

Europeana Food and Drink: l'incontro tra enogastronomia e patrimonio culturale

Marzia Piccininno
ICCU

*Parcite, mortales, dapibus temerare nefandis
corpora! sunt fruges, sunt deducientia ramos
pondere poma suo tumidaeque in vitibus uvae,
sunt herbae dulces, sunt quae mitescere flamma
molliri queant; nec vobis lacteus umor
eripitur, nec mella thymi redolentia florem*

Ovidio, *Metamorfosi*, libro XV, vv. 75-80

Nel giugno 2016 Il progetto europeo Europeana Food and Drink¹, delle cui attività si è già data notizia in questa rivista², è giunto a conclusione sotto l'egida del poeta Ovidio.

Facciamo un passo indietro: tra il 2014 e il 2016 l'agenzia britannica Collections Trust ha coordinato Europeana Food and Drink, progetto co-finanziato dalla Commissione europea cui hanno aderito 28 partner da 16 Stati membri con gli obiettivi di far crescere le risorse di Europeana, il portale europeo dei contenuti culturali digitali fornendo contributi a tema enogastronomico, proporre soluzioni innovative per il riuso dei dati e coinvolgere l'industria della ristorazione e la filiera della produzione del cibo in un'azione sinergica di reciproca utilità.

L'ICCU ha contribuito all'iniziativa in rappresentanza di alcuni istituti culturali italiani (la Biblioteca Universitaria Alessandrina, la Biblioteca Nazionale Centrale di Roma, la Biblioteca di Storia Moderna e Contemporanea e la Soprintendenza Archeologia del Lazio e dell'Etruria Meridionale) che hanno fornito i contenuti a Europeana.

I risultati sono stati molto interessanti:

- i contenuti: oltre 72.000 nuove risorse digitali di qualità pubblicate in Europeana³ (48 fornitori provenienti da tutta Europa!);

¹ <http://foodanddrinkeurope.eu/>.

² Elisa Sciotti, *Il progetto Europeana Food and Drink. Il cibo, il bere e il patrimonio culturale*, in *Digitalia*, 2015, p. 141-146.

³ http://www.europeana.eu/portal/it/search?f%5BPROVIDER%5D%5B%5D=Europeana+Food+and+Drink&locale=it&per_page=96&q=%2A%3A%2A&view=grid.

