

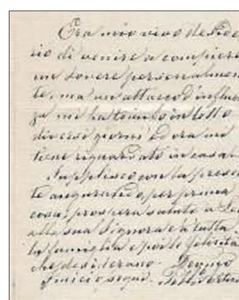
DOMENICA
17 APRILE 2011

Il Riformista

13

Ombra

«La solitudine è per lo spirito, ciò che il cibo è per il corpo». Seneca



Arte e usi dell'Artusi Il cuoco dell'Italia unita

IL PERSONAGGIO. Il senso di appartenenza nasce a tavola, con la capacità di mangiar bene, mescolando territori e sapori fedeli a se stessi. Anche se «la cucina è una bricconcella», come scrive nella prefazione l'autore del più famoso manuale di ricette. Pietra miliare della tradizione alimentare del paese. Firenze gli rende omaggio con una mostra in occasione dei cento anni dalla morte.

DI ALESSANDRO AGOSTINELLI

Siamo a Firenze, alla fine dell'Ottocento. Sul palcoscenico di questa storia ci sono due personaggi che hanno avuto diversa fortuna: Pellegrino Artusi e Paolo Mantegazza. Il primo era poco noto all'epoca, ed ebbe successo soltanto a 71 anni col suo libro di ricette *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* che gli decretò grandissima fama successiva; il secondo era un personaggio molto influente al tempo e oggi caduto nell'oblio della storia. Artusi scrisse qual-

IL RICETTARIO

che lettera di ammirazione e solidarietà a Mantegazza, quasi sempre per sostenerlo nelle sue battaglie civili e schermirsi della propria scarsa dimensione pubblica:

«Pellegrino Artusi si rallegra col prof. Mantegazza della sua bellissima lettera pubblicata oggi nella Nazione e gli rincesce che il nome di lui non valga qualcosa per farvi pubblica e piena adesione». Era il 10 aprile 1888 e Pellegrino Artusi fece recapitare questo suo bigliettino (fino ad oggi inedito) a Paolo Mantegazza, convinto darwinista, fondatore del Museo di Antropologia e Etologia di Firenze, senatore del Regno d'Italia. Mantegazza aveva pubblicato sulla Nazione contro i fondi che venivano raccolti

dai preti e dai gesuiti per alcune missioni in Africa, e in un passo scriveva: «Oggi aiutare le missioni cattoliche è in Italia cosa antipatriottica per moltissimi perché nella guerra aspra e forte che si combatte tra il Vaticano e noi (e non per colpa nostra) i missionari prima di essere italiani sono preti e frati e quindi sudditi, soldati del Papa che è il nostro nemico (e non per colpa nostra)».

Perché Artusi lodava Mantegazza su una questione che non riguardava i suoi interessi principali? Primo perché sentiva intellettualmente vicino lo scienziato e senatore della sinistra storica che al tempo era stato il più importante divulgatore delle questioni di igiene familiare e sociale. E poi perché, come dice Elisabetta Benucci (una delle curatrici della mostra bibliografica e documentaria *Pellegrino Artusi: il tempo e le opere* che apre il 30 marzo alla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze): «Il libro di ricette di Artusi è un'opera della maturità e arriva dopo un lungo percorso di formazione culturale e di vita sociale. Il vecchio imprenditore forlivese, dai 45 anni aveva svolto un rigoroso apprendistato sulla lingua italiana, ed era sempre stato attento ai movimenti civili e alle passioni politiche che si muovevano nella sua città e di cui Mantegazza era un protagonista».

È in questo ambiente profondamente patriottico che Artusi, ormai in là con gli anni (come si lamenta in

un'altra lettera del 25 aprile 1890 sempre inviata a Mantegazza), stava conducendo, senza particolari clamori, le ricerche per il suo lavoro più famoso, quel libro che nel 1891 pubblicò a proprie spese, per i tipi di Salvatore Landi, direttore dell'*Arte della Stampa*, cioè la prima edizione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* - Manuale pratico per le famiglie che conteneva 475 ricette.

Il più famoso libro di ricette italiano nasceva in una Firenze che aveva ormai perduto il primato di Capitale del Regno d'Italia a favore di Roma, caput mundi strappata nel 1870 a uno Stato Pontificio che però continuava a contrastare la giovane nazione italiana. E questo a patrioti come Artusi non andava giù. Così trovò un espediente che invece di dividere le coscienze popolari, uni al destino nazio-

Negli ultimi venti anni della sua vita dedicò passione e studio alla gastronomia in una bella casa dove viveva con i suoi fidati domestici cui lasciò i proventi dei diritti d'autore del libro

nale le persone attraverso il cibo, con una scrittura piana e un italiano che più di quello degli scrittori e dei letterati ebbe il pregio di diffondere in tutte le Regioni italiane un lessico comune e condiviso, perché tutti mangiarono e parlarono di roba da mangiare.

La seconda edizione fu stampata nel 1895 e comprendeva già 575 ricette, per arrivare al numero di 790 in pochi anni, in un'edizione completamente aggiornata che prevedeva anche un'appendice dal titolo «la cucina per gli stomaci deboli».

Negli ultimi venti anni della sua vita Artusi dedicò passione e studio alla gastronomia in una bella casa in piazza D'Azeglio a Firenze dove viveva con i suoi fidati domestici, Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli (a loro lasciò i proventi dei diritti d'autore del libro) e con i quali sperimentava e cucinava piatti che nel tempo prevedevano anche le varianti e gli aggiustamenti che gli venivano recapitati per posta da lettori e lettrici, i quali gli indicavano dettagli o consigli dettati dalla loro esperienza quotidiana. E possiamo pensare allora non a un intellettuale nella torre d'avorio, apparato a cercare sui libri modelli o teorie gastronomiche. Piuttosto vediamo (anche dai documenti esposti nella mostra fiorentina a cura della Biblioteca Nazionale Centrale e dell'Accademia della Crusca) una bottega artigiana composta da questo signore e dai suoi collaboratori, un terzetto affiatato che cucina, prende appunti, mescola, prende suggerimenti in prestito dall'ultima lettera di una lettrice-cuoca ammirata, e così a poco a poco costruisce questo immenso patrimonio culturale italiano che è un libro di cucina, un saggio semplice e indimenticabile viatico gastronomico chiamato soltanto col nome del suo artefice: l'Artusi.



LA MOSTRA. In occasione del centenario della morte di Pellegrino Artusi che cade durante le celebrazioni del centocinquantesimo dell'unità nazionale, l'Accademia della Crusca, la Biblioteca Nazionale Centrale, Casa Artusi, il Comune di Firenze, il Comune di Forlimpopoli e l'Università per stranieri di Siena, organizzano la mostra Pellegrino Artusi: il tempo e le opere, che apre presso la Biblioteca Nazionale di Firenze il 30 marzo. I curatori sono Silvia Alessandri, Elisabetta Benucci, Francesca Filippeschi, Giovanna Frosini, Sergio Marchini, Paola Pirolo, Piero Scapecchi e l'evento esporrà documenti, libri e materiale bibliografico riferito al lavoro più famoso dell'Artusi *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Manuale pratico per le famiglie. In foto: il biglietto autografo e la lettera del 25 aprile 1890, entrambi inediti, di Pellegrino Artusi a Paolo Mantegazza sono conservati presso la sezione Antropologia e Etologia del Museo di Storia Naturale di Firenze



ALESSANDRO AGOSTINELLI. Scrittore e giornalista, da giovane ha lavorato in un ippodromo, ha fatto il disc jockey, lo speaker, il barista. Ha fondato la rivista *Alleo.it*. Vive a Pisa.