio 1891).  
Riv.a.27

#### SERAO, MATILDE (GIBUS DEL MATTINO)

*Saper vivere : norme di buona creanza / Gibus del Mattino.* - Firenze : Tipografia di Salvatore Landi, 1901. - 273 p. ; 15 cm.  
9.T.III.15

#### SIGNORINI, GIUSEPPE

*Manuale delle famiglie : libro di consultazione indispensabile a tutti / Giuseppe Signorini.* - Firenze : [s.n.], 1908. - XX, 411 p. ; 20 cm.  
Al.B.XIV.138

#### SOBRERO, GINA (MANTEA)

*Le buone usanze / Mantea.* - Torino : Libreria Roux di Renzo Streglio, 1897. - VI, 288 p. ; 20 cm.  
9.U.IV.23

#### STAURENGHI - CONSIGLIO, VIRGINIA

*Graziosa Maniera, duchessa di cortesia : regole di buona creanza esposte a mo' di raccontini / V. Staurenghi-Consiglio.* - Roma : Società editrice Dante Alighieri, 1893. - 112 p. ; 18 cm.  
B°.5.131

#### GUIDA ALLA MOSTRA

di Marta Zangheri

con la collaborazione di Annamaria Conti

Articolata in sette sezioni, la mostra ha come filo conduttore *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*. Dato per la prima volta alle stampe nel 1891, segna il passaggio dalla cucina d'élite, legata ai canoni francesi, alla cucina borghese di fine Ottocento e primo Novecento, che fa proprie le tradizioni locali e rafforza il carattere di una cucina italiana unitaria.

Pubblicizzato sull'"Arte della Stampa" di Salvatore Landi, il suo primo editore, come "strenna di Capo d'Anno", recensito da Yorick (Pietro Coccoluto Ferrigni) sulla "Domenica fiorentina" del 20 dicembre 1891 come "il vero libro delle buone feste; il volume che il marito deve – se ha giudizio – regalare alla moglie; la mamma alle figliuole", apre la mostra in compagnia di successive edizioni ormai introvabili.

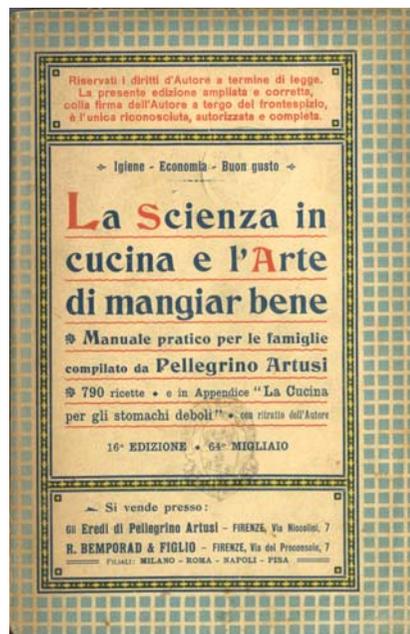


**V**olete fare un regalo utile e gradito come Strenna di Capo d'Anno?... Comprate il bel vol. di 400 pag. in-16, ora nitidamente impresso nei tipi dell'Arte della Stampa, intitolato:

**La Scienza in Cucina e l'Arte di mangiar bene**  
Manuale pratico per le famiglie  
di  
PELLEGRINO ARTUSI

Questo volume, che per la sua assoluta praticità differisce da tutte le altre pubblicazioni congeneri, contiene 476 ricette provate e riprovate dall'Autore, a cominciare dalle Minestre fino alla Pasticceria, Dolci al cucchiaino, Gelati e Siroppi. È corredato di 24 minute per pranzi (due per ciascun mese dell'anno), di due Indici – quello alfabetico e quello per materie – oltre ad un breve elenco di *Voci speciali* affinché ognuno possa capire il loro significato.

Prezzo: franco di porto L. 3, 25



**La raccolta delle azzaruole.** Illustrazione di M. Brigna. In: Scena illustrata. Firenze. A. XLV (1909), n. 21 (1 novembre 1909). Riv.a.687

**[La raccolta delle patate].** Illustrazione di Walter Georgi. In: Scena illustrata. Firenze. A.XLVII (1911), n. 16 (15 agosto 1911). Riv.a.687

**RAMBELLI, GIANFRANCESCO**

*Vocabolario domestico* / compilato da Gianfrancesco Rambelli. - Bologna : Tipografia di Giuseppe Tocchi, 1850. - XVI, 988 p., [1] c. di tav. ripieg. ; 23 cm. 9.i.194

**Il re dei cuochi** : ossia l'arte di mangiare al gusto degli italiani *con cibi nostrali e forestieri : opera contenente quanto è necessario per sapere bene ordinare e servire un pranzo nonché i migliori metodi per fare conserve, rosoli, liquori e gelati : 827 ricette.* - 14. ed. - Firenze : Adriano Salani, 1922. - 401 p. ; 19 cm. 7.T.IV.39

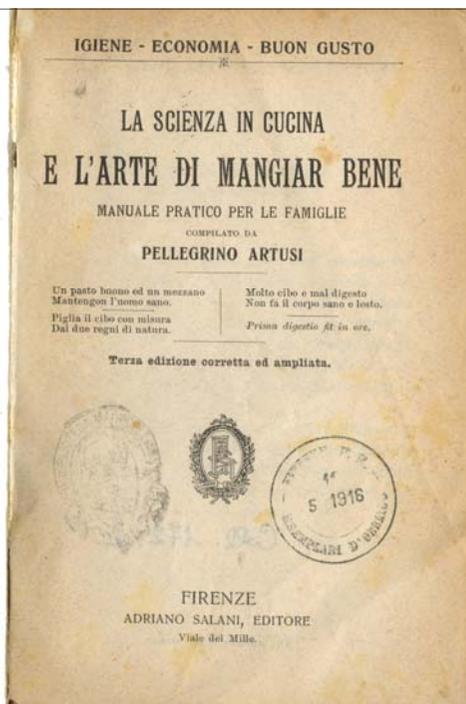
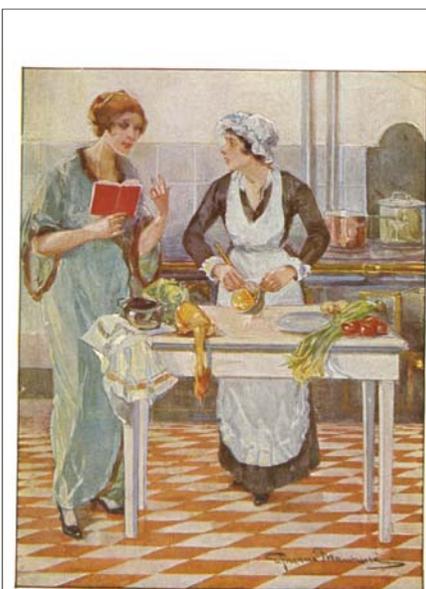
**Il re dei cuochi** : trattato di gastronomia universale : contenente le migliori ricette per la preparazione di ogni sorta di vivande secondo i metodi della cucina milanese, napoletana, piemontese, toscana, francese... - 3. ed. riveduta, corretta ed aumentata. - Milano : F. Legros e C. editori, 1880. - 1003 p., 12, 15 c. di tav. : ill. ; 21 cm. AI.B.XIII.3

**Riso per tutti i giorni e per tutti i gusti.** - Firenze : Felice Le Monnier, [1924?]. - 63 p. : 19 cm. In testa al front. : Per la battaglia nazionale del riso. REC. C0 205

**Rivista gastronomica** : raccolta annua di articoli critici, scientifici, cognizioni utili, consigli pratici, minute e ricette riguardanti l'arte della cucina... - Firenze : tip. Materassi. A.I (1897). AI.A.II.89

**ROVETTA, RENATO**

*Industria del pastificio...* / Renato Rovetta. - Milano : U. Hoepli, 1908. - IX, 240 p., [8] c. di tav. : ill. ; 15 cm. (Manuali Hoepli). 6.B°.4.1072



