

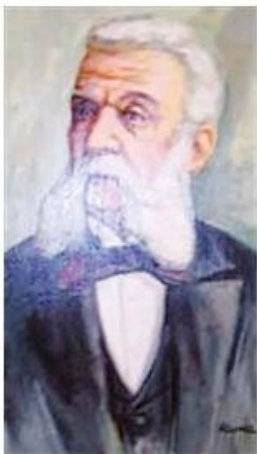
# Artusi, il gastronomo che «cucinò» la lingua italiana

Grazie al suo Manuale, «filetto» e «costoletta» divennero voci comuni: una mostra a Milano

«**D**opo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti». Affermazione e analisi decise, proposito impegnativo e appassionato da patriota, da letterato, da studioso della lingua. Il «luogo» in cui sono espressi, però, è quantomeno inaspettato: la ricetta del Cacciucco pubblicata nel volume «La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene, Manuale pratico per le famiglie», di Pellegrino Artusi. E in effetti gli studi attuali su questo riservato e distinto signore, che si è affacciato alla ribalta a settant'anni suonati e che ciò nonostante si è inserito di prepotenza nelle abitudini domestiche delle famiglie italiane e nella storia del costume e della gastronomia, confermano che il ruolo della sua opera è stato decisivo nell'elaborazione di un italiano parlato «unitario» scorrevole e corretto, almeno quanto nella costituzione di una «cucina italiana» come riconoscibile patrimonio nazionale.

Tra le manifestazioni dell'anno celebrativo del centenario della sua scomparsa

(morì novantunenne nel 1911) c'è la piccola ma completa mostra documentaria «100, 120, 150. Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina», che Casa Artusi e il Comune di Forlimpopoli, con la collaborazione delle Rappresentanze diplomatiche e culturali italiane all'estero, hanno realizzato per l'XI «Settimana della lingua italiana nel mondo», e che il Centro d'Ateneo per la promozione della lingua e della cultura italiana «G. e C. Feltrinelli» (Università degli Studi di Milano) ha portato ora a Milano, nella sede storica dell'Ateneo in via Festa del Perdono, dove resterà fino al 24 marzo. Romagnolo di Forlimpopoli, fiorentino per scelta a trent'anni, Artusi non è un cuoco, ma un agiato borghese: che, conclusa la sua attività commerciale in Firenze, può vivere di rendita - scapolo convinto - e coltivare la sua passione per la cultura, costituendosi una ricca biblioteca e frequentando studiosi e letterati aperti come lui alla modernità. Quando decide di mettere per iscritto le ricette che, dopo infinite prove, ha messo a punto nella cucina di casa con la cuoca Marietta Sabadini, pistoiese, e il cuoco Filippo Ruffilli, romagnolo, pone la massima attenzione all'uso della lingua. Sceglie il fiorentino parlato dell'uso quotidiano ma evita parole e modi di dire dialet-



Un ritratto di Pellegrino Artusi



tali, perché vuole essere corretto, chiaro e comprensibile per tutti i lettori della nazione; anzi, sin dalla prima edizione del 1891 premette una «Spiegazione di voci», che essendo in volgare toscano non tutti intenderebbero, in cui spiega il significato di termini come costoletta, filetto, frattaglie o scaloppine, che proprio a partire dal «Manuale» diventano correnti in italiano.

La rivoluzione di Artusi, commenta Massimo Montanari, presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi, sta nel fatto che, banditi gli incredibili francesismi che caratterizzavano il linguaggio della gastronomia, «è riuscito a scrivere un manuale per gli Italiani e con gli Italiani», accogliendone la modernità linguistica e insieme inserendo senza difficoltà, nell'asse portante di una cucina essenzialmente emiliano-romagnola e fiorentino-toscana, le diverse e ricche peculiarità locali.

L'Artusi, insomma, con la sua opera dà vita alla cucina nazionale intesa come «condivisione delle cucine locali», frutto dell'incontro di tradizioni borghesi e popolari. E nello stesso tempo codifica per i cittadini del nuovo Stato unitario la lingua in cui comunicare la buona e semplice tavola familiare.

**Maria Fiorella Camurati**