

LA SCIENZA IN CUCINA  
E LA COSTRUZIONE DELLA LINGUA UNITARIA

L'eterno lavoro di revisione e arricchimento che Pellegrino Artusi compie sulla sua opera maggiore, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, si snoda lungo vent'anni<sup>1</sup> (1891-1911) che per l'Italia e per il concetto di unitarietà culturale, sociale e linguistica del nostro paese rappresentano un periodo estremamente significativo: sono infatti gli anni in cui le fondamenta dell'unità nazionale, disegnate sul piano politico ma non ancora incise nel pensiero e nelle consuetudini di vita dei suoi abitanti, si sostanziano di contenuti. Così appare di poter seguire in parallelo, in questo arco di tempo, la costruzione in dimensione unitaria della lingua italiana e della lingua della cucina – ma più propriamente dovremmo parlare di rinnovamento, poiché entrambe vantavano già una tradizione –, due realtà che attraversano insieme vicende politiche, economiche, sociali e culturali minori e maggiori (la nascita della nuova borghesia capace di “gustare” le letture e i buoni piatti!; la fioritura di quotidiani e riviste; la diffusione dell'istruzione; il miglioramento delle comunicazioni all'interno del paese, su tutte quelle ferroviarie che avranno un ruolo non secondario per la diffusione della idee artusiane) e vedono oggi il loro punto di arrivo nell'italiano contemporaneo da un lato e nella lingua della cucina italiana dall'altro. Le tradizioni linguistiche e quelle alimentari e gastronomiche, intimamente connesse con i processi socio-culturali di base della popolazione, rappresentano del resto «due assi verticali robustamente portanti di una ricostruzione della storia generale degli Italiani»<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Il cosiddetto «ventennio artusiano», secondo la felice espressione di Alberto Capatti nell'*Introduzione* a Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. vii, edizione dalla quale sono tratte tutte le citazioni che compaiono in questo lavoro.

<sup>2</sup> Francesco Sabatini, *Due assi verticali per fare storia della società italiana*, in Cecilia Robustelli - Giovanna Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI, Modena (20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati, 2009, pp. 737-40.

che condividono lo stesso strumento: la lingua, «parte nobilissima del corpo, destinata al formar la voce, e a distinguere i sapori»<sup>3</sup> secondo la definizione che ne dà il *Vocabolario* della Crusca e che sembra riecheggiare nella *Scienza* allorché Artusi cita «gli organi della lingua, per cui gustiamo i sapori»<sup>4</sup>.

Il percorso di costruzione dell'italiano unitario vede dunque molti punti in comune con quello della lingua della cucina. Anzitutto il distacco dal modello letterario scritto più tradizionale e aulico, che Artusi ben conosceva, come ci testimonia anche la sua biblioteca di classici, saggi, grammatiche e vocabolari<sup>5</sup>. Si noti che Artusi si dedica alla costruzione della *Scienza* dopo aver composto la *Vita di Ugo Foscolo* e le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*, un lavoro quest'ultimo già in vendita nel gennaio 1881 dalle colonne della «Gazzetta Piemontese»<sup>6</sup>, che testimonia l'ammirazione di Artusi per Giusti, sul quale «si è fatto le ossa»<sup>7</sup>, per la «naturalezza e vivacità di stile, quel parlar figurato che dà tanta vaghezza ed evidenza al discorso, e [...] della lingua toscana, da lui rimessa in onore, le frasi e i modi di dire in uso fra il popolo». Condiviso è anche il modello cui tendono la novella lingua italiana e *La scienza in cucina*, un italiano basato sull'uso vivo che oggi definiremmo “moderno e comunicativo”: il linguaggio della *Scienza*, benché punteggiato anche di riferimenti colti che strizzano l'occhio agli abitanti delle case borghesi ai quali il manuale è dedicato, testimonia come fossero già in corso nella situazione linguistica italiana quei processi che porteranno «alla diffusione e all'accettazione, nell'uso parlato e scritto di media formalità, di un tipo di lingua che si differenzia dallo “standard” ufficiale [...] perché è

<sup>3</sup> La definizione compare sotto il lemma *lingua* fin dalla prima edizione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* (1612).

<sup>4</sup> Ricetta n. 247, *Cacimperio*.

<sup>5</sup> I fondi sono conservati a Forlimpopoli nella Biblioteca Comunale ospitata da Casa Artusi. Si vedano Giovanna Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 311-30, e Ead., *La Scienza degli italiani. Storie di un libro fortunato*, in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ristampa anastatica della prima edizione 1891, Firenze, Giunti, 2011, pp. 11-34.

<sup>6</sup> L'opera, stampata dall'editore Barbèra tra il 1878 e il 1881, compare come *Lettere Giusti*, in vendita presso la Tipografia Roux e Favale a Torino (£ 1), sulla «Gazzetta Piemontese» del 26.01.1881.

<sup>7</sup> Giovanna Frosini, *Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina*, in Elisabetta Benucci - Enrico Ghidetti (a cura di), *Giuseppe Giusti*, Atti dei Convegni di Monsummano, Firenze, Pistoia (2009-2010), Firenze, RM Print Editore, 2012, pp. 351-61.

decisamente ricettivo dei tratti del parlato»<sup>8</sup>. Un rapido sguardo alle caratteristiche di tipo grafico, fonologico, morfologico, di microsintassi, di formazione delle parole, lessicale e testuale della *Scienza* – che offrono ancora un fertilissimo terreno di indagine – sembra confermare come le linee di novità linguistiche che caratterizzano fin dalla prima edizione del 1891 l'opera artusiana, e che si precisano nelle successive, combacino con quelle che possiamo ritrovare nel generale percorso di costruzione dell'italiano che, come il testo artusiano, risente del «clima di nazionalismo patriottico, di purismo scolastico e di marcata sensibilità pedagogica»<sup>9</sup>: in entrambi i casi si tratta di una lingua “rigenerata”, ancorché sicuramente ancorata alla tradizione grammaticale. Anche per Artusi, del resto, sarebbe necessario rivedere la prassi correttoria – come Paola Manni ha proposto per Manzoni – «in una prospettiva di continuità rispetto a questo filone di toscanità viva, di ambito comune e familiare, che nel lungo periodo che va dal Cinquecento all'Ottocento si era infiltrato e aveva guadagnato terreno nell'italiano letterario»<sup>10</sup>.

Il lessico per esempio, con un atteggiamento comune a quello di tutto l'italiano, abbandona i termini aulici della tradizione letteraria (pur mantenendo un carattere “colto”) e mostra cautela per i termini dialettali e i forestierismi (*bistecca, rosbiffe, cotoletta*), in particolare quelli di provenienza francese. In cerca di una terminologia unitaria e unificante le scelte lessicali sono improntate al modello fiorentino, si indulge qua e là a modi di dire toscani che danno colore al brano e divertono il lettore, e l'opera è corredata addirittura di un glossario per chi non capisce il toscano (*Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero*), decisione questa che si richiama a una tradizione compositiva precedente, riscontrabile nell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi<sup>11</sup>, ma che testimonia ancora una volta la condivisione ancora parziale, nella novella nazione, della lingua che era stata proclamata “nazionale”. E sarebbe forse opportuno verificare quanto il lessico artusiano della *Scienza* corrisponda all'osservazione di De Mauro secondo il quale «più che l'introduzione di nuovi lessemi, il rinnovamento lingui-

<sup>8</sup> Francesco Sabatini, *L'italiano dell'uso medio: una realtà tra le varietà linguistiche italiane*, in Günter Holtus - Edgar Radtke (a cura di), *Gesprochenes Italienisch in Geschichte und Gegenwart*, Tübingen, Gunter Narr Verlag, 1985, pp. 155-83.

<sup>9</sup> Alberto Capatti - Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, p. 239.

<sup>10</sup> Paola Manni, *Dal toscano all'italiano letterario*, in Luca Serianni - Pietro Trifone (a cura di), *Storia della lingua italiana*, II, *Scritto e parlato*, Torino, Einaudi, 1994, p. 346.

<sup>11</sup> Si veda il saggio di Anna Colia in questo stesso volume.

stico postunitario appare dunque rilevante per il diverso e nuovo uso del materiale lessicale ereditario»<sup>12</sup>.

Anche la morfologia vede l'adozione di usi ormai consolidati della borghesia fiorentina, su tutti il dittongo *-uo-* che condisce molti cibi, dalle *braciuciole* ai *fagiuolini*<sup>13</sup>. Ai numerosi fenomeni già rilevati in studi precedenti si aggiunge qui solo qualche minuscola osservazione: la presenza di *codesto/cotesto* e di allotropi di alta frequenza, es. *tra* (32)/*fra* (103), tratto che continua nell'italiano contemporaneo nonostante il suo processo di semplificazione abbia superato di cent'anni quello che ha interessato la lingua artusiana; la preferenza per il pronome indefinito singolare *ogni cosa* anziché la forma *tutto* (ricetta n. 371 «mescolate ogni cosa insieme unicamente col composto passato»; ricetta n. 374 «passate ogni cosa dallo staccio»; ecc.), che ritornerà nel Novecento nella lingua del doppiaggio cinematografico come calco dell'angloamericano *everything*<sup>14</sup>; le forme sintetiche *col* e *colla* («colla lunetta», «colla mestola») vengono preferite rispettivamente alla forma analitica *con il*, mai attestata prima dell'ultima edizione, e *con la*, attestata in tutte le edizioni nel 3% dei casi; il pronome *gli* compare sempre con funzione di dativo maschile singolare (ricetta n. 1 «[al brodo] fategli alzare il bollore»), mentre per il femminile e il plurale si usano rispettivamente *le* (ricetta n. 254 «[la carne] fatele prender colore») e *loro* (ricetta n. 263 «[le patate] fate loro prendere sapore»), un tratto che si allontana dalla direzione che seguirà «l'italiano dell'uso medio».

