

**Zeitschrift:** Arbido  
**Herausgeber:** Verein Schweizerischer Archivarinnen und Archivare; Bibliothek Information Schweiz  
**Band:** 18 (2003)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Fondation B.IN.G. : Bibliothèque internationale de gastronomie  
**Autor:** Lenzi, Marta  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-769925>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Salita dei Frati di Lugano

Die Bibliothek «Salita dei Frati» in Lugano ist eine private Bibliothek, die 1980 von der Associazione biblioteca Salita dei Frati öffentlich zugänglich gemacht wurde. Gegründet wurde sie 1653. Der Bestand von rund 110 000 Bänden setzt sich hauptsächlich aus Werken zu Religion, Literatur, Kunst- und Lokalgeschichte zusammen. Bis heute ist nur ein kleiner Teil im Katalog des Sistema Bibliotecario Ticinese online zugänglich.

La bibliothèque «Salita dei Frati» à Lugano est une bibliothèque privée, ouverte au public en 1980 par l'Associazione biblioteca Salita dei Frati. Elle fut fondée en 1653. Les principaux domaines des fonds de 110 000 volumes sont: la religion, la littérature, l'histoire de l'art et l'histoire locale. Seule une petite partie est, à l'heure actuelle, accessible dans le catalogue en ligne du Sistema Bibliotecario Ticinese.

Abstracts

Bibliotecario Ticinese (SBT), di cui fanno parte circa 60 istituti, quasi tutti gestiti dal cantone. Tutte le opere acquisite dopo tale data sono presenti nel catalogo in rete consultabile all'indirizzo Internet [www.sbt.ti.ch](http://www.sbt.ti.ch). Le notizie riguardanti le opere entrate in biblioteca tra il 1995 e il 2001 sono state tra-

sferite nel mese di maggio 2002 dalla precedente base informatica locale al catalogo collettivo del Sbt. A fine dicembre 2002 le notizie bibliografiche riguardanti libri della Biblioteca Salita dei Frati erano 17 298. Il resto del fondo librario, la maggior parte quindi, è come prima, accessibile solo attra-

verso il vecchio schedario dattiloscritto e in parte ancora manoscritto. L'utente deve quindi sapere che, riguardo alla nostra biblioteca come nel caso di altre biblioteche storiche svizzere, alla risposta negativa del catalogo in linea non corrisponde necessariamente un vuoto sullo scaffale. Intenzione del Comitato dell'Associazione Biblioteca Salita dei Frati e della Regione dei Capuccini della Svizzera italiana è di continuare con la ricatalogazione del fondo antico, in modo da rendere sempre più facilmente fruibile all'utente il patrimonio della biblioteca. ■

### contact:

E-mail: [luciana.pedroia@ti.ch](mailto:luciana.pedroia@ti.ch)

## Dossier «Ticino»

# Fondation B.IN.G.: Bibliothèque Internationale de Gastronomie

### ■ Marta Lenzi

Bibliotecaria  
Fondation B.IN.G.  
Bibliothèque Internationale  
de Gastronomie  
Sorengo

**N**el 1992 per iniziativa di Orazio Bagnasco (1927–1999) è nata a Sorengo la Fondation B.IN.G., Bibliothèque Internationale de Gastronomie, composta da circa 4500 libri a stampa e manoscritti compresi tra il 13. mo e il 19. mo secolo, nelle lingue italiana, latina, francese, inglese, tedesca, spagnola, portoghese, olandese, svedese.

La gastronomia è intesa in una accezione molto ampliata, comprendendo testi di dietetica, igiene, agricoltura, galateo, feste e banchetti.

L'attività culturale della B.IN.G. si esprime in diversi settori: la valorizzazione e l'incremento del proprio patrimonio librario, la catalogazione del medesimo su base informatica, l'accesso alla conoscenza e allo studio degli esemplari librari al mondo degli esperti, mediante l'apertura di una sala di lettura presso la sede della Bibliote-

ca, la diffusione di tale collezione mediante la collaborazione con numerosi istituti di cultura nell'organizzazione di mostre, conferenze, dibattiti, collaborazione con riviste specializzate, e infine l'iniziativa nel campo editoriale.

