

# L'uomo che unì l'Italia sui fornelli

Cent'anni fa moriva Artusi: mostre e tavolate speciali celebrano il gastronomo romagnolo

**S**appiamo tutti che cosa si festeggia il prossimo 17 marzo, ma anche il 30 è una ricorrenza per l'orgoglio nazionale: cent'anni fa moriva, a 91 anni e dopo una vita saporosamente vissuta, l'uomo che con «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», pubblicato nel 1881, unificò la gastronomia italiana. Forlì e Firenze, le sue città, preparano per Pellegrino Artusi celebrazioni speciali, complete di convegno storico, cene a tema, mostre e pubblicazioni (il programma completo è al sito [www.casaartusi.it](http://www.casaartusi.it)). Ed è il gran ritorno del signore romagnolo coi favoriti, un personaggio bizzarro educato in seminario ma antipapalino, mazziniano e pazzo per i gatti Bianchino e Sibillone, misogino ma devotissimo in modo platonico alla sua cuoca Marietta, alla quale dedicò un panettone (numero 604 nel catalogo delle 790 ricette) «migliore assai del panettone di Milano che si trova in commercio e che richiede poco impazzimento».

Già: Artusi di solito non cucinava in proprio, ma sapeva come si fa. Soprattutto, viaggiava alla ricerca delle specialità di ogni regione, dal presnitz di Trieste (numero 560: «eccovi un altro dolce di *tedescheria*, e come buono!») ai maccheroni con le sarde alla siciliana (numero 88: «di questa minestra vo debitore a una vedova e spiritosa signora il cui marito, siciliano, si divertiva a manipolare alcuni piatti del suo paese»). Il tutto veniva poi tradotto in un toscano sensuale e preciso insieme, parente della lingua colloidiana di «Pinocchio», che visto il successo del libro contribuì a fare l'Italia: 14 edizioni nei primi vent'anni, che per il 1931 erano diventate 32.

Figlio di un mercante di Forlì, il giovane Pellegrino non fu più lo stesso dopo la «notte del Passatore». Siamo nel 1851. Artusi, trentunenne, ha già bazzicato, oltre al seminario di Bertinoro, l'Università di Bologna, dove non si è laureato ma ha incontrato Felice Orsini, il futuro attentatore alla vita di Napoleone III, che all'Osteria dei Tre Re, tra una discus-

sione politica e l'altra, lo ha ribattezzato con sprezzo «mangiamaccheroni». La notte del 25 gennaio, la banda del brigante Stefano Pelloni, il «Passatore», occupa il teatro di Forlì e rastrella come riscatto ai terrorizzati spettatori 40 mila scudi. La stessa sera, la banda fa razzia in casa Artusi. Una delle sorelle di Pellegrino, Geltrude, viene aggredita e non si riprenderà più dallo shock. Il futuro gastronomo decide invece di lasciare la città, e da allora risiede a Firenze, dove frequenta i letterati del Gabinetto Viessieux.

Marco Malvaldi, giallista pisano in cima alle classifiche con il suo «Odore di chiuso» edito da Sellerio, in cui Pellegrino contribuisce alla risoluzione di un delitto, è una gran fonte di aneddoti: «Lo sa come si vendicò dell'epiteto di Orsini? Nel suo libro cita l'episodio, e poi, per passare a un altro argomento, usa una frase di raccordo che è tutta un'allusione all'attività terroristica dell'amico-rivale: «e adesso torniamo a bomba»... Ma sono i suoi eufemismi quelli che mi entusiasmano, il modo in cui dribbla le volgarità. Per mettere all'erta i suoi lettori dagli effetti collaterali dei cavoli, per esempio, ricorre alla mitologia e li definisce «figli di Eolo, dio dei venti». Perché Artusi non si sposò mai? «Era un tipo da servette, da vedove inconsolabili, non un marito. Ma confessò «di non aver mai pagato né picchiato una donna». Con una certa ritrosia, come se fosse una debolezza d'animo». Solo Marietta scalfì quella corazza. E ne ebbe in cambio, in coppia con l'altro cuoco Francesco Ruffilli, i diritti d'autore in eredità.



Pellegrino Artusi (1820-1911)





IGIENE - ECONOMIA - BUON GUSTO

# LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

di **PELLEGRINO ARTUSI**

Da questo lavoro di un maestro  
Storico della cucina sono  
trattate le varie operazioni  
dal far il pane al ripieno.

Ma il che è un dilige  
Ma il che è un dilige  
Primo 1881 25 in un

Terza edizione corretta ed ampliata.



FIRENZE  
ARTHUR SAATCHI EDITORE

**Il capolavoro**

«L'arte di mangiare bene» fu pubblicato per la prima volta nel 1881 e diventò subito un best-seller con 14 edizioni nei primi 20 anni