La sintassi perde il complesso periodare letterario per avvicinarsi a quella del parlato. Pur se rimangono tracce della tradizione scritta, per esempio la «legge» Tobler Mussafia che richiede la cliticizzazione del pronome al verbo nei noti contesti<sup>15</sup> (ricetta n. 549 «e dicesi che i primi tacchini introdotti in Francia furono pagati un luigi d'oro»), entrano o si presentano con maggiore frequenza nuovi moduli sintattici del parlato come l'uso di *siccome* per introdurre una proposizione principale anteposta alla principale (ricetta n. 240 «siccome questa farina si appasta facilmente passatela dal setaccio») e la dislocazione a sinistra dell'oggetto (ricetta n. 483 «le sarde [...] mettetele in infusione»), procedimento que-

<sup>12</sup> Tullio De Mauro, *Storia linguistica dell'Italia unita*, Roma-Bari, Laterza, 1963, pp. 201-35.

<sup>13</sup> G. Frosini, *La Scienza degli italiani. Storie di un libro fortunato*, cit., p. 24.

<sup>14</sup> Gabriella Alfieri, *La lingua di consumo*, in L. Serianni - P. Trifone (a cura di), *Storia della lingua italiana*, cit., p. 196.

<sup>15</sup> Il fenomeno è già stato notato da Giovanna Frosini nel suo saggio *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, Roma, Carocci, 2009, pp. 91-92.

sto al quale si fa più volte ricorso, come è già stato rilevato<sup>16</sup>, e che sembra assumere una funzione particolarmente significativa sul piano testuale, e non più solo sintattico, perché dà luogo a costrutti iconici del procedimento descritto. Proprio l'iconicità, funzionale alla riproducibilità tecnica della ricetta, con cui è descritto il procedimento relativo a ciascuna preparazione e che si manifesta sul piano intrafrastico e testuale, permette infatti una lettura quasi mimetica del testo<sup>17</sup> e rappresenta un forte elemento di modernità della lingua artusiana. Se l'iconicità, propria dei testi "rigidi"<sup>18</sup>, rimanda alla tipologia sintattica dei manuali, l'associazione tra linguaggio verbale e linguaggio delle immagini – che in questo caso sembrano quasi materializzarsi una volta completata la lettura del procedimento descritto nelle ricette della *Scienza* (del resto Artusi inserisce disegni-modello nel suo testo, come i modelli degli stampi per la pasta) – sarà propria di altri linguaggi espressivi che nel Novecento avranno un ruolo fondamentale nel processo di maturazione dell'industria culturale di massa: il linguaggio della moda, della pubblicità, del fumetto, e poi del fotoromanzo, del cinema e della TV<sup>19</sup>.

Compaiono poi nella *Scienza* anche osservazioni su una questione fondamentale nell'Italia postunitaria, il rapporto tra lingua e dialetto: per Artusi l'unificazione linguistica d'Italia trova un ostacolo proprio nella «lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti» (ricetta n. 455, *Cacciucco*), ai quali egli allude in più punti proprio nella *Scienza* facendone risaltare la diversità rispetto al modello unitario (ricetta n. 194, *Crescente*: «Che linguaggio strano si parla nella dotta Bologna!») fino a confessare: «Dopo 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» (*Cacciucco*)<sup>20</sup>.

<sup>16</sup> Vedi nota 15.

<sup>17</sup> Ma potrebbe essere definita anche "drammatica" seguendo le osservazioni sulla "drammatizzazione" proposte da Ugo Vignuzzi e Patrizia Bertini Malgarini, nella relazione tenuta al Convegno del quale sono espressione questi Atti.

<sup>18</sup> Francesco Sabatini, *Rigidità-esplicitzza vs elasticità-implicitzza: possibili parametri massimi per una tipologia dei testi*, in Francesco Sabatini - Gunver Skytte (a cura di), *Linguistica testuale comparativa*, Copenhagen, Museum Tusulanum Press, 1999, ("Etudes Romanes" 42), pp. 141-72.

<sup>19</sup> Alberto Abruzzese, *Il nuovo immaginario. Premessa*, in *Letteratura italiana*, diretta da Alberto Asor Rosa, 12. *L'età contemporanea. Letteratura di massa*, Torino, Einaudi, 2007, pp. 281-90.

<sup>20</sup> Se è vero che nell'Ottocento «il fiorentino si è saputo imporre a tutta Italia come lingua della cultura» come riconosce a fine secolo Francesco D'Ovidio nel suo saggio *Lingua e dialetto* (1873),

*La scienza in cucina* è stata più volte avvicinata ai *Promessi Sposi*<sup>21</sup> (ma anche a *Pinocchio* e, in certa misura, a *Cuore*) per la comune funzione di strumento di formazione, e non solo linguistica, che le opere avrebbero esercitato nella neonata Italia, ma *La scienza* presenta forti punti di contatto anche con la letteratura manualistica: del resto era proprio un “Manuale pratico”, uno di quei «prontuari dedicati a quei luoghi nei quali quotidianamente più si manipolano cose: la cucina e la fabbrica» che suggellano, alla fine dell’800, la «solidarietà fra parole e cose»<sup>22</sup>. Esempari in questo senso furono i Manuali Hoepli che anticipano, su un piano linguistico, atteggiamenti di diversificazione lessicale, sintattica e testuale che caratterizzeranno nel processo di formazione dell’italiano moderno la tipologia dei linguaggi settoriali. La pubblicazione in questa stessa serie di *Il ricettario domestico* di Italo Ghersi (1899) e di *Il gastronomo moderno* di Ernesto Borgarello (1904) dette prova ulteriore della vitalità che circondava il tema della cucina e della gastronomia<sup>23</sup>, già al centro anche

al di fuori della lingua letteraria l’unità linguistica era alquanto precaria specialmente nei nomi delle cose concrete, come risalta dall’esempio fornito da De Amicis in *L’idioma gentile* (Milano, Fratelli Treves, 1905) proprio a proposito di alcuni termini riferiti a cibi: p. 213: «Ora senti: come dici del pan fresco che fa questo rumore, quando si preme? Che *scroscia*, signorino. E di questa crostata sotto il dente? Che *scrógiola*, da non confondersi con *sgrigliolare*, che è il rumore delle scarpe nuove. E dell’olio che bolle? Che *grilla* o *grilletta* [unico termine tra quelli citati usato da Artusi, e precisamente in riferimento al pollo (ricetta n. 205) e al soffritto (ricetta n. 223), ecc.]; e *sfriggolare* del rumore che fa il pesce o altra cosa, posta a soffriggere nella padella»

<sup>21</sup> L’accostamento della *Scienza* ai *Promessi Sposi* proposto da Piero Camporesi nell’introduzione alla *Scienza* da lui stesso curata per Einaudi nel 1970 è stato recentemente discusso da Alberto Capatti nell’*Introduzione* alla sua edizione del manuale artusiano (P. Artusi, *La scienza*, cit., p. II). Più pacifico, almeno sul piano gastronomico (ché su quello linguistico sarebbero necessari seri studi filologici), è quello con *Pinocchio*, pubblicato nel 1883, e con *Il giornalino di Giamburrasca*, uscito a puntate a partire dal 17.2.1907 sul *Giornalino della domenica*, i cui giovani protagonisti condividono tutti l’interesse per un dolce, i “cialdoni” con la panna montata, che Artusi consiglia (ricetta n. 621, *Cialdoni*), che Pinocchio sogna (cap. XIX: «Vorrei avere un bel palazzo, mille cavallini di legno e mille scuderie, per potermi baloccare, una cantina di rosoli e di alchermes, e una libreria tutta piena di canditi, di torte, di panattoni, di mandorlati e di cialdoni colla panna») e Giannino Stoppani, il nostro Giamburrasca, guarda golosamente («Non dico nulla dei dolci che ci son preparati in sala da pranzo!... Una cosa da sbalordire!... Però il migliore è la panna montata coi cialdoni», Vamba, *Il giornalino di Gian Burrasca*, Firenze, Giunti, 2007, p. 58). Si veda in proposito Cecilia Robustelli, *A sampling of Italian gastronomical lexikon*, conferenza tenuta al Department of French and Italian, Princeton University, 6.3.2008 (<http://unimore.academia.edu/CeciliaRobustelli/Papers>).

<sup>22</sup> Carlo Ossola, *I libri che hanno fatto gli italiani*, relazione tenuta in occasione della Giornata *La lingua italiana fattore portante dell’identità nazionale*, Roma, Palazzo del Quirinale, 21.2.2011.

<sup>23</sup> Alberto Capatti, *Lingua, regioni e gastronomia dall’Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Storia d’Italia. Annali 13. L’alimentazione*, Torino Einaudi, 1998, pp. 755-801; Patrizia Bertini Malgarini - Adriana Pelo - Ugo Vignuzzi, *Elogio della divulgazione: i manuali Hoepli*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 283-300.

di tutti quei “ricettari di casa” sui quali si è cominciata a fare meritatamente luce<sup>24</sup>. Il contorno di suggerimenti di igiene – si veda qui il contributo di Donatella Lippi – di economia domestica, di curiosità storiche, biografiche e artistiche che ritroviamo nelle ricette artusiane, accanto (e inframezzato) alla descrizione delle singole ricette, trova ottima accoglienza presso la buona borghesia dell’epoca, già avvezza a questi argomenti grazie ai giornali per le famiglie, quali, per esempio, «Il tesoro delle famiglie italiane»<sup>25</sup> o il «Corriere delle maestre» (1897-1941)<sup>26</sup> che dedicava loro ampio spazio nella rubrica *Il taccuino della donna di casa*. E anche i “consigli” propedeutici alla costruzione di una vera e propria “educazione morale”, che Artusi incastona in un registro brillante e qua e là faceto, altro non fanno che invogliare alla lettura, anche per la convinzione diffusa che il cibo rappresenti un bene fondamentale per la conservazione della vita e che a questo fine concorrano tutta una serie di comportamenti specifici. L’altissimo gradimento del manuale artusiano nell’Italia umbertina si deve del resto anche al fatto che esso «esprime con evidenza gli ideali di misura, di buon gusto imitativo, di edonistico agio - ma senza sfarzo né sperpero – propri di un ceto medio imprenditoriale e burocratico» e «si pone pertanto come il codice alimentare della borghesia italiana: misurato ma sostanzioso, economico ma signorile. [...] Questo manuale unifica le due Italie: la Padania del Nord coi suoi verdi pascoli, irrigua, carnivora e opulenta, e quella del Sud, arida, vegetariana e parsimoniosa [...]. Fu così anche questo, attraverso l’esperienza gastronomica così intima e quotidiana, un modo dimesso e civile di fare l’Italia»<sup>27</sup>.

