ANNO XVI NUMERO 78 - PAG I IL FOGLIO QUOTIDIANO SABATO 2 APRILE 2011

# IL GARIBALDI DEGLI SPAGHETTI

## Letterato e romagnolo sconsolato, Pellegrino Artusi trovò consolazione nella cucina
## Le sue ricette nell'Ottocento ebbero il merito di unificare l'Italia dei fornelli

*di Mariarosa Mancuso*

Pellegrino Artusi firma il ritratto dell'ipocondriaco modello 1891: "Spesso li vedrete con l'occhio torvo e col polso in mano gettar sospiri, guardarsi con ribrezzo allo specchio e osservare la lingua; la notte di soprassalto balzar dal letto, spaventati per palpitar del cuore in sussulto". E avverte: il suo ricettario non si addice a gente "in eterna pena per il vitto". La pena delle persone "disoccupate e apprensive", precisa, non la preoccupazione dei diseredati costretti a fare di necessità virtù (a nostra volta precisiamo che "disoccupate" sta per "oziose", non c'entrano il precariato e il sindacato). Pellegrino Artusi concede soltanto – in finale di partita, prima di una lista di menu stagionali che comprendono almeno un lesso, un umido e un arrosto, più minestra, dolci, frutta, magari formaggio – un capitoletto intitolato "Cucina per gli stomachi deboli, la quale pare sia venuta di moda". Gli risulta infatti che lo stomaco sia un "viscere capriccioso". Non tanto comunque, da non consentire al cagionevole proprietario la frittura di cervello, animelle, coratella, e perfino granelli (i testicoli del montone, passati nell'uovo sbattuto e poi in padella, "hanno un gusto come di animelle, ma più gentile ancora").

A tutti gli altri, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" regala 790 ricette sperimentate dall'autore (che mai prese moglie e ogni mattina andava al mercato per la spesa) con i fedeli cuochi Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli. Morto l'eccentrico padrone, nel 1911, incassarono cospicui diritti d'autore: ristampa dopo ristampa – la prima contava mille esemplari – il ricettario aveva venduto cinquantamila copie. Il profeta di sventura che sempre dice la sua un attimo prima dei grandi successi in questo caso si chiama Francesco Trevisan, professore al liceo Maffei di Verona e studioso foscoliano. Quando Pellegrino Artusi gli chiese un parere sul manoscritto, sentenziò: "Questo è un libro che avrà poco esito".

*"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" regala 790 ricette sperimentate dall'autore. Ma pubblicarle fu un'impresa*

L'autore indispettito offrì il ricettario a una casa editrice fiorentina, invitando a pranzo i proprietari per convincerli con i fatti (c'era il caso che il Trevisan fosse ipocondriaco, o che gli stesse in cagnesco da italianista foscoliano a italianista foscoliano: Artusi aveva dedicato al venerato maestro dei "Sepolcri" una biografia). Il pranzo fu gradito, il libro gentilmente respinto perché non l'aveva scritto un nome celebre come Doney, proprietario del Caffè Ristorante fiorentino. Lo racconta l'interessato in apertura del ricettario: "La storia di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola". Aggiunge un ritratto dell'editore italiano modello 1891, da riportare senza commento: "Qui è bene a sapersi che non si curano più che tanto se un libro è buono o cattivo, utile o dannoso; per essi basta, onde poterlo smerciar facilmente, che porti in fronte un nome celebre o conosciutissimo, perché questo serva a dargli la prima spinta e sotto le ali del suo patrocinio possa far grandi voli".

