

A UN SECOLO DALLA MORTE L'AUTORE DEL CELEBRE MANUALE DI CUCINA RICORDATO DA UN CONVEGNO E DA UNA SERIE DI INIZIATIVE

Artusi, le ricette per fare l'Italia

di PAOLO PETRONI

Per curiosa coincidenza, di quelle che rendono evidente un senso preciso delle cose, nell'anno delle celebrazioni dei 150 anni dell'Unità d'Italia, sempre in questo mese di marzo, si celebra anche Pellegrino Artusi e il suo celeberrimo manuale di cucina, nel centenario della morte dello scrittore e gastronomo più celebre del nostro Paese, scomparso il 30 marzo 1911 alla bella età di 91 anni.

Per l'occasione si svolgerà un convegno di studi «Artusi100 - Il secolo artusiano» in quattro sessioni, le prime due a Firenze (30-31 marzo) e poi altre due a Forlimpopoli (1-2 aprile), sua città natale in Emilia-Romagna. Nei cinque giorni precedenti il convegno, dal 26 marzo, è stato invece organizzato un pellegrinaggio a piedi lungo il cammino tra Forlimpopoli e Firenze, con soste nei luoghi più significativi.

La sua *Scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, con quella strana, specie al tempo, unione di scienza e arte, uscita nel 1891, era frutto della cultura positivista dell'epoca e dell'amore per la letteratura e la creatività toscana. Ma l'operazione non è come quella della *Commedia*, che diede la sua lingua a tutta la nazione, perché l'Artusi partì invece, sì da una base toscana con tanto di nomi particolari (per esempio, le melanzane sono i «petoncian»), ma cercò anche di studiare le varie cucine regionali italiane per rivisitarle dando loro una sorta di base comune, di minimo comun denominatore, capace di creare una nuova tradizione.

«Nell'operazione dell'Artusi - ha scritto Folco Portinari - era sottintesa un'ambizione non esplicitamente espressa, ma tale da esserne lo snodo: di mettere assieme un qualcosa che potesse apparire come un codice, o quanto meno una sintassi antologica, della cucina italiana. Adesso che l'Italia c'era. Ed è un'impresa che non è riuscita, decorosamente, a nessun altro».

L'Unità non è lontana e già si parla di

«Italietta», quella umbertina di De Pretis, Crispi, Giolitti, impazza il «Ballo Excelsior» che loda le magnifiche sorti progressive del paese e dell'energia elettrica e protagonista diventa la piccola borghesia impiegatizia di Demetrio Pianelli. E il libro con le tante ricette dell'Artusi è la realtà alimentare di quel piccolo, ambizioso mondo, con i suoi inviti all'igiene, ma con l'assenza di qualsiasi attenzione dietetica.

Se leggiamo la sua *Autobiografia* (ultima edizione, Il Saggiatore, 1993) troviamo infatti la parsimonia, se non l'avarizia, l'attenzione a piccoli avvenimenti quotidiani, le vacanze a Montecatini, le epidemie di febbri, la servetta messa incinta da giovane, uno zio canonico, cuochi e domestici tenuti sempre sott'occhio e persino una brutta avventura personale col Passatore, il famoso brigante Pelloni che irruppe in casa Artusi nel 1851, rapinando ogni cosa, che al solo ricordo scambussola ancora il buon vecchio amante della buona tavola, quanto

SCRITTORE E GASTRONOMO



«Scienza in cucina e l'arte del mangiare bene», il suo trattato del 1891, fra cultura positivista e creatività toscana

oculato amministratore del proprio successo.

Nato come commerciante con la passione della critica letteraria, con pubblicazioni, tra l'altro, sul Foscolo e il Giusti, nei venti anni che trascorrono dall'uscita del suo fortunato libro di cucina alla sua morte, Artusi, con le sue esperienze mette su una piccola e prospera industria editoriale, curando personalmente stampa e vendita dei volumi, che raggiungeranno, lui vivo, le 14 edizioni, ognuna con qualche variante e novità per invogliare il compratore.

Quest'anno, al convegno, a sottolinearne la grandezza e l'attualità dell'Artusi ci

penseranno studiosi di storia e cultura dell'alimentazione e linguisti italiani, da Massimo Montanari a Alberto Capatti, da Gian Luigi Beccaria a Giovanna Frosini, passando per Angelo Varni, Piero Meldini, Giuseppe Polimeni, con l'aggiunta di un grande chef, Massimo Bottura, che affronterà la cucina artusiana oggi.

A Forlimpopoli, dove ogni anno si svolge la Festa Artusiana, tutte le piazze, le strade, i vicoli si trasformano in veri e propri percorsi gastronomici, divenendo come quinte teatrali del grande spettacolo de *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*.

