

## La Romagna celebra il centenario dalla morte di Artusi **100 volte grazie Pellegrino!** **Padre della Patria a tavola**

di Gianfranco Morra

Peggio non poteva andare, la celebrazione dell'Unità d'Italia. Era giusto non farne una pizza di retorica e luoghi comuni. Ma forse siamo troppo passati dall'altra parte: denigrazioni, accuse, recriminazioni, separatismi ne hanno fatto la festa della disunità d'Italia. Il secessionismo del nord si è espresso nella accettazione della festa dell'Unità solo dopo la concessione di una festa della Lombardia, il secessionismo altoatesino (contenuto solo dal pagamento di un altissimo compenso statale alla Regione autonoma) si è tradotto nel rifiuto di festeggiare, il secessionismo

del Sud ha assunto le forme del vittimismo risentito: si stava meglio, quando si stava peggio. La Nazione festeggia l'unità dividendosi: un cosa simile non si trova in nessun paese europeo.

Certo, le cose non sono andate proprio benissimo e sappiamo che fu fatta l'Italia, ma non gli italiani. Eppure qualcosa di buono c'è stato. Questo mese di marzo ci ricorda i 150 anni della

Unità, ma anche i cento anni della morte di un grande romagnolo, che ha contribuito come pochi a unificare il costume degli italiani. Parlo di **Pellegrino Artusi**, nato a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 e morto a novant'anni, il 30 marzo 1911. A Firenze, dove riposa nel cimitero di San Miniato al Monte, in una tomba adornata da un pregevole busto bronzo di **Italo Vagnetti**. Dalla Romagna se n'era andato drammaticamente e non era più voluto tornare. Troppo crudele era stato il saccheggio della sua abitazione di Forlimpopoli, il 25 gennaio 1851, da parte della banda del Passatore, durante il quale la sorella subì violenze e dovette essere ricoverata in manicomio. Pellegrino cercò un luogo più tranquillo

e civile: dopo i trent'anni di Forlimpopoli vennero i sessantuno di Firenze, dove esercitò l'attività del banchiere e dove coltivò il suo "hobby", l'arte della cucina. Sposate le sorelle e morti i genitori, condusse una vita da borghese benestante (le tenute di Pieve Sistina e di S. Andrea di Forlimpopoli davano buoni guadagni). Rimase "single", curato da un domestico del suo paese natale, **Francesco Ruffilli**, e da una cuoca toscana, **Marietta Sabatini** (alla quale dedicò la ricetta n. 604, "Panettone Marietta"). Romagna e toscana: un accoppiamento che prevale nei cibi proposti. Ebbe il conforto di

alla quale guardava senza partecipazione e senza indifferenza (la Toscana fu la regione che ebbe il maggior numero di "no" all'annessione). Certo, in famiglia aveva respirato aria rivoluzionaria. Il padre Agostino, detto Buranel ("picola anguilla"), era droghiere benestante e la madre, Teresa Giunchi, era di Bertinoro. Una famiglia all'antica: 13 figli! Nel 1831 Agostino aveva partecipato ai moti liberali e fatto parte del Comitato provvisorio di governo. Ma il risorgimento parve a Pellegrino "male abortito" e definì la classe politica che assunse il potere, soprattutto la sinistra, "incapace e pasticciona". Aveva capito che il paese

era stato occupato e unito, ma non unificato. Le differenze etniche, economiche, culturali, linguistiche tra le varie regioni erano enormi. L'analfabetismo era altissimo, la lingua italiana parlata da pochi, anche il nuovo Re usava il francese e ancor più il piemontese.

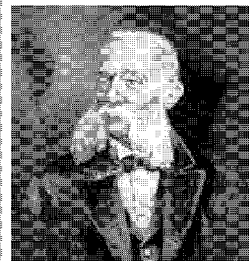
Il suo manuale dette un contributo notevole ad avvicinare gli italiani. Fu il manuale gastro-

nomico dell'Italia unita: un libro italiano, per italiani, in italiano. Non meno di altre due opere "popolari", il *Pinocchio* di **Collodi** e *Cuore* di **De Amicis**. Egli ne era consapevole, quando scrive, nella ricetta n. 455 ("Cacciucco"): "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". La cucina divenne così in Artusi un veicolo della lingua nazionale.

