

Il capitolo *Come aiutare il bibliotecario nella sua riflessione* (M.F. Bisbrouck, p. 184) offre stimoli davvero interessanti. L'Autrice sottolinea come costruire o ristrutturare una biblioteca sia la sfida più grande nella vita professionale: per essere all'altezza del difficile compito, occorre viaggiare, conoscere altre realtà, essere curiosi e ricercare soluzioni innovative; occorre, insomma, abbandonare per un po' la scrivania, per allargare i propri orizzonti e liberarsi delle idee preconcrete.

Nella parte conclusiva si passa alle valutazioni sull'opera ormai portata a compimento. Il tema è delicato, perché *feedback* di questo tipo non sono utili a chi ha appena terminato di costruire una biblioteca, quanto a chi si accinge a progettare una nuova: progettisti e amministratori sono restii a svolgere valutazioni che possano evidenziare carenze o difetti di un edificio inaugurato da poco. Eppure, questo tipo di analisi potrebbe portare a una ottimizzazione delle risorse, evitando gli sprechi di correzioni successive. La valutazione degli edifici dopo la loro apertura al pubblico (POA, *Post-occupancy evaluation*) è un tema ancora poco diffuso nella letteratura professionale, ma che si sta sviluppando grazie agli studi condotti sulle biblioteche universitarie in Inghilterra, Francia e Germania.

Il CD-Rom allegato integra i contenuti del libro con le schede tecniche di 23 progetti in corso di realizzazione in Francia, e tre interventi presentati durante il seminario LIBER, tenutosi a Budapest nel 2008.

Il libro offre una visione d'insieme delle più recenti realizzazioni in Europa, da cui si evince come i servizi bibliotecari siano tuttora vitali e apprezzati. La fine delle biblioteche non sembra ancora giunta, ma, se possiamo guardare al futuro con cauto ottimismo, occorre ricordare che il gradimento dei lettori è legato indissolubilmente alla qualità degli edifici che ospitano le biblioteche: sotto questo profilo in Italia abbiamo ancora molta strada da percorrere.

Maria Chiara Sbiroli

*Biblioteca della Fondazione Gramsci Emilia-Romagna*

Rino Pensato – Antonio Tolo. *Lo scaffale del gusto: guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche*. Bologna: Compositori, 2011. 230 p., ill. ISBN 978-88-7794-735-2. € 15,00.

Una bibliografia è, nella quasi totalità dei casi, una fotografia. Particolare, molto particolare a volte. Ma sempre una rappresentazione dello "stato dell'arte", della situazione di una determinata disciplina, di un determinato argomento nel momento in cui viene affrontato. Ancora di più lo è quando si presenta in forma di guida, perché allora la trattazione è a trecentosessanta gradi, non esclude nessun aspetto, lasciando nel contempo aperta la possibilità di interventi in campi non ancora esplorati. È il caso de *Lo scaffale del gusto: guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche*, di Rino Pensato e Antonio Tolo, pubblicato dall'Istituto per i beni artistici, culturali e naturali della Regione Emilia Romagna, Soprintendenza per i beni librari e documentari.

È un'opera che mancava nel panorama delle guide bibliografiche ed è particolarmente importante se si considera la tradizione gastronomica italiana, la sua storia, l'attenzione che le viene costantemente riservata.

Prendendo a prestito il titolo dell'intervento di Rosaria Campioni, Soprintendente per i beni librari e documentari della Regione Emilia Romagna, si può veramente definire «una bussola per il mare magnum dei libri di cucina» quest'opera che viene pubblicata nel centocinquantenario dell'Unità d'Italia e nel centenario della morte di Pellegrino Artusi.

«Mare magnum» perché non di singoli libri di cucina parla questa guida, ma del mondo gastronomico nel suo complesso. Dai libri di ricette a questa guida il passo è lunghissimo, e passa attraverso le tante, tantissime sfaccettature che il cibo come cultura e come aspetto sociologico ha assunto, soprattutto in questi ultimi anni. Non dimentichiamo la vasta rete di *fast food* che si è sviluppata e a cui si contrappone, e non solo nella terminologia, il mondo *slow food*, che si propone di ricercare e di far conoscere un modo alternativo di apprezzare il cibo, di qualità, sottolineando l'importanza delle tradizioni locali.

