

analizzato in forma compiuta a partire dal documento rinvenuto in copia autentica) e uscita nel 1894, diviene oggetto di un capitolo, inserito nel più ampio tema della mediazione editoriale. Dopo aver richiamato i principali illustratori pascoliani, da de Witt a De Carolis, da Baruffi a Viganò, Tinti ricostruisce con dovizia di lettere inedite la lenta e complessa vicenda che portò alla pubblicazione postuma nel 1913 degli incompiuti Poemi del Risorgimento, con le triscromie di Plinio Nomellini, tra i maggiori pittori simbolisti del suo tempo. Oltre ad autori, illustratori ed editori fanno capolino inedite figure di intermediari, su cui sono promesse future indagini: gli agenti letterari. A questi ultimi, infatti, è affidata la delicata funzione di filtro tra le esigenze economiche degli editori e le articolate procedure burocratico-amministrative (e legali) in cui sono ormai iscritte le relazioni editoriali. Giuseppe Sala Contarini, Luigi Filippo Pallesstrini, la stessa Mariù sono anticipatori di questo nuovo mestiere del libro su cui ancora troppo poco si sa, almeno in Italia.

Pascoli non fu solo stampato e ristampato in Italia. Molte sue opere godettero di una certa fortuna anche in Europa e nel mondo. Originale è il capitolo dedicato a *Pascoli tradotto* dove Tinti, pur denunciando i limiti di una ricerca per molti versi lontana dal dirsi esaustiva, approfondisce suoi precedenti affondi e racconta di un poeta che, con particolare successo fino agli anni trenta del Novecento, è tradotto in 30 paesi diversi, dal 1892 ad oggi. Versi e pagine in prosa sono volti in 18 idiomi differenti, dal bulgaro allo svedese, passando ovviamente per la lingua francese, tedesca e inglese ma coinvolgendo persino l'esperanto o un raro dialetto svizzero. Le traduzioni, affidate a *passer* culturali di cui si ricostruiscono

i rapporti diretti e indiretti col poeta e coi suoi editori, sorgono spesso nel solco dell'ammirazione che soprattutto donne nutrono nei confronti dei versi pascoliani. Molte sono sventurate figure di poetesse, morte assai giovani, che se vissute più a lungo avrebbero potuto incidere in modo anche più significativo sulla fortuna del nostro poeta all'estero.

Corredano il volume un indice dei nomi (presenti nel testo o citati nelle note, quali autori) e un valido (ed eloquente) indice delle opere pascoliane: qui sono comprese quelle – e non sono poche – mai giunte al traguardo della stampa vivente Pascoli, spesso date invece di imminente uscita nelle lettere sfogliate dai due studiosi come pure e nei contratti editoriali da loro scorsi nell'indagine.

Anna Giulia Cavagna



Rino PENSATO – Antonio TOLO, *Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche*, con la collaborazione di Adele BLUNDO, contributi di Tullio GREGORY e Massimo MONTANARI, Bologna, Editrice Compositori, 2011, 230 p. (Istituto per i beni artistici culturali e naturali della Regione Emilia-Romagna, Soprintendenza per i beni librari e documentari, 74), ISBN 978-88-7794-735-2, € 15.

Le pubblicazioni dell'Istituto per i beni culturali della Regione Emilia-Romagna veleggiano verso i 400 titoli articolati in 10 collane che trattano di arte, biblioteconomia, scienze archivistiche, paesaggio e beni naturali, fotografia, sto-

ria, cultura materiale, editoria, cinema, teatro e letteratura. La veste editoriale unitaria, la cura testuale, l'interesse intrinseco dei temi trattati in modo spesso originale e nuovo, su basi documentarie frutto di precisi scavi, la rendono uno strumento di analisi e indagine non solo per la realtà culturale e storica istituzionale regionale, ma utile punto di riferimento anche per altri studiosi, in genere. Questa ultima bibliografia critica pubblicata ne è ulteriore prova. Elenca 655 opere, elaborazioni scritte dell'intelletto umano e pubblicate, che si configurano sia come monografie librarie o periodici (testate autonome di culinaria dalla temporalità variabile) dunque reperibili su supporto cartaceo, sia come siti web espressamente dedicati all'argomento cucina italiana (ma sono elencati volutamente solo i principali e in un certo senso solo quelli storici, ufficiali o vagliati criticamente e non piattamente amatoriali) che presentino al loro interno anche saggi di una certa qual rilevanza, forum o blog.

Il volume esce con la collaborazione di Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana (come recita il banner-occhietto del sito <http://www.casartusi.it>) e se qualche supercilioso, critico dei saperi gastronomici, si mostrasse perplesso dell'utilità d'un simil strumento, più che ricordargli il consistente indotto economico che lo sostiene, valga rammentare, in questa sede, che quel centro culturale-museo, ha sede a Forlimpopoli. Qui la biblioteca civica, dedicata a Pellegrino Artusi, si è praticamente formata e arricchita con la cospicua raccolta libraria lasciata per testamento dal concittadino cuoco ottocentesco. Egli, tra un fornello e l'altro, ebbe modo di scrivere (e pubblicare con l'editore di grido del momento, quel Barbèra di cui manca purtroppo un preciso studio

