

IL NUOVO

Corriere di Firenze

Redazione: Via Cimabue, 43 - Firenze (FIRENZE) EMAIL: cronaca@firenze.ilnuovocorriere.it / TEL. 055/249412 FAX 055/243445
Spediz. a.p. - 45% art.2 comma 20/b legge 662/96 Firenze - Numeri arretrati Euro 2,00 - Abbonamento D.C.P. n. 11520525
(6 numeri sett.) Euro 250,00 - (7 numeri sett.) Euro 280,00 Abb. sost. Euro 360,00 (7 numeri)

Anno XIII N. 712 (11 no) 1/00
Sabato 12 novembre 2011



LA MOSTRA Alla Biblioteca Marucelliana

Cucinare è arte antica: parola di Pellegrino Artusi

■ "Quanto ha contato "L'arte di mangiare bene" di Pellegrino Artusi nella storia dell'Unità d'Italia? Molto, soprattutto perché ha contribuito a cambiare il gusto gastronomico degli italiani. Lo testimonia la mostra "Pranzo di gala e pranzo alla buona. Cibo, cucina, buone maniere ed eleganza a tavola al tempo dell'Artusi", aperta a Firenze nel Salone Monumentale della Biblioteca Marucelliana fino al 31 gennaio. La mostra ha come filo conduttore "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", dato alle stampe nel 1891.



■ A pagina XIII

LA MOSTRA

"Pranzo di gala e pranzo alla buona", esposizione di manuali culinari dall'Ottocento a oggi alla Biblioteca Marucelliana

Cucinare è arte antica: parola di Artusi

Quanto ha contato "L'arte di mangiare bene" di Pellegrino Artusi nella storia dell'Unità d'Italia? Molto, soprattutto perché ha contribuito a cambiare il gusto gastronomico degli italiani. Lo testimonia la mostra "Pranzo di gala e pranzo alla buona. Cibo, cucina, buone maniere ed eleganza a tavola al tempo dell'Artusi", aperta a Firenze nel Salone Monumentale della Biblioteca Marucelliana fino al 31 gennaio 2012. Articolata in più sezioni, la mostra, uno dei grandi eventi creati per celebrare il centenario della morte dello scrittore Pellegrino Artusi (1820-1911), 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 Biblioteca 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. 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



■ Pellegrino

Proseguono le celebrazioni per il centenario della morte

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 Ingegneri stampato a Milano nel

1895 e venduto al prezzo di una lira e una deliziosa 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. Nella mostra fiorentina è 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". Degli arredi da tavola trattano Giuseppina Ubicini 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, tovaglioli, 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 e il catalogo sono a cura di Marta Zangheri con la collaborazione di Annamaria Conti e Margherita Maniscalco.