

**Il centenario** Domani si inaugura l'esposizione sull'autore dell'«arte di mangiar bene». Con inediti e documenti autografi

# A tavola con Pellegrino

Anche la Nazionale celebra Artusi. In mostra lettere, libri, piatti e bicchieri del suo tempo

di CHIARA DINO

Forse non tutti ricordano che *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* non fu la prima opera pubblicata a firma di Pellegrino Artusi. E nemmeno che il ricettario italiano più famoso al mondo — quello che tutti chiamano semplicemente l'Artusi — è l'opera tarda di un settantunenne signore, romagnolo d'origine ma fiorentino per scelta di vita (abitava in piazza d'Azeglio e qui morì il 30 marzo del 1911 — esattamente 100 anni fa), che a oggi ha centinaia di edizioni e che, ancora in vita il suo autore, venne riscritta e aggiornata 15 volte passando dalle 475 ricette della prima edizione alle 790 dell'ultima. Questo e molto altro scopriremo nella bella mostra che inaugura domani nella sala Dante della Biblioteca Nazionale (dura fino al 30 aprile) e che è organizzata in collaborazione con l'Accademia della Crusca, Casa Artusi, l'università per stranieri di Siena e i comuni di Forlimpopoli e Firenze. Una mostra in cui accanto al materiale biobibliografico, come ci anticipa Silvia Alessandri che è tra le curatrici, troveremo anche un omaggio visivamente assai suggestivo dell'arte della tavola ai tempi del papà della cucina italiana. Grazie alla collaborazione con Doney ricevimenti, nella sala della biblioteca sarà apparecchiata una tavola con vasellame e arredi del tempo.

«Il percorso espositivo è cronologico e tematico — ci anticipa Elisabetta Benucci curatrice per la Crusca della mostra — al suo interno fa la parte da leone la fantasmagorica apparizione di tutte le edizioni della *Scienza in cucina*. Dalle prime due, rarissime, fino alle 15 pubblicate quando Artusi era ancora in vita, tutte a opera del tipografo fiorenti-

no Salvatore Landi, per finire con quelle più recenti». Non solo: perché se è vero che il valore fondamentale di quell'opera sta nel contributo all'unità linguistica dell'Italia, di questo percorso stilistico e culturale troveremo ampia documenta-

zione. Una sezione della mostra contiene infatti parte della biblioteca di Pellegrino Artusi oltre agli altri due libri a sua firma e cioè la *Vita di Ugo Foscolo* e le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*.

«Entrambe le sue opere — aggiunge la dottoressa Benucci — insieme alle tante fonti con cui l'Artusi si confrontò raccontano il lavoro di un assiduo studioso della lingua. Due esempi per tutti: tra le sue fonti ci sono dei dizionari della lingua italiana, il Fanfani innanzitutto, che l'autore lesse accuratamente, e anche *Il Malmantile* di Lorenzo Lippi, da cui Artusi trasse parte del suo frasario». Accanto a questi e molti altri volumi, appunti autografi del letterato gastronomo sulla lingua unitaria.

Una sezione a parte è dedicata ai rapporti epistolari che lui tenne con il suo tipografo e il suo distributore, il Barbe-

A destra la tavola imbandita con il vasellame e le tovaglie artusiane. Sopra uno dei documenti della corrispondenza privata di Artusi



## Il racconto di Marietta

La domestica diceva di lui: «Il suo unico divertimento era lo scrivere. La sua vita era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e la pentola»



Nel tondo Pellegrino Artusi. Qui sopra la prima edizione (1891) de «La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene»





ra. Ma soprattutto con i suoi tantissimi lettori. Fu grazie a loro se dalla prima alla 15esima edizione della *Scienza della cucina* si passò da 475 a 790 ricette. Molte infatti gli furono suggerite dai suoi tanti fan.

Ma forse dal punto di vista umano le lettere che appassioneranno di più i visitatori sono quelle che questo gentiluomo longevissimo si scambiò con i suoi due domestici, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini. Persone carissime a lui che lo accompagnarono in tutta la sua vita da single. Molti sanno che è dedicata alla Marietta la sua celebra ricetta del panettone. Nessuno o in pochissimi conoscono le parole con cui la donna descriveva il suo datore di lavoro. Lo scopriremo in una gustosa intervista pubblicata dalla *Cucina italiana* il 15 febbraio del 1932 a firma di Rina Simonetti dove la Marietta dichiarava: «Il suo unico divertimento era lo scri-

vere. Il libro cominciò quasi per ischerzo. Poi vide che gli veniva bene e vi si appassionò. A poco a poco venne ad avere una corrispondenza con persone d'ogni ceto e d'ogni parte d'Italia. Scriveva sempre... Era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e la pentola».

Tra gli inediti esposti, anche un articolo a firma di Grazia Deledda pubblicato sul *Corriere della Sera* il 19 gennaio del '33, in cui la scrittrice definiva l'Artusi: «un maestro paterno e buono, nonché artista e grande signore»

Infine, spigolature sulla sua vita e la grande tavola imbandita. In cui accanto alle tovaglie di pizzo, il vasellame Ginori, le alzate e le sedie dell'epoca sarà esposto anche il primo calice realizzato per contenere e degustare il Brunello. Un bicchiere di un verde brillante. Proprio come lo usava l'autore della *Scienza in cucina*.

