

# Fornelli d'Italia: Artusi e il Paese unito in cucina

Elisabetta Terrasan

**L**a cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere". Così scrive, nella sua Prefazio a "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", Pellegrino Artusi che, poche righe più avanti, avverte - e quanto attuale è ancora questa riflessione - "Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili..."

Non così il "manuale", anche se la definizione è riduttiva, che Artusi decise di pubblicare a proprie spese nel 1891, presso la tipografia Landi, di Firenze, tirandone mille copie, vendute dallo stesso Artusi per corrispondenza. In quel volume, che raccoglieva "solo" 475 ricette, (l'ultima, l'attuale 773, era il Gelato di latte di mandorle), era riassunto un lavoro minuzioso di sperimentazione gastronomica compiuto nella cucina di casa, sotto l'occhio vigile di Pellegrino, dal cuoco Francesco Ruffilli e dalla cameriera Marietta Sabatini.

Eppure, come annota l'autore in una sapida introduzione intitolata "La storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola", il successo dell'opera arrivò dopo rifiuti e umilianti

proposte di editori. Stroncature o giudizi sommari ("vedi giudizio uman come spesso erra" riporta sempre Artusi) non gli

impedirono di continuare a incrementare il numero di ricette arrivando a 790, oltre a un'appendice con consigli di cucina per gli stomaci deboli.

Dai cappelletti all'uso di Romagna, ai maccheroni alla napoletana a quelli, con le sarde, alla siciliana fino ai dolci (le sue ricette 648, 649 e 650, sono dedicate a torte intitolati alle tre capitali: Roma, Firenze e Torino) l'Artusi unificò l'Italia dando diffusione e dignità nazionale alle tradizioni locali.

Per rendere omaggio a Pellegrino, a cento anni dalla sua morte, a Forlimpopoli, dove egli nacque il 4 agosto 1820, e a Firenze,

città in cui si trasferì con la famiglia dopo aver subito nel paese natale, il 25 gennaio 1851, violenze e rapina ad opera del Passatore e dei suoi briganti, si svolgeranno quattro giorni di convegno sul "Secolo artusiano". E poi, una festa, sempre a Forlimpopoli, che ogni estate, dal 1997, dedica a Pellegrino una serie di manifestazioni e, ancora celebrazioni con menù a tema nei ristoranti di tutta Italia, corsi di cucina e altre amenità.

© riproduzione riservata

Nel 1891 si pagò  
la prima edizione  
in mille copie  
del suo ricettario



