

Parole a tavola: il centenario di Pellegrino Artusi

L'Italia unita (a tavola)

Il 30 marzo 1911 moriva l'autore de «La scienza in cucina». Le celebrazioni, tra Forlimpopoli e Firenze

Secondo l'illustre e indimenticabile pensiero di Piero Camporesi, erano soprattutto tre i capisaldi della cultura italiana ottocentesca: il Pinocchio di Collodi, il Cuore di De Amicis e *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* di Pellegrino Artusi. I primi due, commentari intellettuali di turno, possono andare anche, ma il terzo, quello forse no. E invece Camporesi aveva proprio ragione a inserire un — e lo chiamiamo così solo per comodità — libro di cucina fra i capisaldi culturali italiani. L'Artusi, di cui ricorre il centenario (Forlimpopoli, 4 agosto 1820 - Firenze, 30 marzo 1911), chiarimolo subito, non è un elenco di ricette, ma un libro che racchiude in sé elementi storici, sociologici e antropologici. La storia è nota, ma la ricordiamo ugualmente. Dopo l'insuccesso di una sua biografia sul Foscolo, l'Artusi, un agiato banchiere prossimo alla pensione, ci provò con un argomento a lui caro, la cucina, e nel giro di pochi mesi si presentò presso la tipografia Landi di Forlimpopoli (la sua città natale, dove oggi sorge «Casa Artusi»), con 475 ricette per far pubblicare a spese proprie le prime mille copie del suo libro. Era il 1891 e il successo arrivò presto. Inaspettato come un fulmine a ciel sereno.

A lui va un grande merito. Quello di aver provato a unificare la cucina italiana (propose un modello di cucina nazionale) per unificare un paese che era ancora disunito. E cco come lo spiegò Camporesi:



«Il testo svolge il civilissimo compito di unire e amalgamare, in cucina prima e poi, a livello d'inconscio collettivo, nelle pieghe insondate della coscienza popolare, l'eterogenea accozzaglia delle genti che solo formalmente si dichiaravano italiane».

Nel 1931, vent'anni dopo la morte dell'Artusi, il numero delle edizioni arrivò a trentadue. Il libro, che nella sua



Il testo

Secondo Piero Camporesi erano tre i capisaldi della cultura italiana dell'800: «Pinocchio» di Collodi, «Cuore» di De Amicis e «La scienza in cucina» di Artusi

versione definitiva riporta quasi ottocento ricette, divenne successivamente non soltanto la bibbia della gastronomia italiana, ma anche uno dei classici della nostra letteratura, grazie alla consacrazione che ne fece Einaudi nel 1970. E visto che gli americani vanno pazzi da sempre per la nostra cucina, Luigi Ballerini, professore di letteratura italiana a Stanford affrontò anche l'arduo compito di tradurlo. Ora il comitato per le celebrazioni del centenario promuove una lunga se-

rie di iniziative. Fra le tante un convegno (30 marzo) di studi artusiani a Firenze con studiosi del calibro di Massimo Montanari, Alberto Capatti, Piero Meldini e con le rivisitazioni della cucina artusiana oggi, fatta da Massimo Bottura. Il 16 marzo si terrà una cena artusiana in occasione dell'Unità d'Italia in varie città italiane, uno spettacolo teatrale, una mostra, un video e un concorso nazionale di cucina. Info: www.pellegrinoartusi.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

