



Stefano Mazzotti

COLOPHON

Graphie - Rivista trimestrale di Arte e Letteratura
Anno XIII, numero 55, 2011. Registrata presso la
Cancelleria del Tribunale di Forlì col n. 29/98 del
23.11.1998.

Direttore Responsabile
Massimo Maisetti

Editore
IL VICOLO - Divisione Libri
Vicolo Carbonari, 10 - 47521 Cesena (FC)
e-mail: editore@ilvicolo.com

Redazione
Via Carbonari, 16 - 47521 Cesena (FC)

Tel. 0547 21386 - Fax 0547 27479
(dalle 9 alle 12,30 - dalle 15 alle 19)
http://www.ilvicolo.com
e-mail: graphie@ilvicolo.com

Direttore Letterario
Gianfranco Lauretano

Direttore Artistico
Marisa Zattini

Progetto grafico
Marisa Zattini

Segretaria di Redazione
Elisabetta Ragazzini

Stampa
Modulgrafica Forlivese

Hanno collaborato
Giancarlo Biguzzi, Alberto Mingotti,
Giovanni Ciucci, Laura Raggini,
Franca Mazzei, Gabriella Baldissera,
Andrea Vitali, Vittorio D'Augusta,
Riccardo Belloni, Tonino Guerra,
Michele De Luca, Giuseppe Cordoni,
Corrado Caselli, Francesco Fusari,
Janus.

Tutti i testi che vorrete inviare dovranno
pervenire alla Redazione su CD o via
mail. Il Direttore non si assume alcuna
responsabilità per i contenuti dei testi
eventualmente pubblicati ed informa che
il materiale inviato non verrà restituito.
Le collaborazioni sono tutte gratuite.

Prezzo di copertina € 13,00
Abbonamento ordinario € 45,00
Abbonamento sostenitore € 60,00
Abbonamento onorario € 100,00

Arretrati € 15,00
C/C n. 17806472 intestato a:
IL VICOLO s.a.s. di Augusto
Pompili & c. - Vicolo Carbonari, 10
47521 CESENA (FC)

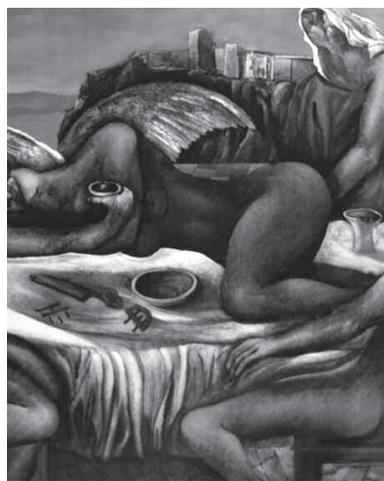
Con il contributo del Comune
di Cesena - Assessorato alla Cultura



Silvia Carnevale Miino

SOMMARIO

- 3 Editoriale
Gianfranco Lauretano
- Monographie**
4 Giancarlo Biguzzi
PANE, AMORE E FANTASIA
5 Alberto Mingotti
Un cibo bello
6 Laura Raggini
CIBUS: oltre la necessità umana
- Mitographie**
8 Janus
MORALE AL XXX SECOLO
- Geographie**
12 Franca Mazzei
Le torte della mamma
14 Gabriella Baldissera
Il grido di un'anoressica
16 Andrea Vitali
*Il vino nella musica
e la musica nella tavola*
- Cibusgraphie**
20 Vittorio D'Augusta
Ricette fantastiche
21 1911 • 2011 - *ARTUSIANAMENTE
del GUSTO & del DIS-GUSTO*
22 Marisa Zattini
SAPERI & SAPORI!
26 Pellegrino Artusi
Alcune norme d'igiene
27 Lorenzo Stecchetti
(alias *Olindo Guerrini*)
28 Speciale
ARTUSIANAMENTE
61 Riccardo Belloni
Acrostico
62 Tonino Guerra
*I "sapori in bocca"
Ricette "di memoria"*
- Cromographie**
65 Marisa Zattini - *"DOPPIO PANICO!"
Metamorphosi*
66 Marisa Zattini
*NODI PONDERALI:
Francesco Somaini*
68 Michele de Luca
ARTE "MADE IN CINA"
70 Giovanni Ciucci
Le fasi del "gusto"
74 Giuseppe Cordoni
*ADRIANO BIMBI
Il corpo del paesaggio:
storia d'una memoria ritrovata*
- Radiographie**
77 Corrado Caselli
Costruì chiese, piantò vigne
- Cinematographie**
80 Francesco Fusari
*CIBUS - tra l'estetica
e la trasfigurazione*
- Tipographie**
82 Libri & Libri
*"Lunga vita ai libri!"
a cura di Marisa Zattini*
- Promographie**
83 POLTRONA FRAU a Cesena
IL VICOLO... non solo Arte



Daniele Masini

del GUSTO & del DIS-GUSTO

Di quanti *gusti* e *disgusti* potremo
parlare, oggi? Di "infiniti"!

Qui vogliamo parlare soprattutto
di *cibo*. L'idea "madre" di questo
progetto è quella di rendere omaggio
ad un grande personaggio romagnolo
qual è PELLEGRINO ARTUSI, nella piena
convinzione che ogni terra dà i suoi
frutti speciali, particolari, unici perché
legati alle proprie radici, all'*humus* dei
luoghi geografici.