La *Scienza* ebbe un successo straordinario, al quale non fu certo estranea l’eccellente azione di propaganda compiuta dallo stesso Artusi che per pubblicizzare la sua opera rispolvera le sue originarie doti di commerciante

<sup>24</sup> Sui “ricettari di casa” a partire dal 1800 si veda la ricca bibliografia raccolta in Rino Pensato - Antonio Tolo, *Ricettari di casa. Materiali per una bibliografia italiana 1800-2009*, Forlimpopoli, CasArtusi, 2010 (“Quaderni di Casa Artusi”, 4).

<sup>25</sup> «Il tesoro delle famiglie. Giornale istruttivo pittoresco di mode, lavori femminili», Milano, Edoardo Sonzogno Editore, pubblicato dal 1865 al 1888, fu un periodico milanese che intendeva creare una “enciclopedia della morale e di economia domestica” ma anche rappresentare una lettura utile e piacevole per tutti i membri della famiglia. Come riportato nel frontespizio, conteneva anche «racconti illustrati, articoli diversi, poesie, igiene, cose utili, gastronomia, economia domestica, medicina, mode e lavori, varietà, passatempi». Si veda in proposito G. Alfieri, *La lingua di consumo*, cit., pp. 161-235.

<sup>26</sup> Carlachiara Perrone - Maria Gabriella De Judicibus, *Alimenti e cucina nell’Italia postunitaria: il Corriere delle maestre*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 231-42.

<sup>27</sup> Luigi Firpo, *L’Artusi, un classico. Unificò l’Italia con la cucina*, in «La Stampa», 12.07.1970.

e dal primo maggio alla fine di settembre 1909 fa pubblicare su «La lanterna», giornale di Montecatini (ma pubblicato a Pescia), questa inserzione:

La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. È uscita la dodicesima edizione, 40° migliaio, di £ 600, corretta ed ampliata, l'unica completa riconosciuta dall'Autore con la sua firma a tergo del frontespizio. Inviando £ 3 a Pellegrino Artusi, Piazza d'Azeglio 15, Firenze, sarà spedito il volume franco in tutto il regno.

Ma una delle ragioni fondamentali, se non la principale, della sua grande diffusione è rappresentata dal fatto che *La scienza*, nonostante abbia un autore ufficiale, diventa presto quasi un'opera corale, della quale tutti i suoi lettori (e lettrici!) si sentono partecipi. Infatti dal 1891 in poi, e per tutto il ventennio artusiano, «prove e riprove, assaggi e ricette di amici e corrispondenti», arrivano per lettera all'Artusi all'indirizzo fiorentino di Piazza d'Azeglio<sup>28</sup>. Contengono pareri, richieste di suggerimenti, rassicurazioni sulla riuscita delle ricette, che costruiscono e insieme rivelano una sorta di legame affettivo (lo stesso che caratterizzerà un genere letterario che nel Novecento impegnerà particolarmente le lettrici femminili e che è ancora oggi assai frequentato: quello della “posta del cuore”) tra chi scrive e il destinatario, il quale risponde, incoraggia, consiglia, “si confronta”, diremmo oggi, con chi gli scrive... Del resto era stato l'Artusi stesso ad aprire la porta della sua cucina ai suoi lettori scegliendo, per la sua opera, una strategia enunciativa basata sull'uso della seconda persona plurale, quella che implica il coinvolgimento del destinatario, attraverso la quale aveva costruito nel tempo un vero e proprio “sentimento del gruppo”. Dalle lettere indirizzate ad Artusi dai corrispondenti più vicini si scopre che accanto agli apprezzamenti o alle richieste di chiarimento su temi culinari (lettere 1666 e 1667 del 1906) spuntano accenni ad altri argomenti trattati nelle corrispondenze, per esempio letterari, che permettono di farsi un'idea delle opinioni dello stesso Artusi (lettere 1662 e 1664 del 1906):

(lett. 1666) Come ben rileva ho spesso sottomano il di Lei volume, che non è un formulario di ricette come tanti, ma un vero trattato d'insegnamento della cucina. Per me lo pongo fra i libri più utili che abbia letti e che consulti, giudicando che apprendere alquanto di questa scienza o arte, che si dica, sia di incontestata utilità sia dal lato dell'igiene, come dell'economia domestica

(lett. 1667) Egregio signore, che sono veramente i *chifels*? Parmi avere capito

<sup>28</sup> Sul carteggio fra Artusi e i suoi lettori/lettrici si veda Martina Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, Forlimpopoli, CasArtusi, 2008 (“Quaderni di Casa Artusi”, 3).



che sono una specie di ciambelle che i pasticceri vendono fatte. I pasticceri si intende di Firenze, che qui a Venezia non si trovano e non capiscono<sup>29</sup>

(lett. 1662) Carissimo signor Pellegrino, Ella *petrarceggia* cantandomi che “Zefiro torna”<sup>30</sup> con quel che segue. Costì, nella bella Toscana e nella bellissima Firenze sarà così, e forse i fiori saranno già nati

(lett. 1664) Del Carducci le scrissi l’ultima volta e, ad un po’, del D’Annunzio

Su un piano più generale, poi, è evidente come le caratteristiche dell’epistolario artusiano condividano quelle della corrispondenza scritta ottocentesca, che da fenomeno singolare e occasionale diventa strumento essenziale dello sviluppo intellettuale e linguistico di interi strati della popolazione (grazie all’efficienza del servizio postale e ferroviario): ed è proprio questo uno dei tratti che autorizza a inserire *La scienza* fra le opere che hanno contribuito alla formazione dell’italiano unitario.

Dopo il 1911 l’opera che Artusi aveva ritoccato, precisato, arricchito attraverso ben quattordici edizioni continuerà a vivere e circolare, lasciando un segno in più di un campo. In quello culinario, naturalmente, dove della *Scienza* si comincia a parlare presto (già nel 1908 si menziona il suo autore in una recensione a un libro sull’Italia pubblicata su un giornale di Chicago<sup>31</sup>) e “l’Artusi” diventa per antonomasia “il” manuale di cucina:

*La cucina italiana in versi e rime*

Milano, martedì sera. Qui si parla di cucina e più propriamente di quella milanese che è un aspetto della cucina Italiana. Cioè si parla di una arte nella quale l’Italia eccelle. [...] Ed è un imperdonabile torto – e soltanto il Monelli, se non erriamo, l’ha in parte attenuato – che non siano stati ancora compilati un manuale, una guida, una antologia di tutte le gamme regionali e provinciali della culinaria italiana così come Barth ha fatto per i vini, i vigneti e le osterie d’Italia. Più modestamente, il meneghino Giuseppe Fontana, cavaliere della casseruola e lirico ispirato, non ha composto un poema né ha invocato l’ausilio delle Muse: ha messo in rima delle ricette, ha approntato una

<sup>29</sup> Il riferimento è alla ricetta n. 192, *Fritto di chifels*. Lettera citata anche nella recente edizione a cura di A. Capatti, P. Artusi, *La scienza*, cit.

<sup>30</sup> La citazione rimanda al notissimo verso di Petrarca («Zefiro torna, e ’l bel tempo rimena, e i fiori e l’erbe, sua dolce famiglia») ripreso da Monteverdi nel *VI Libro de’ Madrigali a cinque voci*.

<sup>31</sup> Nella recensione di Jane Eddington a Lina Duff Gordon, *Home life in Italy, Letters from the Apennines*, New York, The Macmillan Company, 1908, uscita sul «Chicago Tribune», *The World’s Cooks* (May 13, 1913) si legge: «[She]...gives endless recipes for cold meat while in an excellent work by Pellegrino Artusi every dish is made from fresh material».

specie di *Artusi* in versi, con garbo, competenza e popolarisca squisitezza. [...] («Stampa Sera», 6.9.1948)

La fama di Artusi si riverbera presto anche sul suo paese che comincia ad essere ricordato anche per avergli dato i natali:

*La festa di mezza Quaresima*

Adesso la Segavecchia è decaduta quasi per tutto. Soltanto quattro comuni di Romagna – che io mi sappia – ne galvanizzano l'esistenza, richiamando folle da ogni parte della regione. Un'idea bizzarra. Tiene il primato Forlimpopoli [...] celebre per la sua rocca degli Ordelaffi, per la gesta del Passatore e per aver dato i natali a quello spirito bizzarro dell'*Artusi*, gran signore della cucina italiana. (Michele Campana, «La Stampa», 8.10.1939)

Comincia presto anche una considerazione in chiave letteraria dell'opera. Nel 1928 si legge sulla «Stampa»<sup>32</sup> che al Premio Bagutta

potrebbero concorrere (a titolo d'esempio) la *Divina Commedia* che è in versi, o i *Promessi sposi* che è in prosa. Purché il volume abbia un valore o purché diverta. [...] anche il libro dell'Artusi, sissignore se fosse uscito nell'annata, od anche il *Bertoldo, Bertoldino*, ecc., se fosse capitato nell'epoca del bando, avrebbero potuto concorrere e tentar la fortuna.

Ma soprattutto è significativo che in questo periodo, caratterizzato da veri e propri “snodi” nel percorso di rinnovamento e di diffusione della lingua italiana del Novecento, *La scienza in cucina* venga spesso invocata sulla stampa giornalistica a confronto e a modello nelle discussioni che sorgevano sulla lingua italiana, quasi avesse già anticipato e dato risposta nell'uso concreto, a certe questioni linguistiche che via via si ponevano. Nel periodo che va dall'inizio della prima Guerra mondiale alla fine della seconda, per esempio, la tranquilla trasparenza dei nomi dei cibi e delle ricette contenuti nella *Scienza* è contrapposta allo sconcerto suscitato dalla terminologia fantasiosa dei piatti futuristi proposti al *Santopalato*<sup>33</sup>, come si evince da questo articolo degli anni '30 uscito su «Stampa Sera»:

<sup>32</sup> Giuseppe Bevilacqua, *Il premio letterario Bagutta a G.B. Angioletti*, in «La Stampa», 15.1.1928.

