

L'eredità di Artusi e i cuochi astrusi

■■■ Si avviano stamani gli undici podisti del gusto da Forlimpopoli a Firenze. Sono i pellegrini di messer Pellegrino. Prende il là così il centenario artusiano. Per ricordare l'autore de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" che è considerato il ricettario – oltre che un caso letterario – che ha unito l'Italia dei fornelli. A veder bene nelle sue tante edizioni l'Artusi compilò un compendio incompleto della gastronomia "nazionale". Le

preparazioni narrate – e che lui faceva eseguire dalla fida Marietta prima di codificarle – sono un numero esiguo rispetto alla diversità, alla multiformità della nostra cucina e predomina, in quel ricettario che è tuttavia un monumento di cultura, la cucina centro-italica e nordista, con zone d'ombra sulla gastronomia del Sud.

Ma Pellegrino Artusi che – giova ricordarlo – si stampò a proprie spese le prime edi-

zioni del libro un sommo merito lo ha avuto davvero. Ha messo nero su bianco la cucina borghese (la produzione letteraria italiana dal 300 al 700 è stata ricchissima di compendi di cucina, ma erano tutti ricettari nobiliari) e ha messo i fondamenti del nostro modo di intendere il cibo: territorialità, stagionalità, legame tavola-agricoltura, privilegio dell'ingrediente e tecniche legate indissolubilmente agli areali geantropici. Dacché un tortellino

può variare tantissimo nello spazio di cento chilometri, le zuppe che sono forse il vero piatto identitario italiano, sono mutevolissime di valle in valle, così i caci, i salumi, i pani e i dolci.

Ci si appresta a celebrare il centenario artusiano in un momento molto delicato della nostra ristorazione. Da una parte è assediata dalla crisi, dall'altra squassata dalle mode. (...)

(...) L'una impone ai ristoranti di ridurre i menù, di tirar la cinghia, le altre li distanziano sempre di più dall'idem sentire gastronomico degli italiani. In più i ristoranti e i cuochi sono in preda al delirio di alcuni critici che predicano innovazione, stupore, negazione del fondamento artusiano. E la faccenda sarebbe di nulla importanza se non fosse che: la cucina italiana è la più appetita al mondo, la cucina italiana serve a vendere i nostri vini e buona parte del made in Italy, la cucina italiana non è tutelata all'estero e mentre i francesi vedono la loro riconosciuta come patrimonio culturale noi ci dobbiamo accontentare di una generica dieta mediterranea. Nel centenario dell'Artusi sarebbe necessario, per onorarlo davvero, che ci si decidesse una buona volta a considerare la gastronomia come un patrimonio culturale dell'Italia, che si abbassasse l'Iva sulla ristorazione per

dare un po' di fiato al comparto e dargli modo di tornare a fare qualità, che si desse nuovo impulso all'istruzione alberghiera elevandola a scuola di serie A e con valore universitario, che si codificassero i ristoranti italiani all'estero imponendo l'uso di ingredienti italiani e che si tutelasse la cucina italiana da quei cuochi che in vena di scorciatoie di notorietà (peraltro effimera) da Artusi si son fatti astrusi.

C.C.

Al via le celebrazioni
La marcia
di Pellegrino

Carlotta Mariorelli a pag. 26

