

14 DIBATTITI

Sanità

19-25 aprile 2011



Pellegrino Artusi: a centocinquanta anni dalla nascita focus sui rapporti tra cibo e salute

La gastrosofia che fece il Paese

L'autore agì da ponte tra dietetica antica ed esigenze sociali del nuovo Stato

DI DONATELLA LIPPI *

Alimenti o medicinali? Polypill o Polymetal? L'incertezza della definizione sarà una costante della medicina antica, là dove Medicina e Gastronomia partecipano dello stesso universo semantico, raggiungendo anche i nostri giorni, con l'ardita crisi "alicamento", in cui si riconosce la duplice natura della sostanza che nutre (alimento) e che ha effetti fisiologici interessanti (medicamento), intervenendo sulla funzionalità dell'organismo.

A partire dalla concezione ipocratica della malattia, infatti, come disequilibrio tra i quattro umori del corpo, cibi e bevande erano considerati il mezzo per conservare o restituire la salute, attraverso le loro caratteristiche, potenzialità e virtù, valorizzate nel processo dietetico.

In mancanza di presidi curativi efficaci, l'assunzione di un apporto calorico adeguato ha rappresentato, a lungo, una risorsa terapeutica insostituibile e, ancora nell'Ottocento, pane bianco, brodo di carne e vino rosso entravano nelle diete ospedaliere dei pellagrosari, dei sanatori, degli ospiti marini e delle colonie elioterapiche.

Nel capitolo dedicato ad "Alcune norme di igiene", compreso nella quarta edizione della "Scienza in Cucina" (1899), anche Pellegrino Artusi (1820-1911) inserisce principi di medicina, igiene e cura della salute, che vanno oltre l'arte culinaria, per sottolineare il connubio tra alimentazione, stili di vita e benessere, secondo quelle formulazioni delle "sex res non naturales", che erano state normate dai

"Regimina Sanitatis" già nel Medioevo e che sarebbero confluite nella concezione ottocentesca di Igiene, intesa come disciplina trasversale, che coglieva i frutti della microbiologia, della chimica, della fisiologia.

Mentre Archimede Sacchi o Silvio Benigno Crespi, infatti, affrontavano, dal punto di vista compositivo e funzionale, l'igiene delle abitazioni, anche Pellegrino Artusi invitava ad «abitare case sane con molta luce e ventilate» perché, come aveva scritto Florence Nightingale nello stesso periodo, «dov'entra il sole fuggono le malattie».

La tosse che uccide Mimì, nella Bohème, e il "tarlo" di Gozzano avevano incrociato le camelle di Dumas; in questa prospettiva, anche il movimento ("santa bicicletta") contribuì



Terza edizione del Manuale di Pellegrino Artusi edita da Salani (Firenze) nel 1939

va a evitare «clorosi, tabe e gavoccioli», mentre, per facilitare la digestione e garantire il riposo delle «virtù animali», Artusi raccomandava sonno e riposo, evitando purganti e clisteri, ma, soprattutto, vivendo in serenità e letizia.

In questo forte richiamo ai principi della dietetica antica, Artusi tradisce la sua puntuale attenzione al mondo medico: pur lasciando, molto spesso, nell'anonimato alcuni personaggi (Ricetta 2: "Un professore di vaglia"), Artusi cita, al di là di Olindo Guerrini e Agnolo

una migliore digestione dei carboidrati; suggerisce di versare nel vaso da notte alcune gocce di trementina per trasformare l'ingrato odore dell'acido aspartico in «olezzo di viola mammola» (Ricetta 450).

Cita la bulimia, prima della descrizione di Gerald Russell (Ricetta 61), l'ipocondria (Ricetta 776) e poi «nervi, nevrosi, nevrastenia... rachitide, delicatezze e glandule» e teme le donne «isteriche, nevrotiche e anemiche», come la Adelaïde Fouquet di Emile Zola, quelle «donne infernali», che abitavano la «città dolorosa» della Salpêtrière, dove Jean Martin Charcot disegnava i confini tra le malattie della mente.

"Cibus et potus": negli anni in cui Artusi scrive e pubblica "La Scienza in Cucina", il tema dell'alimentazione era oggetto delle inchieste promosse dal nuovo Stato.

che miravano a realizzare il quadro della situazione sanitaria del Paese, e il parametro alimentare era una dimensione interpretativa importante della realtà sociale.

La prassi delle misurazioni antropometriche, entrata in uso nella seconda metà dell'Ottocento, sulla scorta delle suggestioni positiviste, metteva, infatti, in luce gravi deficit fisici, dovuti a problemi nutrizionali, là dove l'alimentazione femminile e infantile era vittima di un modello profondamente di-



scriminante, soprattutto nei ceti inferiori.