<sup>33</sup> Il volume di Marinetti e Fillia *La cucina futurista* è stato recentemente pubblicato in edizione anastatica (Filippo Tommaso Marinetti - Fillia, *La cucina futurista*, a cura di Pietro Frassica, Milano, Viennepierre, 2007). Sul linguaggio gastronomico del tempo si veda Stefania Stefanelli, *Il lessico della cucina futurista*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina*, cit. pp. 377-87.

*Un pranzo senza gli spaghetti*

Ho fatto il mio ingresso (con passo disinvolto, seguita dai mici amici, mogi mogi) nella Taverna Santopalato [...] La minuta sembra, a tutta prima, scritta in Esperanto!! Leggo sbalordita: Placafame – Aereovivanda – Zuppa zoologica – Tutto-riso – Ortocarne – Giochino (o vivanda galvanizzante) – Simultanini – Fruita – Vini, ecc., ecc. [...] Sono convinta (questo malgrado tutte le polemiche subite e le proteste satiriche) che la cucina futurista farà strada!!... Sissignori. Sarà questione di abituarci ai nomi... speciali, e quando, questi, non ci procureranno più meraviglia, né ilarità..., forse – chissà? – la buona massaia (invece del libro di... Pellegrino Artusi) acquisterà un manuale della cucina del Santopalato! (Livia, «Stampa Sera», 1.9.1931).

La saggia rigovernatura in Arno – lasciamo al Manzoni la “risciacquatura” – del linguaggio culinario infranciosato della tradizione<sup>34</sup> compiuta dall’Artusi risulterà preziosa quando si imporrà il proibizionismo linguistico diffuso dal «Bollettino della Reale Accademia» dal 1941: negli anni di franca italianizzazione imposta dal regime fascista un insperato aiuto a chi dovrà usare la lingua della cucina, e un significativo arricchimento al lessico dell’italiano, verrà proprio dal linguaggio della *Scienza* che dispone disinvoltamente di “ciarlotta” e “balsamella” (anche se mantiene tra le pagine anche un cospicuo numero di termini stranieri). Del resto ancora negli anni Cinquanta dalle colonne dei quotidiani c’è chi si lamenta della poca comprensibilità dei menu «esotici» zeppi di francesismi:

*Dispetti a chi mangia*

I «menus» esotici sono misteriosi. Scriverli in italiano non è facile, ma danno un suono più casalingo: uova sode benedette, cappone in umido con contorno di taglierini, e così via. Mangiare un boccone in pace con un purista a lato, è quasi impossibile. [...] Qui è la roccaforte pressoché inespugnabile dei francesismi, avendo avuto la Francia, in tanti secoli di Corte, il primato della cucina, ed esercitatolo attraverso l’opera di cuochi famosi<sup>35</sup>

e invoca al loro posto le forme toscane di Artusi, anche se

per quanto toscane le sue definizioni non mancano di quella punta di mistero che vuole avere la cucina vista dalla sala da pranzo: Arrosto morto (diceva Svevo che se non ci fosse la Morte, si mangerebbe l’arrosto vivo) – Rossi d’uo-

<sup>34</sup> Ma già Alberto Cougnet nella sua *Arte culinaria in Italia* (1910-1911) aveva messo da parte la terminologia francese e anche la Corte reale se ne era allontanata: cfr. G. Frosini, *L’italiano in tavola*, cit., pp. 92-93.

<sup>35</sup> Leo Pestelli, *Dispetti a chi mangia*, in «La Stampa», 24.12.1957.

vo al canapè – Pollo vestito – Bocca di dama – Sformato della signora Adele – Pizza a libretti eccetera (Leo Pestelli, «La Stampa», 24.12.1957).

La lingua di Artusi segue quindi passo passo lo svilupparsi della lingua unitaria anche dopo la scomparsa del suo autore e quando fra gli strumenti di diffusione dell'italiano entra la TV ecco che *La scienza in cucina* fa capolino proprio in una delle trasmissioni che con più potenza hanno catalizzato l'attenzione degli italiani, avvicinando così il ceto popolare alla lingua nazionale: nel 1956 "l'uccello-pesce"<sup>36</sup> di Artusi e poi l'etimologia di "arista", entrambe contenute nella *Scienza*, entrano nelle domande dei quiz di *Lascia o raddoppia*:

*Minuto per minuto la trasmissione di ieri sera di "Lascia o raddoppia"*

BONGIORNO Quarta domanda: Vi è un uccello acquatico che secondo *Artusi* si potrebbe chiamare uccello-pesce... MENCONI subito: La folaga. [...] Quinta domanda, per il primo gettone d'oro. Sa dirci per quale ragione secondo *Artusi*, la schiena di maiale cotta arrosto o in forno in Toscana si chiama arista? («Stampa Sera», 9.11.1956).

La Tv sancisce quindi la popolarità di Artusi, già notissimo in Italia e fuori dai confini, anche per la sua «chiarezza» terminologica e il suo «linguaggio piano, discorsivo»<sup>37</sup>. E in occasione del cinquantenario della sua morte la stampa avrebbe fatto da grancassa alla sua fama ricordandolo con una *Intervista in ritardo... a Pellegrino Artusi* e una caricatura corredata dalla didascalia «L'unità d'Italia era in atto, ed io la cementai collegando gli stomaci d'ogni regione»<sup>38</sup>.

L'opera di Artusi rivela quindi tutta una serie di funzioni e potenzialità comunicative che si legano al suo impasto linguistico variegato, nel quale si mescolano tratti del linguaggio settoriale, dell'italiano colloquiale, del registro colto. Alla fine però, così come nelle ricette ben riuscite i singoli sapori si armonizzano, il risultato è sostanzialmente unitario e offre una sorta di "catechismo" linguistico della cucina, secondo una felice definizione di Maria Luisa Altieri Biagi<sup>39</sup>. I punti di contatto con il processo

<sup>36</sup> «La folaga (Fulica Atra) si potrebbe chiamare uccello-pesce, visto che la Chiesa permette di cibarsene de' giorni magri senza infrangere il precetto», ricetta n. 275 inserita nella seconda edizione del 1895.

<sup>37</sup> *Gli amici deliziati dai suoi pranzi indussero l'Artusi a scrivere un libro*, in «Stampa Sera», 25.9.1962.

<sup>38</sup> «La Stampa», 7.6.1962.

<sup>39</sup> Maria Luisa Altieri Biagi, recensione all'edizione della *Scienza* curata da Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 1970, in «Lingua e stile», 6, 1971, pp. 353-54.

linguistico al quale è stata sottoposta la lingua nazionale sono, come abbiamo visto, numerosi e significativi, e si fanno più visibili man mano che la costruzione della nostra lingua unitaria ci rivela quanto quella artusiana contenesse già, *in nuce*, tratti che si sarebbero sviluppati e stabilizzati negli anni a venire, anche dopo il ventennio che da lui prende il nome.

E così, mentre la nostra lingua italiana, parafrasando Artusi, continua a bollire “adagino adagino” verso l’unitarietà, confortata dall’aver aggiunto al suo patrimonio di varietà espressive una bella lingua della cucina, quale quella artusiana, non possiamo non riconoscere che

Quel che si poteva per italianare la gastronomia  
fece Pellegrino Artusi, giustamente ricevuto,  
in questo campo, come autorità di lingua<sup>40</sup>.

CECILIA ROBUSTELLI



*Intervista in ritardo a... Pellegrino Artusi, «La Stampa» 7.6.1962*

<sup>40</sup> L. Pestelli, *Dispetti*, cit.

## APPENDICE

SCELTA DA UNO SPOGLIO DEI QUOTIDIANI «LA STAMPA» E «STAMPA SERA» A PARTIRE DAL 1900

### *Mariannina recipes*

... gives endless recipes for cold meat cookery while in an excellent work by Sir Pellegrino Artusi every dish is made from fresh material ... (Jane Eddington, «Chicago Tribune», The World's Cooks, May 13, 1913)

### *Il premio letterario Bagutta a G.B. Angioletti*

Si dispose che ogni anno – la sera del 14 gennaio – il Premio Bagutta sarebbe assegnato al miglior volume comparso nell'annata. Nessuna limitazione, per alcun genere, per alcuna scuola per alcuna tendenza: potrebbero concorrere (a titolo d'esempio) la *Divina Commedia* che è in versi, o i *Promessi sposi* che è in prosa. Purché il volume abbia “un valore” o purché “diverta”. Allorché si chiesero spiegazioni fu risposto che anche il libro dell'Artusi, sissignore se fosse uscito nell'annata, od anche il *Bertoldo*, *Bertoldino*, ecc., se fosse capitato nell'epoca del bando, avrebbero potuto concorrere e tentar la fortuna.  
(Giuseppe Bevilacqua, «La Stampa», 15.1.1928)

### *Un pranzo senza gli “spaghetti”*

Ho fatto il mio ingresso (con passo disinvolto, seguita dai miei amici, mogli mogli) nella Taverna Santopalato [...]. La minuta sembra, a tutta prima, scritta in Esperanto!! Leggo sbalordita: Placafame – Aereovivanda – Zuppa zoologica – Tuttorisio – Ortocarne – Giochino (o vivanda galvanizzante) – Simultanini – Frutta – Vini, ecc., ecc. [...] Sono convinta (questo malgrado tutte le polemiche subite e le proteste satiriche) che la cucina futurista farà strada!!.. Sissignori. Sarà questione di abituarci ai nomi... speciali, e quando, questi, non ci procureranno più meraviglia, né ilarità..., forse – chissà? – le buone massaie (invece del libro di... Pellegrino Artusi) acquisterà un manuale della cucina del Santopalato!  
(Livia, «Stampa Sera», 1.9.1931)

