

Un convegno sull'alimentazione e il celebre ricettario dell'Ottocento COSÌ ARTUSI SCOPRÌ LA CUCINA SICILIANA

SALVATORE FERLITA

Non è un caso che in seno al convegno su "Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio", organizzato dalla fondazione Ignazio Buttitta e iniziato ieri al Museo internazionale delle marionette (continuerà oggi e domani, con gli interventi tra gli altri di Ignazio Buttitta jr., Giovanni Ruffino, Girolamo Cusimano, Alessandro Musco), ci sia uno spazio dedicato al grande Pellegrino Artusi, l'autore di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene": quest'anno infatti si intrecciano due anniversari in qualche modo legati, ossia i cento anni dalla morte dello scrittore e i centocinquanta anni dell'unità d'Italia. Perché è innegabile che quello Stivale sgangherato ch'era la nostra penisola, trovò l'unità vera dapprima in cucina e quindi a tavola grazie all'Artusi, piuttosto che nella politica e nei costumi. Fecero più in questo senso i gustami artusiani, scrisse Piero Camporesi nell'introduzione all'edizione critica del-

l'opera, che gli stilemi manzoniani. Il tutto, in forza della grazia della lingua messa a punto dall'autore, che fa della "Scienza in cucina" un capolavoro di fine Ottocento, una sorta di pozzo di San Patrizio di storie, aneddoti, personaggi.

A proposito di unità d'Italia: la cucina artusiana, finalmente nazionale, è debitrice dell'ingresso trionfale del pomodoro (canonizzato nel nuovo sistema culinario accanto agli spaghetti in quanto "salsa" e non come "sugo") a quella che si potrebbe chiamare cucina

risorgimentale, o meglio ancora garibaldina: infatti, dopo l'impresa dei Mille i pomodori attraversarono l'intera penisola. È infatti il pomodoro il nuovo elemento rivoluzionario della cucina italiana ottocentesca. Ma veniamo al ruolo diciamo così "civile" (oltre che gastronomico, s'intende) dell'Artusi: egli, come scrisse Giorgio Manganelli, «per oltre vent'anni raccolse le ricette di tutte le cucine italiane; mescolò assieme tutti i riti reciprocamente esotici, la polenta veneta e la pasta alle sarde siciliana...». I maccheroni, con precisione, che così venivano introdotti nell'edizione

della "Scienza in cucina" del 1891: «È l'unico piatto questo che non sia stato provato nella mia cucina e sotto i miei occhi, per la semplice ragione che non potevo aspettare il tempo dei finocchi selvatici che è in primavera». E così l'Artusi continuava: «Mi sono deciso di registrarlo perché mi è stato raccomandato e garantito da una vedova e spiritosa signora il cui marito, siciliano, si divertiva a manipolare alcuni piatti del suo paese, fra' quali il nasello alla palermitana e il pesce a taglio in umido».

L'altro decisivo apporto siculo alla causa artusiana e nazionale riguarda, infatti, il pesce: quello a taglio umido, che di solito può essere il tonno o il dentice, e il citato nasello alla palermitana. Artusi

L'elogio dei gelati palermitani e la storia di Procopio Coltelli che nel Seicento aprì una bottega a Parigi. La citazione dei maccheroni con le sarde

consiglia di prendere un nasello (merluzzo), di tosargli tutte le pinne tranne quelle della coda, lasciandogli la testa. Unto con olio e panato, lo si collochi «supino con due cucchiainate d'olio sopra un vassoio che regga al fuoco». Si passa poi alla pulitura di alcune grosse acciughe salate, tritate e messe al fuoco con un po' d'olio. Con la salsa ottenuta da queste operazioni, va spalmata la parte superiore del pesce aggiungendo pangrattato e qualche foglia d'origano.

no. A questo punto va cotto fra due fuochi facendo formare una crosticina badando però a non farla rinsecchire troppo.

Palermo fa di nuovo la sua comparsa trionfale, nel capolavoro di Artusi, alla voce "gelati": «Leggevansi in un giornale italiano — scrive l'autore — che l'arte del gelare appartiene eminentemente all'Italia, che l'origine dei gelati è antica e che i primi gelati a Parigi furono serviti a Caterina dei Medici nel 1533. Aggiungeva che il segreto restò al Louvre poiché i pasticceri, cuccinieri e ghiacciatori fiorentini della reggia, non diedero ad alcuno conoscenza della loro arte, di modo che i parigini attesero più di un secolo ancora per gu-



stare il gelato». Artusi fa a tal proposito delle ricerche, come lui stesso ammette, per appurare queste notizie, ma non riesce a venirne a capo. Mette allora a punto una sua eziologia: «L'uso delle bibite ghiacciate, con l'aiuto della neve e del ghiaccio in conserva, è di origine orientale e rimonta alla più remota antichità e che la moda dei gelati fu introdotta in Francia verso il 1660 da un tal Procopio Coltelli palermitano».

Coltelli aprì sotto il suo nome,

come spiega l'autore, «Café Procope, una bottega a Parigi di faccia al teatro della Comédie française ed era quello il luogo di ritrovo di tutti i belli ingegni parigini». Il caffè del geniale palermitano, dove ai gelati si cominciò a dar forma di un uovo o di un "ovaiuolo" al bicchiere che li conteneva, ebbe rapida fortuna a tal punto da spingere i venditori di limonate e bibite diverse a imitare il suo esempio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL SIMBOLO

Una stampa che raffigura un'antica osteria siciliana. Di cultura della alimentazione si discute al Museo delle marionette

