

Un megaconvegno celebra il centenario di Pellegrino Artusi, autore del celeberrimo manuale di cucina

L'Italia unita. Ma a tavola

“Scienza e arte del mangiar bene” diede forma a una gastronomia nazionale

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 nel 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», articolato in quattro sessioni, le prime due a Firenze (oggi e domani) e altre due a Forlìmpopoli (1-2 aprile), sua città natale. Nei giorni precedenti è stato invece organizzato un pellegrinaggio a piedi lungo il cammino tra Forlìmpopoli e Firenze, con soste nei luoghi artusiani considerati più significativi.

Il suo libro “La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene”, con quella strana – specie al tempo – unione di scienza e arte, uscito 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 da una base toscana con tanto di nomi particolari (per esempio, le melanzane sono i petoncianini), ma cercò anche di studiare le varie cucine regionali italiane per rivisitarle dando ad esse una sorta di base comune, di minimo comune denominatore, capace di creare una nuova tradizione. Molti dei piatti, descritti per la prima volta dall'Artusi sono frutto di un mix delle diverse esperienze regionali che sono diventati oggi il simbolo del nostro Paese: dal «sugo di carne» della domenica italiana alla balsamella, dai maccheroni alla napoletana al risotto alla milanese, dalla fiorentina ai saltimbocca alla romana fino al minestrone che sotto un unico nome lungo tutto lo stivale incorpora ingredienti diversi.

«Nell'operazione dell'Artusi – ha scritto Folco Portinari – era sottintesa un'ambizione non esplicitamente espressa, ma tale



La scena della sontuosa cena nel film “Il Gattopardo” di Luchino Visconti (1963), con Burt Lancaster e Claudia Cardinale

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 umber-

tina 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 impieghista 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 tanto amante della buona ta-

vola quanto 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, ciascuna con qualche variante e novità per invogliare il compratore.

Quest'anno, al convegno, a sottolineare la grandezza e l'attualità dell'Artusi penseranno tanti studiosi di storia e cultura dell'alimentazione ma anche 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 Forlìmpopoli, 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”, nato un secolo fa. ◀



Pellegrino Artusi

