sostanziosa ad un tempo... mi sembra adatta per gli stomachi deboli, e convalescenti di malattia» (Giulietta Cavina, da Bologna, l'11 febbraio 1906). «Mi prendo la libertà di inviarle due ricette pratiche e facili... se sono riuscite bene a me, che sono tutt'altro che buona cuciniera, vuol dire che sono facili e di sicura riuscita» (Virginia Mariani Campolieti, da Milano, il 13 febbraio 1907).

La corrispondenza ci consente talvolta di ricostruire tutti i passaggi di queste piccole storie di cucina. Il 21 gennaio 1906 Leonardo Mordini scrive ad Artusi da Barga, in provincia di Lucca, spiegandogli dettagliatamente come eseguire lo "Sformato di farina dolce" e proponendogli di includerla nel suo manuale. Il 7 marzo gli scrive di nuovo, con alcune precisazioni che Artusi gli aveva richiesto, con una «gentilissima lettera» a cui Mordini allude, scusandosi del ritardo con cui risponde. Evidentemente Artusi aveva provato a eseguire la ricetta e qualcosa non gli era apparso chiaro. Ricevute le spiegazioni richieste, include la ricetta nella decima edizione della *Scienza in cucina*, pubblicata nel 1906. La ricetta tiene conto di entrambe le comunicazioni di Mordini, che si ritrova citato nel libro: «Un signore di Barga... che non ho il piacere di conoscere personalmente, invaghito (com'egli dice), per bontà sua, di questo mio libro, ha voluto gratificarsi meco, mandandomi la presente ricetta che credo meritevole di essere pubblicata ed anche lodata».

In tutto ciò non manca mai un appello alla discrezione, al rispetto dei gusti altrui, alla *variante* come carattere specifico dell'attività culinaria: se deve fornire la ricetta del risotto alla milanese, Artusi preferisce darne tre: *Risotto alla milanese 1*, *Risotto alla milanese 2*, *Risotto alla milanese 3*. La terza, introdotta da un meraviglioso «Potete scegliere!», col punto esclamativo.

A questa dimensione liberale (mi è anche capitato di definirla "democratica") dell'attività di cucina, Artusi è particolarmente attento perché il suo ambito di riferimento privilegiato è quello della cucina di famiglia.

Ma questo metodo, questa "filosofia" finisce poi per diventare un valore assoluto. Un paio di esempi, pescati a caso nel manuale: «dopo tre prove, perfezionandolo sempre [il minestrone], ecco come lo avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro». «Non mi rimproverate se in queste minestre v'indico spesso l'odore della noce moscata. A me pare che ci stia bene; se poi non vi piace sapete quello che avete da fare».

Questo continuo richiamo alla libertà del fare, i lettori di Artusi lo condividono e lo praticano. Il 22 dicembre 1908, da Bientina, scrive Teresina Guidi: «Fra tante cose ho anche modificata una zuppa, perché come me l'avevano insegnata mi pareva di poca sostanza... È una zuppa di magro nutriente e delicata. Me l'avevano insegnata senza uovo, ma senza di questo mi pare una lava stomaco...».

La sintonia fra Artusi e i suoi lettori (che a questo punto non esiteremo a chiamare co-autori) è assoluta, e non ci meravigliamo dei complimenti che gli arrivano: «il gran vantaggio del suo libro è la chiarezza, la semplicità, e la sicurezza delle ricette», scrive Isabella Paladuri dalla Spezia, il 9 gennaio 1904. Gli elogi arrivano da ogni parte: da Napoli scrive, il 3 aprile 1903, Ada Mariani: «di tanti libri del genere... esso è l'unico che a me sembra più pratico, economico ed intellegibile». Artusi ha compiuto il miracolo: il suo libro è *intellegibile* in ambito nazionale.

L'importanza e il significato del progetto artusiano, il suo contributo niente affatto secondario nella costruzione di una cultura e di un linguaggio nazionale, non sono una scoperta degli storici. I protagonisti stessi di quella vicenda – le donne e gli uomini che nelle case di tutt'Italia mettevano in pratica le ricette di Artusi, dopo aver contribuito a raccoglierle – ne sono perfettamente consapevoli. E ancora una volta sottolineo il carattere *testuale* ma al tempo stesso *extra-testuale* dell'opera artusiana. Un'opera che riesce, con straordinaria abilità, a mantenersi in equilibrio fra la dimensione scritta e quella orale della cucina, fra l'esigenza di codificare (ma piuttosto raccontare) le ricette, e quella di suggerire la non-obbligatorietà delle scelte, la non-univocità delle pratiche.

«Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai». Con queste parole inizia la prima ricetta del ricettario, e immediatamente siamo proiettati *fuori* dal testo. Un testo appena iniziato, e già superato. Perché Artusi è per definizione il Libro, ma questo Libro vuol essere testimone di un sapere non scritto, di pratiche insegnate e tramandate oralmente nelle case in cui si fa cucina. Ecco perché Artusi – il *metodo* Artusi – è molto di più di un libro: è lo specchio di tutto ciò che gli sta attorno e lo rende possibile; la sintesi di una cultura domestica del cibo che, pur filtrata da ogni sorta di interpretazioni e riscritture, nel libro riesce a esprimere i suoi tratti distintivi, i suoi interessi, i suoi principi. La cucina di casa Artusi è il luogo d'incontro di tante altre cucine, di tante altre case. Ecco il perché dello strepitoso successo di Pellegrino Artusi. Nessuno, prima di lui, aveva mai scritto un libro di cucina *assieme* ai suoi lettori e alle sue lettrici. I suoi lettori e le sue lettrici lo hanno ripagato, decretandogli un successo che a distanza di oltre un secolo non pare destinato a finire. Successo imprevisto ma in fondo prevedibile, per il semplice motivo che il manuale firmato da Pellegrino Artusi non fu scritto da lui solo, ma da tutti gli italiani.