Rassegnato a pagare per pubblicare (il libro andava richiesto per posta allo stampatore, o all'autore), Artusi regala due copie del ricettario a una fiera di beneficenza, e rimane un'altra volta malissimo quando scopre che i vincitori svendono immediatamente i volumetti al locale tabaccaio. Recensioni zero, anche tra le riviste amiche che avevano mostrato interesse per la biografia di Ugo Foscolo (pubblicata a spese proprie, d'accordo, ma anche allora si sapeva che la cultura non rende quanto i ricettari). L'unica gazzetta che mise "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" tra i "Libri ricevuti" sbagliò clamorosamente il titolo. Gli applausi arrivarono dall'amico Lorenzo Stecchetti, che da poeta squattrinato gli farà il verso con il ricettario per poveri "L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa" (uscito postumo nel 1918). E dal fisiologo Paolo Mantegazza, senatore del Regno d'Italia a dispetto di un interesse (scientifico, per carità, mica vogliamo pensar male) verso le droghe e il sesso. Dai suoi libri, in mancanza di Internet e di educazione sessuale, i signorini dell'Ottocento (non solo loro) impararono i fatti della vita. Almeno, quelli che vengono dopo le api, il polline e i fiorellini.

"Mangiamaccheroni" a Napoli alla fine del XIX secolo (Archivi Alinari)

Nato a Forlimpopoli nel 1820, Pellegrino Artusi – come Giovanni Pascoli – era un romagnolo con il trauma. Il poeta patì la morte del genitore, prolungando la propria condizione di orfano inconsolabile fino a un'età avanzata. Alberto Arbasino, nel capitolo di "Certi romanzi" intitolato "Cip Cip", offre una precisa scheda segnaletica, che dopo tanti anni, pur sapendola quasi a memoria, ancora non riusciamo a leggere senza sghignazzare: "Dopo un'infanzia da sorelle Brontë ma in terra di Sangiovese, funestata dal celebrato delitto della Cavallina Storna, gli si congelano addosso le qualifiche anagrafiche e poi psicopatologiche dell'Orfanello, dalle quali farà in modo di trarre tutti i vantaggi possibili, con un trionfale sforzo da doit-yourself vittoriano, e una esemplare persistenza funeraria da lampadina perpetua. Come in certi negozi di provincia, dove, sopra la cassa, alligna sbiadita e grifagna tra due garofani secchi la fotografia su porcellana dei vecchi genitori del vecchio esercente, l'orfano settantenne".

*Fu lui a mettere il pomodoro sulla pasta, dare cittadinanza agli gnocchi di patate, aggiungere alle tagliatelle il cuscussù*

Il cuoco dilettante patì il bandito Stefano Pelloni detto il Passatore, che nel 1851 tenne in ostaggio il paese e si introdusse nella casa di famiglia, terrorizzando – forse anche violentando – la signorina Gertrude Artusi, che mai si riprese dallo choc e trascorse il resto della propria vita in manicomio. Pellegrino si trasferì a Firenze, dove fece il banchiere e il cambiavalute, diventando presto abbastanza ricco da poter vivere di rendita. La cucina lo consolò e lo svagò nei suoi ozi da benestante (mentre il Pascoli, ipocondriaco e dispeptico, lamentava continui dolori di pancia e contava preoccupato le lirette). In comune, hanno la voglia di levare le ragnatele a una lingua che nei ricettari risultava impenetrabile – "La volaglia spennata si abbrustia, non si sboglienta, ma la longia di bue piccata di trifola cesellata e di gambone, si ruola a forma di valigia in una braciera con butirro" – e in poesia marciava al ritmo carducciano del "T'amo pio bove" (perché "pio", non lo abbiamo ancora capito dopo tanti anni).

Piero Camporesi nel 1970 curò e annotò l'edizione Einaudi del ricettario, ospitato nella stessa collana di Agostino, Machiavelli e Blaise Pascal. La migliore in assoluto, anche se il centenario ha prodotto ristampe anastatiche, applicazioni per iPhone, blog di volenterosi che sperimentano una ricetta al giorno come nel libro "Julie & Julia", poi diventato un film con Meryl Streep nei panni della cuoca americana (e star della tv) Julia Child. Nella lunga prefazione, puntigliosa eppure leggibile con gran diletto, Camporesi considera l'Artusi il grande romanzo popolare della cucina italiana (risultato doppiamente esaltante, visto che i romanzi italiani sono rari, quelli popolari lo sono anche di più, quelli vivacemente scritti vanno cercati con il lanternino). Lo possiamo mettere accanto a "Cuore" e a "Pinocchio", se calcoliamo il peso avuto nella formazione dell'identità letteraria nazionale. E un po' sopra ai "Promessi sposi", se misuriamo i risultati sulla lingua comune, allora parlata pochissimo e bisognosa di traduzione anche davanti ai fornelli.