### *Mangiare in farmacia*

Il sessanta per cento degli americani consuma i pasti dallo speciale - Al banco, in cinquanta centimetri quadrati [...] le tovaglie, i camerieri, Brillat Savarin, Artusi e la saggia massima “a tavola non si invecchia” si avviano a scomparire dal mondo.  
(Virgilio Lilli, «Stampa Sera», 15.06.1949)

*Babilonia in cucina nel paese del cocktail - Guida allegorica di New York*

Nella cucina americana hanno scoperto il cocktail [...]. In questi giorni ho potuto assistere alle ricerche che un celebre trattore di New York sta facendo. Egli si vanta di avere introdotto nuove ricette sulla tavola degli epicuri della città. Non si contenta, come Brillat Savarin e Artusi, di provar lui stesso, ma adopa ad Amsterdam un gruppo di assaggiatori (Giuseppe Prezzolini, «La Stampa», 6.10.1949)

*Cuochi in gara a Forlimpopoli*

Ecco un'idea che non mancherà di suscitare vivo interesse a suo tempo se verrà – come tutti si augurano – attuata: non solo in Italia giace il nome di Pellegrino Artusi, il re delle ricette, autore del libro che ha ormai raggiunto la quarantacinquesima edizione caro a tutte le massaie (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*), è molto noto anche all'estero. Si vorrebbe, dunque, per la prima volta ricordare Artusi facendo convenire campionissimi della cucina, gli imperatori dei più squisiti manicaretti, i classici degli spaghetti alle vongole e delle tagliatelle verdi al ragù che si troverebbero così impegnati in una gara nazionale, gara bizzarra ma non certo di scarsa importanza, alla fine della quale dovrebbe proclamare il campione italiano dei cuochi. Letterato e banchiere o... Non gara di cucina, perciò (la napoletana in lotta con la bolognese, la romana con la milanese), ma gara di specialisti nel dosaggio dei vari ingredienti che compongono una salsa, nella cottura al punto giusto di vermicelli e lasagne, nella rosolatura di polli e tacchini. E, ovviamente, la fantasia dei singoli concorrenti non potrebbe non giuocare un ruolo di grande importanza ai fini della classifica. Ben venga, dunque, questo campionato sui generis (si dice che il vincitore potrà; “nell'esercizio delle sue funzioni”, portare la candida berretta ornata di un nastro tricolore) per ricordare quel Pellegrino Artusi che solo dopo la morte riuscì a conquistarsi la simpatia dei concittadini. L'Artusi nacque a Forlimpopoli il 4 agosto 1820, da Agostino, negoziante in coloniali, e da Teresa Giunchi. Compiuti gli studi elementari, venne avviato alle belle lettere e cominciò a frequentare il seminario di Bertinoro dove approfondì lo studio delle lingue classiche, latino e greco. Pronto, come tutti i romagnoli, alle imprese coraggiose, non esitò la notte del 21 gennaio 1851, a rendersi protagonista di un episodio clamoroso che mutò radicalmente corso alla sua vita. Quella notte, infatti, il famigerato Stefano Pelloni, meglio conosciuto come «Il Passatore», alla testa dei suoi uomini penetrò nell'abitato di Forlimpopoli dandosi a un metodico saccheggio delle case [...]. Artusi fu l'unico a barricarsi in casa e ad attendere a piè fermo l'attacco dei briganti. Non mancò di difendersi, ma non poté impedire alla banda di fare un bottino cospicuo. Ai primi del '52 il padre dell'Artusi, sdegnato contro il sindaco Raffaele Briganti che non aveva disposto i mezzi per la difesa del «castello», si trasferì con la famiglia a Firenze. Qui, Pellegrino abbandonò gli studi umanistici ed impiantò una banca di sconto dalla quale trasse lautì guadagni. Ma gli affari non lo attraevano gran che. Ritornò agli studi prediletti; nel 1878 pubblicò, con gran favore della critica, una vita di Ugo Foscolo; tre anni dopo, nuovo successo con un gustoso libretto che raccoglieva trenta lettere di

Giuseppe Giusti. Pellegrino Artusi divenne esperto di arte culinaria; privo di famiglia com'era – i genitori gli erano morti – non esitava a trattenersi in cucina con la cuoca la quale, è storia, amava dare consigli «ispirandosi a un'ormai lontana esperienza campagnola». Gli venne così l'idea di raccogliere in volume quei suoi consigli e nacque *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. I suoi concittadini che già non gli perdonavano d'essersi trasferito a Firenze, non esitarono a boicottare quel ricettario stimandolo «libro di nessun conto». Si racconta, anzi, che chieste all'Artusi due copie della vita del Foscolo (occorrevano come premio per una fiera di beneficenza), ne ebbero, invece, due della *Scienza in cucina*. Quelli di Forlimpopoli, offesi, passarono a un tabaccaio i due volumi perché ne facesse cartocci. Non era un “pesce”. Ma la riconciliazione non poteva mancare legato come era il «re delle ricette» al suo paese natale. Ed infatti, con testamento olografo in data 2 maggio 1904, Pellegrino Artusi lasciava erede universale di tutti i suoi beni il Municipio di Forlimpopoli. Morto l'Artusi, il sindaco del tempo venne chiamato a Firenze per espletare le pratiche burocratiche relative all'eredità: era il 1° aprile 1911. Il sindaco ritenne che si trattasse d'una burla, di un «pesce»: e fu, quella, una giusta rivincita del concittadino misconosciuto. Così i forlimpopolesi che alla *Scienza in cucina* avevano preferito la vita del Foscolo, dovettero più tardi accorgersi del loro errore e riconoscere che l'Artusi, piuttosto che vendicarsi, aveva preferito il perdono. («La Stampa», 25.01.1951)

#### *Il mago dello scandalo*

Per quelle sue clienti che chiedevano di conoscere con precisione il loro futuro, il mago ricorreva a un singolare sistema: le fotografava nude [...]. La donna, o meglio, una donna, può essere un mistero e non può esserlo, ma di solito lo è quando pare che non lo sia. Io per conto mio preferirei non distrarre troppo la donna dalla lettura dell'Artusi che simboleggia, con il suo rispetto per una buona cucina, uno dei mezzi con cui essa può rendere più gustosa e più lieta la vita di un uomo. («Stampa Sera», 09.02.1951)

#### *La gran scena del Passatore al Teatro di Forlimpopoli*

Forlimpopoli, 24 gennaio. Sono cent'anni domani che il Passatore invase con la sua banda Forlimpopoli [...]. A Forlimpopoli la maschera tragica del Passatore, re della strada e della foresta, vince anche sulla maschera giocosa di Pellegrino Artusi, re della cucina. [...] Qualche possidente se la vide brutta, il cappio attorno al collo o il pugnale contro la gola, la serva della locanda fu violentata, una sorella di Pellegrino Artusi impazzì dalla paura ma non ci furono morti. [...] Pellegrino Artusi, scosso dalle emozioni, si trasferì a Firenze dove compilò il famoso libro di cucina, ed il suo nemico seguì a marciare spedito verso la morte. (Giorgio Vecchietti, «La Stampa», 20.12.1953)



*Prenotazioni di pranzi nei ristoranti cittadini*

Prenotazioni di pranzi nei ristoranti cittadini. Una tradizione che tramonta. [Alcune] signore, dunque, anche per evidenti questioni di economia si preoccupano da parecchi giorni del pranzo di Natale, che quasi è un rito. Talune, per cercare l'ispirazione felice, non mancano di consultare l'Artusi e gli altri classici della culinaria; poi, in genere, restano fedeli ai vecchi schemi della tradizione piemontese; antipasto, agnolotti, pollo o tacchino arrosto, frutta, formaggio, panettone. («La Stampa», 20.12.1953)

*La tv si prepara ad eliminare le oscurità contenute nei quiz*

Durante la battuta d'arresto giovedì d'attesa. La tv si prepara ad eliminare le oscurità contenute nei quiz. La signora Soffritti, per esempio, che scivolò alla prima domanda di gastronomia, fu esortata ad accettare come testo base per ogni contestazione l'Artusi soltanto dieci minuti prima di apparire in scena. («Stampa Sera», 27.03.1956)

*Il contadino dantista a quota cinque milioni. Tutt'e tre gli esordienti sono stati bocciati*

Il buon Menconi, che risponde in gastronomia, scioglie cinque quiz abbastanza elegantemente. Ma al sesto (qual è l'ingrediente principale per il pollo alla porchetta?) si ingarbuglia e fallisce la risposta [...]. E pensare – si doveva il Menconi nel retropalco – che il pollo alla porchetta l'ho preparato proprio due settimane fa, ad un pranzo di battesimo. E l'ho preparato proprio col prosciutto, a regola d'arte, come prescrive l'Artusi. («La Stampa», 09.11.1956)

*Minuto per minuto la trasmissione di ieri sera di "Lascia ò raddoppia"*

BONGIORNO Quarta domanda: Vi è un uccello acquatico che secondo Artusi si potrebbe chiamare uccello-pesce... MENCONI subito: La folaga. [...] Quinta domanda, per il primo gettone d'oro. Sa dirci per quale ragione secondo Artusi, la schiena di maiale cotta arrosto o in forno in Toscana si chiama arista? («Stampa Sera», 9.11.1956)

