

## A cento anni dalla morte

Le ricette di Artusi  
che hanno fatto l'Italia

Mostre e convegni da Forlimpopoli a Firenze

**S**i chiama "via artusiana"... No, non è un metodo di cucina, ma una vera strada: la statale 67, quella che dalla Romagna porta in Toscana attraverso il passo appenninico del Muraglione.

È la strada che fece Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana, quando, nel 1851, lasciò Forlimpopoli per paura del Passatore, pericoloso brigante, e andò a Firenze, dove visse per i sessant'anni successivi. È la strada ripercorsa, idealmente e praticamente, da cuochi e gastronomi nel centenario della morte dell'Artusi, avvenuta il 30 marzo del 1911, i cui festeggiamenti corrono paralleli a quelli per i 150 anni dell'Unità nazionale.

La cucina italiana è stata codificata a Firenze da un uomo che parlava fiorentino, ma non aveva dimenticato le origini romagnole. «La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» è una raccolta di ricette provate e riprovate, scritte più volte con l'aiuto dei due cuochi di fi-

ducia, Ruffilli e Marietta, che si rivela subito un successo editoriale. La prima edizione, pubblicata a spese dell'autore, è del 1891; ne seguirono 14 con ampliamenti, da 475 a 790 ricette, fino a quella definitiva del 1911. Almeno 60 mila copie vendute solo allora, decine di ristampe ancora oggi.

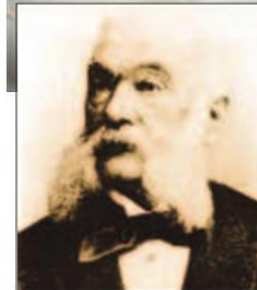
Un ozioso borghese romagnolo, così è stato definito Pellegrino Artusi. Già ricco a 45 anni, lasciò il lavoro di commerciante e si dedicò alle sue passioni, letteratura e cibo. «Il suo pregio - spiega il critico gastronomico fiorentino Leonardo Romanelli - è quello di aver scritto, di aver messo sulla pagina le esperienze in cucina». Quella che emerge è un'Italia unita dalla valorizzazione delle tradizioni locali. «Rimane - spiega Romanelli - il concetto della regionalità, si riesce ad avere il concetto di tipicità». Lo storico della cucina e della gastronomia Alberto Capatti l'ha definita «un'opera di impegno civile» che ha istruito cuo-

chi e cuochi nella lingua italiana, e fatto conoscere il patrimonio gastronomico di zone lontane, dal Piemonte alla Sicilia. Ricette che vengono da molte, ma non da tutte le regioni italiane. Solo per rimanere nel Centro-Nord, oltre alle familiari Romagna e Toscana, c'è qualcosa dall'Emilia - soprattutto Bologna, il Ferrarese e gli anolini di Parma -, ma mancano le Marche.

È un ricettario fatto per la famiglia borghese urbana o di un piccolo centro, alfabetizzata e in buone condizioni economiche, ma senza sprechi; è limitato l'influsso della cucina francese e lo champagne è citato una volta soltanto. Spiega Alberto Capatti: «L'economicità è uno dei criteri fondamentali del libro: si usano derrate di stagione, non ricercate, i polli arrivano dalle sue terre di Forlimpopoli. È importante il rapporto fra gusto ed economia». Artusi tiene anche alla semplicità della fattura e alla descrizione analitica delle ricette: tempi, quan-



**In tavola.** Un piatto di ravioli all'uso di Romagna, preparato secondo la ricetta di Pellegrino Artusi. Sotto, un ritratto del "padre" della cucina italiana, critico letterario, scrittore e gastronomo, nato a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 e morto a Firenze il 30 marzo 1911



tità e tagli della carne. La sua fonte è prima di tutto l'esperienza. «Le ricette che aggiunge di anno in anno - dice Capatti - vengono da giri di conoscenze fiorentine e della villeggiatura (fra Viareggio e le terme di Montecatini), dalla famiglia della sorella a Lugo che compra e spedisce salami, ma prova anche una ricetta con il cedro dalla Puglia, e poi dai

consigli dei lettori che inviano suggerimenti per posta». Il tutto, scritto nella lingua che Artusi parlava: un lessico toscoro-magnolo, colloquiale e insieme elegante. Non solo ricette, ma anche proverbi e divagazioni varie. Scriveva Giuseppe Prezzolini: «Fra i tanti meriti ha anche quello di essere scritto in un italiano semplice e puro, come scrive qualche volta chi è nato in Romagna ed è educato alla maniera toscana, ma senza le affettazioni toscane».

**Chiara Pizzimenti**



[www.casaartusi.it](http://www.casaartusi.it)

Il calendario delle iniziative

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## IN QUESTI GIORNI

**Il convegno.** Si divide tra Firenze (oggi e domani) e Forlimpopoli (1 e 2 aprile) il convegno "Artusi 100 - Il secolo Artusiano". Stasera alle 19.30 al Palagio fiorentino di parte Guelfa va in scena "L'Artusi è servito". Venerdì, dalle 15.30 in piazza Garibaldi, degustazione di ricette artusiane a cura degli Istituti alberghieri di Forlimpopoli, Cervia e Castel San Pietro Terme e dell'Associazione dei Maitres d'Hotel. In serata al Teatro Verdi anteprima nazionale dello spettacolo "L'Italia è servita"

**Tre mostre.** Fino al 30 aprile alla Biblioteca nazionale di

Firenze "Pellegrino Artusi: il tempo e le opere"; per tutto il mese di aprile a Casa Artusi (Forlimpopoli), "Pellegrino Artusi: la cucina domestica e i ricettari di casa"; dal 18 al 26 giugno il Camminamento della Rocca di Forlimpopoli ospita "100x100 Artusi: immagini per un ricettario di cucina casalinga 1911-2011 in 100 pannelli"

**Un libro.** L'Artusi è diventato anche protagonista di un giallo, dal titolo "Odore di chiuso"