### **MORELLI, LUIGI**

*Manuale del casaro : studio del latte, lavorazione: fabbricazione del burro, fabbricazione del formaggio.../ L. Morelli. - Milano : U. Hoepli, 1910. - XII, 258 p., [1] c. di tav : ill ; 16 cm. (Manuali Hoepli). 6.B°.4.1137*

### **PAGANI, GINA**

*Piccolo faro : manualetto d'igiene e di buona creanza per i ragazzi del popolo / Gina Pagani ; con illustrazioni di C[orrado] Sarri. - Rocca S. Casciano : L. Cappelli, 1920. - 89 p. : ill. ; 18 cm. MISC. 1616.9*

### **PAVONE, LUIGI**

*Il bottaio : manuale pratico per la misurazione delle botti e dei barili / Luigi Pavone ; riveduto e ampliato da Arnaldo Strucchi. - Milano : U. Hoepli, 1910. - XIX, 214 p. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli). 6.B°.4.1144*

### **PICCINI, GIULIO (JARRO)**

*Almanacco gastronomico (l'arte di mangiar bene) : con ricette, meditazioni, facezie, storielle culinarie ecc. / Jarro. A. I (1912). Firenze : R. Bemporad e Figlio, 1911 - 170 p. ; 20 cm. Al.C.XIII.133*

### **PIGORINI - BERI, CATERINA**

*Le buona maniere : libro per tutti / Caterina Pigorini Beri. - Torino : Francesco Casanova, 1893. - 222 p. ; 20 cm. 4.F.XV.28*

[Pubblicità a La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene di Pellegrino Artusi]. In: L'arte della stampa. Firenze : per i tipi di Salvatore Landi. A.XXI (1891), serie IV n. 33. Riv.e.109

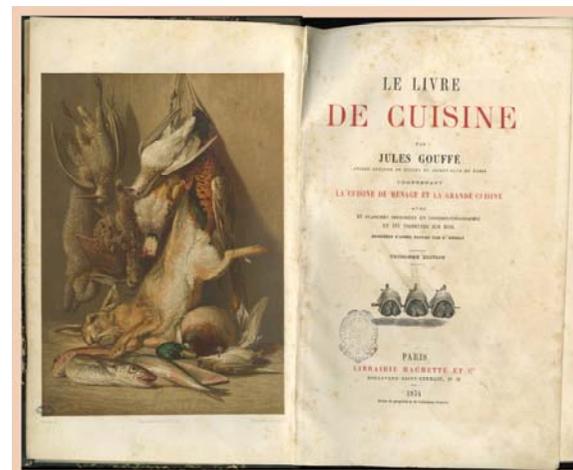
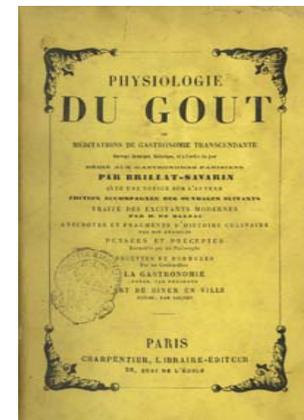
[Pubblicità a La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene di Pellegrino Artusi]. In: L'arte della stampa. Firenze : per i tipi di Salvatore Landi. A.XXIII (1893), serie IV n. 53. Riv.e.109

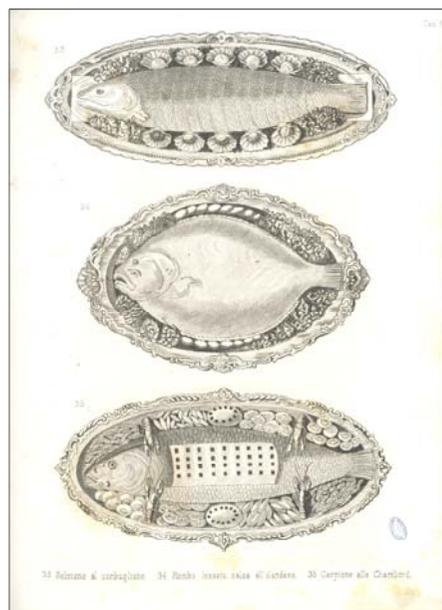
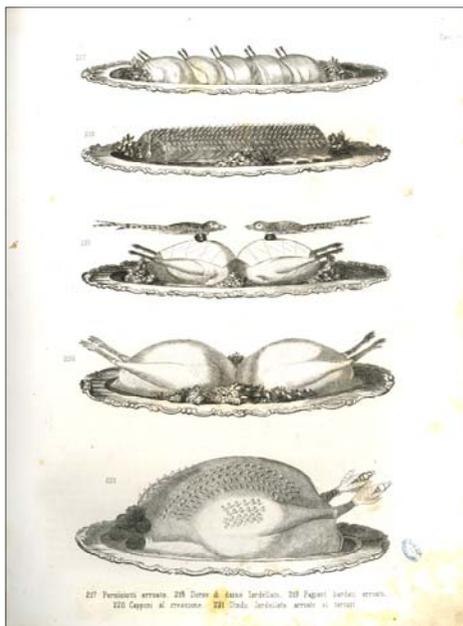
### **PUCCI, ANGILOLO**

*Frutta minori : fragole, poponi, ribes, uva spina e lamponi / A. Pucci. - Milano : U. Hoepli, 1895. - VIII, 192, 32 p. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli). 6.B°.4.484*

### **Dalla "grande cuisine" francese alla cucina "di casa nostra"**

Il viaggio gastronomico inizia dalla teca centrale con il brillante trattato di Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du gout* (1865), ricco di gustose meditazioni sul piacere della tavola. A seguire, tra le opere di alta cucina francese, *Le livre de cuisine* dello chef e pasticciere Jules Gouffé, famoso per le decorazioni culinarie, edito a Parigi dalla Librairie Hachette nel 1874, con numerose illustrazioni in bianco e nero e tavole a colori. Il cuoco francese Urbain Dubois è l'autore de *La cousine classique*, qui presentato sia nella versione originale del 1868 che nella traduzione "nell'idioma italiano" del 1877 "per cure e a spese d'una Società dei cuochi milanesi". Sempre di Dubois la *Cuisine de tous les pays* (1901), opera fondamentale per la conoscenza della cucina di tutti i paesi europei ed extraeuropei, preceduta da un capitolo interamente dedicato all'arte di mangiare a tavola ed completata da menu ed immagini di batterie, utensili e mobili da cucina in uso all'epoca. Dopo la terza edizione (1912) de *La guide culinaire* di Auguste Escoffier, "re dei cuochi e cuoco del re", fondatore della rivista "L'Art culinaire" e grande propugnatore della cucina francese, un delizioso volumetto dal titolo *L'art de préparer & accomoder les salades* di Alfred Suzanne pubblicato a Parigi nel 1901 con 150 ricette.





*Manuale del caseificio* / L. Manetti. - Milano : U. Hoepli, 1880. - IV, 208 p. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).  
6.B°.4.201

*Manuale del droghiere* / Luigi Manetti. - Milano : U. Hoepli, 1906. - XXIII, 322 p. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).  
6.B°.4.967

*Manuale del salsamentario* / Luigi Manetti. - Milano : U. Hoepli, 1906. - VIII, 224 p. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).  
6.B°.4.956

*Manifattura Ginori a Doccia presso Firenze : porcellane decorate.* - Paris : Imp. Charles Verneau, [19..]. - 17 c. di tav. : ill. ; 39 cm. Tit. della cop.  
8.C.IV.31

**MANTEA** vedi **SOBRERO GINA**

**MANTEGAZZA, PAOLO**

*Almanacco igienico popolare* / Paolo Mantegazza. A. XVII (1882) : *Piccolo dizionario della cucina.* - Milano : G. Brigola, 1882. - 152 p. ; 15 cm. A.I.C.XIV.5

*Manuale completo per la gente di servizio : diritti e doveri, galateo, arte culinaria ed economia domestica.* - Milano : presso gli editori, 1879. - 256 p. ; 16 cm. Biblioteca d'arti e mestieri ; 6).  
6.B°.4.261

**MOLON, GIROLAMO**

*Pomologia : descrizioni delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi* / Girolamo Molon. - Milano : U. Hoepli, 1901. - XXIX, 717 p. ; 12 c. di tav. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).  
6.B°.4.750

**MORELLI, LIDIA (DONNA CLARA)**

*Dalla cucina al salotto : enciclopedia della vita domestica* / Donna Clara. - Nuova ed. completamente rifatta. - Torino : S. Lattes e C., 1909. - VIII, 364 p. : ill. ; 20 cm.  
9.K.VI.29



**GRIMELLI, GEMINIANO**

*Metodi pratici per fare al bisogno pane e vino con ogni economia e salubrità nelle circostanze specialmente di carestie.* - Modena : Tip. A. Rossi, 1854. - 144 p. ; 18 cm.

