

E i maccheroni unirono l'Italia

Pellegrino Artusi, il letterato che si diede alla gastronomia scrivendo «La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene»

di **Andrea Grignaffini**

Anniversario Il «mito» di ogni massaia morì il 30 marzo 1911. Il suo libro ebbe un enorme successo

Una lingua, una cucina, una nazione: 2011 come anno di ricorrenze. Centenari e centocinquantesimi si intersecano durante lo scorrere di questi primi mesi. Unità d'Italia a unificare, se non talvolta a dividere, gli animi, a ricordare una storia, quella del nostro Risorgimento, che ha condotto la penisola sotto i colori di una medesima bandiera.

Un secolo invece è trascorso dalla scomparsa del più celebre gastronomo italiano, dilettante per così dire, ma intensamente amante e cultore della nostra tradizione culinaria. Pellegrino Artusi (morto il 30 marzo 1911) è di Forlimpopoli: le sue origini sono fortemente romagnole, la sua passione è la letteratura, tant'è che gli sforzi e gli studi sono sempre mirati alla realizzazione di grandi opere di critica letteraria.

Una biografia di Ugo Foscolo e una critica a trenta lettere di Giuseppe Giusti non saranno mai riconosciute nel mondo dotto degli umanisti, il grande salto di qualità avverrà solo quando l'altra sua profonda passione, la cucina, diventerà materiale di studio. Laureato in lettere alla facoltà di Bologna, l'Artusi si trasferirà con la famiglia a Firenze, e a 45 anni, si dedicherà ai suoi maggiori interessi: in questi anni riuscirà a ultimare le sue tre opere, tra cui la fondamentale «La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene».

Resa evidente dal titolo la mentalità positivista che imperversava in quegli anni, il ricettario rappresenta un caso particolare per la storia editoriale italiana. Rifiutato dalla stampa, le prime pubblicazioni avvengono

grazie allo stesso autore, che se ne occupa direttamente. Primi copia è quella risalente al 1881 e il successo pare immediato: 475 ricette di partenza arriveranno alla soglia di 790 nel 1909 con la tredicesima edizione. Un incredibile caso letterario, i suoi punti di forza erano e sono universalmente riconosciuti. Successivo a una classicissima tradizione (pensiamo a quella d'oltralpe di Escoffier) a cui i cuochi si rifacevano per una cucina di precisione, l'arte della tecnica e del dosaggio millimetrico, «La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene» rappresenta il punto di svolta, sia per il pubblico, sia per i contenuti che, in modo fondamentale, per il linguaggio. Non più per gli specialisti, non soltanto per gli addetti del mestiere, il ricettario artusiano esprime il punto di incontro tra le classi sociali: nasce come borghese, si incrocia con il popolare. L'enorme valore che si dà al testo è largamente dovuto alla sua capacità intrinseca di sapersi trovare uno spazio tra i due livelli, le ricette sono per entrambi, le materie prime sono fruibili, le preparazioni piuttosto agili. Nessun codice è pre-stabilito, solo un linguaggio in grado di unificare, grazie al tono vivace e



coinvolgente. L'Artusi si rivolge alle donne, le vere padrone della casa, in un momento nel quale ancora i ruoli non erano stati rivisitati; le regine della cucina si approcciano alle ricette ben volentieri, perché oltre alla semplice esecuzione, l'Artusi ripropone delle brevi novelle domestiche che coinvolgono il lettore, lo assorbono nel mondo gastronomico della cucina familiare. I valori trasmessi sono quelli dell'igiene, dell'economia, del buon gusto, della salute, i capisaldi di

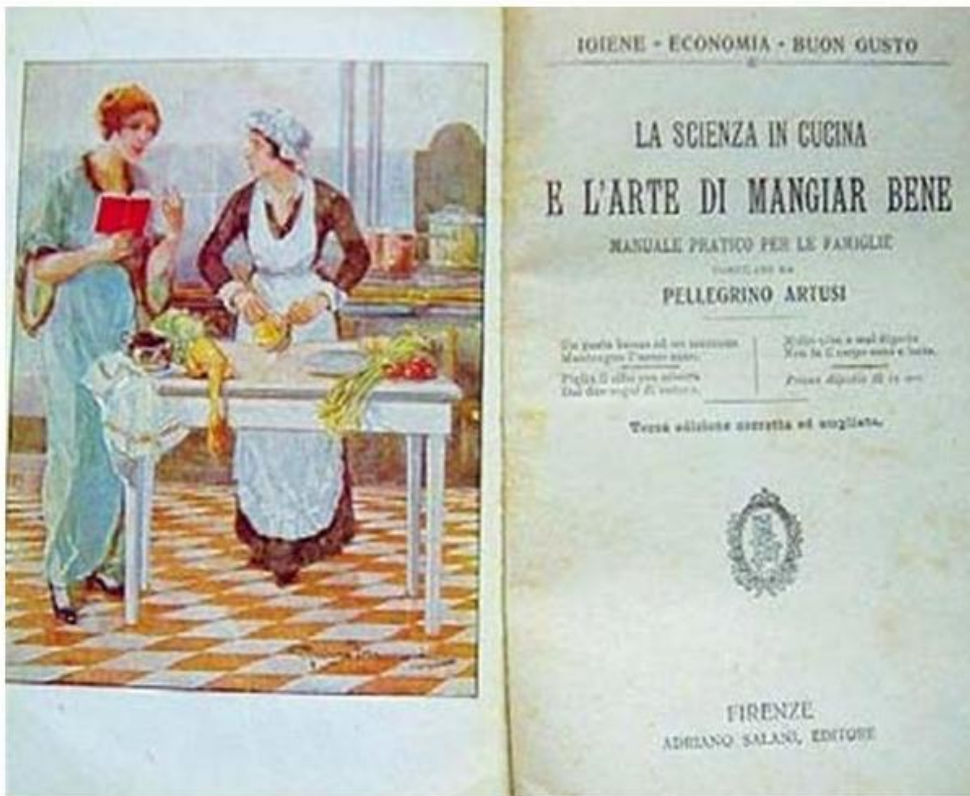
una vita «corretta».

«Il miglior maestro è la pratica», a dirlo l'autore, a sostenere la sua tesi è l'intero suo pubblico. Tant'è che per la sperimentazione delle sue ricette lo scrittore interpella due cuochi «di casa», non degli chef di mestiere. L'ultimo valore fondante è anche quello storicamente con maggior rilevanza: l'unificazione della lingua italiana e la diffusione di una cultura nazionale anche dal punto di vista gastronomico. Piero Camporesi scrive, nella sua edizione critica del 1970: «L'importanza dell'Artusi è notevolissima e bisogna riconoscere che "La Scienza in cucina" ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riu-

sciti a fare i "Promessi Sposi"». Una grandissima operazione unitaria, grazie all'assemblaggio di ricette provenienti dall'intera penisola, connotate da un forte influsso dell'autore che si destreggia tra il suo essere romagnolo-bolognese, ma anche toscano-fiorentino di acquisizione. Poche ricette dal Sud, tante dal Nord, alcune esageratamente elaborate, altre quasi precursori di un'attuale tendenza contemporanea. Insomma, una raccolta di stili, di tradizioni, di storie familiari. Un discorso comunitario che si rivolge ai più e che è riconoscibile nel suo successo tuttora esistente ma soprattutto di portata internazionale. ♦

Caso editoriale

Secondo Camporesi,
il volume contribuì
a unificare l'Italia
ancor più
dei «Promessi sposi»



Gastronomo e scrittore Pellegrino Artusi (1820-1911).