

A passi lenti, all'ombra di Pellegrino Artusi

Apocalittica integrata
Sei solo una idea irsuta
Ed io non posso non usarti

La prefazione de *La scienza in cucina*, Einaudi 1970, ripresa in *Alimentazione folclore società*¹ con il nuovo titolo *La cucina borghese dell'Ottocento fra tradizione e rinnovamento*, è un testo metodologico e critico. Anzitutto nei confronti dell'editoria contemporanea. L'edizione einaudiana viene proposta quando si comincia ad emendare, riscrivere, pasticciare Artusi, e si vedano a questo proposito : *Il nuovo Artusi manuale pratico per le famiglie 781 ricette di Pellegrino Artusi adattate alla cucina di oggi .. Manuale pratico per le famiglie ridotto e aggiornato da Irene Bosco*² ed *Artusi con sapore Cucina magica 500 ricette*³.

Il metodo d'indagine di Camporesi è riconoscibile in alcune enunciazioni di principio, che, semplificate, evidenziano la fine di un ciclo e l'inizio di uno nuovo :

- a) “il sistema alimentare ottocentesco si è ormai sbriciolato radicalmente”⁴
- b) “forse non è addirittura lontano il giorno dell'alimento unico, della “sostanza” globale formata dalla totalità dei principi nutritivi, una specie di cibo universale”⁵

Queste sono le definizioni camporesiane dell'apocalisse e di una cultura integrata :

L'*Apocalisse* sono i surgelati, le scatole, le confezioni ambigue, una cultura capovolta, tradita nei suoi valori. Industriale. Infatti : “oggi .. l'alimentazione, da arte, sta scadendo ad ancella della chimica”⁶

L'*Integrazione* ne è l'antitesi : l'Artusi 1970, 1980 ... è l'ultima espressione di una cultura alimentare secolare e modello di una resistenza al presente e al futuro. Leggerlo, è salvare un patrimonio radicato in un passato databile e documentabile.

La cucina del boom economico (1956-1963) sta alle spalle della prefazione de *La scienza in cucina* del 1970, gli anni 1963-1970 essendo ancora caratterizzati da crescita industriale, emigrazione, consumi urbani sempre più omogenei. I nuovi autori, Veronelli e Carnacina,

1 Pratiche, 1980, 1983. Quest'ultima edizione è di riferimento successivamente.

2 Milano, Mursia, 1968

3 A.LI.STA.DI, 1969

4 *Alimentazione folclore società*, p.267

5 *Alimentazione folclore società*, p.112

6 *Alimentazione folclore società*, p.112

riproponevano un patto tacito fra regionalismo e modernità, destinato ad un'ampia udienza⁷. L'*Artusi* di Camporesi si situa, in tale periodo, all'opposto, evidenziando un conflitto fra la cultura culinaria italiana (XIV secolo-XIX secolo) e quella del tempo presente che comincia con due guerre mondiali e trionfa nell'Italia del boom. L'*Artusi* di Camporesi, perfettamente aggiornato (vedasi la citazione di "burger", "burghy" e "Hamburger houses"⁸), invita a rifiutare l'attualità in una visione retrospettiva della storia alimentare. Verrà accolto con favore negli anni dell'*austerità* (a partire dal caro petrolio del 1973) e considerato un "classico" da biblioteca, più che da cucina.

Cinquant'anni dopo, che ne è di questa visione, di questo tiro incrociato su surgelati, panini, hamburger e cocktail ? Il primo dato, incontrovertibile, è la sopravvivenza, anzi la continuità simbiotica della modernità (deprecata) e del modello artusiano. Modello o piuttosto referente storico non più databile nel presente, ma solo nel passato ? Molteplici chiavi di lettura si presentano oggi : l'*Artusi* è un catechismo, un libro di preghiere culinarie ; è una chiave per aprire porte e finestre, arieggiare la cucina, restituendola alla tradizione locale ed italiana ; è un brogliaccio di ricette originali e di ricette ripetute, rimaneggiate, alterate, adattate ; è il ricettario che legittima studi, ricerche, convegni, per chi ambisce non ad un ruolo di cuoca ma di intellettuale della cucina ; è il nome di un set di pentole disegnate da Citterio, premio Artusi 2017 ecc. Ma che cosa caratterizza gli ultimi 47 o 34 anni, postcamporesiani ? *Artusi* è *Artusi* malgrado i surgelati e i supermarket – Esselunga ripropone integralmente, in 8 volumetti, *La scienza in cucina* con aggiornamenti, nel 1991, centenario della prima edizione – e si assiste ad un rovesciamento dei valori apocalittici e integrati.

