

IL VENTENNIO ARTUSIANO CUCINA E MORALE SPICCIOLA

Il ventennio artusiano, quei venti anni in cui, vivo Artusi, si stampa e ristampa *La scienza in cucina* e cresce nei ceti borghesi l'interesse per la cucina, comporta due letture di cui l'una è biografica e l'altra riguarda l'elaborazione e definizione collettiva di una cultura gastronomica italiana. La prima si rapporta principalmente alle vicissitudini della *Scienza in cucina*, alle lettere che partono e arrivano in piazza d'Azeglio 25 e a un lavoro editoriale con tre personaggi, il tipografo Landi, l'editore Bemporad e l'autore. Spina dorsale di questa biografia gastronomica (da scrivere) è l'*Autobiografia* non gastronomica di Artusi, redatta di getto e abbandonata, nel 1903, quando il ricettario comincia ad avere successo e viene tirato per la seconda volta a 4000 esemplari. Di questi vent'anni, conosciamo anche i dettagli: ricetta dopo ricetta, lettera dopo lettera, viene messo a punto un metodo di lavoro e di scrittura, applicato a ingredienti e formule, con la collaborazione dei due servi, Francesco e Marietta, dietro sollecitazione di lettori, conoscenti e amici. Punto fondamentale: la riflessione autobiografica di Artusi non fa leva sulla competenza alimentare, sul suo successo editoriale, ma su una vita vissuta, del figlio di bottegai di Forlimpopoli, avviato alla carriera commerciale, patriota e liberale, divenuto ricco a Firenze. Le sue velleità letterarie, la passione per la gastronomia non trovano posto nell'*Autobiografia*, sacrificate alle difficoltà di emanciparsi dalla famiglia, di acquisire una libertà economica, di riscattare le proprie origini romagnole con un ruolo sociale e culturale stimabile. La cornice dorata in cui racchiude il proprio ritratto si trova nelle ultime pagine dell'*autobiografia*, e risponde ad una accusa d'avarizia, quell'avarizia e quella liberalità che erano le vecchie chiavi dell'economia e della morale domestica: «giudico che non si possa tacciar d'avarico un uomo che, essendo solo, paga milletrecento lire di pigione annua, mantiene due persone di servizio e le tratta bene, fa buona tavola senza profusione né scialacquaio, tiene un quartiere ammobiliato con gusto, si serve di artisti i più abili quindi i più cari ed ogni anno si prende il piacere di qualche viaggio e di trasferirsi in

qualche stazione di bagni»¹. La cucina e la tavola sono uno degli indici del tenore di vita, fanno parte degli investimenti significativi di un borghese, e vanno analizzati come un valore sociale ed economico.

Dopo questa prima messa a fuoco del personaggio, ci ridomanderemo perché, negli anni 1891-1911, in Italia, si sviluppa una nuova cultura culinaria. Le risposte, tenendo conto che, come Artusi affermava per sé stesso, si tratta di un problema economico, sociale e culturale, vanno cercate nell'aspirazione di una classe sociale ad un equilibrio durevole, prima facendo i conti con sé stessa, poi con i problemi del Regno. Nella costruzione politico-economica dell'Italia, in cui la questione alimentare è il problema nazionale numero uno, la cucina è lo snodo culturale attraverso cui passano le risorse, gli approvvigionamenti, i soldi, i conti e la stessa qualità della vita. Nel gusto e buon gusto, essa rivela valori, quali l'etica dell'economia e del risparmio, così come quella degli investimenti voluttuari e, nelle classi borghesi, il primato della cultura sul bisogno. Tutti questi parametri sono utili per comprendere l'abbigliamento, l'arredo, il servizio e la tavola di piazza d'Azeglio 25. L'aver inserito la "buona tavola" fra gli investimenti rappresentativi, ne rendeva l'esercizio soggettivo, creativo e morale. Il ventennio artusiano si regge su questi principi tutt'altro che funzionali al solo mangiare e bere, volti invece a render conto socialmente della scelta di un quadro e di uno stile di vita. Le conseguenze sono ovvie: non profondere denaro in prodotti stranieri arcinoti e costosi (*champagne* e *foie gras*); selezionare quelli nuovissimi di provenienza coloniale (l'ultima ricetta inserita nel 1909 è il *gelato di banane*); non imitare nelle ricette e nei menu un modello franco-italiano inutilmente splendido; ricercare cibi sobri e tali da suscitare appetito non per la loro reputazione, ma per l'impatto sul gusto, uno dei sensi meno portato ad essere ingannato. Alcune linee di politica economica potevano persino nascere da queste scelte: fine delle importazioni di prodotti francesi e inglesi, e rilancio delle attività nazionali. Nella *Scienza in cucina* s'accenna a industrie di pomodori pelati (Forlì), di cotechini (Reggio Emilia), si menziona il tonno in scatola sott'olio, e si auspica il trattamento dell'uva per ottenere l'uvetta. A queste produzioni, si contrappongono le lunghe liste d'ingredienti freschi provenienti dalle campagne contigue alla città, e i donativi che piccoli e grandi possidenti ricevevano per uso mezzadrile. Altro cespite di reddito nazionale, destinato a grandi investimenti strutturali, sono i pesci che già arrivano a Firenze grazie alla linea Livorno-Firenze, e, se anguille e cefali,

