

GIANANDREA PICCIOLI

Quando, nel 1970, l'Einaudi inserì nella NUE (forse la più geniale collana della casa editrice) *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, ne affidò l'introduzione a Piero Camporesi, che con Giampaolo Dosena, Furio Jesi, Michele Ranchetti e pochissimi altri è stato uno dei grandi irregolari della cultura italiana. Trasversale a più discipline, mal sopportato dalle istituzioni universitarie, scrittore di pregio, aereo erudito, studioso di tutto ciò che ha a che fare col corpo (alimentazione, eros, medicina) e con la vita materiale, Piero Camporesi si era occupato di Artusi fin dai tempi della laurea e la sua introduzione resta un saggio esemplare della storiografia italiana.

C'è, nel testo di Camporesi, una frase, diventata famosa nella sua provocatoria perentorietà: «*La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare *I promessi sposi*». L'Italia appena unita aveva una popolazione di circa 25 milioni, di cui solo seicentomila italofoini (il sogno della Lega!); le relazioni di Pasquale Villari e di Stefano Jacini testimoniano condizioni di povertà assoluta nelle campagne (un bracciante del Sud riceveva ogni giorno soltanto una pagnotta di pane nero da un chilo, che la sera veniva inzuppata in un po' d'acqua salata; al

Un bravo borghese della Belle Époque che dopo il lavoro provava e riprovava i più vari menù

Nord c'erano la polenta e le castagne secche. Ma ancor oggi, in certi villaggi delle Alpi, i più vecchi ricordano quando, bambini, nei lunghissimi inverni, la sera, per dare sostanza all'acqua calda vi scioglievano dentro sangue di pecora o di manzo coagulato e conservato in ghiacciaie naturali).

Per i borghesi delle città, ovviamente, le cose andavano meglio, ma ogni regione, ogni municipio, in un paese in cui se qualcuno parlava italiano veniva scambiato per straniero, avevano i loro cibi e le loro usanze culinarie. I più ricchi e i nobili facevano riferimento più o meno fedele alla cucina francese, mescolata con le tradizioni locali.

In questa situazione intervenne un tranquillo, benestante banchiere: Pellegrino Artusi, appunto. Nato a Forlimpopoli nel 1820, si trasferì a Firenze con la famiglia dopo che nel 1851 la banda di Stefano Pelloni (il pascoliano Passator cortese), una volta sequestrato e borseggiato il pubblico riunito per una serata nel Teatro Sociale della cittadina, si era sparpagliata per le vie del borgo e, pare, uno dei banditi aveva usato violenza anche a Gertrude, una delle sette sorelle di Pellegrino. L'episodio non è mai stato chiarito: sta il fatto che la poverina fu vista vagare



Una illustrazione da «Una questione di gusto» di Fulvio Bonavia (De Agostini): quando si incontrano cibo e moda

Artusi La scienza in cucina che più degli Sposi manzoniani favorì l'unificazione del Bel Paese

Tutti a tavola l'Italia s'è desta



Pellegrino Artusi

sui tetti, stravolta e coi capelli tutti bianchi. Non si riprese mai più e fu rinchiusa in manicomio.

Pellegrino aveva interessi letterari, ma fu abile commerciante e poi banchiere. Tributario della cultura positivista del tempo, era molto amico del medico e igienista Paolo Mantegazza e del poeta romagnolo Olindo Guerrini (autore a sua volta di un altro classico manuale: *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*). Bon vivant, ma senza eccessi, da bravo borghese della Belle Époque umbertina, coadiuvato da due cuochi domestici, la toscana Marietta Sabatini e il forlivese Francesco Ruffilli, nell'agio dopo il lavoro preparava e soprattutto assaggiava, provandoli e riprovandoli, menu diversi e variati.

In quei tempi non addegiati dalla dietetica, almeno per le occasioni solenni o festive il pranzo prevedeva: una minestra asciutta o in brodo, i principi (cioè l'antipasto), la triade classica di lesso o umido, arrosto e



Libri d'Italia
Verso il 2011

fritto, gli erbaggi (cioè i contorni), almeno un trasmesso (cioè un piatto meno impegnativo, da mangiare tra una portata e l'altra, e poteva consistere in cosucce come la polenta pasticciata, i maccheroni con la balsamella, il cacimperio, vale a dire la fonduta, o la salamina da sugo ferrarese e via ingolosendo), dolci, frutta e formaggio.

Tra le sue innovazioni: lo sdoganamento della patata e l'uso della salsa di pomodoro per condire la pasta

A 70 anni, nel 1891, dopo aver incassato parecchi rifiuti editoriali, compreso quello, stupefacente, del grande Hoepli, Artusi pubblicò a sue spese presso il tipografo Landi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*. 790 ricette, arricchite da aneddoti e storie e divagazio-

ni (a volte il gusto narrativo prevale sulla ricetta, che viene addirittura tralasciata), scritte in un linguaggio toscaneggiante straordinario per chiarezza ed essenzialità; alla ricetta del caciucco (n.455) Artusi, consapevole del significato non solo culinario del suo progetto, dichiara: «Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano».

Come Cicerone fondò la lingua filosofica di tutta Europa, traducendo dal greco al più universale latino, Artusi, avendo in vista un destinatario borghese di classe media o medio-alta, inventò un linguaggio comune per la culinaria italiana e costruì un ricettario che in una struttura di base romagnolo-bolognese e toscano-fiorentina innestava i piatti delle altre regioni, attingendo anche alla manualistica precedente, ma con innovazioni tutte sue, quali lo sdoganamento della patata, che in Italia aveva faticato ad affermarsi, e l'uso della salsa di pomodoro per condire la pasta. In sintesi, istituì il codice alimentare italiano.

Un amico di Artusi, il professor Francesco Trevisan, letto il manoscritto decretò: «Questo è un libro che avrà poco esito». A tutt'oggi quasi due milioni di copie vendute in più di cento edizioni: solo nei Tascabili Einaudi (ma ne esistono molte altre edizioni) vende tuttora 1400 copie all'anno. Risulta il libro più rubato nelle biblioteche comunali. Le 790 ricette sono consultabili anche su iPhone.