Di più: Artusi va considerato il Garibaldi della cucina italiana, per aver messo il pomodoro sugli spaghetti. Il piatto nazionale, quello che lo Spiegel fotografa aggiungendo la pistola dove solitamente sta il formaggio grattugiato, prima della "Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" semplicemente non esisteva. La salsa di pomodoro, anche secondo i ricettari napoletani, era ottima per accompagnare la carne, il pollo, le uova, tutto tranne la pastasciutta. Già che c'era, Artusi diede stabile cittadinanza agli gnocchi di patate (senza di lui non avremmo mai avuto il cartello "giovedì gnocchi", quando esistevano le stagioni e le trattorie cambiavano il menu a seconda dei giorni della settimana). La patata arrivata dalle Americhe era infatti considerata poco commestibile, se non dannosa. In Francia per farla accettare c'erano voluti i buoni uffici di Monsieur Parmentier, che puntando sulla persuasione del palato vinse la battaglia con la zuppa di patate e porri, unico piatto a nostra conoscenza inventato da uno scienziato.

In uguale sospetto era tenuta nell'Ottocento la melanzana, considerata "ventosa", o quantomeno indigesta. Le ricette vanno cercate sotto la "p" di petonciani. E' una delle voci nel glossario intitolato "Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero" (come "carnasecca" per pancetta, anche Artusi aveva sciacquato i panni in Arno). Il cuoco dilettante e viaggiatore mise insieme le polente del nord e i timballi del sud, affiancandoli alle paste ripiene romagnole, che dettaglia minuziosamente disegnando sulla pagina il diametro della sfoglia da riempire, ricoprire, pizzicare, cuocere perlopiù in brodo di cappone. Disegna anche il giusto diametro per i krapfen, e rassicura sul fatto che lo strudel – altro dolce di tedescheria, scovato in una pasticceria di Trieste – pur sembrando "un intruglio nella sua composizione, e dopo cotto qualcosa di brutto come un'enorme sanguisuga, o un informe serpentaccio, al gusto vi piacerà". Il babà invece è "un dolce che vuol veder la persona in viso, cioè per riuscir bene richiede pazienza ed attenzione". Più del solito. Il lettore dell'Artusi viene infatti subito avvertito che "la cucina è una bricconcella; spesso fa disperare".

Pronto ad assaggiar tutto, aggiunge alle tagliatelle il cuscussù, "piatto di origine araba che i discendenti di Mosè e di Giacobbe hanno, nelle loro peregrinazioni, portato in giro per il mondo". La laboriosa ricetta si deve "alla gentilezza di due israeliti", premette l'Artusi, non tanto sicuro di riuscire a trasmettere quel che ha appena imparato (si trova più a suo agio con trippa e fricassea). Esaurita la ricetta, anticipa le domande delle massaie: "Perché tutto quell'olio, e sempre olio per condimento?" (risponde citando il Deuteronomio: "Non cuocerai il capretto nel latte di sua madre"). E soprattutto: "Il merito intrinseco di questo piatto merita poi l'impazzimento che esso richiede?". Qui la risposta è meno convinta: "Può piacere anche a chi non ha il palato avvezzo a tali vivande". Viene in mente un fatterello raccontato anni fa da Massimo Montanari, storico della cucina. Scena: una mensa dell'Emilia Romagna dove si era deciso di introdurre il cuscus settimanale, in omaggio ai bambini provenienti da altre culture. Protagonisti, la maestra che spezzava il companatico dell'integrazione e l'unico bambino marocchino della classe. Coro: i bambini bolognesi che avevano gradito il piatto esotico. Solo il piccolo marocchino si dichiarò perplesso: "La mia mamma lo fa meglio". La maestra chiese lumi – il dialogo e l'ascolto sono alla base dell'integrazione –, il bambino precisò: "La mia mamma fa uno strato di cuscus, uno strato di tortellini, uno strato di cuscus, uno strato di tortellini".

