

CONFERENZA

Pellegrino Artusi protagonista dell'unità d'Italia a tavola

Non è sfuggito agli storici ed ai cultori di gastronomia che il 150° anniversario dell'Unità d'Italia coincide con il centenario della morte di Pellegrino Artusi, da molti considerato il padre della cucina nazionale italiana. Il suo famoso libro "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiare Bene", pubblicato per la prima volta nel 1891, è stato il primo a codificare una materia ancora incerta e frammentaria come quella gastronomica. I pochi manuali, risalenti al Medioevo ed al Rinascimento, quali "De Arte Coquinaria" di Maestro Martino, e l'"Opera" di Bartolomeo Scappi, raccoglievano soprattutto le ricette delle cucine dei nobili e delle corti, mentre il lavoro dell'Artusi, indirizzato a tutti, alla borghesia ed al popolo, attinge dalle campagne e dalle città. Dopo questa premessa, Giuliano Relja, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina, ricorderà oggi alle 16.45 al Circolo della Stampa, la figura e l'opera dell'Artusi cui va il merito, riconosciuto da storici e critici, di aver contribuito, attraverso il veicolo di una lingua nazionale, alla creazione di un'identità nazionale in cucina e di aver pertanto partecipato attivamente all'unificazione del paese.

Nato a Forlimpopoli (1820-1911) da un'agiata famiglia di mercanti, dopo gli studi in seminario, Artusi compie numerosi viaggi per apprendere e far pratica nel mestiere paterno. Soggiorna per un mese anche a Trieste che descrive come "un grande emporio con movimento febbrile". Dopo il trasferimento a Firenze nel 1852, i suoi affari proseguono così bene da permettergli di ritirarsi a vita privata già a 45 anni. Studioso di

letteratura fin dall'età giovanile, pubblica un saggio su Ugo Foscolo e uno su Giuseppe Giusti che però non incontrano alcun successo. Appassionato da sempre di gastronomia e di buona tavola, raccoglie, studia e modifica ricette provenienti dalla maggior parte delle regioni italiane che prova e riprova in cucina con il suo cuoco Francesco Ruffilli e la fida governante Marietta Sabatini. Ne raccoglie ben 790 che vanno dai Principii e Antipasti, ai Trasmessi, ai Rifreddi, alle Carni, ai Pesci, agli Ortaggi e Legumi, fino al grande capitolo sulla Pasticceria, Torte e Dolci al Cucchiaino.

Nel 1891 pubblica "La Scienza in Cucina", inserendo anche un capitolo assolutamente moderno dedicato ad "Alcune norme d'Igiene" che incontra un immediato successo, destinato ad accrescersi nel tempo, fino a vantare ad oggi 130 edizioni con quasi un milione e mezzo di copie vendute. Il lavoro dell'Artusi non si pone soltanto come un manuale di cucina, ma come una vera opera letteraria che segna un nuovo stile per il dotto e colto modo di scrivere, godibile per la prosa leggiadra e fiorita, talora velatamente ironica e per la ricchezza di aneddoti, curiosità e riferimenti storici.

Fulvia Costantinides

Trieste AGENDA

INCONTRI ED ESCURSIONI

Da domani "Speleorando" andar per grotte in sicurezza

Il club speleologico della città organizza una serie di escursioni nelle grotte triestine. L'attività è aperta anche ai bambini e prevede l'uso di caschi e corde. Le grotte sono attrezzate con gli esperti della Speleologia Triestina. Per informazioni: 0431/221111.

Zulian a Monrupino "dipingere" le note di Merù

Una mostra di opere all'olio della serie "Merù" di Zulian. Le opere sono state dipinte durante il soggiorno dell'artista a Monrupino.