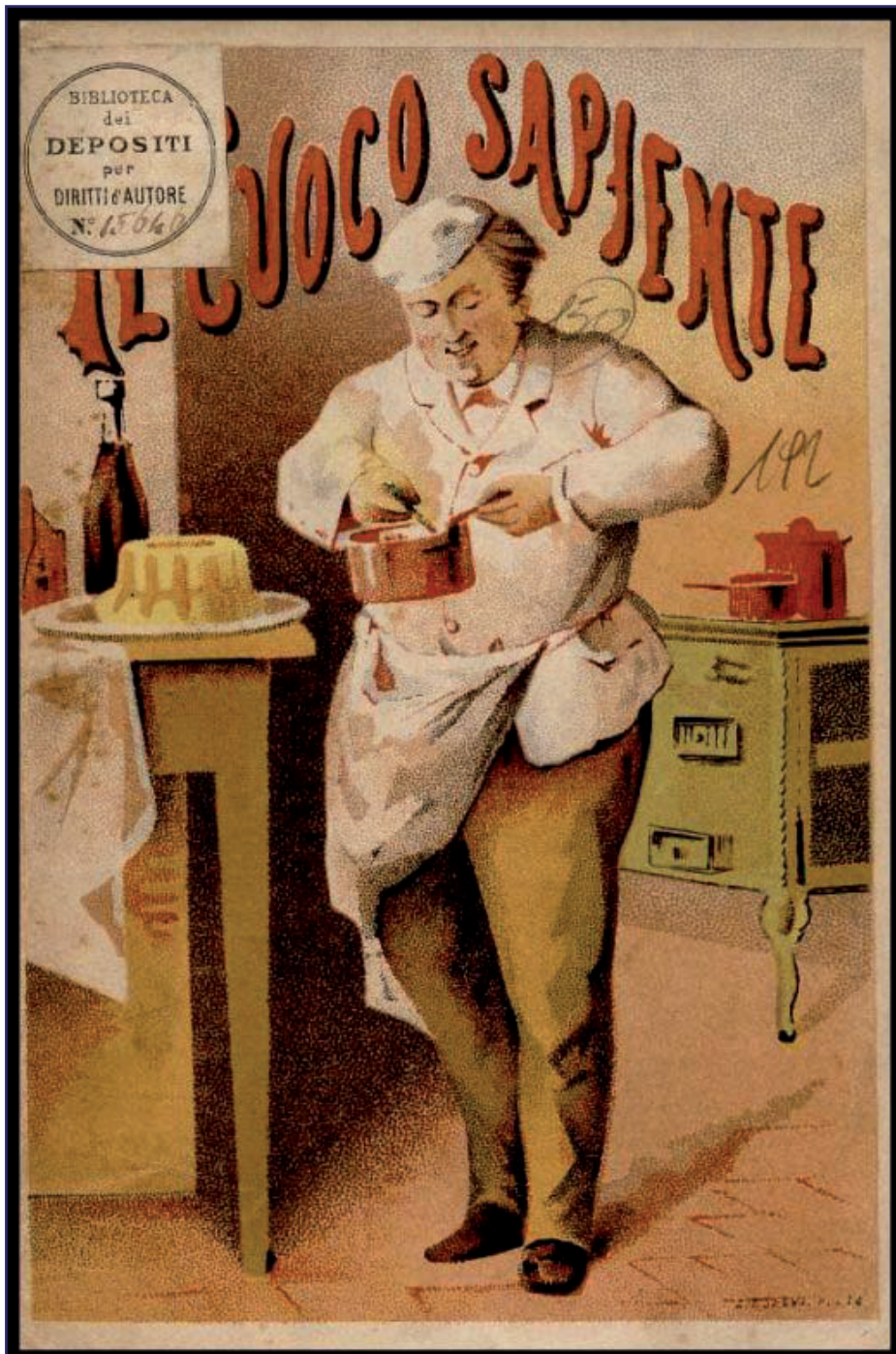


Figura 1. Copertina di *Il cuoco sapiente: ossia l'arte di piacere ai gusti degl'italiani con cibi nostrali e stranieri*. Firenze 1871.

- le sinergie: rivenditori e distributori di cibi e bevande hanno collaborato con istituzioni culturali in campagne volte a stimolare la conoscenza della cultura enogastronomica europea;
- la valorizzazione: prodotti editoriali, mostre virtuali e reali hanno contribuito alla diffusione del patrimonio curato dalle istituzioni partecipanti;
- le tecnologie: una *suite* di 9 applicazioni finalizzate all'apprendimento, alla ricerca, al gioco e al turismo, disponibili gratuitamente sul sito del progetto e prodotte grazie alla collaborazione tra enti culturali e industrie creative;
- la ricerca: due prototipi, il *Technical Demonstrator* e il *Semantic Demonstrator*, per consentire strumenti di classificazione e arricchimento semantico dei dati pubblicati in Europeana;
- la creatività: le tre edizioni degli *Open Innovation Challenge* che hanno dato spazio spazio all'estro di giovani creativi e dimostrato come i contenuti culturali digitali, se rilasciati liberamente in rete, possono essere un volano per lo sviluppo delle industrie culturali.

Europeana Food and Drink è stata un'importante occasione per l'ICCU per rafforzare ed estendere una serie di collaborazioni istituzionali già in atto. L'Istituto ha infatti coordinato i lavori di digitalizzazione e pubblicazione in rete di una grande quantità di materiale appartenente ad altri istituti del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo⁴: lo sforzo maggiore ha riguardato la digitalizzazione completa di 111 volumi della Biblioteca Nazionale Centrale di Roma, un piccolo *corpus* tematico di ricettari del periodo compreso tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento da far gola (è il caso di dirlo!) a cuochi dilettanti e professionisti.

La Biblioteca Universitaria Alessandrina ha invece selezionato per Europeana 28 volumi provenienti da una raccolta preziosa, il seicentesco Fondo Urbinate, nucleo fondante del suo patrimonio, appartenuto a Francesco Maria II della Rovere ultimo duca di Urbino (1549-1631). Tra di essi spiccano le raccolte di ricette di Bartolomeo Scappi, cuoco dei papi Pio IV e Pio V, l'Epulario di Giovanni Rosselli, cuoco al servizio del condottiero Giampaolo Baglioni e di papa Paolo III. Alcuni di questi volumi sono stati scelti per una gara di trascrizione di testi antichi organizzata con la fondazione Wikimedia in occasione del 12° anniversario di Wikisource, la biblioteca che fa capo all'enciclopedia libera⁵.

⁴ Tutti i dati forniti a Europeana per il tramite dell'ICCU sono consultabili all'indirizzo: http://www.europeana.eu/portal/it/search?f%5BCOUNTRY%5D%5B%5D=italy&f%5BBDATA_PROVIDER%5D%5B%5D=Biblioteca+nazionale+centrale+di+Roma&f%5BBDATA_PROVIDER%5D%5B%5D=Biblioteca+di+Storia+moderna+e+contemporanea&f%5BBDATA_PROVIDER%5D%5B%5D=Soprintendenza+Archeologica+del+Lazio+e+del%27Etruria+Meridionale&f%5BBDATA_PROVIDER%5D%5B%5D=Biblioteca+Universitaria+Alessandrina&f%5BPROVIDER%5D%5B%5D=Europeana+Food+and+Drink&locale=it&per_page=96&q=%2A%3A%2A&view=grid.

⁵ https://it.wikisource.org/wiki/Wikisource:Dodicesimo_compleanno_di_Wikisource.