La riforma igienica del nuovo Stato doveva, quindi, penetrare nella dimensione familiare e, per questo, il medico si rivolgeva prevalentemente alla donna e, soprattutto, alla futura madre, in cui veniva individuato il referente privilegiato dello Stato, per cercare di migliorare la salute dei suoi concittadini.

Non a caso, la figura chiave della struttura piramidale della sanità, prevista dalla legge del 1888, formulata dalla collaborazione con il medico igienista Luigi Pagliani, era il medico "proletario", che cimentava le proprie capacità di mediazione tra strati popolari e pubblici poteri, esplicando una funzione di alto valore civile e sociale: i medici avevano intrapreso, quindi, una capillare opera di divulgazione, come Oscar Giacchi ("Il medico in cucina"), Angelo Dubini ("La cucina degli stomaci deboli") e Ferdinando Coletti, responsabile, quest'ultimo, di una rubrica di principi igienici e dietetici sulla rivista femminile "La Ricamatrice".

Figlio del suo tempo, attento osservatore della realtà e sensibile protagonista di un dibattito culturale ampio e diversificato, anche Artusi inserisce, nella XIV edizione de "La Scienza in Cucina" (1910), un capitolo dedicato "agli stomaci deboli", riservando a questi "stomaci di carta" alcuni suggerimenti mirati, ma, soprattutto, come i medici del suo tempo, l'Artusi igienista contribuisce alla formazione del nuovo Stato, guardando alle donne e alle madri e consigliando, per loro, particolari accortezze (Ricetta 654).

L'igiene, nella sua valenza educativa, diventava materia tutta femminile, nel quadro di forti preoccupazioni eugenetiche, che identificavano nell'ignoranza delle madri una delle principali cause di mortalità infantile e di debolezza della razza («Tra questi eccessivi lavoratori di cervello ce n'è uno che digerisce bene?... e la statura, la circonferenza toracica, la forza di resistenza e di riproduzione calano ogni giorno in questa razza di saggi e di artisti pieni d'ingegno»); ancora, Zola e il ciclo dei Rougon-Macquart, Totò Merumeni di Gozzano, i Buddenbrook di Thomas Mann...

In quest'ottica, la nutrizione era compito essenziale ed era importante che le donne acquisissero competenze e nozioni igienico-scientifiche, in quanto, attraverso la nutrizione, passavano significati e obiettivi cruciali per la società italiana, nel suo processo di borghesizzazione e cosciente unificazione.

Di nuovo, si sostanzia la triade artusiana - Igiene, Economia, Buon gusto - dove Igiene è l'approccio globale al nuovo vivere sociale, Economia è, nel senso etimologico del termine, la legge che governa la famiglia e il Buon gusto allude al nuovo ceto borghese, che nobilita i sensi («S'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate, che i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, a fare di necessità virtù e consolarsi...»).

E mentre, nella Firenze di

Artusi, Francesco Boncinelli (1837-1917), capo dell'Ufficio di Igiene e poi ufficiale sanitario, insisteva sulla necessità di una politica sanitaria basata sul miglioramento della salubrità delle abitazioni, Filippo Pacini individuava il vibrione del colera. Correva l'anno 1854: dopo pochi mesi, Pellegrino Artusi avrebbe vissuto, a Livorno, la minaccia dell'epidemia, dipinta mirabilmente nella ricetta del minestrone (47).

Ma un'epidemia di colera non era solo il prodotto di un microorganismo che attaccava la società dall'esterno, quanto l'esito delle condizioni di vita: la diffusione di questa malattia denunciava insufficienze, miserie, sperequazioni sociali e individuava quelle sacche di povertà, che erano le prime vittime della pandemia.

Malaria, tubercolosi e tifo: alla fine del XIX secolo, le malattie gastroenteriche erano la causa di più del 15% di tutte le morti, comprese quelle accidentali e violente, e decimavano la popolazione infantile, aprendo uno spaccato drammatico sulle condizioni di vita.

Quartieri popolari malsani, abitazioni fatiscenti, acquedotti e fognature non adeguati: mentre John Snow, a Londra, additava nella fontana di Broad Street la causa delle morti per colera, Boncinelli, Pacini e Artusi vivono lo sventramento del centro di Firenze, la distruzione del Ghetto e la demolizione del Mercato Vecchio, in nome della rilettura igienica della città, sostanziata dalle più recenti acquisizioni della microbiologia, attraverso la rivoluzione pasteuriana e gli studi di Robert Koch.

