

FORLIMPOPOLI

Storia dell'Artusi il cuoco che unì l'Italia a tavola

La partecipazione di Isnenghi in una kermesse che celebra l'aspetto gastronomico dei 150 anni dell'Unità

FILIPPO FABBRI

FORLÌ
emiliaromagna@unita.it

Se scrivi una storia d'Italia e ti ritrovi citato più l'Artusi di Sonnino e Salandra, il duo che ci portò nell'abisso della prima guerra mondiale, un motivo dovrà pur esserci. Non certo per sminuire il ruolo di quel capo del governo e di quel ministro degli Esteri che cavalcarono l'umore della piazza, sbarazzandosi del parlamento. Bensì, perché l'autore non ha prediletto il racconto cronologico degli avvenimenti, concentrandosi su qualcosa di diverso: «I fatti e le percezioni dal Risorgimento alla società dello spettacolo».

Questo il sottotitolo della «Storia d'Italia» di Mario Isnenghi edita da Laterza, presentata oggi nella patria del padre della cucina italiana, a Forlimpopoli. Una semplice coincidenza, l'arrivo dello storico proprio nell'anno del centenario artusiano? Diciamo proprio di no. «Menù Italia», questo il nome della rassegna, propone incontri con autori che interpretano i 150 anni del-

la storia d'Italia in chiave gastronomica. E se è vero ciò che scriveva Feuerbach che l'uomo è ciò che mangia, ecco che un libro che menziona l'Artusi più di tanti personaggi della nostra storia, non poteva passare inosservato in questo lembo di Romagna. Tanto più, quando trovi scritto questa definizione sull'Artusi: «Il Carlo Cattaneo della cucina italiana». «Capisco che a livello comunicativo questa frase colpisca, la trovo efficace per spiegare chi sia stato Pellegrino Artusi: il federatore delle cucine italiane - esordisce Isnenghi -. È vero che nel suo celebre volume, "La Scienza in cucina", non tutte le cucine sono presenti, così come è vero che non tutte sono trattate allo stesso modo. Per esempio della cucina toscana è fortemente critico, mentre per quella romagnola traspare una passione. Detto questo, è innegabile che l'Artusi sia stato colui che per la prima volta

ha unito gli italiani a tavola. Colui che ha affrancato la nostra cucina da quella francese, ancora predominante nelle gerarchie del gusto». Isnenghi, dunque, non si discosta dal celebre giudizio di Piero Camporesi («Bisogna riconoscere che 'La scienza in cucina' ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi»), ripreso e approfondito dagli studiosi Massimo Montanari e Alberto Capatti. Su

OGGI LA PRESENTAZIONE

A presentare il libro di Artusi alle 20,30 sarà lo storico dell'ateneo bolognese e sindaco Roberto Balzani. Alle 21.30 degustazione gratuita di un piatto artusiano nella Scuola di Cucina di Casa Artusi.

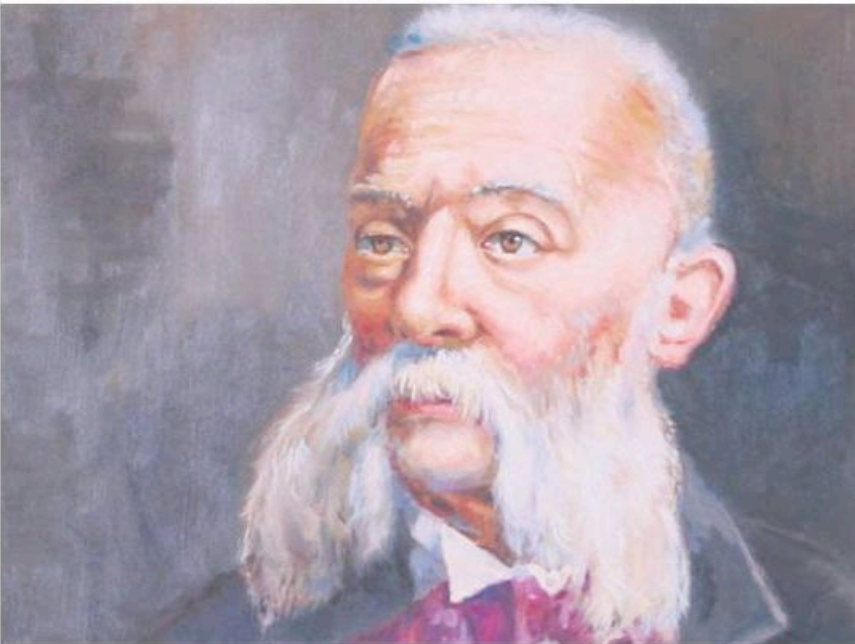
Il parere dello storico

«Pellegrino rappresenta un po' il Carlo Cattaneo della cucina nostrana»



un punto, però, lo storico veneto si discosta: quando si parla di identità. «L'Artusi, più che identitario della nazione, lo definirei un personaggio fondante del nostro stare insieme. La cucina è un ricettario di materiali e di aromi che si intrecciano: l'Artusi è riuscito a metterli insieme. E se il suo libro è arrivato intatto fino a noi, attraversando indenne più di cent'anni di storia, un motivo ci sarà». E che l'Artusi sia stato l'autobiografia di una nazione lo deduciamo anche dalla stessa storia di Isnenghi, che sin da piccolo si è trovato alla prese con La

Scienza in cucina. «Come tutti l'ho visto nelle mani delle donne di casa, vissuto e sgualcito e mai avrei immaginato che da grande, quel libro, si sarebbe intersecato con i miei studi. Pensi, la mia famiglia, nel ramo paterno, è di origine trentina, ma anche negli anni in cui quel territorio era parte dell'impero austro-ungarico il manuale girava per casa, veniva letto e consultato, e mi è giunto in varie copie. Penso che ciò la dica lunga sulla presenza di quel libro nelle case degli italiani». ❖



Un ritratto di Pellegrino Artusi