17.u.349

**GUERRINI, OLINDO**

*L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* / raccolta da Olindo Guerrini. - Roma : A. F. Formiggini, 1918. - XVI, 334 p. ; 19 cm.

Al.C.XIV.123

*Guida di Firenze e suoi contorni* : arricchita d'incisioni di una nuova carta topografica della città e arredata di notizie, indicazioni e recapiti per comodo dei fiorentini. - 2. ed. - Firenze : Andrea Bettini, 1854. - XXXII, 250 p., [14] c. di tav. ; 1 c. geogr. ripieg. : ill. ; 17 cm.

Al.A.XIV.72

**JARRO** vedi **PICCINI, GIULIO****INGEGNOLI <Fratelli>**

*Come si cucinano i legumi* / Fratelli Ingegnoli. - Milano : Stab. Tip. E. Reggiani, 1895. - XII, 200 p., 19 cm.

Al.B.X.48

**LANCIA, GIUSEPPE**

*Manuale del macellaio e pizzicagnolo* / Giuseppe Lancia. - Torino : Tipografia editrice G. Candeletti, 1892. - XII, 690 p. : ill. ; 25 cm.

Al.B.VIII.26

**MAIONE SETTI, VITTORIA**

*Donnine* : libro di lettura per la seconda classe elementare femminile / Vittoria Maione Setti. - Firenze : R. Bemporad & Figlio, 1914. - 142 p. : ill. ; 19 cm.

Ls.1.c.154

*Donnine* : libro di lettura per la terza classe elementare femminile / Vittoria Maione Setti. - Firenze : R. Bemporad & Figlio, 1913. - 183 p. : ill. ; 19 cm.

Ls.1.c.155

**MANETTI, LUIGI**

*Manuale del caffettiere e sorbettiere* / Luigi Manetti. - Milano : U. Hoepli, 1906. - XII, 311 p. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).

6.B° 4.952

I testi italiani sono introdotti dalla prima edizione del *Vocabolario domestico* compilato da Giacinto Carena nel 1846 e dall'omonima opera di Gianfrancesco Rambelli stampata a Bologna nel 1850, con utili proutari di vocaboli attinenti ai cibi e condimenti e agli arnesi, utensili e operazioni di cucina. Il *Piccolo dizionario della cucina* esce come titolo dell'anno 1882 dell' "Almanacco igienico popolare" di Paolo Mantegazza, illustre medico ed antropologo darwiniano, grande amico ed estimatore di Artusi e del suo manuale, tanto da augurarne la stampa di ben "cento edizioni".

Non poteva mancare *Il re dei cuochi*, considerato all'epoca il maggior trattato italiano di gastronomia, qui nella terza edizione milanese del 1880 con l'immagine del cuoco in cucina disegnata da Vespasiano Bignami. Ricca di illustrazioni e tavole di pietanze e supporti decorativi, raccoglie "le migliori ricette per la preparazione di vivande secondo i metodi della cucina milanese, napoletana, piemontese, toscana, francese" e riporta utili nozioni sulla conservazione dei cibi, sui piatti più adatti ai bambini e ai convalescenti e sulle maniere per apparecchiare la tavola. Grande fu il successo di quest'opera come testimoniano le numerose riedizioni anche da parte delle popolari case editrici fiorentine Salani e Nerbini.

Sotto la direzione dello chef Giovanni Frosini esce a Firenze, nel 1897, la "Rivista gastronomica" con "articoli critici, scientifici, cognizioni utili, consigli pratici, minute e ricette riguardanti l'arte della cucina e le sue nuove creazioni". In seconda di copertina riporta la pubblicità dei più rinomati esercizi alimentari fiorentini che potevano rifornire - come dice Artusi - il cuoco di città "d'ogni grazia di Dio". Sul frontespizio la dedica autografa alla Marucelliana di Jarro, al secolo Giulio Piccini, noto giornalista e scrittore fiorentino.

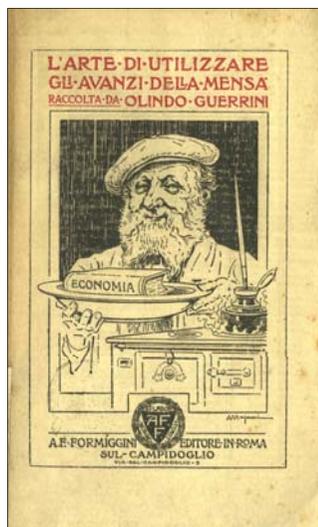


Della sobrietà dei piatti fiorentini, sicuramente serviti nelle trattorie ed osterie ricordate nelle guide di Firenze dell'epoca, ci parla invece lo storico e geografo della cucina Albert Couston nel suo volume di saggi di cucine etniche e nazionali *Il ventre dei popoli* (Torino, Fratelli Bocca, 1905) dove, tra i piatti menzionati, troviamo "la trippa e zampa, la coratella di vitella, i fagioli sgranati, le orecchie di porco farcite, l'arista o filetto di maiale al forno, i sommomoli o frittelle di riso per Quaresima, le panzanelle, il migliaccio bianco e il covaccino".

La cucina entra anche in casa degli eruditi. *La storia del polpettone con la Novella della pasta frolla* scritto nel 1878 dal letterato e filologo Pietro Fanfani, all'epoca direttore della Marucelliana, non vuol essere un omaggio all'artusiano "Signor Polpettone" ma una dissertazione accademica dove nella "Novella" l'autore spiega dettagliatamente come si prepara la pasta frolla.

Sull'"Almanacco gastronomico" del 1912 curato per l'editore Bemporad, sarà ancora Jarro, raffigurato in copertina in veste di cuoco dal pittore Costantini, a regalarci allegre storielle culinarie, facezie e soprattutto ricette scritte in modo divertente: dal risotto "alla Rossini", al fagiano "alla Gabriele D'Annunzio" e ancora al polpettone ma questa volta "alla Tripolitana".

Corrispondente di Artusi, il poeta e bibliotecario romagnolo Olindo Guerrini, conosciuto anche sotto lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti, è autore di *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*. Dedicato ad una cucina povera, che sappia però mantenere il gusto e la fantasia, fu pubblicato postumo dall'editore Formiggini nel 1918. In copertina Olindo Guerrini è raffigurato da Augusto Majani, in arte Nascia.



*Il vetro e le porcellane : il cristallo, le maioliche , le porcellane* / di Luigi Figuer. - 2. ed. - Milano : F.lli Trevs, 1880. - VII, 380 p. : ill. ; 31 cm. (Meraviglie dell'industria).

Al.A.III.67

*Il vino e la birra, l'alcool, le distillazioni, l'aceto* / Luigi Figuer. - Milano : F.lli Treves, 1880. - 333 p. : ill. ; 31 cm. (Meraviglie dell'industria).

Al.A.III.72

**Ghiottonerie.** Illustrazione di M. Brigna. In: Scena illustrata. Firenze. A.XXXV (1899), n. 1 (1 gennaio 1899).

Riv. a. 687

**GIBUS DEL MATTINO** vedi **SERAO MATILDE**

**GORINI, GEMELLO**

*Delle conserve alimentari : preparazione e conservazione : falsificazioni e mezzi per scoprirle* / Gemello Gorini. - Milano : presso gli editori, 1878. - 160 p. ; 16 cm. (Biblioteca d'arti e mestieri ; 4).