Quest'ultima attività ha portato nel 1994 alla pubblicazione del «Catalogo del Fondo Italiano e Latino delle Opere di gastronomia Sec. XIV–XIX». L'Opera, realizzata con il contributo della BSI, è uno strumento del tutto innovativo nel campo delle bibliografie specializzate. Il catalogo consta di 3 volumi: i primi due recanti le schede delle opere a stampa e dei manoscritti, e l'ultimo recante undici indici elaborati sul materiale bibliografico della Fondation, cui fanno da complemento altri due indici elaborati sulla base della comparazione della documentazione della collezione B.IN.G. con quella desunta dalla letteratura specializzata e dai repertori bibliografici. Il tutto corredato da 15 grafici.

La B.IN.G. vanta alcuni fra i più interessanti manoscritti della materia, quali un *Tacuinum sanitatis* splendidamente miniato del 15. mo secolo; alcuni ricettari medievali, quali l'*Anonimo Meridionale*, manoscritto del 14–15. mo secolo, e il *Registrum*

*coquine* di Johannes de Bockenheim, cuoco di Papa Martino V, manoscritto del 15. mo secolo.

Tra i libri a stampa di grande rilievo è l'esemplare, unico, del 15. mo secolo recante l'*Ordine de le imbandisone*, menu del pranzo di nozze di Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza; numerose edizioni del Platina, fra cui l'incunabolo della sua prima edizione (1475), recante una interessante e coeva nota manoscritta che cita il patronimico Rubro Comensi del celebre cuoco Martino.

Grazie alla sala di lettura, aperta su appuntamento, molti studiosi e laureandi possono portare a termine lavori di ricerca, impossibili altrove. Lo studioso, oltre alla possibilità di consultare il testo originale o la copia anastatica, può usufruire di tutto il lavoro di catalogazione della Biblioteca attraverso un terminale collegato in parte al sistema operativo della Fondation e analizzare diverse immagini già archiviate su CD.

Grazie agli studi compiuti dall'equipe della Fondation B.IN.G. sono state fatte scoperte molto interessanti non solo a livello gastronomico, ma a livello storico in generale: prima fra tutti la conferma che il famoso cuoco *Maestro Martino* (il cui più im-

## Fondation B.IN.G.

Die B.IN.G. in Sorengo enthält eine interessante Sammlung von Werken aus dem 12. bis 19. Jh. Indem sie ihre Schätze immer wieder präsentiert und sie für internationale Ausstellungen und die Forschung zur Verfügung stellt, ist die B.IN.G. eine wichtige Promotorin kultureller Aktivitäten. Einige der interessantesten Manuskripte, Inkunabeln oder späteren Drucke geben einen Überblick über mehrere Jahrhunderte Mode und Geschmack. Beschrieben werden Bankette, Rezepte und Sitten, die Gastronomie von Päpsten und Herrschern, die Diätetik und vieles mehr.

*Une collection intéressante d'œuvres du XII au XIX siècle constitue les fonds de la Fondation B.IN.G., Bibliothèque Internationale de Gastronomie à Sorengo. Par la mise en valeur de son patrimoine et par sa participation à des expositions internationales, aux études et à la recherche gastronomique, la B.IN.G. est une promotrice de diverses activités culturelles. Quelques-uns des manuscrits, des incunables et des livres imprimés plus récents permettent de récupérer des siècles d'histoire du costume et des goûts. La gastronomie au service des papes et des souverains, la description des banquets, des recettes, les maîtres de cuisine, les bonnes manières, la diététique et autres sont les protagonistes de ces textes.*

Abstracts

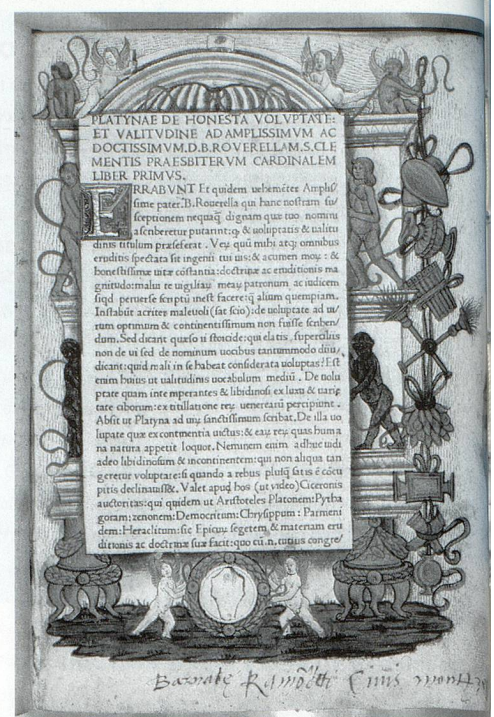
portante manoscritto è conservato presso la Library of Congress di Washington), ritenuto per oltre cinquecento anni di Como, è invece un Ticinese, più precisamente originario della Valle di Blenio.

