



CITTÀ DI CASTELLANZA

PROVINCIA DI VARESE

www.comune.castellanza.va.it

e-mail: comune@comune.castellanza.va.it



ACADEMIA BARILLA

Accademia Barilla ha come obiettivi difendere e tutelare i prodotti alimentari italiani dalle contraffazioni delle denominazioni e dei marchi originali, promuovere e diffondere la conoscenza dei prodotti e della cucina italiana tradizionale e regionale, sviluppare e sostenere la Gastronomia Italiana con investimenti nel settore della ristorazione (www.academiabarilla.it)

La Biblioteca Gastronomica

Situata a Parma e aperta al pubblico, la Biblioteca Gastronomica di Accademia Barilla è accessibile anche online per fornire ai nostri utenti un viaggio nell'editoria alimentare che spazia dai ricettari generali e tematici alla storia e cultura del cibo, attraverso oltre 12.000 volumi

Nel maggio del 2004 veniva inaugurata Accademia Barilla. Apriva così i battenti un centro internazionale dedicato a promuovere, difendere e sviluppare l'arte della Gastronomia Italiana. Ad un anno di distanza, nel 2005, Accademia Barilla apriva al pubblico uno strumento indispensabile per la sua missione: la Biblioteca Gastronomica Accademia Barilla, collezione unica al mondo di testi legati all'Arte della Gastronomia, a disposizione di studiosi e appassionati con oltre 12.000 volumi a tema gastronomico e alimentare.

La Biblioteca comprende una ricchissima raccolta di testi specializzati in materia di storia dell'alimentazione e gastronomia, volumi datati a partire dal XVI secolo fino ai nostri giorni, costantemente ampliata attraverso acquisizioni mirate nell'editoria contemporanea e scelte integrazioni al nucleo storico.

Migliaia di volumi a disposizione del pubblico

Gli appassionati di cucina e gastronomia possono disporre di oltre 12.000 volumi, dal XVI secolo ad oggi, suddivisi in migliaia di sezioni tematiche tra cui si segnalano, per completezza e varietà, le voci pasta, verdura, dolci, pane, cacciagione, frutta, pesce, formaggi, vino. Specifiche sezioni sono riferite alla storia e alla cultura del cibo, i trattati gastronomici storici, ai ricettari dei grandi chef, agli interessi culinari di uomini famosi, ai problemi dietetici, alle materie prime alimentari ed al loro corretto utilizzo nonché alle cucine regionali italiane e a quelle internazionali. L'Emeroteca conta oltre 40 riviste specializzate con le collezioni praticamente complete.

Si tratta di un patrimonio culturale importante, uno strumento prezioso per il ristoratore che vuole erudirsi, fare ricerca o, più semplicemente, scoprire ricette nuove o antiche, e assolutamente fondamentale per tutti i frequentatori dei corsi di Accademia Barilla. Consultabile in loco o sul web grazie alla firma di una apposita convenzione con il Comune di Parma, stipulata il 28 maggio 2004, la Biblioteca Gastronomica è inoltre inserita nel Sistema Bibliotecario Nazionale. Questa convenzione, oltre ad arricchire il territorio con una raccolta unica al mondo, consente a chiunque lo desideri, una consultazione semplice ed immediata via web: basta entrare nel Sistema Bibliotecario Parmense digitando:

<http://opacsol.unipr.it> e alla voce "Biblioteca" selezionare Biblioteca Gastronomica Academia Barilla.

È possibile effettuare la ricerca per autore, titolo, oppure immettendo nella casella a ricerca libera una parola chiave: compariranno tutte le opere presenti nel catalogo della Biblioteca di Academia, la cui consultazione potrà essere prenotata ed effettuata presso l'accogliente sede della biblioteca, nel cuore del Barilla Center, a pochi minuti dal centro storico di Parma.

I volumi, per la loro rarità, e poiché perlopiù fuori catalogo, non sono ammessi al prestito.

I menù storici – I menù di Livio Cerini di Castegnate

Academia Barilla, ambasciatore della cucina e della cultura gastronomica italiana nel mondo, ha voluto affiancare, alla ricchissima biblioteca e alla raccolta di antiche stampe a tema gastronomico, una notevole collezione di menu, costituita, nel corso di una vita, dall'Accademico della Cucina conte Livio Cerini di Castegnate e dalla moglie, Signora Wilma. Degli oltre 5.000 esemplari del XIX e XX secolo, ricordiamo gli oltre duemila pezzi dedicati alla cucina italiana, di cui presentiamo qui una accurata selezione. Lo straordinario livello qualitativo della collezione, completamente riordinata secondo un articolato sistema di classificazione tematica, ne consentirà l'uso come testimoni colti e curiosi della gastronomia italiana e dei suoi impareggiabili prodotti tipici. Dietro ai sapori e agli aromi del convivio, si nascondono infiniti significati: una trama fitta di simboli e linguaggi che costituiscono il variegato panorama della scienza gastronomica.

E il termine convivio rimanda etimologicamente al latino "cum vivere", vivere insieme. Così mangiare insieme è un modo per trasformare il gesto nutrizionale in un fatto culturale. E i menu ne sono i testimoni, muti ma eloquenti, affascinanti ed evocativi.

Il menu – da non confondere con la lista dei piatti proposti nelle trattorie e nei ristoranti, che ha origini ben più remote – è figlio di una "rivoluzione": intorno al 1810 il "Servizio alla Francese" con tutte le vivande già presenti in tavola, viene progressivamente sostituito dal "Servizio alla Russa" che fa giungere, in studiata successione, sulla tavola libera, le varie "portate", servite in porzioni direttamente dai camerieri. Una novità che non suscita l'entusiasmo dei cuochi, ma che, grazie all'adozione da parte della diplomazia internazionale, sarà destinata dopo la metà del secolo a soppiantare le antiche usanze. Per consentire al commensale del pranzo o della cena, di "regolarsi" dal principio, vede la luce il menu, semplice cartoncino con l'indicazione della successione delle portate, destinato col tempo ad arricchirsi degli abbinamenti dei vini e di illustrazioni di grandi artisti, divenendo, magari con la raccolta della firma di qualche personaggio famoso, un "souvenir" dell'importante occasione.

(Fonte: www.academiabarilla.it)