

A 200 anni dalla nascita, l'attualità del «mangiar bene» del padre della gastronomia italiana

Artusi col bello scrivere portò la scienza in cucina

Antonio Gaddoni*

Quando pensiamo alla cucina di casa, non possiamo prescindere da un testo che è alla radice della cultura gastronomica italiana. A darlo alle stampe, a sue spese, fu nel 1891 non tanto un "cuciniere", ma un cultore dei saperi culinari sparsi nelle famiglie, nelle locande e nelle osterie della penisola. Raccogliitore delle ricette non fu un cuoco ma un commerciante fuggito dalla sua città natale di Forlimpopoli dopo l'ennesima azione delinquenziale di un gruppo di banditi facenti parte della banda di Stefano Pelloni, il Passatore che era tutto, fuorchè cortese. Per l'irruzione con un inganno nella loro abitazione romagnola, la famiglia di Pellegrino Artusi (1820-1911) subì una razzia vera propria, seguita da violenze contro i genitori e le tre sorelle ed in particolare nei confronti della maggiore. Di qui la decisione del suo nucleo familiare di trasferirsi a Firenze nel Granducato di Toscana, avviando un banco di seta. Ingegnoso e molto attivo, Pellegrino, gestì anche un banco di sconto. All'età di 45 anni il raggiungimento della tranquillità economica lo indusse a dedicarsi alle sue passioni: la letteratura, la botanica, la zoologia e la gastronomia. Iniziò così a prendere forma il suo progetto gastronomico dedicato non ai professionisti ma con l'obiettivo di riuscire a dare forma e sostanza ad un territorio italiano permeato da una ricetta dietro l'altra. Era chiara l'ambizione di dare un volto ed un'identità ad una Nazione ancora mancante di una unità politica. La sua ricerca non mirava ad imporre una cucina dettata da regole ferree ed univoche, ma piuttosto a far tesoro di tutto quanto arrivava sulle tavole delle famiglie, ovvero delle svariate cucine casalinghe che si potevano incontrare viaggiando da nord a sud o viceversa. Da "mangiamaccheroni" fin dall'età studentesca, come lo chiamò in modo canzonatorio il rivoluzionario Felice Orsini, col passar degli anni ebbe molti contatti e la sua curiosità conoscitiva lo indusse a raccogliere qua e là le ricette e le preparazioni in uso nei vari luoghi visitati. Poi iniziarono le verifiche, le prove dei piatti, grazie all'apporto fondamentale della sua domestica Marietta Sabatini e del fidato cuoco romagnolo di Forlimpopoli Francesco Ruffilli. Entrambi rimarranno con lui una ventina d'anni e ne ereditarono i diritti d'autore. Il suo modo di procedere esaltava i prodotti dei territori, i sapori diversi, la stagionalità, le diversità da paese a paese, ovvero tutto quanto oggi è ritornato prepotentemente alla ribalta

nelle migliori cucine dopo anni di omologazioni ben poco fruttuose. Ma c'è dell'altro. Il testo del manuale artusiano ha un titolo: *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* che ben ci riporta alla necessità di conoscere ed approfondire l'apporto scientifico per il miglior utilizzo dei prodotti, per le loro contaminazioni, per le manipolazioni, per i diversi sistemi di cottura e tanto ancora, ivi compreso il ricorso alle strumentazioni e alle tecnologie più appropriate come lo erano ad esempio a fine '800 un tritacarne o una gelatiera. Non mancano poi i riferimenti alle differenziazioni: «una buona balsamella e un sugo di carne tirato a dovere, sono la base, il segreto principale della cucina fine». La prima delle 15 edizioni uscì a sue spese nel 1891 con 475 ricette che poi salirono a 790 grazie all'enorme interesse suscitato in Italia e dall'avvio di una fitta corrispondenza con tutti i "cuciniere" che mettevano a disposizione dell'Artusi le loro conoscenze e ricette con un carteggio tale da rendere il testo un'opera di tanti italiani. E per vent'anni, fino alla morte, Pellegrino non mancò di rivedere il suo manuale, perfezionarlo, aggiustarne la comprensione anche sotto il profilo linguistico, senza rinunciare all'ironia, con quel contorno di racconti e di aneddoti, come quello di "Carlino" (Cappelletti all'uso di Romagna) raccontati attorno al desco. Ma la laicità in cucina non doveva venire meno come spiegava lo stesso Artusi: «La mia è una ricetta che poi ognuno può cambiare a suo gusto». Un concetto basilare che avversava ogni tipo di codificazione e rendeva più forte quell'identità nazionale che, ammaliante come uno splendido mosaico, sta trascinando ora più che mai la cucina italiana in cima al gradimento mondiale. Sono passati duecento anni da quel 4 agosto, giorno della sua nascita ed il libro, tra i più letti alla guida de *I promessi sposi* o *Pinocchio*, è stato molto ristampato e tradotto in inglese, francese, tedesco, olandese, spagnolo, portoghese, russo, polacco e giapponese. Vale la pena di rammentare al riguardo quello che l'Artusi scrisse nell'introduzione della sesta edizione del 1902, sia riportando il severo giudizio del professor Trevisan: «Questo è un libro che avrà poco esito», sia l'aneddoto dei forlimpopolesi che, avendo vinto due copie del libro in una lotteria, andarono a venderle dal tabaccaio, non sapendo che farsene. È la «storia - commentò ironicamente Artusi - di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola».

*Delegazione di Imola dell'Accademia Italiana della Cucina



I CAPPELLETTI ALL'USO DI ROMAGNA SONO UNA DELLE 790 RICETTE RACCOLTE NE "LA SCIENZA IN **CUCINA** E L'ARTE DI MANGIARE BENE", IL MANUALE PRATICO DI PELLEGRINO ARTUSI USCITO IN 15 EDIZIONI E TRADOTTO IN PIÙ LINGUE (SOTTO, IL FRONTESPIZIO).