*Dispetti a chi mangia - La lingua pura e impura*

Un boccone in pace, con un purista a lato, è quasi impossibile. I «menus» esotici sono misteriosi. Scriverli in italiano non è facile, ma danno un suono più casalingo: uova sode benedette, cappone in umido con contorno di taglierini, e così via. Mangiare un boccone in pace con un purista a lato, è quasi impossibile. Concessi, a denti stretti, ristorante (o ristorante) e trattoria in luogo dei più italiani Locanda e Osteria, via i coperti (tutt'al più Posate), via le portate (Serviti Pietanze Vivande), via la salvietta (Tovagliolo), via la bottiglia quand'è invece la Boccia, via soprattutto il menu (Lista, Minuta): è molto se vi rimane la seggiola di sotto. Per farla finita presto, ordinate una zuppa e due uova alla cocca. Furbi! Zuppa per Minestra in genere è la gallica soupe; per gl'Italiani la zuppa «è quando nel vino o in altro liquore si tuffa un biscottino, o un cantucchio di pane, una fettina di pe-

sca, e quindi così Intrisa si mangia» (Fanfani); e Far la zuppa segreta, quello sconosciuto modo di bere con la bocca piena. In quanto all'uova alla cocca, impostura per il francese à la coque, le son Uova da bere, come fra i primi le chiamò lo Scappi, il cuoco di papa Pio V. Chiedete allora una cotoletta e più che mal barbareggiare adattando all'italiano, che ha Costoletta, il francese cotolette; una omelette e farete un'altra frittata non chiamandola Frittata. Finalmente, evitato l'errore di chiedere bollito per Lesso, vi fate venire una bistecca, e nel tempo che il censore studia come rendere italiano quell'anglicismo (l'osso è duro), vi togliete alla peggio l'appetito. Ma i dispetti che il purista fa a chi mangia, procedono dal dispetto che prova egli stesso per non essersi saputo fare obbedire nel campo della culinaria, dove, proprio cominciando da questa parola di suono sgradevole ma con le carte in regola (lat. *culinarius*, da cucina, Cucina, da còquere, Cuocere), per poche e stentate vittorie come Tramezzino per sandwich e Crostino per toast, ha toccato e tocca innumerabili sconfitte. Qui è la roccaforte pressoché inespugnabile dei francesismi, avendo avuto la Francia, in tanti secoli di Corte, il primato della cucina, ed esercitatolo attraverso l'opera di cuochi famosi. Oltre di ciò, molti mangiari ritengono il nome di chi li trovò o quello delle circostanze fra le quali furon trovati. Mayonnaise, corruzione di mahonnaise, salsa celebrativa della presa di Mahon nelle Baleari ad opera del duca di Richelieu, l'otto di giugno del 1766. Béchamel, dal marchese omonimo, maggiordomo del Re Sole. Kipfel, in tedesco Punta, dalla soddisfazione che si presero i Viennesi durante l'assedio dei Turchi dal 1685, di mangiarsi a colazione un panino in forma di mezzaluna. Babà, in polacco Vecchia, Nonna, dell'affezione che i Polacchi di Stanislao Leczinski passati in Francia servavano alle loro nonnette; la quale era tanta che se le sarebbero mangiate. Il sandwich stesso, da un Lord di quel nome che pur di non lasciare il tavolino da gioco ingollava una qualunque sintesi a priori di pane e pietanza. In questi e simili casi l'italianista che non voglia far torto alla storia, s'accontenta di traduzioni fonetiche: maionese, besciamella (ma molto meglio Balsamella), chifel, babà (meglio Babà), crafen, e con più rischio, dietro al vecchio uso fiorentino di adattare ogni ben di Dio, brioscia, rosbiffe, ragù e persino consommé, che ha pur contro Brodo ristretto e il Gran brodo del Redi. In luogo del vol-au-vent il purismo attardato del Ventennio si provò a imbandire gli Arlevoli; ma avanzarono tutti. Né miglior sorte ebbe Sgonfiotto per soufflet. Un caso curioso è quello del vitel tonné, che, come spiega bene il Gabrielli, non è locuzione francese ma soltanto una locuzione sbagliata. Vitel è schietto italiano e tonné vale Tonnato, perché è participio di tonner, Tonare. Quindi, alla lettera, "vitello rintronato". Grande gastronomo, specie negli umidi, ed ottimo scrittore (si veda l'ardua ricetta del Cappone in vescica), quel che si poteva per italianare la gastronomia fece Pellegrino Artusi, giustamente ricevuto, in questo campo, come autorità di lingua. (Leo Pestelli, «La Stampa», 24.12.1957)

*Gli amici deliziati dai suoi pranzi indussero l'Artusi a scrivere il libro*  
 Firenze, martedì sera. Artusi Pellegrino (n. Forlimpopoli 1820 - m. Firenze 1911), l'autore di un notissimo libro di cucina *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1801), diffuso in moltissime edizioni (50 edizioni nel 1954). Scrisse anche

una vita di Ugo Foscolo (1878). Questa breve noticina informativa è tratta dal Dizionario Enciclopedico Treccani e sta a dimostrare la notorietà e l'importanza assunte nel corso dell'ultimo mezzo secolo dal noto gastronomo. Sono sette righe appena, ma sette righe che ben valgono una solenne epigrafe. Oh fallaci presunzioni umane sulla celebrità dei contemporanei! Pigliamo il caso dell'abate Giovanni Battista Casti che [...] fu ritenuto in Italia, e non solo in Italia, poeta di fama imperitura, un genio degno di esser posto al fianco di Dante, Petrarca ecc. Sapete quante righe gli dedica il Dizionario Enciclopedico Treccani? Ventidue. E va notato che buona parte di queste ventidue righe sono richieste dalla complicata biografia del letterato, mentre il nostro buon Artusi ebbe una vita così semplice e piana. Il solo punto drammatico della sua esistenza è costituito dal fatto che nel 1851 il famoso bandito romagnolo detto il Passatore, dopo avere rapinato la buona società di Forlimpopoli riunita a teatro, svaligiò la bottega di droghe e coloniali, appartenente al padre del Nostro. In conseguenza di questo fatto, la famiglia Artusi sdegnata, e intimorita soprattutto, dall'inefficienza della polizia pontificia si trasferì a Firenze per godere in pace nella quieta atmosfera del Granducato il suo cospicuo patrimonio. La vita di Pellegrino Artusi fu narrata più volte, segnatamente lo scorso anno in occasione del cinquantenario della sua morte. Ora però, giunge notizia che i suoi concittadini intendono istituire una manifestazione annuale di arte culinaria per celebrare degnamente la gloria patria e nello stesso tempo stimolare gl'interessi turistici verso Forlimpopoli. Pellegrino Artusi, insomma, sta tornando d'attualità. Taluni suoi esegeti, come abbiamo avuto modo di constatare, gli attribuiscono persino considerevoli meriti letterari. È probabilmente superfluo intrattenersi sul suo manuale, ricco di 790 ricette e divulgato in ben 600. mila copie, da cui generazioni di massaie (appartenenti beninteso alla borghesia, che le altre sempre ed esclusivamente si sono affidate alla pratica) hanno tratto in più di mezzo secolo il segreto dei loro successi in cucina. Un merito indubbiamente va attribuito all'Artusi: quello della chiarezza. Le sue ricette sono comprensibili, ben specificate. Com'egli stesso dice nella sua prefazione, è sufficiente saper maneggiare decentemente un mescolo per eseguire un buon pranzo – sempreché vi sia una guida sicura. Ed ecco che Pellegrino Artusi offre questa guida in un linguaggio piano, discorsivo, forse fin troppo diluito. Ma, riconoscitogli questo merito pragmatico, dobbiamo subito rettificare gli eccessivi elogi dei troppo fervidi esegeti che tendono addirittura a farne uno scrittore insigne ponendo in rilievo il fatto che il suo libro è scritto in buon italiano mentre i precedenti manuali di cucina comparsi in Italia erano una mostruosa accozzaglia. Nel famoso breviario gastronomico affiorano velleità letterarie al momento, “gettarli nell'acqua salata bollente, sul fuoco forte, e farli cuocere teneri, ancora un po' croccanti sotto le dita e ben verdi”. Ecco invece un tipico sfoggio di bravura letteraria dell'Artusi: «L'illustre poeta dott. Olindo Guerrini, essendo bibliotecario dell'Università di Bologna, ha modo di prendersi il gusto istruttivo, a quanto pare, di andare scavando le ossa del Paladini dell'arte culinaria antica per trarne forse delle illazioni strabilianti a far ridere i cuochi moderni. Si è compiaciuto perciò di favorirmi la seguente ricetta...». È fuori dubbio che il povero Vialardi possedeva cognizioni estremamente confuse della grammatica e sintassi italiana,

mentre Pellegrino Artusi aveva fatto buoni studi medi (in seminario), e frequentato l'Università di Bologna conseguendovi la laurea in lettere e filosofia. Tuttavia ci sembra assai più appropriato mantenere la sua figura e i suoi meriti nel campo della gastronomia che non in quelli della letteratura. Si è accennato al fatto che la sua famiglia dopo lo spavento subito ad opera del Passatore, si trasferì a Firenze. Qui Pellegrino Artusi trascorse il resto della sua lunghissima vita in un'atmosfera tipicamente umbertina. Con i quattrini avuti dal padre (era l'unico figlio maschio) aprì un banco di sconto e cambio, si arricchì ulteriormente e quindi si ritirò con una piacente servapadrona di nome Marietta in un vasto e elegante appartamento di piazza Massimo d'Azeglio dove accoglieva ogni giorno ospiti illustri, tra cui il già citato Olindo Guerrini. In particolare si contrappose al libro dell'Artusi quello (non meno celebre nel secolo scorso) di Giovanni Vialardi, «aiuto capocuoco e pasticciere» di Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II, il quale, per esempio, usciva in queste raccapriccianti amenità: «Spennate, sventrate, abbrustiate una pernice, spolpatela, con la carne netta dai nervi e dalla pelle fate una farcia; tutta finita, provatela nell'acqua bollente se sia troppo dura o troppo tenera. Con le ossa e il carcame fate un po' d'essenza [...]». Insomma Pellegrino Artusi, che in gioventù aveva coltivato velleità di critico letterario e di studioso, amava circondarsi di persone colte le quali in sommo grado apprezzavano la sua conversazione ma ancora di più i suoi pranzi squisiti. E tanto lo elogiarono (non dimentichiamo che Paolo Mantegazza era autore della *Fisiologia del piacere*) da convincerlo a raccogliere un ricettario. L'Artusi si dedicò a quest'opera con un'attività sistematica, resa possibile dai larghi mezzi finanziari di cui disponeva. Assunse in servizio due cuochi, i quali, sorvegliati da Marietta, eseguivano le sue ricette due tre quattro volte fin quando non era raggiunto l'optimum. Solo allora egli, empiricamente certo del fatto suo, sanzionava per iscritto la scoperta. Così nacque il volume *L'arte di mangiar bene* che dapprima nessun editore volle accettare e che lo stesso autore stampò a spese sue. Soldi fanno soldi, dice il proverbio. L'Artusi, ormai austero vegliardo dai candidi basettoni, anche da questa iniziativa finì col trarre successo e guadagno insperati. Quando si spense, novantenne, nel 1911, fu sinceramente compianto dai numerosi amici che avevano perso in lui un indimenticabile anfitrione. Nel 1962 il suo troppo invitante libro di ricette potrebbe meglio intitolarsi *Alla ricerca del tempo perduto*. Poveretti noi, che ci dibattiamo tra il formaggio alla formalina e la carne al bisolfito, come potremmo imbandire un vero pranzo stile umbertino. Consoliamoci (ammesso sia una consolazione) al pensiero che tra i contemporanei dell'Artusi ben pochi potevano permettersi le sue leccornie. I più mangiavano pane e pane.

