

MOSTRA

Pranzo “di gala” e pranzo “alla buona”

Giovedì 10 novembre 2011, 09:08 - Cultura

Oggi pomeriggio, 10 novembre 2011, aprirà i battenti, una interessante esposizione che celebra **Pellegrino Artusi**, critico letterario, scrittore e noto gastronomo italiano. In occasione dell'Artusi Week e con la collaborazione di Casa Artusi, il Comune di Forlimpopoli e il Comune di Firenze, sono esposte le opere rare di cucina, libri e riviste importanti, pubblicate dalla seconda metà dell'Ottocento ai primi decenni del Novecento.

La mostra presentata presso la **Biblioteca Marucelliana di Firenze**, è articolata in varie sezioni, unite da uno stesso filo conduttore che è "**La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene**" stampato per la prima volta nel 1891, che segna il passaggio dalla cucina d'élite, legata ai canoni francesi, alla cucina borghese di fine Ottocento e primo Novecento, acquisendo, è questa la sua vera ricchezza, dalle tradizioni tipiche delle varie zone italiane quelle ricette che, tutte insieme, hanno fatto emergere un'unità nazionale forte, proponendo e divulgando in tutto il giovane stato italiano, stili e metodi culinari che hanno consolidato la rappresentazione di una nazione giovane ma già accomunata da un valore fondamentale come il cibo.

Con le rare edizioni del manuale artusiano, si trovano "*La physiologie du gout*" del 1865, del gastronomo Jean Anthelme Brillat-Savarin, con gustose meditazioni sul piacere della tavola, e una selezione d'arte culinaria francese de "*La cousine classique*" del famoso cuoco Urbain Dubois del 1868 e "*Le livre de cuisine*" di Jules Gouffé nell'edizione parigina Hachette del 1874 con tavole a colori. Seguono il "*Vocabolario domestico*" di Giacinto Carena del 1846 e "*La storia del polpettone*" con la ricetta della pasta frolla del 1878, dove il letterato e filologo Pietro Fanfani, autore di importanti vocabolari, all'epoca direttore della Marucelliana, si cimenta nell'arte del pasticciere.

"*Il re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale contenente le migliori ricette per la preparazione di ogni sorta di vivande*", in svariate edizioni, delle case editrici fiorentine Salani e Nerbini, è presente in una terza edizione del 1880. Il primo numero della "*Rivista gastronomica*", diretta da Giovanni Frosini e pubblicata a Firenze nel 1897, all'interno contiene la pubblicità di negozi alimentari fiorentini che rifornivano di squisitezze ogni cuoco di città, mentre Albert Couston nel "*Ventre dei popoli*" del 1905 scrive di alcuni tipici piatti fiorentini.

La mostra continua con importanti pubblicazioni che vanno dal vademecum "*Il gastronomo moderno*" del 1904, di Emilio Borgarello, a "*Il manuale del caffettiere e sorbettiere*" e il "*Manuale del droghiere*" di Luigi Manetti del 1906, fino a Edmondo De Amicis, con "*Il vino*" in una edizione dei Fratelli Treves del 1890 con copertina illustrata dal pittore Vittorio Corcos.

Iniziano a nascere le scuole professionali femminili dove si danno lezioni di cucina e i lavori da donne dove prevale l'insegnamento dell'accudire la casa ed il valore del cibo. Alle donne è riservata una intera sezione e, di come, nel tempo, entrano a far parte della sfera domestica non solo la cucina, con la presentazione dei vari piatti e l'eleganza della tavola, ma anche l'igiene e la moda.

La mostra e il catalogo sono a cura di Marta Zangheri con la collaborazione di Annamaria Conti e Margherita Maniscalco.

Cecilia Chiavistelli

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

Biblioteca Marucelliana

Via Cavour 43-47 - 50129 Firenze

Tel. +39 0552722200 Fax +39 055294393

Orario: Lunedì - venerdì 9.00 - 17.00

Chiuso il sabato e festivi