La guida è un gioiellino, nel suo genere. Non poteva idealmente che partire da Pellegrino Artusi, a cui sono dedicati i contributi di Dario Simonetti e Laila Tentoni.

Artusi, conosciuto universalmente per «la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», pubblicato in prima edizione nel 1891, rappresenta una pietra miliare nella cultura gastronomica italiana. La prima edizione della «scienza» conteneva 475 ricette raccolte dall'autore nei viaggi d'affari attraverso la penisola italiana. Ricette che sono diventate 790 nelle edizioni che giungono ai giorni nostri.

Sono sedici le sezioni della guida, introdotte da altrettanti accattivanti titoli, che simpaticamente affrontano i vari argomenti.

Si parte giustamente e cronologicamente con *Gli antenati*, i primi volumi dedicati alla gastronomia, di cui credo sia opportuno ricordare il *De honesta voluptate et valetudine*, di Bartolomeo Sacchi (il Platina), la cui edizione più «corretta», secondo l'italianista Emilio Faccioli, è quella pubblicata a Cividale del Friuli nel 1480, prima opera stampata da Gerardo da Fiandra in Friuli (scusate l'orgoglio regionale), e l'*Opera. Trattato del cucinare* di Bartolomeo Scappi, pubblicata a Venezia nel 1570, forse il trattato più maturo sulle esperienze culinarie della civiltà rinascimentale.

Si prosegue con due sezioni dedicate alle bibliografie e alle enciclopedie, atlanti e lessici generali, per arrivare a *Una volta si faceva così*, una categoria in cui sono raggruppate le più importanti opere di carattere storico e saggi teorici, storici, antropologici, sociologici, come, per esempio *La creazione della cucina. Orme biologiche nell'esperienza gastronomica* di Giovanni Ballarini e *La terra e la luna. Alimentazione folklore e società* di Piero Camporesi, ma anche *La cucina italiana. Storia di una cultura* di Alberto Capatti e Massimo Montanari.

E poi la guida per l'assaggio: *Conosco un posticino... - guide e itinerari*, in cui, oltre alla scontata *Guida Michelin Italia*, sono segnalati, per esempio *Il mangia rozzo...1000 e più osterie e trattorie dove mangiare almeno una volta nella vita*, *I vini di Veronelli* e *Food Italia. Viaggio attraverso il paese del gusto*.

Seguono due sezioni di trattati, manuali e ricettari, in cui non poteva mancare un ampio spazio dedicato a Pellegrino Artusi e alla sua «Scienza», ma dove si trova anche *Il talismano della felicità* di Ada Boni, che propone le ricette pubblicate dall'autrice dal 1915. In particolare, *Occhio alle dosi* presenta ricettari di specifici chef e le cucine di paesi mediterranei europei e del Centro, Nord ed Est Europa.

*Per tutti i gusti* tratta manuali e ricettari specifici, che si completa con *È magné* e *La cucina di casa mia*, le sezioni successive dedicate ai ricettari locali e ai ricettari di casa.

Particolari sono le categorie *Fegato qua, fegato là*, che propone ricettari letterari, artistici e cinematografici (tanto per fare un esempio *I segreti della tavola di Montalbano. Le ricette di Andrea Camilleri, I Malavoglia a tavola. Giovanni Verga e la cucina dei contadini siciliani, e Sequenze di gola. Cinema e cibo*, ma anche *A tavola con Giuseppe Verdi. Buon appetito maestro*), e *Arte in tavola!*, iconografia gastronomica, che esplora la pittura e le arti figurative in genere, passando dalla storia del menu ai viaggi fotografici nel mondo dell'enogastronomia.

Come si diceva, la trattazione è a trecentosessanta gradi e quindi affronta anche gli aspetti evidenti, anche se non strettamente gastronomici, legati alla cucina: i libri di casa

e il galateo, che passa all'esame degli strumenti di cucina alle "buone maniere" a tavola.