(«Stampa Sera», 25.09.1962)

#### *Ànici di Forlì*

Furono giornate laboriose per i componenti i vari comitati, organizzatori e fiancheggiatori: tutta gente «impegnata» a pascersi di antipasti, minestre, pietanze, contorni, dolci, frutta e vini. Per Pellegrino Artusi, nato a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 e morto a Firenze il 30 marzo 1911, si può fare – ogni cinquantanni – questo ed altro. L'omaggio della ricordanza da parte della patria d'origine è più che giu-

stificato. Per un tal benefattore dell'umanità (certi scienziati atomici imparino!), per quest'uomo colto e geniale, figlio di un negoziante di coloniali (l'anticolonialismo non era di moda nell'Ottocento) che, avviato agli studi umanistici, si laureò nell'Ateneo di Bologna, e aiutò il padre nella conduzione dell'esercizio fino alla fatale notte del 25 gennaio 1851, consacrata alle gesta del Passatore, quando la sua casa subì il saccheggio e una sua sorella impazzì, per un tal benefattore, dicevo, la nostra riconoscenza non dovrebbe avere limiti. Noti i fatti dell'impresa brigantesca. Meno note le parole di sdegno pronunciate dal padre di Pellegrino davanti al magistrato inquirente: meno note e ammonitrici. «Mi permetta il libero sfogo – disse egli – e mi lasci dire tutto quello che nell'animo mio amareggiato sono costretto a dire anche contro mia volontà. Fin dal passato anno, dopo i fatti di Cotignola e di Brisighella, io e altri facemmo istanza a questa Magistratura, che si era appositamente riunita, onde avere un presidio di forza per garantire il paese dalla invasione degli assassini, obbligandomi di contribuire con la quota che sarebbe stata necessaria al mantenimento del presidio. Nulla si è fatto dal Comune, finché poi è accaduto quello che è noto. Io, pel fatto della avvenutami disgrazia, non voglio essere esaminato e nulla voglio dire. Faccia la Giustizia quello che vuole. Io non so niente e non voglio dir niente». Dopodiché la famiglia abbandonò la Romagna e si trasferì a Firenze. Ed ecco Pellegrino, in Toscana, che trova modo di sistemarsi presso una ditta commerciale di Livorno e di impraticarsi negli affari. Fa ritorno a Firenze e, in breve tempo, diventa un esperto banchiere tanto che, nel 1870, a cinquant'anni, disponendo di un discreto patrimonio, si ritira a vita privata, dedicandosi agli ozi letterari. Frequenta cenacoli e accademie, che a Firenze non mancano. Si fa amico di Fucini, di Mantegazza, di Guerrini di Giglioli, di Jarro. Pubblica una *Vita di Ugo Foscolo, Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*: lavori che, però, non gli danno soddisfazione e non gli recheranno né fama né denari. La maggior consolazione gli verrà nel 1891 con la pubblicazione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. È nato l'«Artusi». È la prima volta che, in Italia, esce un libro del genere. «Amabile guida – si esprime il biografo – ora faceta, ora arguta, che accompagna il lettore fra i segreti della mensa e le delizie del palato». Nato dalla collaborazione del «signor padrone» con il cuoco Francesco e la cameriera Marietta, ai quali, per disposizione testamentaria, l'Artusi lascia rispettivamente cinque e ottomila lire, più i diritti d'autore vita natural durante, trasmissibili agli eredi, il libro, che raggiungerà il mezzo milione di copie nelle sue sessanta edizioni, rappresenta «la serena atmosfera del convito, allorché i nervi si distendono e davanti a noi si schiude la rosea visione della vita». «Nobil signore», sotto ogni aspetto, munifico, caritatevole, egli affida, morendo, cinquecentomila lire (lire del 1911!) ai poveri della sua Forlimpopoli ed assegna diecimila lire a quel suo compaesano che, nel termine di cinquant'anni dalla sua morte, fosse riuscito a diventare – per un anno almeno – «ministro di Stato nel governo d'Italia o generale d'armata nell'Esercito». Le onoranze cinquantenarie, organizzate dai comitati, non si limitarono al solo mangiare. Si ebbe una mostra di cimeli Artusiani, un concorso di pittura la inaugurazione di una scuola alberghiera intitolata all'Artusi, la rappresentazione del Processo al Passatore, concerti, manifestazioni folcloristiche, eccetera: cose che se ne vanno e altre che restano.

Aldo Spallicci, sedendo a tavola, dopo aver tenuto l'orazione ufficiale, al sopraggiungere dei cappelletti in brodo, osservò: «L'Artusi voleva i cappelletti senza carne. Qui, invece, li sento e li vedo con l'aggiunta di petto di cappone tritato. No. È Bologna che ha contaminato il cappelletto romagnolo, ritornandolo a noi con la carne». Interloquì un membro petroniano dell'Accademia italiana della Cucina: «È anche da osservare che il cappelletto non è il tortellino». A un certo punto vi fu discussione accesa perché l'Artusi consiglia di ungere le sogliole in gratella con il lardo. Uomo dell'entroterra, non bisogna dimenticare che egli era poco in dimestichezza coi prodotti del mare: arriva a frammischiare i frutti di mare coi funghi secchi rammolliti e mette (udite!) i “chiodi di garofano” nel pesce lessato. «Quanto alle salse – tuttavia egli onestamente insegna – la migliore che possiate offrire ai vostri ospiti, è un buon viso e una schietta cordialità». Elencandone parecchie, si lascia andare a qualche amara considerazione, e non perché qualcuna gli sia rimasta sullo stomaco. Egli si scaglia contro il malvezzo, «che comincia a introdursi e che minaccia di generalizzare», della mancia ai servi della casa per il pranzo ricevuto, ed esclama spazientito: «Quando si abbia a spendere per un pranzo, meglio è pagarlo addirittura al trattore». Come Dio volle, al dessert. E il discorso cadde – lo si immagini un po'! – su gli ànici. «Anici di Romagna – come documenta il gran Pellegrino. – E dico Romagna, perché essi, per grata e forte fragranza, sono, senza esagerare, i migliori del mondo». Infatti, un soldato dell'armata napoleonica, reduce dalla campagna di Russia, gli aveva raccontato che un giorno, entrando in una bottega di Mosca, aveva visto, con sua sorpresa, sopra un barattolo la scritta: «Anici di Forlì». Erano, appunto, gli stessi profumati ànici coi quali, insieme alla farina, allo zucchero, al burro e alle uova, si prepara il tipico dolce romagnolo: la ciambella. «Questo barattolo di ànici romagnoli di centocinquant'anni fa in terra sovietica e sconosciuta – osservò gravemente l'accademico bolognese – rinverdisce in noi la speranza di un fraterno avvenire fra i popoli». Mangiando a ufo, a Forlimpopoli, nel nome di Pellegrino Artusi, si dissero queste ed altre cose ancora.

(Luigi Pasquini, «Stampa Sera», 15.03.1965)

#### *Unificò l'Italia con la cucina*

Nel 1891 un vecchio signore romagnolo, figlio d'un droghiere repubblicano, ma da molti anni trapiantato a Firenze a costruirsi una solida fortuna come cambiavalute e banchiere, vi diede in luce a sue spese, quasi alla chetichella, un libro destinato al più travolgente successo editoriale: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. L'autore Pellegrino Artusi non era dunque un cuoco professionista, ma un dilettante raffinato, uno scapolo un po' démodé, dai lunghi favoriti bianchi, che deponeva tuba e finanziaria scura per chinarsi sui fornelli a sperimentare con amoroso impegno dosi e ricette. Le esponeva poi in un puntiglioso toscano non nativo (e perciò tanto più tocco da preoccupazioni puristiche), ma familiare e dimesso, così accattivante da lasciar l'impressione di una naturalezza estrema, di una spontanea propensione dei cibi a farsi mescolare, insaporire, filtrare, velare, dorare, sino ad assumere da ultimo, in virtù di pochi e facili tocchi, le forme tenere, aggraziate e appetitose destinate a rallegrare le tavole imbandite. Non a caso una vera e

