

## CENTO ANNI FA LA MORTE

## Artusi ovvero l'unità d'Italia a tavola

di ELIO BERTOZZI \*

Quante ricorrenze in... cucina. Tutte nel ricordo del banchiere, meglio conosciuto come gastronomo, Pellegrino Artusi. Quest'anno del valente creatore di ricette si celebra il Centenario della morte, avvenuta a Firenze. Artusi era nato a Forlimpopoli e già la terra d'origine, la Romagna, spiccava come una garanzia per le delizie del palato. Centenario della dipartita del "nostro", ma, in questo 2011, si iscrive anche un altro anniversario. Era il 1891, tempo pertanto di 120°, quando Pellegrino Artusi diede alle stampe la "Bibbia dei fornelli", ovvero il famoso ricettario "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene." Prezioso vademecum che fin' con il mettere d'accordo le straordinarie tradizioni culinarie di una Italia da poco unita. Pellegrino Artusi seppe mettere d'accordo tutti su un punto, sul piacere della tavola che, ec-

co la... ricetta del forlivese, è di tutte le età, di tutte le condizioni sociali, di tutti i paesi e di tutti i giorni. Può associarsi a tutti gli altri piaceri e resta l'ultimo a consolarci della loro perdita.

Figlio di commercianti, aveva nel proprio dna l'elica del letterato, con una spumeggiante vocazione però verso la cucina. Nel 1851 lascia la Romagna solatia, lascia il "Dolce paese in cui regnarono i Guidi e i Malatesta, cui tenne pure il Passator cortese, re della strada, re della foresta". Che, a quanto pare, ebbe parte determinante nella dipartita, a causa di una mai ben chiarita aggressione effettuata da colui che al secolo aveva per nome Stefano Pelloni.

Tra strade, foreste e appennino tosco-romagnolo, lo scapolone impenitente Pellegrino approda, con la famiglia, a Firenze, stabilendosi al numero civico 25 di piazza D'Azeglio. E' nella città del giglio che vie-

ne concepita "La Scienza in cucina", testo che mette a frutto una grande quantità di ricette, di suggerimenti, di segreti ai fornelli, facendo tesoro anche delle soste a tavola, in case di amici e conoscenti, osterie e trattorie.

Una curiosità: la prima edizione del libro la dedica ai gatti Bianchino e Sibillone, avveduti, evidentemente, felini che distribuivano il loro tempo tra profondi sonni e frequenti intrusioni in cucina. Senza dimenticare altri due nomi, questa volta di persone, rivelatesi preziose con i tegami e gli ingredienti da amalgamare: la domestica Marietta Sabatini e il cuoco Francesco Ruffilli. E lui, Pellegrino Artusi, segue con scrupolo e instancabilmente la genesi di ogni nuova ricetta che a manuale concluso saranno quasi ottocento. Tentatrici e preziose.

*\* Direttore  
Collana "Galerate"  
Nuovi Studi Storici*

