

Bibliotecari gourmet riuniti a Bologna

Original

Bibliotecari gourmet riuniti a Bologna / Morriello, Rossana. - In: BIBLIOTECHE OGGI. - ISSN 0392-8586. - STAMPA. - 2(2005), pp. 94-94.

Availability:

This version is available at: 11583/2706842 since: 2018-05-10T11:37:27Z

Publisher:

Editrice Bibliografica

Published

DOI:

Terms of use:

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

(Article begins on next page)

Bibliotecari gourmet riuniti a Bologna

Lo scorso 18 febbraio si è tenuto a Bologna un convegno internazionale dedicato allo sviluppo delle raccolte, dal titolo "Current issues in collection development: Italian and global perspectives", organizzato dalla sezione IFLA "Acquisition and collection development" e dalla Commissione nazionale AIB biblioteche dell'università e della ricerca, con la collaborazione di IBC e Biblioteca dell'Archiginnasio. In occasione del convegno e della presenza degli ospiti stranieri dell'IFLA è stata organizzata una cena a tema presso l'Antica Salsamentaria Tamburini. Il tema era ovviamente legato al mondo del libro e alle biblioteche e il titolo della serata molto significativo: "Biblioteca con uso di cucina". Più precisamente la cena era basata su una serie di ricette tratte da saggi sull'arte culinaria, guide e itinerari gastronomico-culturali. Niente di particolare si di-



Una foto di Olindo Guerrini, bibliotecario per trentotto anni all'Università di Bologna e autore del volume *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, A.F. Formiggini Editore, 1918.

rebbe, se non fosse per il *fil rouge* che accomuna questi scritti: si tratta in tutti i casi di opere a carattere enogastronomico scritte da bibliotecari e biblioteconomi.

L'ideazione della cena a tema e la sua realizzazione sono state opera di Rino Pensato che, con l'occasione, ha fondato una nuova categoria professionale enogastr(bibliotec)onomica, quella dei "bibliotecari gourmet",¹ la quale, volendo azzardare una previsione, è destinata ad avere grande successo nel mondo bibliotecario italiano e internazionale, come si può ben desumere dagli apprezzamenti dei convenuti alla cena in questione. Il primo nucleo della categoria (li potremmo chiamare soci fondatori), sicuramente destinato ad ampliarsi nel tempo, è costituito dai seguenti nomi noti: Olindo Guerrini, Marina Baruzzi, Madel Crasta, Sergio Giorato, Roberto Linzalone, Piero Meldino, Guido Pensato, Rino Pensato, Giancarlo Roversi, Alberto Salarelli, Giovanni Solimine.² Tutti autori di importanti e piacevoli contributi a tema culinario. Le ricette tratte da alcuni dei volumi pubblicati dai suddetti autori sono state realizzate egregiamente dallo chef di Tamburini, Gianni Piretti. La raffinata carta del menu, disegnatrice per l'occasione e distribuita agli astanti, presentava alcuni interessanti aneddoti enogastr(bibliotec)onomici, tra i quali vale senz'altro la pena segnalare quello che Giuseppe Fumagalli ci consegna su Antonio Magliabechi (1633-1714), bibliotecario della Biblioteca Palatina di Firenze, il quale, amante dei salumi di cui si cibava



Biblioteca con uso di cucina



Cena in onore degli ospiti
International conference on collection development

prevalentemente, pare fosse solito adoperare le fette di salame come segnalibri.³ La serata bolognese, coronata da alcuni versi poetici a tema, sarà senz'altro ricordata dai commensali, e lo sarà anche l'ottimo menu che attraversa geograficamente tutta l'Italia, e che qui conviene riportare.

Rossana Morriello

Biblioteca di studi classici
Università Ca' Foscari di Venezia
morriello@aib.it

Note

¹ Si veda l'articolo di RINO PENSATO, *Bibliotecari gourmet*, "Mensa magazine", 1-2 (2005), <<http://www.mensamagazine.it/articolo.asp?id=425>>.

² Per l'elenco delle loro pubblicazioni in ambito enogastronomico, si veda il citato articolo di Rino Pensato.

³ GIUSEPPE FUMAGALLI, *Aneddoti bibliografici*, Roma, A.F. Formiggini, 1933.

Menu

Premessa

Aperitivo di benvenuto
Salame lucano, mortadella bologna, pecorino Dauno

Introduzione

Pancotto del Tavoliere versione 17.2.05

Cap. I

Tortelli di zucca con salamella nuda

Cap. II

Arista di maiale grigliata in salsa tonnata

Cap. III

Fritto misto di Olindo

Cap. IV

Torta di ciliegie con crema calda

Note

Biscottini alle mandorle

Nota dei vini

Prosecco della Marca
Pignoletto dei Colli bolognesi
Sangiovese di Romagna
Vin dolce al toccio