

LA LETTERATURA IN CUCINA

La storia dimenticata di Marietta La cuoca dell'Artusi protagonista degli studi di Giovanna Frosini

DA CENTOVENTI anni e più, il suo nome compare su uno dei più grandi best sellers della storia. Qualcuno se l'è immaginata nella cucina fumosa di piazza D'Azeglio, cuoca del cuoco, in mezzo a pentole, cucchiari, e un paio di gatti. Ma in pochi sanno qualcosa di lei. Soprattutto la patria nata pare essersi dimenticata di Marietta Sabatini, cameriera del Pellegrino Artusi, il celebre autore di «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene». Se oggi quel volume è presente in tutte le cucine italiane, almeno una parte dei meriti va all'«umile donnina», che lasciò la sua Massa e Cozzile per prendere servizio in casa Artusi. L'attempato gentiluomo, agiato commerciante e uomo d'affari con la mania delle ricette, l'accoglie «come una figlia» nell'appartamento dove sperimentava i suoi abbinamenti culinari. «Non una moglie, ma una Marietta, sta dietro il successo incredibile del libro artusiano», spiega Giovanna Frosini, docente di storia della lingua italiana all'Università per stranieri di Siena e collaboratrice dell'Accademia della Crusca, che da anni sforna studi sulla cucina, la letteratura e il mondo di Artusi. Frosini si è messa all'anima di restituire alla storia «una donna ingiustamente trascurata e passata sotto silenzio». Togliendo la polvere dagli archivi comunali di Massa e Cozzile sta ricostruendo la vita di Marietta. Classe 1860. mestiere cucitrice, a 21 anni la Sabatini rimane orfana di padre, con l'unico privilegio di sapere leggere e scrivere. Lasciata l'allora provincia lucchese, come tante nelle sue condizioni sociali «va a servizio» a Firenze, dove destino vuole che incappi



LINGUISTA Giovanna Frosini, accademica della Crusca

nel gentiluomo di Forlimpopoli, di cui diviene forse anche involontaria consulente linguistica. Assieme a Francesco Ruffilli, altro domestico ma sempre un gradino sotto nella casa fiorentina, Marietta eredita alla morte di Artusi nel 1911, i diritti del libro. Grazie a questa fonte vivrà senza problemi economici fino alla morte avvenuta nel 1940. Della sua vita, non ci è rimasta che un'intervista del 1932 a *La Cucina italiana*, e la ricetta 366, il panettone Marietta «brava cuoca e tanto buona e onesta a meritare, che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei». Tante altre preziose informazioni stanno però adesso venendo alla luce proprio grazie al lavoro di Giovanna Frosini, che adesso sta curando uno studio sulla corrispondenza fra i due domestici di casa Artusi.

S.T.