6.B°.4.205

**GOUFFÉ, JULES**

*Le livre de cuisine : comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine* / Jules Gouffé. - 3. ed. - Paris : Librairie Hachette et C.ie, 1874. - 844 p. [25] c. di tav. : ill. ; 29 cm.

Al.C.IV.216

[Grembiale] In: La Novità : corriere delle dame. - Milano : Sonzogno.

A. XIX (1882), n. 15 (13 aprile 1882).

Riv.a.154

[Grembiale di batista per cameriera] In: La Novità : corriere delle dame. - Milano : Sonzogno. A. XVIII (1881), n. 3 (20 gennaio 1881).

Riv.a.154

**GRILLO DEL FOCOLARE** vedi **GRILLO ROSA MARIA**

**GRILLO ROSA MARIA (GRILLO DEL FOCOLARE)**

*Mangiar bene e spender poco : ricette economiche per il tempo di guerra e il dopo guerra* / raccolte dal Grillo del focolare. - Rocca S. Casciano : L. Cappelli, 1917 - 98 p. ; 20 cm.

Al.A.XIV.179

### **ESCOFFIER, AUGUSTE**

*La guide culinarie : aide-mémoire de cuisine pratique / A. Escoffier ; avec la collaboration de mm. Pliléas Gilbert et Emile Fetu. - 3.ed. - [Paris] : E. Grévin, 1912. - XVI, 950 p. ; 26 cm.*

In testa al front. : Bibliothèque professionnelle.

Al.C.VII.874

### **FANFANI, PIETRO**

*La storia del polpettone con la novella della pasta frolla / Pietro Fanfani. - Firenze : Tipografia Il Giusti, 1878. - 28 p. ; 24 cm.*

7.H.I.10.18

### **FARNETI, RODOLFO**

*Funghi mangerecci e velenosi / Rodolfo Farneti. - Milano : Fratelli Dumolard Editori., 1892. - XV, 319 p., 7 c. di tav. : ill. ; 20 cm. (Alterazione e falsificazione delle sostanze alimentari e di altre importanti materie di uso comune. Manuali).*

Al.C.X.52

### **FERRARIS TAMBURINI, GIULIA**

*Come devo governare la mia casa? : libro per le famiglie... / Giulia Ferraris Tamburini. - 2. ed. rifatta. - Milano : U. Hoepli, 1900. - XV, 521 p. : ill. ; 16 cm. (Biblioteca delle famiglie).*

7.P.VII.6

*Come posso mangiar bene? : libro di cucina, con oltre 1000 ricette di vivande comuni, facili ed economiche per gli stomaci sani e per quelli delicati / Giulia Ferraris Tamburini. - Milano : U. Hoepli, 1900. - 462 p., [6] c. di tav. : ill. ; 19 cm. (Biblioteca delle famiglie).*

7.H.X.138

### **FERRIGNI, PIETRO COCCOLUTO**

[Recensione a La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene di Pellegrino Artusi]. In: La domenica fiorentina. Firenze. A. IV (1891), n. 51 (20 dicembre 1891).

G.a.32

### **FIGUIER, LOUIS GUILLAUME**

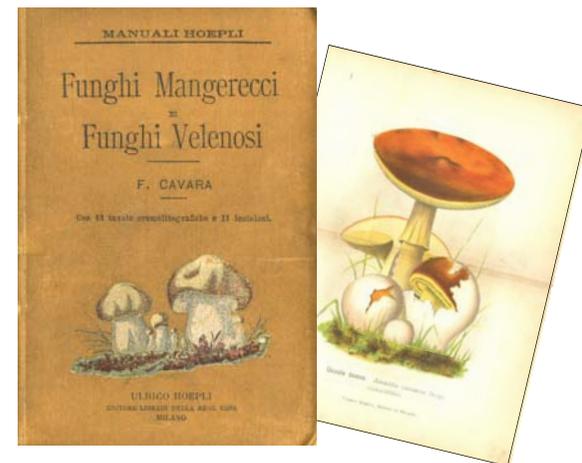
*Il pane e le farine, le fecole, le paste alimentari, le conserve alimentari, il latte, l'olio, il caffè e il tè / di Luigi Figuiet. - Milano : F.lli Treves, 1881. - 331 p. : ill. ; 31 cm. (Meraviglie dell'industria).*

Al.A.II.66

### **I Manuali Hoepli in cucina: dalle sostanze alimentari ai mestieri**

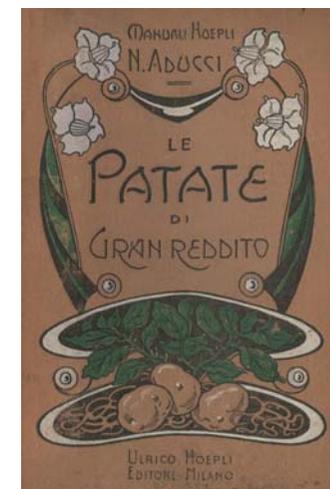
La collana "Manuali Hoepli" ben risponde alla grande attenzione data a quel tempo, ed anche da Artusi, ad una alimentazione sana e ad una cucina attenta a "scegliere sempre per materia prima roba della più fine". Nata nel 1875, questa fortunata impresa editoriale seppe a pieno rispondere anche alla richiesta di conoscenze sulle sostanze alimentari, non solo dal punto di vista scientifico ma anche della loro produzione, industria e commercio, che sempre più si stavano sviluppando e richiedevano strumenti adatti a formare una mano d'opera specializzata.

Tra i primi volumi, *Alimentazione* di Gustavo Strafforello (1884) e *Funghi mangerecci e funghi velenosi* di Fridiano Cavara (1897) che si propone come guida per raccogliere i funghi "veramente buoni e lasciare in pasto ai lumacchi ed ai bruchi tutti gli altri". L'opera presenta belle tavole a colori sulle diverse varietà di funghi tra cui anche i porcini e gli ovoli per lo più usati sulla tavola dell'Artusi dal momento che "tanta è la fiducia nella loro innocuità che non si prende nessuna precauzione in proposito".



In *Le patate di gran reddito* (1904) Noel Aducci, oltre a trattarne la cultura, l'importanza nell'alimentazione del bestiame, nell'economia domestica e negli usi industriali, aggiunge anche una utile raccolta di ricette per la loro cottura.

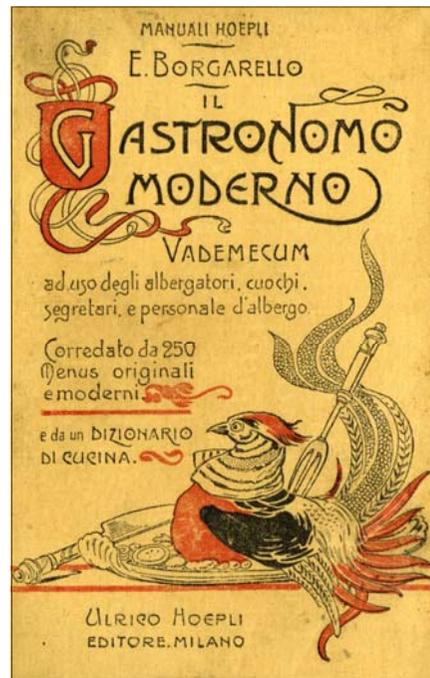
Del caffè, "questa preziosa bibita che - scrive Artusi - diffonde per tutto il corpo un giocondo eccitamento" tanto da essere chiamata "la bevanda intellettuale,



l'amica dei letterati, degli scienziati e dei poeti perché scuotendo i nervi, rischiarava le idee, fa l'immaginazione più viva e più rapido il pensiero", ci parla Bruno Belli nel manuale *Il caffè. Il suo paese e la sua importanza* del 1910. In appendice il testo di una quanto mai curiosa lettera ad una signora di un certo signor Moka, dove si dice come "una tazza di caffè perfido, oltre l'insulto che reca alle papille olfattorie e a quelle del gusto, oltre ai disturbi epatici di cui può essere potentissima causa, decide moltissime volte dell'onore di una casa, della stima di una persona, della rottura di un'amicizia".

