ua|3p
università aperta terza pagina

Data
Maggio 2011

Massimo Montanari

Pellegrino Artusi, il ricettario degli italiani

20 marzo 1911. Pellegrino Artusi muore, novantenne, nella sua casa di Piazza D'Azeglio a Firenze. Lo si celebra, cento anni dopo, come uno degli artefici dell'unità italiana. Cerchiamo di capire perché, cominciando col chiederci come mai tutti i libri di cucina dell'Ottocento (Artusi pubblicò il suo nel 1891) sono oggi totalmente dimenticati, mentre l'Artusi – proprio così, con l'articolo: nel senso del libro – lo conoscono tutti.

Effettivamente, *La scienza in cucina* è un ricettario diverso da tutti gli altri. Ad Artusi non interessa la cucina dei cuochi professionisti, a cui solitamente si rivolgevano i libri precedenti. A lui non interessa il "mestiere" della cucina, ma la "passione" del cibo, da preparare e da mangiare. Non gli interessa una cucina di élite come quella che, nell'Italia sette-ottocentesca, pensava e parlava francese. Nella *Scienza in cucina*, la polemica contro il "gergo francioso", contro i francesismi gastronomici e linguistici (linguistici perché gastronomici) è continua. Garbata, ironica, ma inesorabile. Il principale nemico è la cucina complicata, che non solo riduce la possibilità di replica e la condivisione sociale della pratica, ma rende anche meno convincente il risultato.

Trent'anni dopo l'unificazione del paese, Artusi inserisce il tema della cucina in un programma anche linguistico di "italianizzazione", con l'esplicito obiettivo di offrire ai suoi compatrioti un ricettario *nazionale*, costruito mettendo in comune il meglio delle tradizioni locali, selezionate e "spiegate" in modo semplice ed esauriente, per favorire la circolazione dei saperi, la condivisione di una cultura fatta di alcuni elementi comuni ma poi soprattutto di diversità, di declinazioni "dialettali". Proprio in questa ricchezza di esperienze si è definito, storicamente, il carattere originale e distintivo della cucina italiana.

Artusi, che ne è perfettamente consapevole, non ambisce a *codificare* la cucina nazionale. Semplicemente la vuole *descrivere*, raccontare. Nel nome di poche regole e di molte libertà. Quelle poche regole, e quelle molte libertà che trova nelle tradizioni delle famiglie, nella cucina di casa che è il regno della variante, della differenza eretta a simbolo – talvolta a "segreto" – della propria identità. Ecco perché Artusi diffida dei libri: «Diffidate – scrive nel *Prefazio* del ricettario – dei libri che trattano di quest'arte; sono la maggior parte fallaci o incomprensibili». Ecco perché preferisce affidarsi all'esperienza diretta: «Il miglior maestro è la pratica», scrive ancora nel *Prefazio*.

In effetti Pellegrino Artusi, come risulta dall'inventario dei beni lasciati alla morte, aveva pochi libri di cucina nella sua biblioteca. Lavorava soprattutto con le persone, "sul campo". I suoi strumenti non erano i libri, ma il treno, che gli consentiva di viaggiare e conoscere, e la posta, che gli consentiva di dialogare con i suoi lettori. In questo, il suo metodo di lavoro fu assolutamente innovativo, direi rivoluzionario, se questo aggettivo non suonasse inappropriato a un vecchio signore benestante della borghesia romagnolo-fiorentina.

Eppure è proprio così: l'Artusi è un libro rivoluzionario. Un libro modernissimo, scritto dall'autore – per giunta, da un autore con enorme personalità e con uno stile inconfondibile – non *per* i suoi lettori, ma *con* i suoi lettori. Fin dall'inizio, Artusi trasforma *La scienza in cucina* in una sorta di grande "blog" a cui molti partecipano, con richieste, consigli, suggerimenti. Tra le ricette stesse del testo, questo emerge con chiarezza. Maccheroni con le sarde alla siciliana: «Di questa minestra vo debitore a una vedova e spiritosa signora il cui marito, siciliano, si divertiva a manipolare alcuni piatti del suo paese...». La ricetta mancava nella prima edizione del manuale ed è invece inserita nella seconda, uscita nel 1895. Pasticcio di magro: «Mancherei a un dovere di riconoscenza se non dichiarassi che parecchie ricette del presente volume le devo alla cortesia di alcune signore e specialmente della signora Rosita Mosquera che mi favorì anche questa...». E così via.

Ma è soprattutto la corrispondenza artusiana a rivelarci il meccanismo *interattivo* con cui il manuale poté crescere, in vent'anni, da 475 a 790 ricette. I lettori gli chiedono precisazioni: «Ho fatto la conserva di susine regolandomi con la ricetta che lei dà nel suo libro... Essendo però alle mie prime armi, non ho saputo regolare bene la cottura, e mi è riuscita troppo dura. Sembra quasi una gelatina soda. Come potrei rimediare?» (Nelda Barbacini, da Bobbio, il 26 agosto 1910). Gli suggeriscono nuove ricette da inserire nel manuale: «Mi permetto di inviarle due ricette... La minestra la trovo gustosa e

ottica lanzoni
40 ANNI DI PROFESSIONALITÀ
Via Aldrovandi 3/b Imola
Tel. 0542 33268