Figura 2. Rosselli, Giovanni: *de. Epulario, il quale tratta del modo di cucinare ogni carne, vccelli, e pesci d'ogni sorte. ... In Venetia, et in Bassano per Gio. Antonio Remondini, 1568.*

Grazie a Europea Food and Drink la Biblioteca Alessandrina ha inoltre pubblicato una selezione di tavole tratte dal volume dei discorsi di Pietro Andrea Mattioli, umanista e medico italiano vissuto nel XVI secolo. Rispetto ad altre edizioni esistenti l'unicità di questo esemplare, prodotto dalla stamperia Valgrisi di Venezia, sta nell'aver tavole "a figure grandi" acquerellate dal pittore botanico Gherardo Cibo.



Figura 3. Tavola tratta da Mattioli, Pietro Andrea. *I discorsi di m. Pietro Andrea Matthioli sanese, medico cesareo, et del serenissimo principe Ferdinando archiduca d'Austria e c. nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale. Hora di nuouo dal suo istesso autore ricorretti, e in più di mille luoghi aumentati*, In Venetia: Appresso Vincenzo Valgrisi, MDLXVIII, p.753

Infine una miriade di ricette, pubblicità e articoli tratti da periodici femminili dell'inizio del XX secolo completa la selezione della Biblioteca Universitaria Alessandrina. La Soprintendenza Archeologia del Lazio e dell'Etruria Meridionale

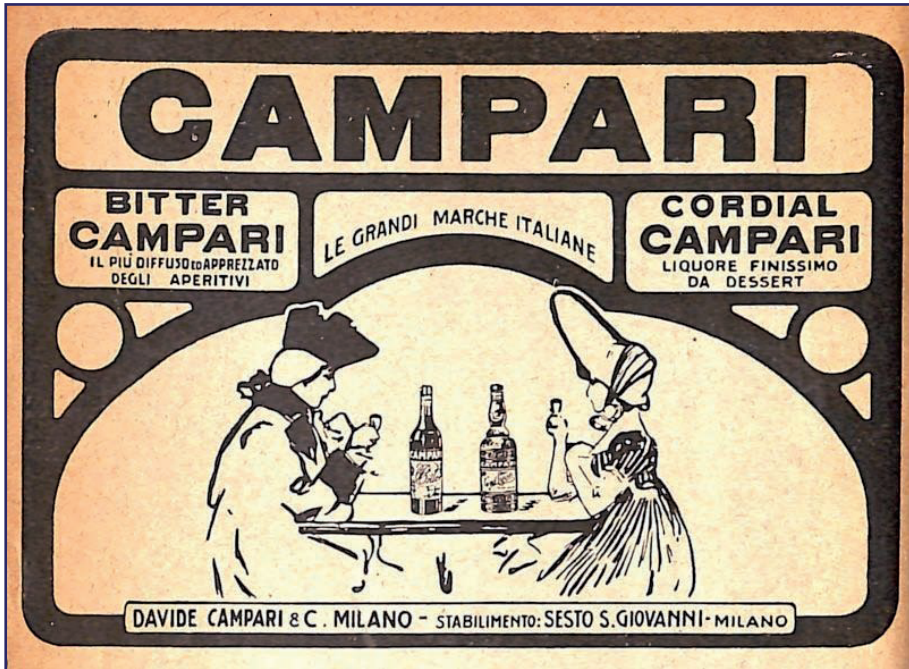


Figura 4. Pubblicità del Bitter Campari, Almanacco della donna italiana, 1922

ha invece scelto di privilegiare il tema del bere pubblicando le immagini di un'importante collezione di vasellame tra cui spicca la rinomata Olpe Chigi.

La Biblioteca di Storia Moderna e Contemporanea ha infine contribuito a Europeana fornendo una selezione del fondo dei Bandi della Repubblica Romana che, attraverso calmieri e ordinanze municipali, ricostruisce le dinamiche del commercio del cibo nella metà dell'Ottocento.

Perché si è citato Ovidio all'inizio del testo? Perché in conclusione del progetto l'ICCU ha messo in atto una delle più interessanti sinergie di Europeana Food and Drink in occasione del XVII *Certamen Ovidianum Sulmonense*, la famosa competizione riservata agli studenti liceali di tutta Europa che ha come oggetto la traduzione di brani dell'opera del poeta Ovidio. Il tema prescelto per quest'anno, in virtù della collaborazione con Europeana Food and Drink, è stato il cibo che ha quindi portato alla selezione di un passo del discorso di Pitagora tratto dal XV libro delle *Metamorfosi*⁶.

⁶ <http://foodanddrinkeurope.eu/certamen-ovidianum-sulmonense-contest-translating-ovids-work/>.



Figura 5. Pittore Chigi, Olpe Chigi, 640 a.C.]

Europeana Food and Drink non ha disatteso le aspettative: rispetto ai precedenti progetti volti ad alimentare Europeana ha avuto un approccio più dinamico che, superando alcune difficoltà iniziali, ha dimostrato come la politica europea volta a favorire il riuso dei milioni di risorse digitalizzate prodotte dalle istituzioni culturali degli Stati Membri sia una strada realmente percorribile e soprattutto portatrice di innovazione.

L'ultima consultazione dei siti Web è avvenuta nel mese di dicembre 2016.