

Quando la nazione nasce a tavola

Pellegrino Artusi può annoverarsi tra gli intellettuali che "fecero" gli italiani
Contributo fondamentale alla lingua e all'unità culturale del paese

di Maria Teresa Indelicati

FORLIMPOPOLI. Festeggiamo il 150° compleanno dell'Unità del nostro paese: ma che una "Italia" esistesse e fosse ben riconoscibile ce lo dicono già il "padre" Dante, gli umanisti come Pietro Bembo con le sue "Prose della volgar lingua" o i politologi "d'antan", Machiavelli e Guicciardini che parlano di vizi e vezzi, ahinoi, molto simili a quelli degli italiani di oggi. Ma l'unità, quella politica e amministrativa, arriva molto più tardi, con gli intellettuali in prima linea per "fare" gli italiani: D'Aze-
glio, Collodi, Manzoni e, sì, anche un ro-
magnolo doc come

Pellegrino Artusi da Forlimpopoli. In un paese diviso per secoli da mille contingenze politiche, carsicamente avevano continuato a scorrere infatti vene di sapere unificante: Artusi con "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" le riporta alla luce, dando un contributo fondamentale alla lingua e all'unità culturale del paese.

In quest'anno, che ricorda anche il centenario della sua scomparsa, è con affetto ancora più grande che il Comune di Forlimpopoli dedica al suo concittadino la **Festa Artusiana**, alla quindicesima edizione. Il libro che avrebbe dovuto avere «poco esito», nel dotto giudizio del professore di belle lettere Francesco Trevisan in realtà è tradotto oggi nelle più importanti lingue del mondo, e dalla prima edizione, nel 1891, ne ha contate altre 110, compresa quella, recentissima, per iphone. Quella "Cenerentola" quindi è diventato "l'Artusi", di cui **Alfredo Panzini** nel 1905 diceva: «Artusi: per antonomasia libro di cu-

cina. Che gloria! Il libro che diventa nome! A quanti letterati toccò tale sorte? Era l'Artusi di Forlimpopoli... cuoco, bizzarro, caro signore, e molto benefico, come dimostrò nel suo testamento; e il suo trattato è scritto in buon italiano. E non era letterato né professore!». Il "buon italiano", appunto, appreso nel vicino **seminario di Bertinoro** dove lo indirizzano i genitori, Agostino e **Teresa Giunchi**. Piccola borghesia, il padre a Forlimpopoli ha una drogheria e il giovane Pellegrino inizia a seguire le sue orme. Ma il salto di qualità la famiglia lo fa trasferendosi a Firenze nel 1851 dopo il drammatico episodio della rapina ad opera di **Stefano Pelloni**, il "Passatore", con il lucroso commercio della seta grezza. Anche se dalla Romagna lo aveva convinto a partire un atto di violenza, alla Romagna Pellegrino continua a guardare con affetto: «In Romagna basta che vi siate veduti una volta o due che nasce una confidenza, un affiatamento tale da parere una conoscenza di venti anni». Forse è anche da questa rievocazione di serena convivialità, di condivisione di un cibo buono e sano, alternativa alle mode culinarie che imperavano fra la borghesia del tempo: il raffinato e faticoso (per la digestione) "servizio alla francese" e quello "alla russa", che nasce "La scienza in cucina", inno alla cucina di casa e ai prodotti locali. Per tutta la vita, ma soprattutto dal 1865 quando si ritira a vita privata, e fino al 1911, l'anno della morte, Artusi si dedica così con passione e competenza a questo studio. Perfetto rappresentante della colta borghesia urbana dell'Italia post-risorgimentale, scrive anche una vita di Ugo Fo-

*Quest'anno ricorre
il centenario della scomparsa*

fano Pelloni, il "Passatore", con il lucroso commercio della seta grezza. Anche se dalla Romagna lo aveva convinto a partire un atto di violenza, alla Romagna Pellegrino continua a guardare con affetto: «In Romagna basta che vi siate veduti una volta o due che nasce una confidenza, un affiatamento tale da parere una conoscenza di venti anni». Forse è anche da questa rievocazione di serena convivialità, di condivisione di un cibo buono e sano, alternativa alle mode culinarie che imperavano fra la borghesia del tempo: il raffinato e faticoso (per la digestione) "servizio alla francese" e quello "alla russa", che nasce "La scienza in cucina", inno alla cucina di casa e ai prodotti locali. Per tutta la vita, ma soprattutto dal 1865 quando si ritira a vita privata, e fino al 1911, l'anno della morte, Artusi si dedica così con passione e competenza a questo studio. Perfetto rappresentante della colta borghesia urbana dell'Italia post-risorgimentale, scrive anche una vita di Ugo Fo-

Pagina 30



scolo e delle "Osservazioni" su alcune lettere di Giuseppe Giusti (1880), pubblicate a sue spese (e senza grande successo), ma è agli aspetti pratici dell'esistenza che si rivolgono i suoi interessi. Le prime 1.000 copie di "La scienza in cucina" vengono pubblicate ancora una volta a sue spese dal tipografo fiorentino **Stefano Landi**. L'autore promuove però il libro con la vendita per corrispondenza e con pubblicità sui quotidiani fino al "colpaccio" del 1901: la **Bemporad**, dal 1924 editore ufficiale, piazza in America cento copie della quinta edizione, mentre il libro arriva dalle 475 ricette del 1891 alle 790 della tredicesima edizione, nel 1909. Il successo del libro diventa planetario, l'approccio infatti è piacevole, cordiale e arguto, e l'autore, cultore delle scienze "positive", si pone come precursore di una cucina della freschezza e della stagionalità che oggi è diventata regola.

Pellegrino Artusi nacque a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 e morì a Firenze nel 1911

