

Una biblioteca nel deserto

Lo strano destino della collezione gastronomica di Orazio Bagnasco. Scomparsa dai *radar* per una decina d'anni, riemerge oggi in Qatar.



di Pietro Montorfani

In alto:
il Museo di Arte Islamica di Doha, capitale del Qatar, dove si conservano oggi i preziosi libri della Biblioteca internazionale di gastronomia di Sorengo.

C'era una volta, in una lussuosa villa su una collina nei dintorni di Lugano, una meravigliosa biblioteca... Questa storia potrebbe iniziare anche così, in toni fiabeschi e misteriosi, tanto più se pensiamo alla destinazione finale, tra le dune dei deserti d'Arabia. Manoscritti e libri a stampa, a volte persino intere biblioteche, conoscono infatti esperienze insolite: nascono in un preciso orizzonte geografico e temporale, ci rimangono magari per qualche anno o qualche secolo, poi il turbine della storia li porta in giro per il mondo e riemergono a migliaia di chilometri di distanza senza troppo preavviso. Tutto iniziò a Sorengo nei primi anni Ottanta, quando l'imprenditore e ingegnere italiano Orazio Bagnasco, uno dei protagonisti dell'alta finanza nella seconda metà del XX secolo, inaugurò una collezione privata di testi antichi e moderni che sarebbe divenuta celebre come BING: la Bibliothèque internationale de gastronomie,

gestita dal 1992 dall'omonima fondazione. Nota prima di allora soltanto a pochi studiosi, la BING si fece conoscere al grande pubblico nel 1994 con la pubblicazione di un sontuoso catalogo, al quale avevano collaborato i principali esperti nell'ambito della storia gastronomica, della cultura libraria e della paleografia, non senza un precoce occhio di riguardo anche per le questioni della catalogazione informatica.

Il mondo degli studiosi e dei collezionisti poté così prendere consapevolezza per la prima volta del valore assoluto di quella biblioteca, che contava qualcosa come 77 manoscritti medievali (molti dei quali miniati) e oltre 2'000 opere a stampa, tutti di argomento affine alla cultura gastronomica, intesa nell'accezione più ampia del termine: dal *Tacuinum Sanitatis* del medico arabo Ibn Butlan al *Registrum coquine* di Johannes Bockenheim, dal *Libreto de tute le cosse che se magnano* di Michele Savonarola al *Refugio de povero gentilhuo-*

Il *Tacuinum Sanitatis* del medico arabo Ibn Butlan, manoscritto miniato del XV secolo acquistato da Orazio Bagnasco per la sua biblioteca, ora a Doha.

mo di Giovan Francesco Colle. Tutto questo ben prima che il tema diventasse di moda, con una trentina di anni di anticipo sul riconoscimento UNESCO alla cucina italiana quale patrimonio mondiale immateriale. Ad animare la biblioteca, fino alla sua definitiva chiusura nel 2013, fu Marta Lenzi, che nel 1991 era stata assunta da Bagnasco con il compito di conservare e divulgare al meglio le collezioni della BING.

Alla scomparsa del collezionista, nel maggio del 1999, la continuità fu garantita dalla Fondazione, dapprima nella sede di Sorengo e in seguito, dopo il 2005, in via Regazzoni a Lugano. Fu in quella fase che, venuto a mancare il fondatore, si attivarono i contatti con potenziali acquirenti, dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e Colorno ai Comuni di Sorengo e Lugano, passando per l'USI e l'Accademia Barilla. Per ragioni finanziarie o di scelte politiche, non se ne fece nulla: nel 2013 la BING chiuse i battenti e la sua collezione libraria sparì dai radar.

Dopo un decennio di silenzio, con i mugugni e i rimpianti che sempre si danno in simili casi, ecco la notizia: Simone Pregnotato, un ricercatore in storia della lingua italiana dell'Università Cattolica di Milano, nel settembre del 2024 identifica due preziosi manoscritti della collezione Bagnasco nel catalogo della biblioteca del Museum of Islamic Art di Doha. Sono state sufficienti poche verifiche per sincerarsi che l'intera BING era stata in effetti acquistata in blocco dalla sceicca Al-Mayassa, per donarla alla rete dei musei nazionali qatarioti.

È possibile parlare oggi, per Lugano, di un'occasione mancata? La proposta di acquisto, a sei zeri, era in effetti molto alta, ma l'investimento sarebbe forse valso la pena in prospettiva futura. Tanto più che la BING si è rivelata cruciale, alla metà degli anni Novanta, per l'identificazione della provenienza ticinese di Maestro Martino, uno dei primi cuochi della storia di cui sia noto il ricettario. Ritenuto fin lì originario di Como, fu soltanto incrociando le postille a un incunabolo di Bartolomeo Platina, posseduto da Bagnasco, con il manoscritto del *De arte coquinaria* conservato alla Biblioteca Civica di Riva del Garda, che fu possibi-



“
È possibile
parlare
oggi, per
Lugano, di
un'occasione
mancata?”

le a Bruno Larioux, Marta Lenzi e Giuseppe Chiesi determinarne i natali in quel di Torre: «Libro de cosina composto et ordinato per lo egregio homo Magistro Martino di Rossi de la valle de Bregna mediolanensis diocessis, descenduto de la villa de Turre». Comasco quindi sì, ma soltanto per appartenenza regionale in senso lato. Di Maestro Martino, delle sue esperienze presso le corti di Francesco Sforza e Gian Giacomo Trivulzio e della sua influenza sulla cultura gastronomica lombarda dei secoli successivi (il suo «brodo lardiero» è citato anche da Torquato Tasso), si tornerà presto a parlare nell'ambito di un progetto promosso da Saporì Ticino. Un piccolo risarcimento, a tanti anni di distanza, per essersi lasciati sfuggire un patrimonio inestimabile. Tutto ciò che l'Europa non conserva, lo salvano gli arabi. Ma è ben magra consolazione.