propria edizione critica di questo testo vede la luce in questi giorni, alle soglie di un'età di transizione l'età dei surgelati, dei pre-cotti, dei liofilizzati, degli scatolati che prelude alla "soluzione definitiva" del nutrimento unico e sintetico, dell'alga idroponica, insapora e inodora. Delle massaie deste al canto del gallo e arrossate dal riverbero dei forni, incipriate di farina, armeggianti con setacci e frullini, mestoli e mattarelli si parlerà allora come d'una specie preistorica estinta, d'una leggenda domestica affettuosa e irrealista. Mentre la buona cucina rapidamente si estenua, solo l'atteggiamento filologico sembra voler perpetuare le testimonianze del passato. Ma al rigore testuale la nuova edizione dell'Artusi accompagna l'analisi smalzata e gustosa dell'ampia introduzione di Piero Camporesi, espertissimo di ogni più peregrino documento dell'arte culinaria, pronto a coglierne le connessioni più sottili con le scienze umane, dalla psicologia all'antropologia culturale, e abile nel condurre il lettore a cogliere i significati profondi, di cultura e di civiltà, che un libro come questo nasconde sotto le sue parvenze dimesse e strumentali. Accanto a *Cuore* e a *Pinocchio*, *La scienza in cucina* non solo sta fra i grandi best-sellers dell'Italia umbertina, ma esprime con evidenza gli ideali di misura, di buon gusto imitativo, di edonistico agio ma senza sfarzo né sperpero proprii di un cetto medio imprenditoriale e burocratico, che affermava un suo modo di vivere, e di nutrirsi, fra le opulenze di un'aristocrazia cortigiana e militare e la lunga fame delle plebi rurali. Sotto questo riguardo il libro dell'Artusi propone l'ideale di una *medietas*, bada più all'igiene che alla stravaganza, alla manipolazione accurata che alla presentazione spettacolare, al vitto quotidiano che al festino opulento, e si pone pertanto come il codice alimentare della borghesia italiana: misurato ma sostanzioso, economico ma signorile. E per cominciare, con un preciso impegno di mediazione e di sintesi, questo manuale unifica le due Italie: la Padania del Nord coi suoi verdi pascoli, irrigua, carnivora e opulenta, e quella del Sud, arida, vegetariana e parsimoniosa. La prima fa dorare teneramente nel burro, la seconda frigge nell'olio rovente e la linea gotica che le separa è una barriera climatica e gastronomica dura da spezzare. Inoltre il libro getta un ponte arduo fra la cucina convenzionale, francesizzante, elaborata dei ricchi, sempre in cerca di sapori commisti, delicati ed esotici, e quella rude, accesa, sapida dei poveri: l'una e l'altra inaccettabili per un cetto civile che non può concedersi elaborazioni gastronomiche interminabili e sequele di portate senza fine (cioè una gastronomia di mera dissipazione e d'interminabili digestioni oziose), ma che aspira tuttavia a ideali di decoro e di misurato buon gusto e rifugge perciò dai sentori violenti della cucina plebea, coi fortori dell'aglio e dello zenzero profusi dappertutto. Lo sforzo consapevole, tutto orchestrato sui moduli del garbo e della misura, è inteso a saldare le due Italie ancora così profondamente divise negli Anni 90: quella dei «signori», eredi della tradizione gastronomica rinascimentale, cortigiana e curiale, fatta di opulenza, di teatrali apparati, di smodato uso di carni bovine e suine, di selvaggina di penna e di pelo, di salse dolciastre, di spezie rare: una cucina sperperatrice e distruttiva, che consacrava le classi dominanti alla dispepsia, all'uricemia, agli esiti vistosi e lancinanti della calcolosi e della gotta. L'altra è la gastronomia dei poveri, fondata su un'alimentazione di mera sopravvivenza, insidiata periodicamente dalle distruzioni belliche, dalle carestie, dall'inflazione, dalla pressione

demografica crescente. Se l'antico agricoltore romano viveva di un'alimentazione austera ma bilanciata, fatta di frumento, di legumi, di frutta, latticini, miele, il suo collega del Rinascimento deve cuocere in latte annacquato la misera farina di miglio, sfamarsi con la grigia polenta oleosa di grano saraceno, sbocconcellare con parsimonia il greve pane di mistura appena inumidito nell'aceto. Solo lentamente, con diffidenza e passività imparerà ad avvalersi degli apporti alimentari della scoperta americana: il mais, il fagiolo, il pomodoro (non del tacchino, riservato alla mensa dei ricchi, dove sostituisce il coriaceo e insipido pavone). La base della sua alimentazione resta un pastone informe, una pappa farinosa, un migliaccio, una focaccia insipida, sino alla gialla polenta di granturco senza sale dei pellagrosi padani o al nero e acido panzozzo dei braccianti siciliani. Ed ecco la importanza enorme che assume nella gastronomia dei poveri il companatico: l'aglio e la cipolla crudi, il peperoncino rosso, la carne secca, il lardo salato, cibi pungenti e forti di cui basta un morsello a insaporire, a far saliva, a stemperarsi nella massa farinosa che sazia senza nutrire a sufficienza. A confrontare le statistiche dei salari d'un secolo addietro con i prezzi delle derrate alimentari, si arriva alla conclusione inquietante che la maggior parte della gente dovesse morire di fame. Se questo non avvenne, lo si dovette anche a vere e proprie "invenzioni" gastronomiche, a connubi elementari, ma bilanciati e quasi «scientifici», fra derrate di basso costo e di alto potere nutritivo (ad esempio, in Piemonte, il denso e dolciastro pastone di castagne secche e riso cotti nel latte). E mentre i ricchi si stuccavano d'insulse carni troppo frollate e cosparse di spezie per spegnerne il sentore di putrido (in attesa del frigorifero di là da venire), i poveri raccoglievano gli scarti, i rifiuti, le cibarie spregiate e grossolane, e ne traevano, grazie alla genialità paziente di oscure massaie, i capolavori della cucina popolare: trippa e zampa alla fiorentina, fagioli con le cotiche, riso e rane, il baccalà fritto, lo stoccafisso in umido, il sanguinaccio con l'uva passa e i pinoli. Fra questi eccessi l'Artusi cerca una via di mezzo, attenua, trasceglie, concilia. La tradizionale asciuttezza parsimoniosa della cucina toscana gli offre un sostrato di base, un modello, con le sue minestre povere e profumate (la zuppa di pane alla contadina, la ribollita di cavolo nero e fagioli), e su questa base egli edifica la varia e vasta congerie delle sue ricette, cui ogni cucina regionale offre il meglio di sé, ma ingentilito e reso accessibile a palati non assuefatti, quasi che nel tradurre idealmente dai dialetti alla lingua letteraria egli chiedesse a ciascuna regione di rinunciare a un poco di sé per meglio fondersi con le regioni sorelle. Fu così anche questo, attraverso l'esperienza gastronomica così intima e quotidiana, un modo dimesso e civile di fare l'Italia.  
(Luigi Firpo, «La Stampa», 12.07.1970)

#### *La cucina come hobby*

Ripubblicato tra i «classici» il ricettario dell'Artusi. Sarà perché la tecnica è entrata a piè pari nell'alimentazione, l'arte ai fornelli si misura dalla rapidità di confezione un piatto e i cibi in scatola, i surgelati, permettendo alle quattro stagioni di coesistere sulla stessa tavola, ci distaccano via via dal senso del naturale; sarà perché la donna, abbattute con tante altre schiavitù quella dei pranzi, non si dice abbondanti e succolenti, ma elaborati, si picca ogni tanto di revivals, il fatto è che



la cucina sta diventando un hobby alla moda. Le riviste di culinaria, con illustrazioni tanto esemplificative quanto attraenti, si moltiplicano, gli architetti si preoccupano di abbattere le pareti che dividevano e isolavano la cucina dalla stanza da pranzo, e quando si invitano ospiti si realizza una cucina di gruppo, divertente nel suo svolgimento se non nei risultati. Nessuna meraviglia, quindi, che l'editore Einaudi abbia pubblicato, nella sua collana di classici, *La scienza in cucina ovvero L'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, il ricco scapolo, scettico e cordiale, raffinato e casalingo, che sul finire dell'Ottocento, alla bella età di settant'anni, in compagnia dei due gatti prediletti, della cuoca Marietta e del cuoco Ruffilli, scrisse con puntigliosa tranquillità quello che è stato definito "il romanzo della cucina". Apparso nel 1891, a spese dell'autore, è uno dei maggiori successi di ogni tempo (sino ad oggi ne sono state vendute 650 mila copie), e chi ricerchi i motivi della sua popolarità si trova a guardare da un angolo di visuale inconsueto la società italiana con tutti gli squilibri della sua recente unità. La lettrice odierna, intenda o no sperimentare dal vivo che «la cucina è una bricconcella, spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere», trova in questo classico del mangiare bene, con parsimonia e con buon gusto, qualcosa di più di quanto non vi trovasse già la casalinga d'un tempo, una timida presa di contatto, come dice Camporesi, con ciò che brucia oltre i fornelli nel grande universo del sapere, dal momento che il manuale offriva con aneddoti, facezie, racconti divaganti, notizie d'ogni genere e vi si disquisiva dottamente sul caffè, si citava Confucio e Caterina dei Medici, Linneo e Goldoni. La signora dedita all'hobby della cucina apprezzerà invece la straordinaria chiarezza di dettato delle ricette, perché l'Artusi non partiva dalla cucina per scrivere un saggio sui costumi come Brillat-Savarin, ma dal costume del suo tempo, colmo di virtù didattiche, per insegnare il buon gusto a chi non lo conoscesse, anche nella cucina; ma soprattutto, presa dall'imprevedibile fascino di certe pagine argute, si riconcilerà sorridendo con quella scienza, quell'arte che è il saper cucinare con estro qualcosa che viene da molto lontano ed ha un tale sapore di romanzo da sollevare di colpo, in raffinate aure, gli odiatissimi fornelli. Impose le patate. Se è stato l'Artusi a dar piena e stabile cittadinanza nella cucina nazionale alla patata (fino ai 1815 non ve n'è traccia nei manuali di cucina), se ancor più moderno e rivoluzionario fu il suo riconoscimento dell'ingresso trionfale del pomodoro dalla cucina garibaldina in quella italiana, se egli sa dosare saggezza antica e rigore di trattatista, non intrigano meno il lettore le chiuse di certe sue ricette, con versi a rima baciata, di una rusticana eleganza, o le sue sorprendenti svagatezze.

(Lucia Sollazzo, «La Stampa», 11.07.1970)

#### *Da castagna a marron glacé*

Virgilio, Pascoli e Carducci: un frutto nobile che piace ai poeti. Da castagna a marron glacé. Una carriera (con l'aiuto del francese) - La sagra del marrone valsusino a Villar Focchiardo - Laureati in «castagneria» ci limitiamo a riprodurre quattro versetti malandrini dell'Anonimo genovese del XIII secolo citato da Pellegrino Artusi nella sua impareggiabile *Scienza in cucina*.  
(«Stampa Sera», 19.10.1979)