*Se calcoliamo il peso avuto nella formazione dell'identità letteraria nazionale, possiamo accostarlo a "Cuore" e a "Pinocchio"*

Chi ha imparato a spignattare sfogliando l'Artusi sa che "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene" si può leggere con diletto senza bisogno di passare ai fatti. Il nostro cuoco prediletto infatti ha il gusto per la chiacchiera, e divaga ogni volta che gli viene in mente qualcosa di interessante. Per esempio, certifica che melanzane e finocchi a metà dell'Ottocento erano "tenuti a vile come cibo da ebrei". E aggiunge "che in questo, come in altre cose, dimostrano di avere buon naso più dei cristiani" ("queste due righe furono espunte nelle edizioni uscite durante il fascismo, e continuano a mancare nelle edizioni correnti", annota Piero Camporesi).

L'uomo era dotato di giganteschi mustacchi bianchi. Più che mustacchi, un barbone che gli toccava il colletto della camicia, lasciando scoperto il mento. Così lo vediamo nei ritratti e così compare nel romanzo di Marco Malvaldi "Odore di chiuso" (Sellerio). In carrozza ha un cestino, contenente i gatti più grassi mai visti. Sono Biancani e Sibillone, primi dedicatari del ricettario: "A voi che, scevri d' invidia e rancore, senza annoiarvi mai, mi tenete assidua compagnia; a voi che quando stavo in cucina a preparare questi piatti, soffregandovi alle mie gambe a codino diritto, smaniavate dirmi per primi il vostro parere". Il cuoco ormai di successo – chiaro come il sole – ancora è irritato per i passati rifiuti editoriali. Nel romanzo, viene accolto al castello di Roccapendente con la puzza sotto il naso che i toscani ostentano verso i rozzi romagnoli. Il signor Gaddo – poeta dilettante che ha inviato i suoi versi a Giosuè Carducci, attendendo invano un cenno – alza al cielo un lamento: "Un libro di cucina. Povera Italia".

*Dedicò il ricettario ai suoi gatti, "a voi che quando stavo in cucina smaniavate dirmi per primi il vostro parere"*

Malvaldi parte per la tangente, mettendo in mano a Pellegrino Artusi una delle avventure di Sherlock Holmes e trasformandolo in detective (l'ultimo in una lunga lista di fortunati dilettanti, cominciata da Margaret Doody con "Aristotele detective"). Tra un'indagine e un interrogatorio, anche l'Artusi romanzesco ha qualche rimostranza da fare ai libri di cucina precedenti al suo. La vittima è il "Nuovo cuoco milanese economico", scritto nel 1853 da Giovanni Felice Luraschi, dalla prosa infranciosata e intorcinata: "Pulite e imbianchite la cervella come alla postina, indi fatela cuocere come sopra, levatela dalla brasura, passate questa al sedaccio, unendovi un cucchiale di farina impastata con once due di butirro". Visto che siamo in Lombardia, il vero Artusi snocciola ben tre ricette per il risotto alla milanese: senza midollo, con midollo, con marsala a sfumare il riso tostato. Ma se dobbiamo giudicare dalla prosa, lo appassiona di più il risotto con i ranocchi (riso e rane, per i non toscani), per la complicata manovra – scottatura e poi acqua gelida – che intenerisce le carni. Il butirro tornerà nella ricetta di Carlo Emilio Gadda – "Risotto patrio. Récipe" – uscita nel 1959 sulla rivista aziendale dell'Eni "Il gatto selvatico": "La casseruola, tenuta al fuoco pel manico e per una presa di feltro con la sinistra mano, riceva degli spicchi o dei minimi pezzi di cipolla tenera, e un quarto di ramaiolo di brodo, preferibilmente brodo al foco, e di manzo: e burro lodigiano di classe. Al primo soffriggere di codesto modico apporto butirroso-cipollino, per piccoli reiterati versamenti sarà buttato il riso: a poco a poco, fino a raggiungere un totale di due tre pugni a persona, secondo appetito prevedibile degli attavolati". L'aggiunta di parmigiano è appena tollerata. Il tartufo gradito, purché si divida la spesa con il padrone di casa.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato