

Garum a Roma. Il museo e biblioteca della cucina italiana

In un antico palazzo un'immensa collezione di libri e strumenti gastronomici. 3.000 volumi originali, sorbettiere d'epoca e tortiere ottocentesche. E il primo ricettario illustrato

Carolina Pozzi Editor di CiboToday 02 maggio 2023 07:55

Il bibliomuseo Garum di Roma non è nuovissimo. È aperto infatti dal 2019, benché l'inaugurazione ufficiale sia avvenuta nella primavera del 2022, appena dopo la crisi pandemica. Dietro la curvilinea facciata barocca dell'ex Monastero dei Padri Olivetani - proprietari della sede - ci sono due piani zeppi di volumi dedicati alla gastronomia degli ultimi cinque secoli, oltre a un assortimento di strumenti di cucina di ogni tipo. Siamo a due passi dal Circo Massimo, dove lo chef e collezionista Rossano Boscolo ha trovato il luogo ideale per mostrare una raccolta preziosa, unica e piena anche di rarità e pezzi introvabili.

Garum. Come è nato il museo

Lo chef e pasticcere di Chioggia (classe 1956) ha iniziato oltre quarant'anni fa, in parallelo ai primi passi in cucina, a raccogliere libri e documenti che fossero testimonianza delle radici dell'arte culinaria. Volumi antichi e ricettari più recenti, oltre a una collezione di oggetti di uso domestico e professionale. "Per anni li ha esposti nella sua accademia di cucina a Tuscania", spiega Matteo Ghirighini, direttore con un passato da libraio "ma ha sempre desiderato aprire la collezione al pubblico per rendere accessibile questo patrimonio piuttosto unico". Sono nati così la fondazione Rossano Boscolo Sesillo e poi il museo vero e proprio, al quale è stato dato il nome della salsa fermentata di pesce preparata nell'Antica Roma (non troppo dissimile, pensandoci bene, a certe sperimentazioni moderne). Per visitarlo? Non è propriamente aperto al pubblico ma basta chiamare, prendere un appuntamento, e prepararsi a una passeggiata nel passato della gastronomia.

Le collezioni di strumenti antichi

Al piano terra, allestita in una serie di vetrine che circondano un'intera sala, c'è la raccolta di strumentazioni, utilizzate nei secoli per l'alta cucina e la pasticceria, ma anche per fare il cioccolato, il pane, o preparare pasti casalinghi. Dagli stampi per il gelato degli inizi del Seicento (si faceva già allora!) alle cucine a gas degli anni '50; dalle brocche toscane ottocentesche alle prime macchine per tirare la sfoglia, poi decine e decine di tortiere, per arrivare alle bellissime pentole di design di qualche decennio fa. "Ma ci sono oggetti anche un po' romantici, come il primo giocattolo per bambini a tema cucina, prodotto a Ravensburg nel 1898. Ne abbiamo un esemplare perfetto, ancora nella sua confezione originale", commenta Ghirighini. Il pezzo più raro? Potremmo citare lo stampo per sorbetti del 1653. Quello più insolito? Forse la grossa macchina "pelamele" del 1930. Non tutte le invenzioni del passato, in effetti, si sono rivelate ugualmente brillanti.

Strumenti di cucina della collezione Garum

Tortiere d'epoca dalla collezione Garum

Il primo gioco per bambini di cucina, 1898, collezione Garum

Mezzine, ovvero brocche toscane, del 1800, collezione Garum

Pentola per cottura a bagno maria, 1800 circa, collezione Garum

Pentole e strumenti di cucina, collezione Garum

Sorbettiera francese 1700, collezione Garum

Stampo per sorbetto, 1653, collezione Garum

La biblioteca del Garum

Al primo piano è custodito il nucleo di volumi che conta più di 3.000 pezzi; moltissimi esposti in teche e vetrine e altri raccolti in un archivio consultabile su prenotazione. "La collezione è nata per passione, dal primo Grand Livre des Pâtisseries et des Confiseurs di Urban Dubois del 1883. D'altronde Boscolo è un grande pasticcere. Poi si è sviluppata in maniera più ragionata, comprando pubblicazioni e ricettari che raccontano l'evoluzione della cucina dai primi del Cinquecento a oggi" precisa il direttore. "I nostri volumi sono tutti originali e tanti sono prime stampe".

