

Centenario artusiano, alla biblioteca Marucelliana i libri di ricette che hanno fatto l'Unità d'Italia

11/11/2011 - 12:05



Quanto ha contato 'L'arte di mangiare bene' di Pellegrino Artusi nell'Unità d'Italia? Molto. Lo testimonia la mostra 'Pranzo di gala e pranzo alla buona. Cibo, cucina, buone maniere ed eleganza a tavola al tempo dell'Artusi' che si è aperta ieri pomeriggio nel Salone Monumentale della biblioteca Marucelliana. Erano presenti, tra gli altri, l'assessore al turismo Cristina Giachi, il sindaco di Forlimpopoli, Paolo Zoffoli, Mauro Grandini, assessore alla cultura e sport di Forlimpopoli, Laila Tentoni, coordinatrice del Centenario Artusiano e vicepresidente di Casa Artusi e Roberto Maini, direttore della Marucelliana. L'iniziativa rientra nell'ambito delle celebrazioni per

«Questa mostra mette in evidenza il profilo altamente culturale di Artusi – ha sottolineato l'assessore Giachi che questa mattina, al Palagio di Parte Guelfa ha incontrato i componenti del comitato per le celebrazioni del centenario artusiano – sui circa 600 volumi della sua biblioteca solo quattro riguardavano le ricette e la cucina in genere. In senso più generale è bene ricordare che la cultura materiale non è una cultura minore». «La 'riscoperta' del cibo – ha aggiunto Cristina Giachi – colma un bisogno, che è quello dell'identità. Ed è proprio questo profilo 'identitario' che noi vogliamo continuare a valorizzare anche dopo la celebrazione del centenario artusiano».

Articolata in più sezioni, la mostra ha come filo conduttore 'La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene' dato per la prima volta alle stampe nel 1891, che 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. Ci sono, anzitutto, le prime ed ormai rare edizioni del manuale artusiano, e i testi italiani sono introdotti dalla prima edizione del 'Vocabolario domestico' di Giacinto Carena del 1846 con un glossario di vocaboli sulla cucina e la dispensa, e dall'opuscolo 'La storia del polpettone con la novella della pasta frolla del 1878', dove il letterato e filologo Pietro Fanfani, l'autore di importanti vocabolari, all'epoca direttore della Marucelliana, si cimenta nell'arte del pasticciere.

Nella mostra è esposto il vademecum 'Il gastronomo moderno' (1904) di Emilio Borgarello ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e persone d'albergo, che fa parte della collana celebrazione del centenario artusiano».

Articolata in più sezioni, la mostra ha come filo conduttore 'La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene' dato per la prima volta alle stampe nel 1891, che 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. Ci sono, anzitutto, le prime ed ormai rare edizioni del manuale artusiano, e i testi italiani sono introdotti dalla prima edizione del 'Vocabolario domestico' di Giacinto Carena del 1846 con un glossario di vocaboli sulla cucina e la dispensa, e dall'opuscolo 'La storia del polpettone con la novella della pasta frolla del 1878', dove il letterato e filologo Pietro Fanfani, l'autore di importanti vocabolari, all'epoca direttore della Marucelliana, si cimenta nell'arte del pasticciere.

Nella mostra è esposto il vademecum 'Il gastronomo moderno' (1904) di Emilio Borgarello ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e persone d'albergo, che fa parte della collana 'Manuali Hoepli', alla quale è riservata un'intera sezione della mostra.

Edmondo De Amicis è presente con 'Il vino' nell'edizione dei Fratelli Treves del 1890 con illustrazioni di Arnaldo Ferraguti, Ettore Ximenes e Enrico Nardi e copertina illustrata dal pittore Vittorio Corcos. Corrispondente di Artusi fu il poeta e bibliotecario romagnolo Olindo Guerrini (Lorenzo Stecchetti) presente con 'L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa' pubblicato postumo a Roma dall'editore Formiggini nel 1918.

C'è poi 'Come si cucinano i legumi' dei fratelli Ingegnoli stampato a Milano nel 1895 e venduto al prezzo di una lira e deliziosa la monografia in francese con 150 ricette di insalate di Alfred Suzanne del 1901. Sono questi gli anni delle scuole professionali femminili dove si tengono lezioni di cucina e fin dalle prime classi elementari vengono introdotti nei programmi i "lavori donneschi" dove s'insegna l'amore per la casa ed il valore del cibo. E' esposto il primo ricettario scritto in Italia da una donna, 'Come posso mangiar bene?' (che contiene oltre 1000 ricette) di Iulia Ferraris Tamburini edito a Milano da Hoepli nel 1900 nella collana "Biblioteca delle Famiglie". Della "lingerie" da tavola trattano Giuseppina Ubcini Cattaneo in Lezioni di ago e di forbice pubblicato a Milano alla fine dell'Ottocento e il nuovo album di ricami edito da Treves nel 1900 dal titolo Biancheria da tavola. Disegni per tovaglie, tovagliuoli, centri di tavola al punto russo, al punto smerlo, punto stelo e trafori. Anche la moda si occupa di cucina e nella rivista mensile illustrata 'La Novità' edita a Milano da Sonzogno non mancano modelli di grembiuli dai più semplici ai più raffinati. La mostra (che si concluderà il 31 gennaio prossimo) e il catalogo sono a cura di Marta Zangheri con la collaborazione di Annamaria Conti e Margherita Maniscalco.