

## L'OPERA PER ECCELLENZA DEDICATA A DUE MICI

## Quando la Marietta faceva il panettone

Con Pinocchio, di Collodi, e Cuore, di De Amicis, La Scienza in cucina si pone nella scia dei capolavori dell'Italia unita, veicolo di quell'ideale di lingua parlata e scritta, che tanto Manzoni amava. Romagnolo d'origine, Artusi era diventato fiorentino d'adozione, dopo che il Passatore aveva assaltato nottetempo Forlimpopoli, segnando per sempre la sorella di Pellegrino, Gertrude, che, «vittima di un barbaro oltraggio», «manomessa e contaminata», sarebbe stata destinata a morire nel manicomio di Pesaro.

A Firenze, Artusi si dedica, inizialmente, al commercio della seta: «Banchiere, cuoco, bizzarro, caro signore, e molto benefico» lo descrisse Alfredo Panzini, rimarcando come solo a pochi autori fosse stato concesso che il loro nome si trasformasse nell'opera riconoscibile per eccellenza: "l'Artusi".

Quando scrisse «La Scienza in cucina», Artusi era già al suo terzo libro, dopo la Vita di Ugo Foscolo (1878) e le Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti (1881): nel 1891, a settanta anni d'età, pubblicava il suo capolavoro, frutto di un decennio di esperienze culinarie, realizzate con l'aiuto dei suoi due "serventi" e futuri eredi, il cuoco Francesco Ruffilli e la cameriera Marietta Sabatini, il cui nome si legherà alla ricetta del Panettone (604): «La Marietta è una brava cuoca e tanto buona e onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei».

Del libro, rifiutato dagli editori, non apprezzato dal letterato Francesco Trevisan, che gli profetizzò "poco esito", Artusi fece stampare a sue spese solo mille copie, diffuse attraverso il servizio postale, che solo due anni prima, nel 1889, si era riorganiz-

zato con la nascita del ministero delle Poste e Telegrafi.

Artusi stesso rievoca il destino delle due copie che donò come premio per una fiera di beneficenza a Forlimpopoli: coloro che le vinsero, le vendettero al tabaccaio, dopo averle messe "alla berlina"... La prima edizione, con 475 ricette, fu dedicata dall'autore ai suoi due gatti, Biancani e Sibillone: «Dedico questo libro a voi che, scevri d'invidia e rancore, senza annoiarvi mai, mi tenete assidua compagnia; a voi che quando stavo in cucina a preparare questi

piatti, soffregandovi alle mie gambe a codino diritto, smaniate dirmi per primi il vostro parere».

Perderà i gatti nelle successive edizioni, ma troverà convinti estimatori: l'antropologo Paolo Mantegazza, il poeta Olindo Guerrini, alias Lorenzo Stecchetti, e Alfredo Panzini: ma, soprattutto, le donne, le lettrici, generazioni di Italiani, e non solo, dato che La Scienza è stata tradotta in inglese, olandese, portoghese, spagnolo, tedesco e francese e si sta apprestando a vivere anche nella traduzione in russo.

Nel giro di pochi anni, le pietanze fermentano, "montano" come lo Sgonfiotto di farina gialla (682), lievitano nel numero, raggiungendo, nel 1910, le 790 ricette e le 52.000 copie: verrà anche aggiunta l'appendice "Cucina per gli stomaci deboli", in linea con la tendenza Igienista del secolo, dedicata a quel "viscere capriccioso", che, con un solo aggettivo, cancella le omeriche devianze alimentari del "ventre odioso", per sposare, con gioia piena, Economia e Buon Gusto.



Statua di Artusi a Forlimpopoli

D.L.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sanita' 15

Diario 15

Quarta di Mercoledì. L'esperienza.

CLUB ABBONATI

Wineclub il tuo abbonamento in Shipping 24. Per i grandi vantaggi del Club degli Abbonati.

CLUB ABBONATI

Wineclub il tuo abbonamento in Shipping 24. Per i grandi vantaggi del Club degli Abbonati.

CLUB ABBONATI

Wineclub il tuo abbonamento in Shipping 24. Per i grandi vantaggi del Club degli Abbonati.