I volumi della collezione Garum

L'opera illustrata del Platina, 1570, collezione Garum

La prima edizione de L'arte di mangiar bene di Pellegrino Artusi nella collezione Garum

Un trattato di pasticceria della collezione Garum

Vetrina con i volumi della collezione Garum

Volumi antichi del Garum

Da una delle più antiche versioni del De honesta voluptate et valetudine del Platina - il primo libro di cucina ad essere distribuito in Italia - a Il Cuoco Letterato di Bartolomeo Scappi: il primo ricettario illustrato che sia mai stato dato alle stampe,

Garum a Roma. Il museo e biblioteca della cucina italiana

del 1570. Poi una rarissima prima edizione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del padre della gastronomia italiana moderna Pellegrino Artusi, oltre a una raccolta di ricettari domestici e diari privati. "In uno di questi abbiamo fatto una scoperta inaspettata: una ricetta del tiramisù precedente a quelle che conosciamo, che risalgono agli anni '60. Né veneta, né friulana: addirittura toscana". Un museo che racconta la storia ma che continua a evolvere, come ha fatto con la recente acquisizione di un grosso numero di menu d'epoca, oggetto di una mostra dedicata il prossimo autunno. Una chicca? Ci saranno anche i menu originali dell'ultima cena sul Titanic.

Garum. Biblioteca e Museo della Cucina

Via dei Cerchi, 87 - Roma

3913846470

Ricevi la nostra Newsletter

L'unico modo per non perderti nulla sulle novità, le anticipazioni, i consigli, le notizie e le esperienze gastronomiche suggerite da Cibotoday. Ogni mattina nella vostra e-mail.

Indirizzo e-mail*

Ho letto e accettato i termini del servizio e le condizioni sulla privacy

© Riproduzione riservata



Garum a Roma. Il museo e biblioteca della cucina italiana



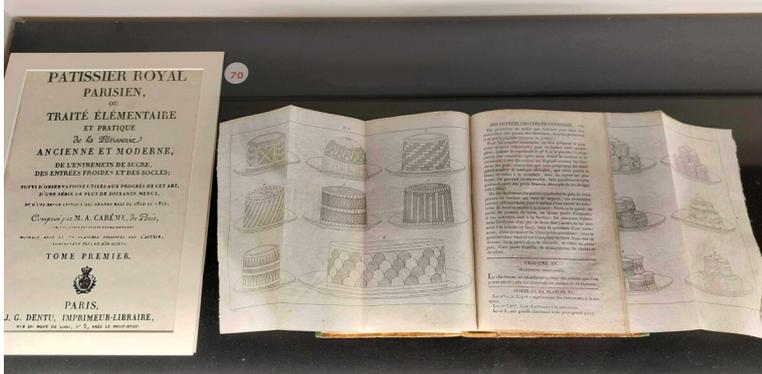
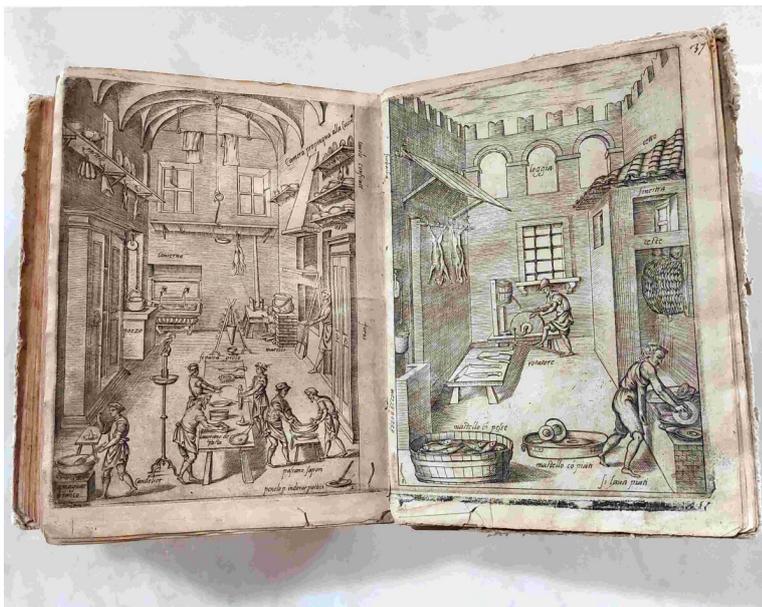
Garum a Roma. Il museo e biblioteca della cucina italiana



Garum a Roma. Il museo e biblioteca della cucina italiana



Garum a Roma. Il museo e biblioteca della cucina italiana



Garum a Roma. Il museo e biblioteca della cucina italiana