¹ Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, Milano, il Saggiatore, 1993, p. 116.

da Comacchio. A parte queste risorse, a figurare in posizione eminente è l'artigianato domestico, di cui Artusi ignora le potenzialità. Le paste fresche ripiene, a questo proposito, sono illuminanti: tutte con acqua, farina, uova e un gran lavoro di mani, sono varianti l'una dell'altra, per forma o ripieno, con un sostantivo tipologico e un aggettivo geografico, e fungono da specialità. Mentre Giulia Ferraris Tamburini accenna a laboratori milanesi che le producono², e la ditta Bertagni di Bologna spediva, dietro richiesta, scatole da 1000 tortellini³, Artusi, della vecchia scuola, le considera di casa.

Il quadro di prodotti e ingredienti, dal 1891 al 1911, mostra contraddizioni notevoli, e si presta a proiezioni interessanti sugli sviluppi dell'industria italiana, dopo la prima guerra mondiale. Ma esso deve essere completato con l'identità dei promotori di una nuova cultura gastronomica italiana. Chi cucina fa cucinare e divulga l'arte di "mangiar bene"? Gli artisti sono nascosti nelle famiglie. Anzitutto appartengono ai due sessi: uomini e donne cucinano e scrivono creando un'area di lavoro e comunicazione che si traduce in corrispondenze e libri. Olindo Guerrini o Adolfo Giaquinto, entrambi poeti, di Bologna e di Roma, Alberto Cougnet, medico e giornalista, domiciliato a Milano, Giulia Ferraris Tamburini o Giulia Lazzari Turco, padrone di casa e scrittrici la prima di Milano e la seconda di Trento. Questa borghesia porta nella cucina memoria, esperienza e voglia di essere ascoltata. La didattica culinaria si arricchisce di esperienze e di ricordi, di lettere e di riscritture (di ricette) che conferiscono un nuovo statuto letterario al genere. La cultura bassa (di cucina) passa dai cuochi e dai servi ai padroni, che la gestiscono in relazioni mondane di pari grado. Mentre il ricettario stilato da un mestierante si avvaleva dei suoi appunti, dell'opera di uno scriba e della revisione dell'editore, in un'ardua lotta contro vocaboli francesi, gerghi e dialettismi, i nuovi testi sono puliti, corretti perché non odorano d'apprendistato in cucina e di poca scolarità. Si esprimono nella lingua di quei signori che si piccano di un buon italiano. Questo è il valore sociale su cui fanno leva le ricette: una Italia che vede nella tavola un indice fondamentale del benessere, che parla una sola lin-

² «I tortellini detti di Bologna, si mangiano usualmente al brodo, e siccome si trovano già preparati in commercio, dirò come si cuociono»: Giulia Ferraris Tamburini, *Come posso mangiar bene?*, Milano, Hoepli, 1900, p. 386.

³ «Grandioso stabilimento per la Fabbricazione speciale di tortellini paste all'ova – pastine glutinate, F. e O. Bertagni Bologna. A presentazione di questo buono si è già goduto lo sconto del 10% poiché inviando vaglia di L. 7 si riceveranno 1000 tortellini di prima qualità [...] in elegante scatola», da *Almanacco italiano*, 1905, Firenze, Bemporad, 1904 (senza paginazione).

gua, che mangia i piatti di (quasi) tutte le regioni, ed in questa varietà vede il proprio passato e la propria cultura.

Altro elemento caratterizzante la cucina del ventennio artusiano, di natura politica, è il nazionalismo che funge, nella scelta delle ricette, da principio identitario. Esso troverà, nella prima guerra mondiale e nel ventennio fascista, un terreno particolarmente favorevole, ma le sue propaggini estreme arrivano sino agli anni Sessanta del XX secolo. Con un sussulto straitaliano, questo sentimento si traduce nella convinzione che la cucina di casa propria è la sola e unica al mondo. Tale nazionalismo era evidente nell'approccio di Artusi alla cucina francese, meno ad altre, alla pasticceria tedesca e alle ricette delle comunità ebraiche. Va tuttavia ravvisato in esso il seme di una passione per la cucina domestica conservatrice e benpensante. Ci sono diverse prove di questo. A Giulia Lazzari Turco, che gli scrive da Trento, nel 1899, Artusi dice: «Il gulasch, sia nel primo modo che nel secondo, mi sembra piatto che si discosti troppo dal gusto italiano e quindi mi perito ['mi vergogno'] a provarlo»⁴. Sarà il *gulasch* presente con tre ricette nel *Manuale pratico di cucina* del 1904, e nella sua riedizione del 1910 (gulasch di castrato, di manzo all'ungherese, di vitello)⁵. Era già stato ospitato, nel 1900, da *Come posso mangiar bene?* con la seguente premessa «*Gulyas (gulaschia)*. È una pietanza assolutamente ungherese, inventata apposta per far tracannare molta birra che spenga il fuoco nell'esofago acceso dal pepe rosso, che è il principale condimento»⁶. Le giovani autrici sono molto più audaci del maestro? In Artusi è da vedersi un baricentro, così come lo è il suo triangolo alimentare Firenze-Bologna-Forlì, fuori dal quale si assiste a strani fenomeni osmotici. A nord, i piatti stranieri penetrano dall'arco alpino e vengono recepiti fra quelli italiani: il gulasch e lo strudel nel Veneto, sino a Milano, la fonduta con gruiera o con fontina, ritenuta di origine francese, a Torino. A sud di Napoli, invece, c'è il deserto e la mancanza di vie di comunicazione – la ferrovia Salerno-Reggio Calabria viene completata nel 1895⁷ – che non permette l'acquisizione di alcun piatto. L'italiano, nella sua purezza, è parlato e mangiato fra Firenze e Bologna. Ma perché tanto parlare, tanto scrivere di cucina e voler stampare ricette con riflessioni, insegnamenti e

⁴ Lettera di Pellegrino Artusi a Giulia Lazzari Turco del 12 giugno 1899, riprodotta in Enrico Lotti, *Il semplice dilettante, La Gola*, dicembre 1987, pp. 38-39, a p. 38.

⁵ Giulia Lazzari Turco, *Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia*, Venezia, Tipografia Emiliana, 1904, pp. 260, 295, 308; Giulia Lazzari Turco, *Manuale pratico di cucina*, Venezia, Tipografia Emiliana, 1910, pp. 374, 330, 389.

⁶ G. Ferraris Tamburini, *Come posso mangiar bene?*, cit., p. 204.

⁷ Italo Briano, *Storia della ferrovia in Italia*, Milano, Cavallotti, 1976, t. I, p. 149.

ricordi? Nel ventennio artusiano, ci sono molti modi di intervenire, e far valere le proprie ragioni. C'è chi pensa alle spose «uscite dalla fabbriche e dalle filande» come Giulia Lazzari Turco con il suo *piccolo focolare*⁸; c'è chi consiglia e incoraggia le padrone di casa milanesi a comprare la pasta fresca nelle botteghe e, all'occasione, ad ordinare un pranzo fuori⁹; c'è un medico, Alberto Cougnet, che scrive manuali sul pugilato e la lotta greco romana, e presiede il *Circolo gastronomico milanese*: ottimo conoscitore della cucina francese (è nato a Nizza) l'abbina al folklorismo alimentare e ai piatti regionali italiani¹⁰. C'è infine un poeta romanesco, Adolfo Giaquinto, cuoco e direttore, dal 1903, della rivista *Il messaggero della cucina*, che reclamizza sulla copertina macellai e botteghe di articoli casalinghi; ha pubblicato un manuale che arriva nel 1907 alla sua quarta edizione e "piazza" la propria nipote, Ada Giaquinto Boni, in uno dei ruoli cardine della stampa culinaria italiana¹¹. Questi personaggi, che indirettamente si conoscono, formano un gruppo eterogeneo, con finalità comuni. Parlare, scrivere di cucina può avere obbiettivi diversi ma significa studiare un lavoro individuale e/o collettivo, comunicarlo a voce, per iscritto e a stampa, e farne un oggetto culturale. Tutti questi autori si riconoscono in un'attività che consiste nel descrivere, definire e produrre quello che Artusi definiva «il bello e il buono»¹². L'ambito in cui elaborare, trasmettere, perfezionare questi valori sono la propria casa, la famiglia, le amicizie, la cerchia delle conoscenze e gli ospiti. E per Cougnet anche il ristorante di lusso. Ricostruire, con lettere e cartoline postali, i rapporti di Artusi con alcuni di questi personaggi, e soprattutto quelli intercorsi fra di loro, non è facile, ma sarà il compito dei futuri studiosi. Una indagine su Giulia Lazzari Turco porterebbe alla luce, oltre alla corrispondenza con Pellegrino Artusi depositata alla B.IN.G (Bibliothèque Internationale de Gastronomie) di Lugano e pubblicata nella *Gola*¹³, quella con Olindo Guerrini, cui

⁸ Giulia Lazzari Turco, *Il piccolo focolare. Ricette di cucina per la massaia economa*, Venezia, Tipografia Emiliana, 1908 (senza paginazione).

⁹ G. Ferraris Tamburini, *Come posso mangiar bene?*, cit., p. 13.

¹⁰ Alberto Cougnet, *L'Arte culinaria in Italia*, Milano, Wilmant, 1910-1911, t. I, p. 104 e segg.

¹¹ Adolfo Giaquinto, *La cucina di famiglia*, Roma, Tipografia della Minerva, 1899. Nel 1907, la quarta edizione: *I quattro volumi riuniti della cucina di famiglia. Grandiosa raccolta di ricette pratiche e consigli per ben cucinare*, Roma, Zapponi, 1907.

¹² Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. 15.

¹³ E. Lotti, *Il semplice dilettante*, cit., pp. 38-39; «Ricette e Carteggi. *Stimatissima signora...*» aprile 1991, pp. 11-12. Le lettere riprodotte per concessione della B.IN.G sono le medesime, di Artusi a Giulia Lazzari Turco, in entrambi i numeri delle due serie della *Gola*.

la signora Giulia in via, nel 1904, il *Manuale pratico di cucina*, ricevendo in risposta questa lettera inedita¹⁴:

On. Signora,

Il suo libro è pervenuto qui durante una mia breve assenza e perciò ho tardato a ringraziarla.

Sono povero mangiatore e peggior bevitore. In compenso sono un gran raccoglitore di libri di cucina italiani. Ella può dunque credere che il suo, uno dei migliori, era in prima fila. L'esemplare poi, arricchito della sua dedica mi sarà prezioso.

La ringrazio cordialmente del dono e più di aver pensato a me. Auguro al libro fortuna pari al merito che è grande e offrendomi ai comandi suoi, la prego di credermi,

Suo dev.imo
Olindo Guerrini

Bologna 24-6-04

L'inserimento di una *teoria generale dei soufflés*, desunta dal *Manuale pratico di cucina* di Giulia Lazzari Turco del 1904, nell'*Arte di utilizzare gli avanzi della mensa*¹⁵ permette di valutare sia il metodo di schedatura di Olindo Guerrini (appunti, citazioni, ricette, antologia di ricette) e il suo approccio agli avanzi, sia l'impatto del lavoro della signora in questione su lettori colti. Procedendo ad ulteriori triangolazioni, raffrontando i "sofflet" di Artusi, e le sue patate "soufflées", con quelli di Giulia Lazzari Turco, ovvero i rispettivi budini¹⁶, si avvia la descrizione di una rete che è la base per valutare la lingua e la cultura gastronomica e familiare italiana. Si ricorda, infatti, che la signora Lazzari scrive da Trento (Austria) e stampa a Venezia (Italia), mentre Artusi e Guerrini, di origini romagnole, risiedono l'uno a Firenze e l'altro a Bologna: questi tre personaggi disegnano, nel loro rapporto epistolare, uno spazio gastronomico. Tale rete culinaria, editoriale, postale, le relazioni sociali che essa favorisce, permetteranno non solo di seguire pensieri e ricette, ma di formulare un quadro di informazioni e una sintesi. Se a monte di essa c'è la questione alimentare, croce

