

NOVELLA MAGAZINE STORIA



LA FEDELE MARIETTA
Il gastronomo Pellegrino Artusi (1820-1911) trattava come una figlia la colf Marietta, a destra in un'illustrazione nella 3ª edizione del ricettario.



Pellegrino Artusi

IL GARIBALDI DEI FORNELLI amava solo vedove e servette

Convegni, libri e mostre celebrano un secolo dalla morte del grande gastronomo romagnolo, che nel 1891 pubblicò la sua rivoluzionaria *La scienza in cucina*. Una vita incredibile, tra ricette, briganti, conquiste e...

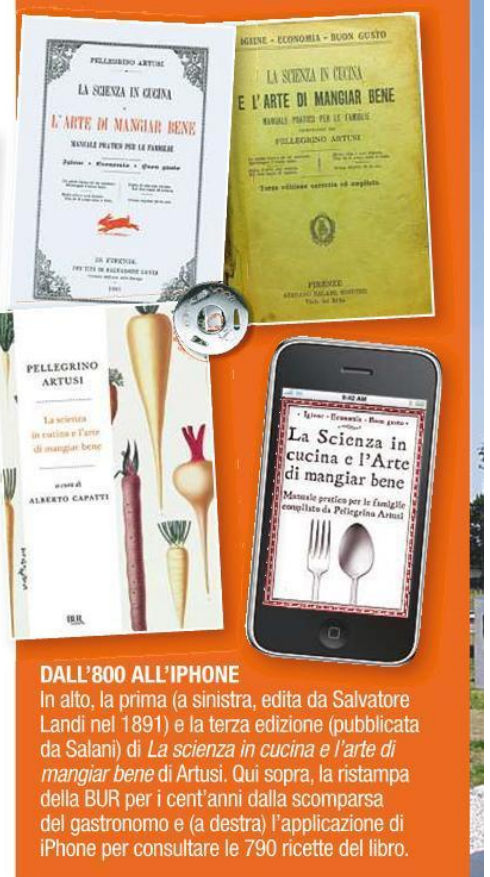
Un secolo fa, dopo una vita saporosamente vissuta con gusto, moriva a Firenze a 91 anni il **Garibaldi** dei fornelli, il romagnolo **Pellegrino Artusi**, che vent'anni prima aveva riunificato la gastronomia italiana dando alle stampe a proprie spese la prima edizione della sua bibbia culinaria, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*.

Un "manuale pratico per le famiglie" che già nel 1931 vantava ben 32 edizioni e che dal 1891 sino a oggi ha venduto oltre un milione e 200 mila copie. Presenta 790 ricette tra brodi, minestre, antipasti (da lui chiamati "principii"), secondi, rinfreddi, dolci, elisir e rosoli. Con molta (forse troppa) attenzione verso la cucina toscana, bolognese e romagnola e l'assoluta e colpevole assenza di piatti marchigiani, sardi e pugliesi. Prima di allora i ricettari erano scritti in francese o in un linguaggio quasi

incomprensibile, e senza mai indicare le dosi. Artusi, invece, inventa un modo colloquiale di raccontare le sue proposte, con aneddoti, curiosità e facezie. «Sono sicuro di non avervi ingannati», spiegava ai lettori, «avendo provato e riprovato più volte da me medesimo questi piatti».

L'eredità ai domestici

In effetti, nella cucina della sua casa di Firenze, al terzo piano di piazza D'Azeglio 35, dove oggi una targa lo ricorda come "letterato, gastronomo e benefattore", Pellegrino Artusi era soprattutto l'attento e pignolo supervisore del certosino lavoro eseguito ai fornelli dai due fidi domestici, il cuoco **Francesco Ruffilli** e la colf **Marietta Sabatini**. Confesserà lei in un'intervista del 1932 a *La Cucina Italiana*: «Il padrone mi trattava come una figlia. E io,



DALL'800 ALL'IPHONE

In alto, la prima (a sinistra, edita da Salvatore Landi nel 1891) e la terza edizione (pubblicata da Salani) di *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Artusi. Qui sopra, la ristampa della BUR per i cent'anni dalla scomparsa del gastronomo e (a destra) l'applicazione di iPhone per consultare le 790 ricette del libro.

umile donnina, lo aiutavo come e più che potevo a provare le ricette. Tutte, una a una».

A lei e a Ruffilli, che l'accudiscono sino alla morte e a cui sa di dovere moltissimo, il gastronomo lascerà in eredità, oltre a 8 mila lire, una bella somma per quell'epoca, i diritti di autore del suo manuale. Alla fedele Marietta aveva addirittura già dedicato un panettone (la ricetta n. 604 del libro) «migliore assai di quello di Milano che si trova in commercio, e che richiede poco impazzimento».

Pellegrino Artusi era nato nel 1820 a Forlimpopoli (*Frampùla* in dialetto



Star di un giallo Uguale a

Marco Malvaldi
Odore di chiuso

IN MAREMMA
La copertina del romanzo *Odore di chiuso* (edito da Sellerio) di Marco Malvaldi (nel tondo), in cui Pellegrino Artusi indaga e risolve un giallo nel 1895 in un castello della Maremma.



Sellerio editore Palermo

**MONUMENTO SFREGIATO**

Il 26 luglio 2008 i vandali hanno imbrattato la statua di Artusi a Forlimpopoli (Frampùla in romagnolo) con scritte inneggianti al Passator Cortese.