Apocalittico è sempre più il passato della miseria e della fame contadina e dei rituali borghesi tardo ottocenteschi, che ne erano l'ovvio compenso. L'apocalisse alimentare, con ben due guerre, ci sta alle spalle a settant'anni di distanza, ed *Artusi* con i suoi favoriti alla moda ne è il fantasma benevolo, illuminato. Integrato, nello stesso tempo, è *Artusi* stesso, a tutta la nostra cultura alimentare odierna, spicciola o dotta : lo si ristampa, lo si compra, lo si sfoglia, lo si ripone, ed è uno dei pochi ricettari del passato custodito nelle case (insieme ad Ada Boni ingiustamente liquidata da Camporesi come "mediocre mestierante"). Prima di lui, eccetto che per lo storico dell'alimentazione, c'è il nulla. L'apocalisse camporesiana è diventata cultura dell'integrazione, è la normalità ed un campo di scelte facili che non escludono piatti ottocenteschi con paste da supermercato ed ingredienti surgelati, mentre la prefazione dell'edizione einaudiana de *La scienza in cucina*, appare, sotto sotto, uno sfogo di bile con continue citazioni di antichi ricettari oggi sconosciuti al pubblico, e di altri, recenti e da lui deprecati (Ada Boni, Petronilla). Se, dopo *Artusi*, c'è il nulla, il nulla siamo noi.

Una osservazione su Apocalittici ed Integrati. Lo studio dell'alimentazione e della cucina ha una ragion d'essere, oltre che nel passato, nel presente e nell'immediato futuro, e in questa chiave rileggiamo Piero Camporesi dopo la sua morte. Tutto si gioca su un bilanciamento o sbilanciamento col passato, e in un conferimento di valore a quest'ultimo. Il mio *Artusi* è dunque non l'esempio dello sbriciolamento della cultura ottocentesca nel novecento, ma il segno di una continuità di tale cultura in una pratica e molteplice diversificazione novecentesca. Camporesi stesso era un interprete "tendenzioso" di *Artusi*, talora malinformato ed approssimativo – non gli perdonerò mai : "studiò

⁷ Carnacina Veronelli, *La buona vera cucina italiana*, Rizzoli, 1966

⁸ *Alimentazione folclore società*, p. 263

poi lettere all'Università di Bologna", "era studente di lettere"⁹ – e soprattutto asservito ad una bibliografia cinque-secentesca che il buon Pellegrino ignorava totalmente. Non un volume, fra quelli citati nella prefazione, figurava nella sua biblioteca. Sedici rinvii a Messisbugo, nelle note, testimoniano l'idea camporesiana di una cultura culinaria italiana globale, dal XV al XIX secolo, perfettamente coerente e riflessa. Era un'idea condivisa negli anni '80 che il nuovo millennio ha mandato in briciole, consentendo ad Artusi di ignorare Messisbugo e di non esserne l'erede. In questa chiave, dell'utile-inutile fardello della storia che ci trasciniamo e che impoverisce il nostro stesso doppio ruolo di apocalittici integrati, vanno letti i versi che accompagnano il titolo e rappresentano la dissoluzione non solo del pensiero camporesiano ma del nostro stesso che ne è l'antitesi. Una cosa sola sopravvive tra le righe : l'enigmatico nome di Artusi.

Alberto Capatti

⁹ Artusi, *La scienza in cucina*, Einaudi, 1970, p. LXXV