¹⁴ Collezione privata (Alberto Capatti).

¹⁵ «Eccovi una teoria generale che tolgo, come parecchie ricette, dall'aureo libro *Manuale pratico di cucina ecc.*, stampato anonimo dalla Tip. Emiliana in Venezia nel 1904, ma che deve essere della signora Giulia Turco-Lazzari...», da Olindo Guerrini, *I soffiati, L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, Formiggini, 1918, p. 326.

¹⁶ P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., ricette n. 666, *Budino di limone* e n. 672, *Plum-pudding*.

e delizia della borghesia italiana, la letteratura domestica, con le sue disquisizioni economiche, con il suo modo di affrontare la spesa, l'ospitalità, il decoro e il lusso sono la via per non eluderla senza radicalizzarla, e per regolare lavoro, dieta, profitto in ogni famiglia abbiente. Grazie a questa rete si potrà comprendere non solo il successo di Artusi ma la ragione stessa per cui la cucina è il terreno su cui confrontarsi, con la parola e la scrittura, con le idee acquisite e con la disponibilità a trasferirle ed adattarle ad una società nuova. Un inventario di ricette, di piatti e di menù, trasposto nel sistema di regole, di valori e di piaceri della borghesia, è il nocciolo stesso del pensiero borghese. La cucina ha una ragion d'essere sociale e morale, oltre che identitaria, e perfeziona i complessi meccanismi che regolano i rapporti fra parenti, cittadini e servi. Favorisce altresì amicizie, relazioni mondane, conoscenze a distanza grande e ravvicinata. Produce una cultura in cui sono riconosciuti valori fondamentali non solo come il bello e il buono, ma anche l'utile, inteso come profitto salutare, economico, ghiotto, eccetera, eccetera. In questa filosofia semplice, espressa in termini casalinghi ed esemplificata da titoli di pietanze e voci di menu, si riconosce la borghesia italiana che, nell'acquisizione di nuove ricette e di nuovi piatti, faceva sì che molte diversità culturali potessero esprimersi, rendendo il modello socio-gastronomico onnicomprensivo. La cucina serve da metafora della convivenza e del benessere (come la denutrizione del malessere sociale), da codice espressivo parascolastico, dà pretesto per conversare, fornisce una ragione per viaggiare. La politica e lo stato – che Artusi identifica principalmente nel Fisco – dividono, esasperano gli animi; la cucina accoglie tutte le diversità senza conflitti, senza drammi. Con un sorriso e con farina, acqua e uova. Si parla e si scrive di cucina, e farla rende meno servile il lavoro dei servi, più gentile il loro dialetto. Se la mano del padrone regge la penna e quella del domestico impugna la padella, ma senza saper pienamente controllare la scrittura, la loro attività condivisa, insieme alla presenza dei gatti di Artusi che partecipano al giuoco, li ravvicina tutti, e li accomuna affettivamente. Dalla cucina, allo scrittoio, alla tavola, a tutte le attività per rigovernare, pulire, lucidare, accudire, è la casa che diventa una cellula di fusione sociale con una chiara rappresentatività pubblica fornita da libri come *La scienza in cucina*. Involontariamente Artusi diventa, per tutte queste ragioni implicite, il grande vecchio, che ha conosciuto la tavola risorgimentale, ha vissuto in Romagna e Toscana, ha viaggiato con la diligenza e con la locomotiva, e progetta una tavola italiana. La sua età, la sua condizione di agiato borghese venuto dalla piccola bottega di provincia ne fanno un giovane rappresentante della nuova Italia, con un forte legame con il passato risorgimentale. Di lui, fuori del suo libro, si sa poco, ma quanto trapela, quanto lui stesso