Ammiratore del fisiologo **Paolo Mantegazza**, collocò il suo manuale a metà strada fra il materialismo positivista e l'edonismo borghese: La scienza in cucini-



**L'Inserito Romagna**  
Centenario dalla morte di Artusi  
**Grazie a Pellegrino**  
che ha unito l'Italia  
attorno alla tavola



Ritratto di Pellegrino Artusi

► Morra a pag. 15



due gatti, Bianconi e Sibillone ("i miei migliori amici"), ai quali dedicò la prima edizione del suo libro. Single, ma sensibile all'altro sesso. Non a caso era romagnolo, come un altro "single" della nostra terra, che fu delicatissimo cantore di donne: **Giovanni Pascoli**, che il "femminino" lo aveva nel sangue. E' forse un caso che "La cucina" sia uscita nel 1891, lo stesso anno di "Myrica"? Femminilista al punto da farsi "donna", cioè cuciniera, egli stesso. Tutto il libro, del resto, è costellato da ricordi di donne, che gli avevano suggerito alcune ricette: "una signora di Conegliano", "la bella e gentilissima signora Adele", "una signora di Parma". A Firenze lo raggiunse l'unità d'Italia,

**Pagina 15**



na e l'arte di mangiare bene. E offrì un manuale "scientificamente testato": ogni ricetta era frutto di una ripetuta sperimentazione nella sua grande cucina. Gastronomia, certo, ma anche qualcosa di più, una ricerca antropologica, in cui l'uomo e le sue relazioni vengono letti attraverso i simboli dei cibi e della loro cottura.

Il libro non fu scritto per i cuochi dei principi e dei casati nobiliari, ma per le famiglie della borghesia umbertina, nel momento in cui anche il ceto medio e non pochi lavoratori potevano consentirsi piatti di buon

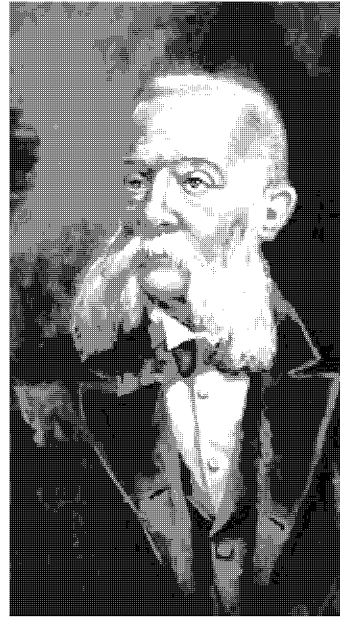
gusto. In una prosa, oltretutto, semplice, arguta e briosa, letterariamente assai pregevole (Artusi era stato studioso di Foscolo e Giusti). La vasta cultura classica, appresa nel seminario di Bertinoro, impreziosisce la sua prosa, ma senza al-

cuna saccenteria, anzi viene trasformata in gradevolissimo contorno delle vivande.

Eppure la pubblicazione di questo fortunato manuale non fu facile. Molti lo sconsigliavano, alcuni editori lo rifiuta-

vano. Lo stampò a sue spese e il successo fu sconvolgente (le ricette passarono da 475 a 790): "Qui pongo fine, e ripeto col poeta: "Messo t'ho innanzi: omai per te ti ciba" (Par. 10, 25)". E venne tradotto nelle principali lingue europee (e anche in giapponese). Milioni di copie, dunque. Le

vendite continuano ancora, nonostante le ricette, scritte per uomini che faticavano e camminavano molto, bisognosi quindi di calorie e grassi, non siano sempre adeguate allo stile di vita dell'uomo d'oggi. Purtroppo.



“  
**Col suo italianissimo  
manuale di cucina  
dette un notevole  
contributo  
all'unificazione  
della penisola**  
”

**Deliziose citazioni da "La scienza in cucina"**  
**Perle di saggezza artusiana**

"La cucina è una briconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria."

"Amo il bello e il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen."

"I Romagnoli hanno generalmente gli ortaggi cotti in quella grazia che si avrebbe il fumo negli occhi; spesse volte ho udito nelle trattorie: "Di questi spinaci ti puoi fare un impiastro sul sedere".

"La migliore salsa che possiate offrire ai vostri invitati è un buon viso e una schietta cordialità."

"Per associazione d'idee, la parola castrato mi presenta alla memoria quei servitori, i quali, per un'esigenza ridicola de' loro padroni, si tagliano i baffi e le fedine da sembrare tanti castratoni, e facce da zoccolanti."

"Non crediate che io abbia la pretensione d'insegnarvi a far le polpette. Questo è un piatto che tutti lo sanno fare cominciando dal ciuco, il quale fu forse il primo a darne il modello al genere umano."

"Eccovi le dosi di un pasticcio di maccheroni all'uso di Romagna, che voi potrete modificare a piacere, poiché, in tutti i modi, un "pasticcio" vi riuscirà sempre."

"Potendo, preferite sempre le anguille di Comacchio che sono le migliori d'Italia se non le superano quelle del lago di Bolsena, rammentate da Dante."

"Se io sapessi chi inventò il forno vorrei erigergli un monumento a mie spese; in questo secolo di monumentomania credo ch'ei lo meriterebbe più di qualcun altro."