

**L'anniversario
Pellegrino Artusi
per generazioni
una "Bibbia"
della cucina**

De Min a pagina 15



Domani a Venezia l'Accademia italiana della Cucina celebrerà i 200 anni dalla nascita del grande Pellegrino, autore del monumentale ricettario gastronomico che ha accompagnato intere generazioni di italiani ai fornelli

Artusi una "Bibbia" in cucina

**ERA GENIO E AZIONE
E NON AMAVA
GLI CHEF SOLONI
BOLLANDOLI
"CUOCHI
DA BALDACCHINO"**

LA STORIA

Pellegrino Artusi era romagnolo di nascita e fiorentino di adozione, commerciante e da scapolo doveva affrontare, giorno dopo giorno, il problema del pranzo o della cena, questione risolta solo in tarda età quando riuscì a portarsi in casa la governante Marietta Sabatini e il cuoco Francesco Ruffilli. Ecco allora che la sua cucina di Firenze diventa fervente laboratorio, dove le ricette (475 nella prima edizione, 790 nell'ultima) si provano e riprovano fino alla soddisfazione completa e solo dopo entrano nel libro, "La scienza in cucina e

l'arte di mangiar bene", il grande romanzo della cucina di casa dell'Italia unita, manuale pratico per le famiglie, frutto di un lavoro incessante e quasi febbrile, di vent'anni di esperimenti, cotture, scritture e riscrittura e continui ritocchi, revisioni e arricchimenti.

IL LIBRO

Libro dalla storia clamorosa ("Che assomiglia a quella di Cenerentola" scrisse Artusi stesso), capolavoro figlio di stranezze e coincidenze. Prima di tutto perché l'autore lo pubblicò a sue spese - era benestante, se lo poteva permettere - non avendo trovato editori disposti a stamparlo (forse anche a causa degli insuccessi di due lavori precedenti, uno dedicato ad Ugo Foscolo l'altro a Giuseppe Giusti), e fu un inaspettato e immediato successo (pubblicato nel 1891, nel 1914 era già stato venduto in 80 mila copie, una cifra esagerata per l'epoca) che dura ancora oggi: solo un anno fa alle innumerevoli traduzioni se n'è aggiunta una in giappo-

nese, mentre nel febbraio scorso, ne è uscita un'ennesima, pregevole edizione, per i Classici Bur.

TESTO IN EVOLUZIONE

È stato anche il primo caso di ricettario in divenire: «La vera rivoluzione artusiana sta nell'aver scritto un libro che ad ogni nuova edizione muta, si arricchisce, evolve» dice Alberto Capatti, storico della gastronomia italiana e, assieme a Massimo Montanari, uno dei massimi esperti artusiani. Insomma, un libro che nel tempo si è trasformato, con i lettori diventati essi stessi autori (e ai quali va accreditata buona parte delle 315 formule aggiunte fra la prima edizione e quella definitiva), modalità del tutto inedita, visto che gli anni di cui parliamo, a cavallo fra Ottocento e Novecento, la quota di analfabeti si aggirava di poco sotto al settanta per cento.

Senza contare che "La Scienza in cucina", testo ricco di elementi storici, sociologici, antropologici, e diventata alla fine un classico della letteratura italiana, porta al

successo, alla popolarità e quasi alla venerazione, un autodidatta che invece sognava di farsi ricordare come letterato e finisce per conquistare l'immortalità con un libro di cucina non essendo neppure un cuoco, e a far valere il suo talento di scrittore solo attraverso il sentiero del cibo, e a quel punto quasi senza volerlo.

FARE L'ITALIA

"Fatta l'Italia ora dobbiamo fare gli italiani", proclamò Massimo d'Azeglio: era il 1831 e, trent'anni dopo, Artusi (che curiosamente abitava in una villetta nella piazza fiorentina intitolata proprio al politico e patriota) contribuì da par suo a fare l'Italia, almeno in cucina, realizzando un libro che - caso rarissimo - oggi è conosciuto in tutto il mondo più come "l'Artusi" che con il suo titolo originale, onore che tocca a pochi e grandi, un po' come - per restare in tema - accaduto al "Carapaccio", il nome di un piatto ideato da Giuseppe Cipriani e poi diventato sinonimo di qualunque preparazione che prenda spunto

dalla tecnica che lo rese famoso in tutto il mondo.

L'OMAGGIO

Capatti, primo rettore dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, ex direttore del mensile La Gola e della rivista di Slow Food, presidente della Fondazione Gualtiero Marchesi, sarà domani a Venezia fra i relatori del convegno "La cucina di casa oggi: luoghi e culture", ospitato (con inizio alle 10,30) a Palazzo Franchetti e fortemente voluto dalla delegazione lagunare dell'Accademia Italiana della Cucina per i 200 anni dalla nascita di Artusi,

avvenuta il 4 agosto del 1820, a Forlimpopoli. Si parlerà di "Cucina domestica fra tradizione e buon gusto" (Laila Tentoni, presidente di CasArtusi) e del "Cucinare per gli amici, con gli amici" (Leda Vigliardi Paravia): «Qualcuno dirà che siamo un po' in ritardo - fa sapere Rosa Maria Rossomando Lo Torto della delegazione veneziana e autrice de "La Cucina veneta" - ma ricordo che il convegno si sarebbe dovuto svolgere a marzo. Poi è arrivato il Covid...».

L'ESPERTO

Grande studioso, Capatti - che a Venezia svilupperà uno stimolante tema, "Artusi al supermer-

cato" - è anche l'autore de "Il fantasma della cucina italiana", uscito alla fine del 2019, dove il titolo spiega tutto: «E infatti ne vado fiero - dice - perché sottolinea alla perfezione il ruolo di assente e allo stesso tempo di presente nelle cucine di casa che ha avuto Artusi negli anni con il suo libro». La cucina, da almeno un ventennio, ha imboccato derivate da star system, per la perenne indignazione di molti, a partire dal Grande vecchio della ristorazione italiana, Arrigo Cipriani. E non c'è dubbio che, ascoltando le sue ricorrenti invettive contro i cuochi stellati "pasticcioni e autoreferen-

ziali, nemici della nostra tradizione e del gusto", Artusi si sarebbe divertito un mondo.

Anche perché, ricorda Massimo Montanari - docente di Storia Medioevale all'Università di Bologna, dove insegna Storia dell'Alimentazione -, Artusi non amava i soloni, intenti a far credere che la loro arte fosse tutta genio e perfezione. Non amava quelli che chiamava "cuochi da baldacchino". Per lui la cucina è anche sbagliare e non prendersi troppo sul serio, fra ironia, distacco e leggerezza.

Claudio De Min

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FRONTESPIZIO
La copertina de "L'Arte del mangiar bene" più noto come l'Artusi. A destra, in alto Pellegrino Artusi. Sotto una illustrazione veneziana in una vecchia edizione

La prima edizione venne pubblicata nel 1891