Nel 1914 esce *Il pomodoro* di Renato Rovetta che fornisce utili notizie sulla fabbricazione delle scatolette di latta usate per la conservazione e la vendita delle conserve: modernità queste ben lontane dai vasi di vetro e dalle casalinghe piccole bottiglie "bianche che vengono in commercio coll'acqua di Recoaro e in mancanza di queste, di mezze bottiglie nere di birra" consigliate dal nostro Artusi.

Tra i titoli esposti in questa sezione trovano spazio anche alcuni piccoli e pratici ricettari quali *Come si cucinano i legumi* compilato nel 1895 dai Fratelli Ingegnoli fondatori di uno dei primi stabilimenti agro-botanici europei.



#### DE AMICIS, EDMONDO

*Il vino* / Edmondo De Amicis ; illustrato da A. Ferraguti, Ett. Ximenes, E. Nardi. - Milano : Fratelli Treves, 1890. - 64 p., [1] c. di tav. : ill. ; 28 cm. Al.B.V.19

#### DONNA CLARA vedi MORELLI LIDIA

#### DONNA CONNY vedi BISI ALBINI, SOFIA

#### DUBOIS, URBAIN

*Cuisine de tous les pays : études cosmopolites* / Urbain Dubois. - 8. ed. - Paris : Dentu, Cureau et Fayard Freres, 1901. - LIV, 799 p., [1] c. di tav. : ill. ; 24 cm. Al.C.VI.255

#### DUBOIS, URBAIN - BERNARD, EMILE

*La cucina classica : studii pratici, ragionati e dimostrativi della scuola francese applicata in servizio alla russa ...* / Urbano Dubois ed Emilio Bernard ; prima traduzione pubblicata nell'idioma italiano per cura ed a spese d'una società dei cuochi milanesi sulla sesta edizione originale. - Milano : a spese d'una società dei cuochi milanesi, 1877. - 2 v. -, LIV, 304, 360 p., 64 c. di tav. : ill. ; 30 cm. Al.C.IV.191

*La cuisine classique : études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe* / Urbain Dubois, Emile Bernard. - 3. ed. - Paris : E. Dentu, 1868. - LXIV, 280 p., 30 c. di tav. : ill. ; 30 cm. Al.C.IV.190

#### DURSO PENNISI, ALFIO

*Vini speciali provenienti da uve da tavola* / A. Durso Pennisi ; Appendice : *Vini artificiali*. - Milano : U. Hoepli, 1912. - XI, 212 p., [16] c. di tav. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli). 6.B°.4.1218

#### ERCOLANI, GIOVANNI

*Il pane e la panificazione* / Giovanni Ercolani. - Milano : Hoepli, 1908. - VIII, 261 p., [4] c. di tav. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli). 6.B°.4.1080

*Cento maniere di cucinare i legumi.* - Milano : Sonzogno, 1906. - 110 p. ; 16 cm. (Biblioteca casalinga).  
Al.A.XI.219

#### **CIOCCA, GIUSEPPE**

*Gelati, dolci freddi, rinfreschi, bibite refrigeranti, conserve e composte di frutta, e l'arte di ben presentarli* / G. Ciocca ; prefazione di A. Pettini. - Milano : U. Hoepli, 1913. - XIX, 220 p. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).  
6.B°.4.1276

*Il pasticciere e confettiere moderno : raccolta completa di ricette per ogni genere di biscotti, torte, paste al lievito...* / G. Ciocca ; prefazione del dott. Cav. Alberto Cougnet. - Milano : U. Hoepli, 1907. - LX, 274 p. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).  
6.B°.4.1002

*Codice gastrologico economico per istruzione dei giovani che vogliono professare l'arte della cucina, credenziere, e liquorista e per quelli che vogliono dilettarsi in simili arti.* - Firenze : per i tipi G. Galletti, 1841. - 318 p. ; 16 cm.  
17.u.93

#### **COLLODI, CARLO**

*Le avventure di Pinocchio : storia di un burattino* / C. Collodi ; illustrata da E[nrico] Mazzanti. - Firenze : Paggi, 1883. - 236, IV p. : ill. ; 18 cm.  
FAR.C.225

**COLOMBI (Marchesa)** vedi **TORELLI - VIOLLIER TORRIANI, MARIA**

#### **COUGNET, ALBERT**

*Il ventre dei popoli : saggi di cucine etniche e nazionali* / Alberto Cougnet. - Torino : Fratelli Bocca, 1905. - XXVIII, 591 p. ; 21 cm. (Piccola biblioteca di scienze moderne).  
7.H.III.171

*Il cuoco di tutti : 1120 ricette.* - Firenze : A. Salani, 1917. - 570 p. ; 20 cm. (Biblioteca economica).  
Al.C.XIV.95

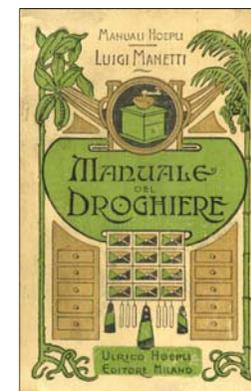
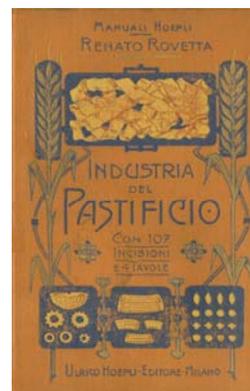
#### **DAZZI, PIETRO**

Il primo libro della bambina / Pietro Dazzi. - 6. ed. - Firenze : Paggi, 1877. - 118 p. : ill. ; 20 cm. (Biblioteca scolastica)  
7.A.XI.52

L'itinerario gastronomico prosegue con i manuali Hoepli dedicati ai diversi mestieri. Segnaliamo i titoli di Luigi Manetti: *Il manuale del caseificio* (1880), sui vantaggi dell'esercizio dell'industria del latte, della preparazione del burro e del formaggio; il *Manuale del droghiere* (1906), su zucchero, caffè e suoi surrogati, thè, cacao e cioccolata in tutte le sue qualità da quella semplice a quella fine, finissima, ordinaria, alla vaniglia, alle mandorle fino a quella purgativa alla magnesia; il *Manuale del salsamentario* (1906) con la spiegazione del modo di macellare il maiale, preparare i prosciutti e le macchine indispensabili ai salumieri. Sono elencati tutti i prodotti di cui deve essere rifornito un negozio di salsamentario: dai formaggi, alle "conserve iscatolate", ai pesci salati, affumicati e marinati fino agli estratti tra cui l'americano estratto di carne "Liebig" rammentato anche da Artusi.

E' con l'industria dei cibi conservati che Giuseppe Lancia, padre di Vincenzo fondatore dell'omonima fabbrica di automobili, fa fortuna. E' suo il *Manuale del macellaio e pizzicagnolo* pubblicato a Torino nel 1892 dalla Tipografia editrice G. Candeletti.

Tornando ai "Manuali Hoepli", non si può non ricordare *Il gastronomo moderno* (1904) di Emilio Borgarello con 250 menu e tra cui piatti "alla Garibaldi" e "alla Cavour".



Tanti i tipi di pasta presentati da Renato Rovetta in *Industria del pasticciere*. Nelle prime pagine si dilunga sui "maccheroni" assai graditi a Pellegrino Artusi, tanto da essere lui stesso rammentato - come si legge in una sua ricetta - come il Signor "Mangiamaccheroni".

Tra gli ultimi titoli della sezione *Gelati, dolci freddi, rinfreschi, bibite refrigeranti, conserve e composte di frutta e l'arte di ben presentarli* (1913) di Giuseppe Ciocca corredato da 147 figure.

