

Quotidiano del Nord

by Sestopotere

Notizie quotidiane 24 ore su 24, online dal 1999

Proseguono le celebrazioni del Centenario Artusiano sull'asse Forlimpopoli-Firenze

Venerdì 11 Novembre 2011 16:44 Marco Colonna

(Sesto Potere) - Forlimpopoli - 11 novembre 2011 - Dopo la settimana della lingua europea che ha portato il nome di Artusi in tutto il mondo, ora è la volta di una mostra presso la Biblioteca Marucelliana a Firenze (via Cavour, 43-47). “Pranzo di gala e pranzo alla buona: cibo, cucina, buone maniere ed eleganza a tavola al tempo dell’Artusi”, questo il titolo della mostra, in programma dal 10 novembre al 31 gennaio 2012.

L’esposizione, articolata in più sezioni, 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.

Dopo le prime rare edizioni del manuale artusiano, ecco *La physiologie du gout* del 1865, brillante trattato del politico e gastronomo Jean Anthelme Brillat-Savarin, ricco di gustose meditazioni sul piacere della tavola, e una scelta di importanti opere d’arte culinaria francese quali *La cuisinier classique* del famoso cuoco Urbani Dubois del 1868 e *Le livre de cuisine* di Jules Gouffé nell’edizione parigina di Hachette del 1874 ricca di illustrazioni e tavole a colori.

I testi italiani sono introdotti dalla prima edizione del *Vocabolario domestico* di Giacinto Carena del 1846 con un glossario di vocaboli attinenti la cucina e la dispensa, e da un curioso 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, pur non volendo scrivere un libro di cucina, si cimenta nell’arte del pasticciare.

Il re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale contiene le migliori ricette per la preparazione di ogni sorta di vivande, riproposto più volte negli anni anche nelle popolari collane 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, riporta in seconda di copertina la pubblicità dei più rinomati esercizi alimentari fiorentini che potevano rifornire – come scrive Artusi – il cuoco di città “d’ogni grazia di Dio”. Albert Cougnet ne ventre dei popoli (Tornino, Fratelli Bocca, 1905) cita i tipici piatti fiorentini: “la trippa e zampa, la coratella di vitello, i fagioli sgranati, le orecchie di porco farcite, i sommomoli o frittelle di riso pe Quaresima”.

L’utile “vademecum” *Il gastronomo moderno* (1904) di Emilio Borgarello ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e persone d’albergo, fa parte della collana Manuali Hoepli, a cui è riservata un’intera sezione della mostra. Tra i tanti titoli: *Funghi mangerecci e funghi velenosi* di Fridiano Cavara del 1897 ricco di tavole a colori ed incisioni; *Le patate di gran reddito* di Noel Aducci del 1904; *Il Manuale del caffettiere e sorbettiere* e *il Manuale del droghiere* di Luigi Manetti del 1906, *Il Pasticciare e confettiere moderno* di Giuseppe Ciocca (1907) e *l’Industria del pastificio* di Renato Rovetta (1908).

Edmondo De Amicis è presente con *Il vino* in una bella edizione milanese dei Fratelli Treves del 1890 con illustrazioni di Arnaldo Ferraguti, Ettore Ximenes e Enrico Nardi e copertina illustrata dal pittore Vittorio Colcos.

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.

Vivace la copertina di *Come si cucinano i legumi* dei fratelli Ingegnoli stampato a Milano nel 1895 e venduto al prezzo di una lira, e deliziosa la monografia con 150 ricette di insalate di Alfred Suzanne del 1901.

Sono questi gli anni delle scuole professionali femminili per cuoche e fin dalle prime classi elementari vengono introdotti nei programmi i “lavori donneschi” dove si insegna l’amore per la casa ed il valore del cibo. È esposto il primo ricettario scritto in Italia da una donna, *Come posso mangiar bene?* con oltre 1000 ricette di “vivande comuni, facili ed economiche per gli stomaci sani e quelli delicati” di Giulia Ferraris Tamburini edito a Milano da Hoepli nel 1900 nella collana “Biblioteca della Famiglie”, mentre più tardi, nel 1917, su come *Mangiar bene e spender poco. Ricette economiche per il tempo di guerra e il dopo guerra* ci ragguaglia Rosa Maria Grillo.

Alle donne è riservata la sezione dedicata al comportamento a tavola e all’arte del convivere ben espresso dal manuale del 1898 *Come devo governare la mia casa?* di Giulia Ferraris Tamburini ricco di consigli per la signorina “invitata a pranzo”, mentre del modo di predisporre pranzi “di gala” e “alla buona” ci parlano in *Saper vivere* del 1901 Matilde Serao e Donna Clara (al secolo Lidia Morelli) nel volume *Dalla cucina al salotto* del 1909. Rubriche fisse di “Igiene, Cucina ed Economia domestica” non mancano mai nei periodici femminili dell’epoca: dal giornale fiorentino per le giovinette “Cordelia” diretto da Ida Baccini alla “Rivista per le Signorine” di Sofia Bisi Albini. Della “lingerie” 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, 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.

Si passa all’eleganza a tavola. Sedersi attorno alla tavola imbandita, andare in pasticceria, ricevere per un tè sono anche momenti dove esibire le ultime creazioni che vediamo attraverso alcuni figurini di moda tratti dal Fondo Gamba, una delle più prestigiose raccolte della Biblioteca.