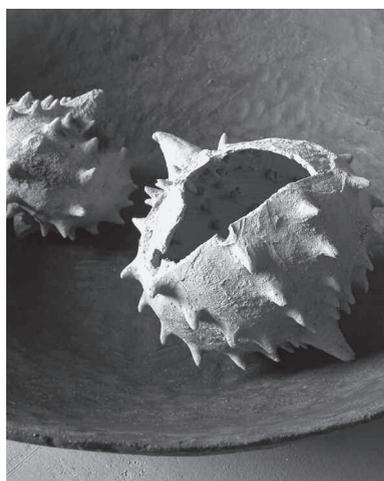
Dire del *gusto* e del *disgusto* è un
po' come voler parlare dell'acqua di
fiume che sa di dolce e di salato. Perché
contempla e presuppone una densità
variegata di sostanze. Ho sempre creduto
nella convergenza dei linguaggi artistici
anche se ogni campo condensa le sue
precipue qualità su precisi piani
individuabili che sembrano essere
pienamente compiuti in sé, nei propri
limiti e nei propri confini. L'arte
culinaria che affrontiamo oggi si offre
ad uno sguardo ampio e ramificato che
spazia, nell'arte, dalla pittura alla
fotografia, dalla scultura alla ceramica,
dalle installazioni alla cinematografia,
dalle riflessioni psicoanalitiche alle
digressioni storiche per ritornare poi,
come in un immenso *Ouroboros*, all'idea
matrice: il *Ricettario di Pellegrino Artusi*.

Un ricettario antesignano, codificazione
culturale di "mangiare della cucina di
casa".

Insomma, di storie di cibo non solo
della nostra Romagna di inizio secolo,
ma dell'Italia tutta, per ritrovare storia,
cultura, qualità, identità e tradizione e
che merita più che mai di essere
ricordato nell'anno dei festeggiamenti
del 150° dell'Unità d'Italia.

Un mosaico straordinario che lo
contraddistingue e lo rende davvero
unico, nel mondo!

Marisa Zattini



Ana Cecilia Hillar



Paola Campidelli



Vincenzo Baldini

EDITORIALE

La riflessione sul cibo, l'arte gastronomica, le raccolte, classificazioni, collezioni di ricette culinarie dimostrano, ancora una volta, una sola cosa: che nell'essere umano l'istinto non esiste e quanto il discorso su cosa sia "naturale" e cosa no sia scivoloso e difficilmente affrontabile. Cosa potremmo infatti trovare di più istintivo e naturale del bisogno di cibarsi? Perché ci arroveliamo tanto a riflettere sul modo giusto di mangiare, sull'accostamento di sapori, di odori e perfino di colori nei piatti da ristorante o da cucina casalinga, se alla fine ciò che sarebbe importante è soddisfare al bisogno di nutrirsi e risolvere la fame? Risposta semplice: perché siamo così; ciò che è istintivo non ci basta, non fa per noi, non è alla nostra altezza. Anche la questione del cibo è un argomento di tipo culturale, che ha a che fare con la ragione più che con gli umori, e dimostra, anch'essa, che l'istinto dell'uomo è la cultura. Come l'umanità non è divisa per "razze" biologiche (autentica stupidata che ha però provocato in passato e talvolta anche nel presente disastri difficilmente rimediabili), ma per gruppi culturali, religiosi e politici, così essa è anche culturalmente distinta per "razze" gastro-

nomiche. Lo sappiamo bene, e centinaia di testi letterari di narrativa e persino di poesia ce lo hanno confermato: i sapori e gli odori del cibo risvegliano in noi nostalgie, ricordi, identificazioni con un certo popolo, una terra precisa, un'appartenenza. Altroché mero riempirsi la pancia!

Il fattore culturale che riguarda il cibo è così spiccato che ciò che mangiamo per davvero, da una parte, ci spinge a precisare la nostra identità, aderendo a coloro che mangiano le nostre stesse cose, dall'altra ci divide da chi mangia cose diverse. Appartiene a tutti l'esperienza di considerare schifose certi piatti che per altre etnie culinarie sono prelibatezze, e "puzze" certi "profumi" che persone di diversa provenienza sono forieri perfino di commozione e, naturalmente, scatenamento di acquoline. La cosa oggi, poi, sta crescendo in modo esponenziale.

Ormai chi vuole invitare amici o conoscenti o colleghi di lavoro ad una serata insieme, invita sempre a una "mangiata". Rarissime sono le eccezioni di chi invita gli altri, ad esempio, a vedere un film, ad ascoltare musica, a parlare - figuriamoci! - di un libro. Ogni occasione è buona per trovarsi a mangiare. Ed è ormai evidente

che in molte zone, come la regione da cui stiamo scrivendo, la cosa più sacra è proprio il cibo, al cui culto si dedicano letteralmente schiere di fedeli, per il resto digiuni di qualsiasi altra divinità. Vero è anche che tra i primi passi di una neonata - e ancora da costruire - identità nazionale, ci fu proprio la riflessione sul cibo di cui un genio come PELLEGRINO ARTUSI gettò le basi di cui ancora oggi usufruiamo per sentirci, almeno sul cibo, figli di una indiscussa civiltà comune.

Gianfranco Lauretano