Ancora, *Il romanzo della gastronomia* che include le opere letterarie e teatrali. Da segnalare *Purcis in fundo. Storia e ricette del maiale lucano*, che all'interno racchiude un poemetto satirico dell'amico e collega bibliotecario-poeta Roberto Linzalone.

Infine due sezioni, di cui una dedicata ai bambini *Il feroce Salatino*, che riporta titoli di educazione alimentare, ricettari per cuochi bambini e storie illustrate sul tema del cibo e dell'educazione alimentare, e *In edicola - Chez Internet*, dedicata alla produzione corrente di periodici sul cibo e la gastronomia e ai portali sulla cultura del cibo.

Chiude il volume una rassegna iconografica dedicata a ciascuna sezione dell'opera.

Un'opera nata per gli addetti ai lavori, per aiutare i bibliotecari e responsabili di istituti culturali alla creazione di uno "scaffale del gusto", ma che ha il pregio di essere alla portata di tutti quelli che amano il cibo e la gastronomia italiana e che desiderano approfondire le loro conoscenze.

Un viaggio eno-gastro-culturale imperdibile!

Notarella a margine: se qualcuno mi avesse detto che mi sarei ritrovata in un repertorio "prima" di Maria Scicolone e di Martin Scorsese, non gli avrei mai creduto!

Miriam Scarabò

*Sistema bibliotecario della provincia di Gorizia*

*Early printed books as material objects: proceedings of the conference organized by the IFLA Rare books and manuscripts section (Munich, 19-21 august 2009)*, edited by Bettina Wagner and Marcia Reed. Berlin; New York: De Gruyter Saur, 2010. XII, 367 p., ill. (IFLA publications; 149). ISBN 978-3-11-025324-5. € 99,95 (IFLA members € 79,95). (Disponibile anche in e-book).

Il volume raccoglie gli atti del convegno satellite organizzato nel 2009 dalla Biblioteca statale di Monaco in occasione del 75° congresso mondiale dell'IFLA ("Libraries create futures: Building on cultural heritage", Milano, 23-27 agosto 2009). Tema dell'incontro sono stati i primi libri stampati con caratteri mobili, incunaboli e cinquecentine, affrontati e discussi nella loro "materialità", termine che include non solo gli aspetti propriamente legati alla realizzazione fisica di un libro tipografico, quali la scelta del supporto materiale, del carattere, la *mise en page*, la *mise en texte* e le fasi in cui si articola il processo di stampa, ma anche gli elementi propri e caratteristici di ogni singola copia, che contribuiscono a personalizzarla e distinguerla da ogni altra della stessa edizione, trasformandola in un vero e proprio *unicum*: si pensi alla legatura, alle provenienze, alla presenza di miniature e di note di lettura.

Parallelamente al convegno, la biblioteca bavarese ha allestito la mostra *Als die Lettern laufen lernten. Medienwandel im 15. Jahrhundert: Inkunabeln aus der Bayerischen Staatsbibliothek München* (Quando i caratteri impararono a muoversi: rivoluzione mediatica nel XV secolo), dove sono stati esposti alcuni tra i più rari e importanti incunaboli posseduti dalla biblioteca di Monaco che, com'è noto, vanta il maggior numero di esemplari a stampa di edizioni del Quattrocento (oltre 20.000, pari a un terzo di quelli oggi censiti) ed è seconda soltanto alla British Library relativamente al numero di edizioni (oltre 9.700); il voluminoso catalogo pubblicato per l'occasione contiene le descrizioni dettagliate dei singoli esemplari esposti e numerose immagini a colori degli stessi (su questo si veda la mia recensione su «Bollettino AIB», n. 50, 2010, n. 3, p. 297-298).

Il volume curato da Bettina Wagner e Marcia Reed comprende diciotto contributi in lingua inglese, suddivisi in sette sezioni; si tratta di una selezione delle venticinque relazioni presentate al convegno, con l'aggiunta di uno scritto di Margaret Lane Ford,