dice, conferma l'impressione di bonomia e di castigata modernità dei suoi piatti. Traducendo in termini culinari i meriti patriottici, il suo prestigio deriva dal fatto di aver respinto l'eredità francese, di trattare con superiorità e distanza quella tedesca, di non identificarsi con una sola delle cucine provinciali (della propria famiglia, della città natale o di Firenze che lo ospita), comportandosi da italiano. È abile e modesto: non cerca autorità o conferme librarie, ed evita di pronunciare il nome del grande *chef*, Jules Gouffé, anche quando ne cita la bollitura dei maccheroni (ricetta n. 84, *Maccheroni alla francese*). Anonime o allusive, le sue fonti hanno il pregio di non intimidire nessuno. Artusi ha con la storia passata della cucina un rapporto essenzialmente biografico e contemporaneistico. Ricorda i piatti che ha assaggiato in gioventù, come *i risi* di Polesella o i maccheroni «conditi con una balsamella assai delicata» di Napoli, e le tavole cui aveva preso posto da commerciante in viaggio o da agiato signore, come quando si era fatto servire i saltimbocca alla romana nella trattoria *Le Venete*¹⁷, e ancor più i pranzi, qualcuno con un grande piatto, come il *cappone in vesca* (la ricetta pubblicata nel 1902 registra tentativi infruttuosi che possono farla risalire – sei prove in tutto di cui quattro disastri – al tempo della seconda edizione, 1895). Anche la cucina “cattiva” gli pare importante e non la tace: il timballo di cappellini che gli avevano servito nel grand hotel di Levico era «un vero impiastro», lo dice a Giulia Lazzari Turco e lo ripete nel suo libro¹⁸. Tranne i barocchismi, la zuppa alla Stefani e le polpette di trippa di Antonio Latini, comunicategli da Olindo Guerrini, e qualche aneddoto sul thè, o il cioccolato racimolato nella stampa, risparmia fonti e autorità storiche e si riferisce anzitutto alla propria e altrui esperienza. Evita la cucina della propria mamma Teresa Giurichi, o non la ascrive a lei sola, e apprezza soprattutto la propria, di piazza d'Azeglio 25, dando coraggio a lettrici e lettori e infondendo loro l'ebbrezza di cimentarsi da soli, sotto la sua guida, per una tavola personale e nuova (di un paese, l'Italia, nuovo). Perché parlare, scrivere di cucina e stampare ricette e ricordi gastronomici? Per tutti quei valori, economia spicciola, lavoro casalingo, benessere sociale e piacere della chiacchiera, e soprattutto per una cultura tanto modesta da esser condivisa da tutti e tanto facile da trasmettere, per le vie orali, scritte, postali ed editoriali, al prezzo di 3 lire. In una Italia di-

¹⁷ La citata lettera a Giulia Lazzari Turco del 12 giugno 1899 permette di datare la conoscenza dei saltimbocca: «Era qualche anno che ci sentivo a ricordarli, ma nessuno sapeva dirmi che cosa fossero quando li trovai per caso il mese scorso a Roma nella trattoria Le Venete», in E. Lotti, *Il semplice diletante*, cit., p. 38.

¹⁸ Lettera a Giulia Lazzari Turco del 14 luglio 1900 (ivi, p. 39).

visa in affamati e sazi, analfabeti e lettori, non era poco trovare punti d'incontro (e di profitto) per tutti. Il vecchio Artusi lo sapeva, anche se non ricorreva alle nostre parole e concludeva la sua *Autobiografia*, a ottantatre anni, con un senile brontolio sulla piaga dell'accattonaggio e sulla "vera" miseria. Sette anni dopo, le sue disposizioni testamentarie ne riveleranno la generosità e la lungimiranza. Costituendo i suoi servi, Francesco e Marietta, eredi dei diritti del suo libro, dopo la sua morte, solo cent'anni fa, li innalzava al suo rango e voleva che i veri eredi fossero ricordati insieme a lui (e dopo di lui). Con questo atto notarile, la cucina diventava, a capo del ventennio artusiano, la cultura di ogni italiano saggio, e la via più semplice e condivisibile per raggiungere il bello, il buono (e soprattutto l'utile).

ALBERTO CAPATTI