Di questo messaggio era la

torre il medico condotto; per questo, l'Igiene si disegna come discipline femminili; per questo, Pellegrino Artusi parla alle donne e Francesco Boncinelli, nel tentativo di individuare un interlocutore,

che si facesse portavoce delle nuove istanze igieniste, elabora un "Decalogo delle madri", che, «in forma concisa, dogmatica, afonistica», avrebbe dovuto fornire alcuni principi di fondo per la cura dei figli.

In questo filone, si colloca, nella straordinaria coincidenza degli anniversari (1861 e 1911), l'opera di Pellegrino Artusi, vate della Scienza in Cucina e, proprio in questo suo configurarsi sociale, la Gastronomia diventa Gastrosofia, nel suo definirsi come sapienza gastronomica, strumento di identificazione e strategia educativa di una nazione.

* Storia della Medicina, Facoltà di Medicina, Firenze

© RIPRODUZIONE RISERVATA



John Everett Millais - Lorenzo e Isabella (1849)

Pandolfini, l'antropologo Paolo Mantegazza e il fisiologo Moritz Schiff.

Non è estraneo alle nozioni di base dell'Anatomia e della Fisiologia (Ricetta 173: pancreas; Ricetta 323: muscoli; Ricetta 544: anatomia comparata). Sposa la mitologia del brodo (Ricetta 2), costruita su primi successi della Chimica sperimentale; affronta gli aspetti legati alla chimica e alla fisiologia della digestione; spiega l'utilità di una lunga masticazione (Ricetta 87), che consen-



Pieter Bruegel II Vecchio - *Matrimonio contadino* (1568)

COPIA DEL TESTAMENTO OLOGRAFO DI PELLEGRINO ARTUSI



Busto sulla tomba di P. Artusi
in S. Miniato (Firenze)

Io Pellegrino Artusi del fu Agostino possidente, nativo di Forlimpopoli, domiciliato in Firenze, trovandomi perfettamente sano di corpo e di mente e volendo disporre dei miei beni per dopo la mia morte, ho fatto, scritto e firmato di propria mia mano il presente mio testamento olografo nel modo e forma seguente:

A titolo di legato lascio ai miei serventi Marietta Sabatini di Massa e Cozzile e Francesco Ruffilli di Forlimpopoli per una volta soltanto quanto appresso, a condizione però che nel giorno della mia morte si trovino al mio servizio, convivano meco e percepiscano un salario mensile: alla Marietta Sabatini lire cinquemila libere da tassa di successione, il letto completo della sua camera, compresa la mia coperta di seta gialla e, per ricordo, la mia catena lunga d'oro da orologio: a Francesco Ruffilli lire tremila parimente libere dalla tassa di successione e ritenuta qualsiasi e, per ricordo, il mio orologio d'oro che si carica con la chiavevicina.

Parimente a titolo di legato lascio la piena proprietà e il libero godimento del mio podere di Sant'Andrea in Rossano, posto nella Comunità di Forlimpopoli, ai figli tanto maschi quanto femmine della defunta mia sorella Angiola già moglie del fu Sig. Francesco Zattini in Brusaporci di Forlimpopoli, per eguali porzioni e col gius accrescendi fra loro.

52

proprietà delle tre mie nipoti figliuole del signor Giacomo Guidi di Pisa.

Pellegrino Artusi del fu Agostino.

Firenze sedici gennaio millenovecentootto.

Trovandomi io sottoscritto in buona salute e sano di mente dispongo quanto appresso per dopo la mia morte.

Per quanto avranno durata dopo la mia morte i miei diritti di autore sul Manuale «LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE» voglio siano ceduti in eguali porzioni al mio cuoco Ruffilli Francesco e alla mia cameriera Maria Sabatini perché mi hanno coadiuvato al buon esito di quel libro.

Nel caso poi che durante l'azione della legge sui diritti d'autore uno dei due o ambedue dei detti miei beneficiati venissero a morire voglio e desidero che il detto legato passi ai loro legittimi eredi.

Pellegrino Artusi del fu Agostino mano propria.

Inoltre ordino e voglio che il legato di lire cinquemila a favore di Marietta Sabatini sia portato a lire ottomila e il legato di lire tremila a favore di Francesco Ruffilli sia portato a lire cinquemila ambedue alle condizioni espresse nel detto mio testamento.

Pellegrino Artusi fu Agostino mano propria.

I lasciti al cuoco Francesco e alla cameriera Marietta nel testamento di Artusi