## Vino e liquori

E' di Arnaldo Strucchi *I migliori vini d'Italia* (1908) ed è sempre lui a rivedere e ampliare il manuale pratico per la fabbricazione e misurazione delle botti e dei barili di Luigi Pavone dal titolo *Il bottaio* (1910). Vuole essere una guida "spirituale" alle trattorie, ristoranti, bar, birrerie italiane "da Verona a Capri" Osteria del tedesco Hans Barth, presente in mostra in una nuova edizione riveduta e ampliata del 1921 stampata a Firenze dall'editore Le Monnier con prefazione di Gabriele D'Annunzio.



A ricordare gli effetti psicologici del vino e i suoi danni per la società, ribaditi anche da Artusi nel suo manuale, pensa la bella monografia di Edmondo De Amicis, *Il vino*, pubblicata dai Fratelli Treves di Milano nel 1890 con copertina di Vittorio Corcos ed illustrazioni interne di Arnaldo Ferraguti, Ettore Ximenes e Enrico Nardi.

Di liquori, il cui uso – come si legge nei "precetti" che introducano la *Scienza in cucina* – "a non istare in guardia diventa abuso" ad eccezione soltanto di "un qualche leggero poncino di cognac (sia pure con l'odore del rhum) nelle fredde serate d'inverno perché aiuta nella notte la digestione" ci parla il *Nuovo ed unico manuale completo*

*del distillatore-liquorista* di Pietro Valsecchi (1857) che si propone di offrire "molti segreti inediti e nozioni utili ed interessanti ai droghieri, birrai, venditori di vino, cuochi, profumieri e qualunque persona governante la domestica economia".

## BERTELLI, LUIGI (VAMBA)

*Il giornalino di Gian Burrasca* / rivisto, corretto e completato da Vamba. - Firenze : R. Bemporad e F., [1911]. - 193 p., [1] c. di tav. : ill. ; 28 cm. 9.P.I.13

**Biancheria da tavola** : disegni per tovaglie, tovagliuoli, centri di tavola al punto russo, al punto smerlo, punto stelo e trafori. - Milano : Treves, 1900. - 60 c. di tav. : ill ; 30 cm.

In testa al front.: Nuovo album di ricami.

Al.B.II.67

## BISI ALBINI, SOFIA (DONNA CONNY)

*A tavola*. Rivista per le signorine. Milano.

A.VII (1900), n. 9.

Riv.i.54.

## BORGARELLO, EMILIO

*Il gastronomo moderno : vademecum ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e personale d'albergo, corredato da 250 menus originali e moderni e da un dizionario di cucina.../ E. Borgarello. - Milano : U. Hoepli, 1904. - 411 p. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).*

6.B°.4.874

## BRILLAT - SAVARIN, ANTHELME

*La physiologie du gout, ou méditations de gastronomie transcendante : ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens / Brillat-Savarin. - Paris : Charpentier, 1865. - XI, 525 p. ; 18 cm.*

B°.6.307

## CARENA, GIACINTO

*Prontuario di vocaboli attenenti a parecchie arti, ad alcuni mestieri, a cose domestiche, e altre di uso comune per saggio di un vocabolario metodico della lingua italiana. Parte prima : Vocabolario domestico / Giacinto Carena. - Torino : Stabilimento Tipografico Fontana, 1846. - XVIII, 499 p. ; 23 cm.*

Al.AVIII.93

## CAVARA, FRIDIANO

*Funghi mangerecci e funghi velenosi / Fridiano Cavara. - Milano : U. Hoepli, 1897. - XIV, 190 p., 43 c. di tav. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).*

6.B°.4.593



*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene : manuale pratico per le famiglie : 790 ricette / compilato da Pellegrino Artusi. - 16. ed. - In appendice : La cucina per gli stomachi deboli. - Firenze : Tip. L'Arte Della Stampa, Succ. Landi, 1913. - 615 p., [1] c. di tav. : ritr. ; 20 cm.*

In testa al front.: Igiene economia buon gusto.

Al.C.XIII.136

*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene : manuale pratico per le famiglie / compilato da Pellegrino Artusi. - 3. ed. corretta ed ampliata.. - Firenze : Salani, 1916. - 559 p., [1] c. di tav. ; 16 cm. (Libri per tutti ; 1).*

In testa al front.: Igiene economia buon gusto.

Coll.172.2

### **BACCINI, IDA**

*Il libro del mio bambino : libro di lettura per le prime classi elementari / Ida Baccini. - 3. ed. riveduta e corretta ; illustrata da E[nrico] Mazzanti. - Firenze [etc.] : F. Paggi, 1888. - 132, XII p. : ill. ; 19 cm. (Biblioteca scolastica).*

FAR.C.211

### **BALLERINI, GIUSEPPE VELIO**

*L'igiene e l'economia domestica, ossia della conservazione della salute e del governo della casa ad uso delle scuole e delle famiglie italiane / Giuseppe Velio Ballerini. - Roma [etc.] : Paravia, 1872. - 279 p. ; 21 cm. (Collezione di libri d'istruzione e d'educazione ; 164).*

Al.A.IX.95

### **BARTH, HANS**

*Osteria : guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri / Hans Barth ; traduzione di Giovanni Bistolfi ; con prefazione di Gabriele D'annunzio. - Nuova ed. riveduta ed ampliata. - Firenze : Le Monnier, 1921. - XXXIX, 286 p. ; 19 cm.*

17.u.214

### **BELLI, BRUNO**

*Il caffè, il suo paese e la sua importanza : (S. Paulo del Brasile) / B. Belli. - Milano : U. Hoepli, 1910. - XXIV, 395 p., [56] c. di tav. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).*

6.B°.4.1147

### **BERNARD, EMILE** vedi **DUBOIS, URBAIN**

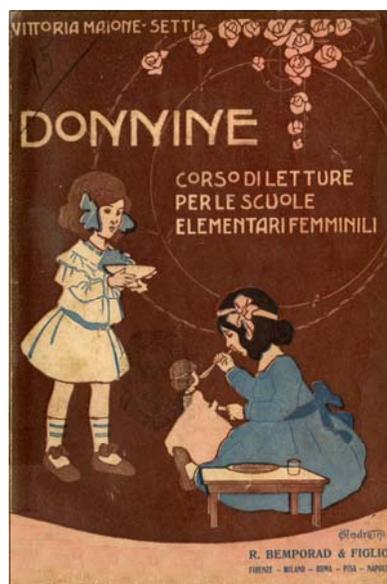
### **Dalla "fanciulla massaia" alla "donna in cucina".**

Alla fanciulla che, dalle buone letture di scuola sul valore del cibo e dell'alimentazione, i "lavori donneschi" e le prime nozioni di igiene ed economia domestica, è stata preparata a divenire una brava "massaia" destinata per lo più ad allestire un pranzo "alla buona" per la famiglia, vengono offerte nuove occasioni per imparare e sperimentare l'arte della cucina.

Si aprono, per le ragazze di "buon ceto", scuole moderne che non vogliono più "la donnina che solamente ricama e bela una poesia o strimpella sul piano un "notturno", ma "la futura direttrice d'una casa, abile nei diversi lavori femminili, solerte amministratrice e al caso di poter sorvegliare con cognizione di causa anche la cuoca". Così si legge nell'articolo *La scuola professionale a Roma* uscito nell' "Illustrazione italiana" del 27 luglio 1891, illustrato da un bel disegno dal vero di Dante Paolocci dove "un abile cuoco, ed è a sperarsi che sia di gusto semplice e moderno, impartisce giornalmente alle signorine, che rivestano tutte un grande grembiule bianco, i pratici insegnamenti". "E' bello vedere quei gentili ed anche molto carini "Vatel" soffriggere, allessare, confezionar piatti succosi, con un amore ed un interesse che forse non mettano alla scuola di geografia o di calcolo algebrico".

Per restare nella nostra città, è nell'Istituto agrario femminile e di economia domestica "Giuseppina Alfieri-Cavour" fondato nel 1907 con sede alla Cascine, che le alunne imparano a preparare marmellate, conserve, uno "squisito gelato" e, a turno, il pranzo in "una grande cucina, dalle lucide pareti in smalto bianco, provvista di vari sistemi di fornelli e di un ricco assortimento di utensili".