**IL PASSATORE È... UN AVO DELLA CARRÀ**

Sopra, il brigante Passatore, che si chiamava Stefano Pelloni e pare sia un avo di Raffaella Carrà, il cui vero cognome è, infatti, proprio Pelloni.



to romagnolo), fiorent e operosa cittadina dello Stato Pontificio. Figlio di bottegai tessili, sarà – oltre a papà Agostino – l'unico maschio di casa, con tre sorelle maggiori e tre minori.

La sua famiglia resterà per sempre tragicamente segnata (e sarà costretta a trasferirsi armi e bagagli a Firenze) dalla cosiddetta "notte del Passatore", il 25 gennaio del 1851. Quando il brigante romagnolo **Stefano Pelloni** (lontano trisavolo della Carrà, il cui vero nome è infatti **Raffaella Maria Roberta Pelloni**) chiamato dal **Passatori** "Passator Cortese" perché il padre faceva il traghettatore (o "passatore") sul fiume Lamone, occupa militarmente con la sua banda Forlim-

popoli. Riescono a penetrare nel Teatro Comunale (oggi Teatro Verdi) durante l'intervallo di una rappresentazione, puntano le armi contro gli spettatori e poi li rapinano famiglia per famiglia, compresi gli Artusi, dopo aver fatto addirittura l'appello.

La sorella in manicomio

Purtroppo, dopo averli depredati a teatro, nella notte i briganti entrano con la forza anche nella loro abitazione, facendo violenza a una sorella di Pellegrino, **Gertrude**, che non supererà lo

choc e finirà i suoi giorni, quattro anni dopo, nel manicomio di Pesaro. Misera consolazione: due mesi dopo, il Passator Cortese verrà tradito da uno della banda e ucciso a 26 anni dai gendarmi pontifici. Pellegrino, trentunenne, si trasferisce a Firenze, dove rileva il magazzino di tessuti Coen.

Il *Garibaldi dei fornelli* non si sposò mai. Con una certa ritrosia, quasi la ritenesse una debolezza, confesserà «di non aver mai pagato né picchiato una donna». Più che un aspirante marito, gli storici lo definiscono "un tipo da servette". O anche da signore annoiate o da vedove inconsolabili, come quelle che da tutta Italia gli spediscono i segreti dei loro piatti e che Pellegrino va a conoscere – c'è chi dice non solo platonicamente – prima

di provarli e magari poi aggiungerli al suo ricettario, che aggiorna in continuazione.

Ex seminarista ma mangiapreti, questo gaudente signorotto coi favoriti vivrà fino a 91 anni nell'agiatezza grazie alle rendite dei suoi poderi romagnoli e commerciando sete e tessuti. Godendosi la vita e frequentando i balli a palazzo Medici Riccardi, ma – appunto – senza mai sposarsi anche perché, da buon mazziniano anticlericale, si sentiva al riparo dal senso del peccato. Sino alla fine dei suoi giorni solo Marietta e certi piatti afrodisiaci scalfiranno quella corazza. Un secolo più tardi, l'Italia lo celebra con una serie di mostre, libri e convegni tra Firenze e Forlimpopoli (info: www.pellegrinoartusi.it/ e www.casartusi.it/). E con il Premio Marietta, consegnato a fine giugno nella sua città natale al vincitore di un concorso per cuochi non professionisti. **N**

Montalbano

Da settimane, in cima alle classifiche c'è un esilarante giallo del pisano Marco Malvaldi, *Odore di chiu-so* (Sellerio, 13 euro), ambientato in un castello in Maremma nel 1895, dove Pellegrino Artusi, che nella fantasia dello scrittore diventa un novello Montalbano, smaschera l'assassino del maggiordomo. Ovviamente, nel libro si parla molto di cibo. E, nell'epilogo, Malvaldi ci regala una inedita ricetta "artusiana": il polpettone all'uso zingaro.

Polpettone all'uso zingaro**Ingredienti per 4 persone (e anche di più, se si accontentano)**

500 g tonno sott'olio; 2 peperoni gialli; 300 g pane del giorno avanti; 100 g olive nere, meglio se taggiasche; 2 uova; 2 decilitri di latte; 3 cucchiaini di olio; 20 g burro; 40 g pangrattato; 0,5 decilitri di panna della più fine; 3 costole di sedano lunghe un palmo; alcune foglioline di prezzemolo.

Preparazione:

Passare i peperoni sulla fiamma onde spellarli con facilità, soffregandoli nella carta gialla; mondarli, privarli dei semi e tagliarli a pezzetti. In un'ampia padella fare soffriggere il sedano a sottili fettine e, quando avrà preso il colore, aggiungere il peperone e far cuocere per il tempo di un saluto a una bella dama. Mettere nel frattempo il pane ad ammolare nel latte, dopo avergli fatto alzare il bollore. Aggiungere indi il tonno, dopo averlo sbriciolato con una forchetta, e lasciare che si ritiri. In successione, sempre girando, aggiungere olive snocciolate, il pane ammolato e strizzato, prezzemolo, sale e pepe. Lasciar quindi raffreddare. In una ciotola riprendere il composto, intridendolo con le uova e lavorandolo bene colle mani; poi legare con la detta panna. Si unga quindi una teglia di alluminio e si spolverizzi con la metà del pangrattato; versare quindi il composto, coprire la superficie col resto del pangrattato e cuocerlo nel forno o nel forno da campagna.