Attraverso i testi conservati alla B.IN.G. si ripercorrono secoli di storia con cambiamenti di costume e di gusti: la gastronomia, con i suoi maestri e i suoi strumenti, si è sempre adeguata ai cambiamenti della società, interpretandoli di volta in volta in base alle nuove esigenze. I testi del '500, ad esempio, testimoniano un'esplosione di ricchezza di idee che porterà a una cucina fantastica sino a tutto il '600. È il periodo del banchetto-spettacolo, con i diversi «ufficiali» della tavola, tra cui il più spettacolare era il *Trinciante*, il cui compito era quello di tagliare artisticamente le vivande. Più specificatamente il trinciante all'italiana doveva tagliare le vivande in aria. La forza fisica era una qualità essenziale, perché costui doveva essere in grado di sostenere con la mano sinistra distesa e alzata all'altezza

della spalla persino un maialino e, con il coltello impugnato nella destra, affettarne le carni facendo cadere i pezzi direttamente nel piatto.

E ancora, sfogliando le pagine di questi testi antichi, si può scoprire cosa si mangiava e si beveva alla corte inglese di Enrico VIII o Elisabetta I, o quali erano i cibi preferiti durante i banchetti di Luigi XV; cosa amavano mangiare i papi nei diversi secoli o come curare certe malattie con le erbe secondo le ricette antiche.

Negli ultimi anni l'attività della B.IN.G. all'estero si è molto intensificata. Si è instaurata una ottima collaborazione con il Salon International du Livre Gourmand di Perigueux, dove già nel Novembre '98 una piccola parte dei testi della B.IN.G. è stata esposta e dove all'edizione del 2000 è stato dato un premio alla memoria dell'Ing. Bagnasco per il ruolo fondamentale ormai svolto dalla B.IN.G. a livello internazionale. La Fiera di Perigueux, organizzata dall'ICR, International CookBook Revue, è la più



Platina, De honesta voluptate et valetudine, Venezia, L. de Aquila – S. Umbro, 1475.

Fonte: Fondation B.IN.G., Sorengo.

grande fiera internazionale del settore, a cui partecipano editori di tutto il mondo; l'inverno scorso la B.IN.G. ha partecipato a una importante mostra che si è tenuta a Parigi in collaborazione con la Bibliothèque Nationale de France, e in particolare con la Bibliothèque de l'Arsenal, che ha un ricco fondo di testi di gastronomia.

In fine, la primavera scorsa, la B.IN.G. ha partecipato alla realizzazione di una mostra a Milano, in collaborazione con la BSI e la Fondazione delle arti e dei mestieri, sulla figura del cuoco e il suo evolversi nei tempi. ■

### contact:

E-mail: [obagnasco@swissonline.ch](mailto:obagnasco@swissonline.ch)

Anzeige

## Texte schnell und einfach kategorisieren und analysieren mit LexiQuest

// LexiQuest basiert auf linguistischer Technologie und findet Konzepte und Beziehungen zwischen diesen Konzepten in Dokumenten.

// LexiQuest entdeckt die wichtigen Informationen in der Textflut von Datenbanken, Internet und E-Mails.

// LexiQuest kann unterschiedlichste Datenquellen analysieren und dabei 250'000 Textseiten pro Stunde verarbeiten.

// LexiQuest ist weltweit erfolgreich im Einsatz und in mehreren Sprachen zuhause.

### LexiQuest

LexiQuest ist ein Tool von SPSS - The industry leader in comprehensive data mining technology and analytic applications for enhanced decision making.

Gerne zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten von LexiQuest persönlich, rufen Sie uns unverbindlich an unter:

Telefon 01 266 90 30

**SPSS®**

[www.spss.ch](http://www.spss.ch)  
[www.spss.com/lexiquest/](http://www.spss.com/lexiquest/)