

# Si celebra Artusi, l'inventore della gastronomia nazionale L'unità d'Italia si fece anche a tavola

di MARIO AVAGLIANO

**L'**UNITÀ d'Italia si fece anche a tavola. E se il torinese Camillo Cavour fu il padre politico del Risorgimento, il toscano-romagnolo Pellegrino Artusi, nato a Forlimpopoli (1920) e cittadino di Firenze, di cui quest'anno si celebra il centenario dalla scomparsa, fu l'eroe della gastronomia nazionale. L'inventore indiscusso della tradizione culinaria italiana, che diede coesione al confuso mosaico delle cucine regionali e pose un argine culturale all'imperante francofilia dei nostri cuochi.

Se l'Italia è conosciuta nel mondo anche per la pastasciutta, oltre che per le città d'arte e il patrimonio storico, lo si deve in gran parte al saggio di Artusi «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene».

Publicato per la prima volta nel 1891 a spese dell'autore per i tipi dell'editore Landi ha contribuito a fare gli italiani quanto i libri Cuore, Pinocchio e I promessi sposi. Centomila copie vendute in pochi anni. Cose impensabili per l'Ottocento. E infatti nel 1931 l'«Artusi» era già giunto a quota 32 edizioni. Con traduzioni in inglese, tedesco e francese.

Il manuale raccoglie 790 ricette, dai brodi ai liquori, passando attraverso minestre, antipasti (anzi «principii»), secondi e dolci. Il segreto del successo del paffuto signore romagnolo è l'approccio didattico delle sue istruzioni sulle virtù culinarie, l'igiene alimentare ed il buon gusto. «Con questo manuale pratico - scriveva - basta si

sappia tenere un mestolo in mano». E ancora: «La cucina è una bricconcella; 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». Ma Artusi era anche un fine letterato, che non si limitava ad esaltare l'arte del cucinare e il piacere del mangiare. Di qui gli aneddoti personali, le dissertazioni ironiche e le cita-

zioni dotte dalla Divina Commedia di Dante, in uno stile arguto e conviviale.

Ad Artusi è dedicato un ricco calendario di appuntamenti, a cura dei comuni di Firenze e Forlimpopoli, che fino a novembre prevede convegni, mostre documentarie, esposizioni eno-gastro-nomiche e lo spettacolo

«L'Italia è servita», che racconta la vita di Artusi e la storia dell'Unità attorno alla preparazione dei cappelletti romagnoli, la cui anteprima nazionale andrà in scena il 1° aprile al teatro Verdi di Forlimpopoli. Non mancano le iniziative editoriali: Giunti ha in preparazione la ristampa anastatica della prima rarissima edizione del saggio di Artusi, di cui esiste un esemplare alla Biblioteca Nazionale di Firenze. L'incipit delle celebrazioni artusiane è caduto il 16 marzo, vigilia dell'anniversario dell'Unità, quando gli chef dell'ordine dei maestri di cucina della Federazione Italiana Cuochi hanno imbandito tavole in varie città italiane con le ricette del padre della gastronomia nazionale.



Pellegrino Artusi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

