

GASTRONOMIA • Il centenario dello chef-scienziato

Artusi, l'Unità d'Italia con coltello e forchetta

Francesca Angeleri

L'argo ai grandi vecchi in questo inizio di 2011 diviso tra festeggiamenti e funerali nucleari e di guerra. Tra questi ce n'è uno il cui centenario dalla morte è ricorso proprio ieri, mercoledì 30 marzo. Pellegrino Artusi morì a Firenze nel 1911, città scelta e amata, dopo una vita nella quale, con successo, fece molte cose. Studiò in seminario e fu un facoltoso commerciante, sopravvisse anche al famoso bandito il Passatore, ma l'impresa più riuscita è certamente un libro le cui ristampe sono talmente tante che è difficile contarle: *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. L'Artusi non è solo il re incontrastato dei ricettari, consultato da tutti, dalla signora di casa come dal grande chef, in continua ricerca di punti di riferimento.

L'Artusi rappresenta molto di più, a cominciare dalle intenzioni dello stesso autore che scriveva: «Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti...». Concetti che a qualcuno sembreranno primitivi e che per qualcun altro potrebbero essere addirittura lesivi, ma che non possono non suscitare interesse. L'Unità d'Italia armata di coltello e forchetta potrebbe avere un senso. Per lui lo ebbe. Nell'edizione di Einaudi del 1970, il curatore Piero Camporesi sottolineava: «La scienza in cucina ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*».

Di mano in mano, di valigia in valigia, attraversando gli oceani e gli orizzonti degli emigranti, con una potenza quasi televisiva, questo manuale ha diffuso un codice d'identificazione nazionale. Il *metodo* artusiano si radica nella cucina di casa piuttosto che in quella del ristorante. Si nutre più di passione che di professione. Certo, sempre

di *Scienza* si tratta e cucinare è una miscela di genio e ingegneria, ma i dettami di Artusi sono domestici e riconoscibili. Come scrive Massimo Montanari, docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna e presidente del comitato scientifico di Casa Artusi, «la dimensione profondamente umanistica del testo artusiano è quella che manca a molti ricettari odierni, freddi nel rapporto con il lettore, impositivi nel definire ingredienti e mosse». La cucina che ci racconta è semplice,

sana, parsimoniosa e il linguaggio di cui si avvale è pulito, preciso, libero da francesismi e gallicismi imperanti a quei tempi. Dai brodi ai liquori, il ricettario negli anni, per volere dell'autore, si è via via aggiornato. Insperabilmente, le sue linee costitutive si ritrovano oggi in perfetta armonia con l'attuale senso d'essere della moderna gastronomia italiana. Superata la drammatica seduzione della cucina industriale, Artusi siede a tavola con il sano pulito e giusto petriniano. Oggi, come un tempo, alta e bassa cucina ritrovano in questo libro messaggi comuni e obiettivi condivisi. I precetti base sono il rispetto degli ingredienti - un diktat per la cucina d'autore -, la qualità e la stagionalità dei prodotti, la preferenza verso le preparazioni semplici, la pazienza e la sperimentazione in una logica di armonia. Bob Noto, famoso gourmet e grande conoscitore del mondo gastronomico rifletteva su come «la tradizione per essere rispettata deve essere viva. E per rimanere viva deve essere in movimento. Anche in cucina». E qui, stranamente e fortunatamente, il rinnovamento non ha incontrato barriere insormontabili né sembrano esserci lager in costruzione. Insomma, se i tajarin piemontesi non



sono rimasti una colla immangiabile e anche il vitello tonnato ha ceduto a un cuore morbido e rosa, è per merito della flessibilità culturale che anche l'Artusi ha fornito ai suoi discepoli. Forlimpopoli e Firenze lo festeggiano a dovere con mostre, convegni, spettacoli teatrali e addirittura un documentario.

Perché, come scriveva Grazia Deledda «maestro, e paterno e buono, nonché artista e gran signore, fu l'autore del libro rosso: Pellegrino Artusi, di Forlimpopoli».



PELLEGRINO ARTUSI, «LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIARE BENE»