

## SCRIVERE CON GUSTO

- **Cento anni fa** moriva il grande cuoco romagnolo che contribuì a suo modo all'unificazione
- **Dall'acciuga alla zuppa** Nel 1891 il suo libro «La scienza in cucina...» fu uno dei più letti

# Artusi e le ricette «raccontate» L'Italia unita a tavola

Centotrenta anni fa Pellegrino Artusi scrisse «La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene»: è stato il volume più rubato nelle pubbliche biblioteche ed è arrivato nelle case di mezza Italia.

**VITTORIO EMILIANI**

ROMA  
GIORNALISTA

Doveva essere «un libro di poco esito». Nessun tipografo accettò di editarlo. Lo fece l'autore spedendolo a richiesta dalla sua abitazione. E invece, centotrenta anni fa, nel 1891, era nato a Firenze uno dei libri più letti (e quindi più ristampati) dell'Italia unita, *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, scritto da un banchiere a riposo nato a Forlimpopoli, sulla romana Via Emilia fra Forlì e Cesena. Prima che Bemporad ne diventasse editore, vivente Artusi, aveva già venduto 54.000 copie. Mi assicurano che è stato il volume più rubato nelle pubbliche biblioteche. Oggi, 30 marzo, scoccano esattamente i cento anni dal giorno in cui il novantenne Artusi mancò nella ariosa casa di piazza D'Azeglio a Firenze, ben nota a intellettuali laici, amanti della buona vita (quindi del buon mangiare), come Paolo Mantegazza, uno dei più convinti diffusori del salutismo e del verbo darwiniano, lo scrittore Renato Fucini, il poeta Olindo Guerrini ed altri.

«Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo

onestamente, ma il meglio che si può», aveva esortato nel 1896 il Guerrini alias Lorenzo Stecchetti, bibliotecario, letterato e poeta vernacolare dalle immagini folgoranti. L'amico Artusi, grande cuoco dilettante, aiutato dalla fida Marietta, stava già rendendo sempre più ampia e sempre più «nazionale» la primitiva scelta di ricette, anche gra-

zie alle notizie fornite dai suoi entusiasti lettori da tutta Italia. In tal modo, con umiltà e umorismo da *bon vivant*, avrebbe portato le proprie ricette dalle 475 iniziali alle 790 finali. In ordine alfabetico, dalle Acciughe alla marinara alla Zuppa alla toscana di magro, unendo per sempre l'Italia delle classi borghesi.

Fino a far scrivere molti decenni dopo ad uno studioso straordinario di storia sociale, Piero Camporesi: «Bisogna riconoscere che *La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*». Forlivese di nascita, curatore dell'edizione di Einaudi nel 1970, Camporesi non esagerava. Nelle case di mezza Italia quelle ricette «raccontate» con gusto



e semplicità, avevano trovato ascolto non meno dei Reali di Francia. Non meno di *Pinocchio* di Collodi, notò un toscano sofisticato, Giuseppe Prezzoli-

## Da Forlimpopoli

### Lasciò a malincuore la Romagna per trasferirsi a Firenze

ni, e soprattutto applicazione pratica. Certo Artusi scriveva, esplicitamente, per gli «agiati» che del resto erano quelli in grado di leggerlo in quell'Italia di fine '800 in cui l'analfabetismo toccava, anche al Nord, punte del 70-80 per cento, specie fra le donne di campagna. Non potevano

scalfire un solido borghese (di sentimenti risorgimentali peraltro, non perdonò mai a Cavour la cessione di Nizza) le terribili questioni sociali emerse nell'Italia unificata. Per la sua Romagna, allora poverissima, l'Inchiesta Agraria Jacini denunciava: «Per gli agiati grano e carne, pei poveri granturco e poco». Con la pellagra che portava alla morte precoce decine di migliaia di italiani.

La svolta esistenziale per l'Artusi era stato il trasferimento dalla natia Forlimpopoli, cittadina di grandi mercati, di cavalli e cavallari, percorsa da bizzarrie rare persino in Romagna, nella quieta Firenze leopoldina. Trasloco dovuto in gran parte alla ter-

delle quali, Gertrude, fuggì per i tetti, seminuda e terrorizzata, tornandone coi capelli imbiancati. Forse non fu violentata – sembrano dirci i documenti rintracciati da un altro storico romagnolo, Dino Mengozzi - ma rimase preda di un ineliminabile dolore, di un «orgasmo nervoso che di frequente stabiliva in lei scosse convulsive». Venne fatta sposare, come allora si usava. Ma il marito era rozzo, villano, manesco. Finì in manicomio a Pesaro. Il fratello l'andò a trovare finché lei lo riconobbe. Ogni volta lui «piangeva a dirotto», forse si rimproverava di non aver tenuto con sé quell'essere tanto sensibile.

Pellegrino si difese facendo molta beneficenza, da vero filantropo, rifugiandosi nei piaceri della vita e della tavola, nella divulgazione consapevole: «Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano» preferendo i dialetti e le cucine regionali. Che lui, Pellegrino, unifica, da «enciclopedista umbertino» (Piero Camporesi), poggiando il suo manuale, certo, sull'asse emiliano-romagnolo-toscano e però spaziando, sempre più, per tutta Italia «contro l'imperante francofilia» (Alberto Capatti). Una tradizione che Casa Artusi a Forlimpopoli mantiene e sviluppa con inventiva ed energia. □

## Gertrude

### La sorella fuggì sui tetti seminuda.. Finì in un manicomio di Pesaro

ribile notte in cui la banda del Passatore (per niente «cortese» checché ne cantasse Pascoli) tenne in pugno nel 1851 Forlimpopoli, taglieggiando per quasi 32.000 scudi i più ricchi, fra cui Agostino Artusi, padre di Pellegrino e di due ragazze la più sensibile



**Il grembiule** Il classico gesto di chi si appresta a preparare la sfoglia o a cucinare