## CATALOGO DELLE OPERE PRESENTI IN MOSTRA

di Annamaria Conti

### ADUCCI, NOEL

*Le patate di gran reddito : loro cultura, loro importanza nell'alimentazione del bestiame, nell'economia domestica e negli usi industriali* / N. Aducci. - Milano : U. Hoepli, 1904. - XVI, IV, 221 p. : ill. ; 16 cm. (Manuali Hoepli).

6.B°.4.870

### ALESSIO - GILODI, INES

L'Istituto agrario femminile e di economia domestica "Giuseppina Alfieri-Cavour". In : Rivista per le signorine. Roma. A. XX (1913), n. 16 (16 gennaio 1913).

Riv.i.54

### ALOI, ANTONIO

*Gli agrumi : manuale teorico pratico sulla coltivazione, malattie e commercio degli agrumi* / Antonio Aloi. - Milano : U. Hoepli, 1900. - XI, 238 p., [5] c. di tav. : ill. ; 15 cm. (Manuali Hoepli).

6.B°.4.690

### ARTUSI, PELLEGRINO

Lettera autografa di Pellegrino Artusi a Diego Martelli.

Di casa, 1 novembre 1893.

C.Ma.13

*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene : manuale pratico per le famiglie* / Pellegrino Artusi. - Firenze ; per i tipi di Salvatore Landi, 1891. - XI, 392 p. ; 18 cm.

In testa al front.: Igiene economia buon gusto.

(Prestito Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze).

*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene : manuale pratico per le famiglie* / compilate da Pellegrino Artusi. - 3. ed. corretta ed ampliata. - Firenze : A. Salani, stampa 1910. - 463 p. ; 19 cm.

In testa al front.: Igiene economia buon gusto.

Al.C.X.58

**La Stagione : Giornale delle Mode. Milano**

[Signora con alzata] A. II (1884), n. 7 (1° Gennaio 1884)

Fondo Gamba, cartella 119, inserto 3, figurino 13329

[Signore in pasticceria con cameriera] n. 3, (1° Novembre 1893)

Fondo Gamba, cartella 119, inserto 11, figurino 13412

[Preparazione della tavola] n. 11, (1° Marzo 1894)

Fondo Gamba, cartella 119, inserto 12, figurino 13419



Di pari passo cresce l'interesse dell'editoria per la cucina e sempre più sono le donne ad occuparsene. Nelle riviste femminili, che tra la seconda metà dell'Ottocento e il primo Novecento vedono una grande crescita, compaiono rubriche fisse di ricette quasi sempre firmate da donne.

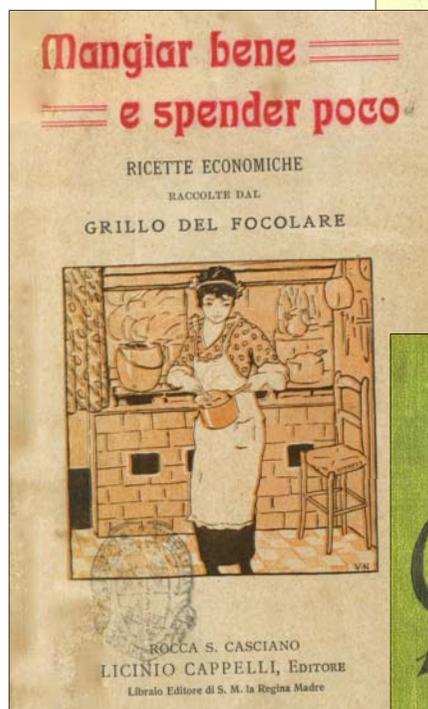
Nel giornale per le giovinette "Cordelia", diretto da Ida Baccini, dove nella rubrica "In cucina" del numero del 28 maggio 1893 si propone un desinare composto da ricette riprese dal manuale dell'Artusi, le firme compaiono tutte al femminile celate sotto i nomi di "La cugina di Perpetua", "La piccola cuoca" e "La signorina Tal dei Tali". Tra le collaboratrici alla rivista Maria Dall'Olio, una delle pochissime donne che all'epoca svolgevano la professione di cuoca.

Nella "Rivista per le signorine" edita a Milano a partire dal 1894 e diretta da Sofia Bisi Albini non mancano ricette nelle rubriche "Scienza domestica", "Igiene ed economia domestica", "A tavola", "La cucina illustrata" e "Dal salotto alla cucina". E' in quest'ultima che compare, nel numero di febbraio 1906, un insolito Pascoli che "in veste" di cuoco propone in versi la ricetta del risotto alla romagnola della sorella Mariù.

"Per tutti coloro che agognano a mangiar bene, o a nutrire con cibi appetitosi e sani, tanto quelli che hanno uno stomaco di ferro, come coloro che lo hanno delicato" è il libro di Giulia Ferraris Tamburini *Come posso mangiar bene?*, pubblicato alle soglie del Novecento da Hoepli nella collana "Biblioteca delle famiglie". Si tratta del primo manuale di cucina scritto da una donna dove si ritrovano indicazioni semplici "per ammannire pietanze e cibi gustosi e sani, che nella vita pratica giornalmente, o quasi, si presentano sul desco dei più; di coloro, cioè, che sono costretti a misurare tutto, a fine di non sprecare niente".

A chiusura della vetrina, datato 1917, *Mangiar bene e spender poco. Ricette economiche per il tempo di guerra e il dopo guerra*, dove il "Grillo del focolare", al secolo Rosa Maria Grillo, "deve far miracoli in cucina... utilizzare per quanto è possibile i così detti avanzi e specialmente accomodare in modo variati e gustosi il lesso, poco simpatico anche quando è tenero!"





## ELENCO DEI FIGURINI ESPOSTI

di Margherita Maniscalco

### **Il Bazar : Giornale illustrato delle Famiglie. Milano**

[Tavola imbandita con alzata] 15 Marzo 1887

Fondo Gamba, cartella 131, inserto 8, figurino 14853

### **L'Eleganza. Milano**

[Preparazione della tavola] A. XXXIII (1911), n. 7 (1° Aprile 1911)

Fondo Gamba, cartella 144, inserto 1

### **Margherita : Giornale delle Signore Italiane. Milano**

[Signore a colazione] Luglio 1880

Fondo Gamba, cartella 116, inserto 3, figurino 12892

[Signore a colazione] Settembre 1881

Fondo Gamba, cartella 116, inserto 4, figurino 12943

[Piccole massaie] Marzo 1893

Fondo Gamba, cartella 117, inserto 5, figurino 13086

### **La Moda Illustrata : Giornale per le Signore. Roma**

[Tavola imbandita] 25 Dicembre 1876

Fondo Gamba, cartella 96, inserto 17, figurino 11406

### **Il Monitore della Moda : Giornale illustrato per le Signore. Milano**

[Tavola imbandita con candelabro] 27 febbraio 1882

Fondo Gamba, cartella 121, inserto 1, figurino 13629

[Credenza] 27 Novembre 1882

Fondo Gamba, cartella 121, inserto 1, figurino 13650

[Signore in salotto con cameriere] 21 Gennaio 1878

Fondo Gamba, cartella 122, inserto 3, figurino 13780

### **La Novità. Milano - Parigi**

[Signore in salotto] 8 Marzo 1877

Fondo Gamba, cartella 129, inserto 4, figurino 14614

### **La Saison : Journal illustré des dames. Paris**

[Signore con cameriera] 1<sup>er</sup> Mars 1885

Fondo Gamba, cartella 7, inserto 6, figurino 1419

## L'ELEGANZA A TAVOLA

di Margherita Maniscalco

Cosa mettiamo a tavola? La risposta non è crespelle o arrosto ma eleganti capi di alta sartoria e graziose borsette.

La nobiltà e una certa borghesia che si affaccia sulla scena sociale e culturale del tempo si presentano ai pranzi di gala con molta ricercatezza nei comportamenti, negli abiti e negli accessori.