tipografico-editoriale) una vita di Foscolo, pubblicare inediti di G. Giusti e scrivere (lui, che da cuoco pure invitava a diffidare dei libri di cucina, tutti più o meno, a suo dire, incomprensibili) il celeberrimo *La scienza in cucina manuale pratico per famiglie* che a trent'anni dall'Unità contribuì certamente a rendere quelle famiglie più italiane. La biblioteca pubblica che ne raccolse l'eredità libraria oggi conserva, oltre le sue carte private e una cospicua letteratura critica su Artusi stesso, una ragguardevole raccolta storica e moderna di libri, riviste, documenti multimediali di argomento gastronomico che la rende unica nel panorama librario italiano e con pochi rivali sul piano europeo pubblico. Nell'ambito degli studi storici e antropologici la cucina e le tecniche gastronomiche sono da tempo considerate un elemento rilevante e distintivo delle varie culture, sicché si rende pure necessario disporre di strumenti di orientamento e di lavoro per chi quei temi li studia e li pratica e, dunque, servono anche guide orientative alle scelte librarie in materia culinaria, delle bibliografie speciali o selettive sull'argomento.

Ogni scheda di presentazione libraria di questa guida bibliografica presenta, oltre agli elementi tradizionali della comunicazione bibliografica e agli estremi di riferimento dell'url, una succinta presentazione del contenuto analizzato avendo riguardo per l'utenza e la sua età (la bibliografia deve servire come opera di riferimento per le biblioteche, dunque ha scopo eminentemente pratico ed informativo, deve consentire di operare selezioni e scelte ed indirizzarsi anche all'infanzia). Lo stile citazionale è *short title*, l'ordinamento è alfabetico, e per categorie. Si capisce bene che i libri son stati letti per la stragrande maggioranza; in ogni caso sono state segnalate le fonti secondarie cartacee o digitali per l'ela-

borazione di quei pochi *abstract* derivati. Veramente utile poi è la decisione di connotare graficamente quei testi, pure importanti per la storia della culinaria italiana, che sono irrimediabilmente fuori commercio, esauriti da tempo.

Le varie tipologie di testi sono radunate in sezioni dai titoli esplicativi ma divertenti: la prima, storica, include anche testi del Cinque-Seicento, seguono, in un ideale, ma neanche tanto, percorso Dewey, le bibliografie, poi le enciclopedie, i lessici e i dizionari di cucina; una ripartizione che raggruppa opere storiche, saggi antropologici e teorici; poi una sezione segnala le guide, i trattati coi manuali e i ricettari, infine i ricettari specifici e locali, quelli casalinghi. Una categoria interessante è quella dei ricettari artistici, letterari, cinematografici, una sezione un po' eterogenea ma ironica che segnala libri di buone maniere e buone maniere in cucina, libri per ragazzi e la gioventù. Alcune schede biografiche ricordano cuochi d'ogni tempo o artisti che si cimentarono col cibo. Il volume ha un copioso indice analitico e inserto illustrativo.

*Anna Giulia Cavagna*



Aurora SCOTTI TOSINI – Giovanna CURCIO – Marco Rosario NOBILE, *I libri e l'ingegno. Studi sulla biblioteca dell'architetto (XV-XX secolo)*, Palermo, Caracol, 2010, 270 p., ill., ISBN 9788889440575, € 28.

Il volume raccoglie e presenta per la prima volta, in interventi di vario valore, anche molto brevi, di diversi (nell'ordine: Massimo Bulgarelli, Luciano Patetta, Federica Scibilia, Isabella Balestreri,

Richard Schofield, Maurizio Ricci, Giovanna Curcio - Paola Zampa, Margherita Fratarcangeli, Nicola Aricò, Stefano Piazza, Marco Rosario Nobile, Fulvia Scaduto, Domenica Sutura, Maria Sofia Di Fede, Fulvio Lenzo, Emanuela Garofalo, Eleonora Pistis, Aurora Scotti Tosini, Corinna Bobbio, Fulvio Lenzo, Alberto Spinazzi, Anna Bortolozzi, Irene Giustina, Cristiano Guarnieri, Maria Cristina Loi, Stefano Poli, Isabella Salvagni, Roberto Dulio, Licia Anna Caspani - Renata Piccinetti), i risultati di una complessa e articolata indagine sulla storia dell'architettura italiana. La ricerca offre un'imponente e interessantissima messe di informazioni librarie di prima mano relative allo spettro culturale, oltre che pratico, dell'architettura e dell'ingegneria italiana di oltre tre secoli: dati librari e bibliografici qui discussi e analizzati con ottica prevalentemente mirata ai problemi storico-artistici.

Sono toccate decine di tipologie editoriali, evidenziate svariate pratiche librarie e di lettura: libri posseduti, letti, collezionati, composti, acquistati, ereditati; libri di privati, personali ma destinati a sostenere corsi di insegnamento, volumi a stampa e manoscritti, fogli sciolti, bozze, repertori e *desiderata*; ci sono biblioteche di famiglia, di lavoro, di istituzioni professionali; italiane, russe, moderne e d'antico regime. Una ricerca imponente, ricchissima di informazioni, suggestioni, possibili sviluppi futuri. Forse è la prima volta che nel panorama culturale italiano si scava – in modo così ampio sul piano documentario e cronologico, in modo sistematico, approfondito e ordinato – la realtà libraria che ruoti attorno a una specifica tematica contenutistico-disciplinare e sia legata ad uno specifico ambito professionale, mettendo poi subito dopo a disposizione degli studiosi con trascrizioni, elenchi utili per inda-