

Eventi e mostre per il centenario

Artusi gusto «long seller»

di **Stefano Salis**

È una coincidenza, eppure se nell'anno delle celebrazioni dei 150 anni dell'Italia unita - nello stesso mese di marzo - viene a cadere un altro centenario notevole, quello di Pellegrino Artusi e del suo celeberrimo manuale di cucina, le cose possono anche sembrare non casuali. E comunque, forse è vero che si capiscono meglio e l'Unità e la tavola italiana guardando contemporaneamente ai due anniversari.

Già: il 30 marzo 1911, alla bella età di 91 anni, moriva il più famoso gastronomo italiano di sempre (che si guardò bene dal metter mai piede in cucina: dettava le ricette alla cuoca Marietta che, fedelmente, eseguiva). Da venti anni aveva pubblicato il suo libro, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. La «mitica» prima edizione (oggi introvabile anche nelle fiere dell'antiquariato librario), come spesso avviene per autori che diverranno classici, fu pubblicata a sue spese, nel 1891. L'autore scelse lo stampatore Landi, tiratura mille copie. Nel 1895 arriverà una ristampa di altre mille, poi il diluvio: un successo inarrestabile che favorirà altre edizioni, tutte fatte curando personalmente stampa e vendita dei volumi, che raggiungeranno, lui vivo, il nume-

ro di 14, ognuna arricchita sempre con nuove ricette: dalle 475 iniziali fino alle oltre 700 delle edizioni finali. A oggi sarebbero (condizionale d'obbligo, perché l'Artusi è stato uno dei libri più piratati della storia editoriale italiana) 130 le edizioni e ben oltre un

CELEBRAZIONI

Lo festeggiano Firenze e Forlimpopoli, sua città natale. A Cesano Boscone esposizione bibliofila

milione e trecentomila le copie vendute. E proprio domani uscirà per Giunti (in collaborazione con Comune di Forlimpopoli e Casa Artusi) la ristampa anastatica della prima edizione.

Lo celebrano, per tutto l'anno, le sue città: quella d'origine, Forlimpopoli, e quella dove visse e operò, Firenze. A partire dal 30 e 31 marzo, a Firenze, e poi Forlimpopoli (1-2 aprile) dove del «secolo artusiano» si parla con esperti di storia e cultura dell'alimentazione e linguisti (fondamentale il contributo di Artusi alla lingua) come Massimo Montanari, Gian Luigi Beccaria, Angelo Varni e un grande chef come Massimo Bottura, sulla cucina artusiana oggi.

Ma, tra gli studiosi, a parlare di Artusi, ci sarà soprattutto Alberto Capatti. Ha appena pubblicato per i tipi della BUR la prima edizione critica della *Scienza in cucina* che, d'ora in avanti, fisserà il parametro, superando anche la ben nota edizione che Piero Camporesi fece per Einaudi nel 1970. E, nella sua illuminante introduzione, Capatti riepiloga e fissa i termini con i quali guardare oggi criticamente all'Artusi.

Dall'incontro dello stesso Capatti - l'unico ad aver studiato i manoscritti artusiani -, studioso che vanta la più importante collezione del testo artusiano, con il li-

braio antiquario milanese Andrea Tomasetig, è nata la mostra che anticipa tutte le celebrazioni artusiane e che è in corso a Cesano Boscone (a Villa Marazzi, fino al 30 aprile). Si tratta di uno dei festeggiamenti più curiosi, anche perché la mostra, di natura ovviamente bibliofila, presenta - oltre a molte rarità bibliografiche - le tavole di una singolare edizione. L'unica a fumetti, fatta da un illustratore di qualità come Alberto Rebori, che la produsse per Corraini nel 2001. È innovativo l'uso «del linguaggio del fumetto - spiega Tomasetig - per l'Artusi: crea un corto circuito tra il testo delle ricette, ritrascritte pari pari frase dopo frase in testa e le molte vignette che compongono le tavole». Le 35 tavole originali, ricreate al computer, stanno felicemente insieme ai reperti d'antiquariato: un modo come un altro per dirci che l'Artusi non smette di parlarci, da un secolo a questa parte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pagina 30