Sono le prime passerelle, ci si mostra, si ospita e ci si fa ospitare.

Sulla scena appare anche un nuovo esplosivo protagonista: la donna. Che le abitudini stessero cambiando lo dimostra proprio la varietà di abiti che soprattutto la parte femminile di quel mondo comincia ad usare.

Sedersi intorno ad una tavola imbandita non è più solo consumare cibo ma è un momento in cui si tende a creare un'atmosfera piacevole. Una bella donna adeguatamente abbigliata può rendere più gradevole l'incontrarsi.

Parte di questo mondo è contenuto nella grande raccolta di figurini di moda, donata nel 1956 dal Conte Carlo Gamba persona nota nel mondo culturale artistico fiorentino della prima metà del novecento. Questa ricchezza contiene 15498 figurini di moda a partire dalla fine del settecento per arrivare agli anni venti del novecento. I figurini, maggiormente femminili, sono di diverse tipologie: da visita, da ricevimento, da villeggiatura, sportivi, da teatro, da ballo, ecc., raccolti in 147 cartelle, all'interno delle quali si trovano degli inserti, dove i figurini sono suddivisi per titolo della rivista e per anno.

La scelta non è stata facile perché i figurini con la tipologia di abiti da visita e da ricevimento sono molti; si è pensato così di selezionare quelli più rappresentativi, prediligendo le riviste italiane.

Con le mostre "Il figurino di moda" del 1989, "Lo sport in passerella" del 2001 e "Via col valzer" del 2009 la Biblioteca Marucelliana ha già fatto conoscere parti importanti di questa originale raccolta, la ricchezza del Fondo stimolerà ancora tante altre occasioni per farlo apprezzare nella sua completezza.

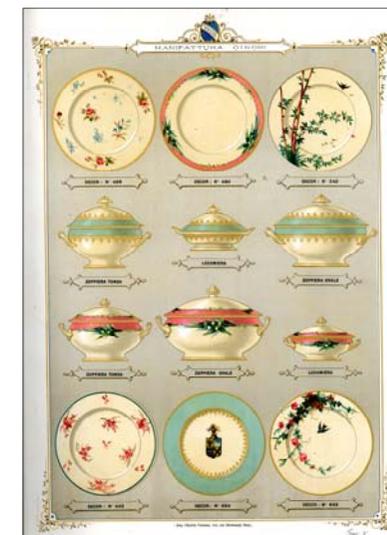


## La bella tavola

Il regno della donna al tempo dell'Artusi non si esaurisce in cucina ma ne varca la soglia per passare in sala da pranzo dove – come riporta nella rubrica "A tavola" Donna Conny (Sofia Bisi Albini) nel numero 9 del 1900 della "Rivista per signorine" - "è la vanità delle padroncine di casa la tavola elegante: le lunghe liste, o i sottobicchieri ricamati o guarniti di trine e i tovaglioli colle belle cifre sono i loro lavori preferiti. Nulla di più gaio infatti di una tavola così ornata con vasi e le coppe di cristallo piene di fiori, anche quando non ci sono invitati. Un desinare servito con una certa eleganza sembra qualche cosa anche se è molto frugale: quattro castagne su un bel piattino a fiori sono tutt'altra cosa che se sperdute in una scodella slabbrata".

A questo rispondono i volumi esposti nell'ultima vetrina a cominciare dal catalogo *Porcellane decorate* della Manifattura Ginori, pubblicato a Parigi in occasione della Esposizione Universale del 1900, dove viene presentata una ricca serie di piatti, vassoi, zuppierie e quanto altro può servire all'apparecchiatura della tavola. Una scelta di disegni per tovaglie, tovaglioli e centri tavola è offerta dal nuovo album di ricami *Biancheria da tavola* edito dai Fratelli Treves sempre nel 1900.

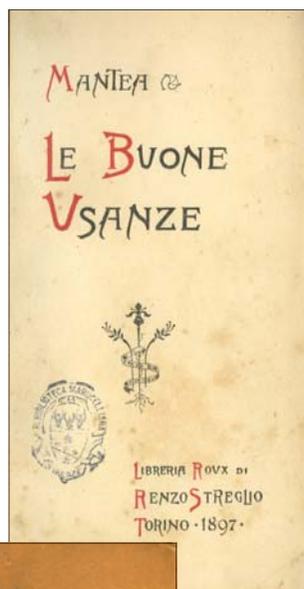
L'eleganza entra anche nelle cose domestiche e in cucina e sui numeri di fine Ottocento del giornale illustrato di moda "La novità", edito da Sonzogno, compaiono spesso, accanto alle "toilette" da passeggio e da cerimonia delle signore anche i grembiuli, dal più semplice di batista bianca guarnito con tramezzi e strisce ricamate a quello più ricco e raffinato di lana operata con nastri di taffetà nero.



## Le buone maniere

Tra fine Ottocento e primi Novecento giornaliste e scrittrici anche di fama offrono alle signorine e alla signora un galateo "moderno" dove si tratta non solo del contegno da tenere a tavola ma anche di come predisporre gli inviti, stabilire i posti, tenendo conto delle "simpatie" dei convitati e di organizzare tutto in modo da tener sempre presente che – come fa dire Pellegrino Artusi nel suo manuale a Brillat-Savarin - "invitare qualcuno è lo stesso che incaricarsi della sua felicità per tutto il tempo che dimora sotto il vostro tetto".

A queste pubblicazioni è dedicata la bacheca della "Saletta Marucelli" dove trovano spazio *La gente per bene* della Marchesa Colombi (Maria Torelli-Viollier Torriani), stampato a Napoli nel 1878, e *Le buone maniere* di Caterina Pigorini Beri, pubblicato a Torino dall'editore Casanova nel 1893, usato anche dalle scuole. Del modo ricevere e del comportamento da tenere a tavola trattano *Le buone usanze* di Mantegna, al secolo Gina Sobrero, pubblicato a Torino dalla Libreria Roux nel 1897 e *Come devo comportarmi?* di Anna Vertua Gentile uscito nella collana "Biblioteca delle famiglie" dell'editore Hoepli. La scrittrice suggerisce alla signorina il contegno da tenere quando è invitata a pranzo, dove è bene che non si ostini "nei rifiuti che potrebbero attirare l'attenzione e forse urtare la suscettività della padrona di casa" e alla vera signora come organizzare un "pranzo alla buona" fra amici intimi e parenti e un "pranzo di gala" rigorosamente servito da domestici in guanti bianchi.



In *Saper vivere* di Matilde Serao, che si firma sotto lo pseudonimo di Gibus del Mattino, pubblicato a Firenze nel 1901 dalla Tipografia di Salvatore Landi, si danno invece "norme di buona creanza" per i "grandi pranzi" e i "pranzi di mezza cerimonia" dove nei primi è previsto che "la signora che invita deve esser pronta, e in salone, almeno una mezz'ora prima" con "il suo vestito più elegante da pranzo, con quel décolleté speciale, che serve per tali riunioni, e con molti gioielli" e nei secondi meno sontuosi nei riguardi dell'abbigliamento, che si veda che "si è occupata di persona del menu, delle primizie, come legumi, frutta, caccia, che si è occupata dei fiori, dell'addobbo della tavola".

Più tardi, nel 1909 è Donna Clara, al secolo Lidia Morelli, a dare consigli di galateo in *Dalla cucina al salotto* con un paragrafo dedicato a "L'arte di mangiare illustrata" con una serie di immagini fotografiche per meglio spiegare il modo di stare a tavola.

Chiude la sezione il *Manuale completo per la gente di servizio* pubblicato a Milano nel 1879 nella "Biblioteca d'arti e mestieri" dove accanto alle cognizioni culinarie e di economia domestica si impartiscono norme di galateo che prevedono "i diritti" dei domestici di essere amati, rispettati, assistiti, remunerati e istruiti dai loro padroni e i "doveri" di pulitezza, fedeltà, buona condotta, non essere pettegoli e ciarlieri e di guardarsi bene dall'ubriachezza e dall'ingordigia".

