



PELLEGRINO ARTUSI

— — — — —

LA SCIENZA  
IN CUCINA E L'ARTE  
DI MANGIAR BENE



illustrazioni di  
Augusto Majani  
a cura di Alberto Capatti

classici **BUR** d.e.l.u.x.e  
Rizzoli

PELLEGRINO ARTUSI

LA SCIENZA IN CUCINA  
E L'ARTE  
DI MANGIAR BENE

.....



illustrazioni di Augusto Majani

a cura di Alberto Capatti

con contributi di Laila Tentoni,  
Alessandro Molinari Pradelli, Massimo Montanari

classici **BUR** d.e.l.u.x.e  
Rizzoli

Pubblicato per

**BUR**  
Rizzoli

da Mondadori Libri S.p.A.  
Proprietà letteraria riservata  
© 2010 RCS Libri S.p.A., Milano  
© 2016 Rizzoli Libri S.p.A. / BUR Rizzoli, Milano  
© 2020 Mondadori Libri S.p.A., Milano

ISBN 978-88-17-14652-4

Prima edizione BUR 2010  
Prima edizione Classici BUR deluxe: marzo 2020



Nuove edizioni - Classici italiani  
In collaborazione con ADI (Associazione degli italianisti)

CAS/ARTUSI




Si ringrazia la Biblioteca Comunale Augusto Majani Nasica (Budrio, BO)  
e la dottoressa Maria Rita Santeramo per la gentile collaborazione.  
Per il lavoro di ricerca iconografica si ringrazia la dottoressa Elisa Giovannetti.

*Seguici su:*

[www.rizzolilibri.it](http://www.rizzolilibri.it)

 /RizzoliLibri

 @BUR\_Rizzoli

 @rizzolilibri

## ARTUSI E LA RICETTA DELL'IMMORTALITÀ

di Laila Tentoni, Presidente Casa Artusi

**S**in dai primordi della civiltà si è imposta la necessità del superamento della vita terrena. Gli uomini, molto semplicemente, desiderano durare nel tempo, sprofondano nell'umor nero se pensano che un giorno, mai troppo lontano, tutto ciò che hanno realizzato sparisce nel nulla. Alcuni si rifugiano nella religione che promette l'immortalità dell'anima, altri nella magia che regala improbabili speranze. I migliori realizzano opere eccelse, dipingono, scrivono, insomma, cercano di guadagnarsi la vita oltre la morte.

Non basta quindi essere grandi (per coloro che lo sono) e riconosciuti tali nel corso della propria esistenza, si sente il bisogno di andare oltre.

Anche il nostro Artusi, a dispetto dei difficili inizi, era stato consacrato a chiara fama, dai suoi lettori, ancora in vita.

Ce lo racconta lui stesso nel capitolo che porta il titolo esplicativo *La storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, aggiunto nella sesta edizione del ricettario più famoso al mondo, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, maggiormente noto con il nome dell'autore, *l'Artusi*. Ma soprattutto nel prezioso carteggio custodito in Casa Artusi ([www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)), il centro di cultura gastronomica che opera nella città natale dell'autore per promuoverne l'opera e valorizzare la pratica domestica, molte sono le lettere di coloro che lo osannano. Alcuni inviano ricette che, se incontrano il gusto di Artusi, andranno ad arricchire quell'opera collettiva che è la *Scienza in cucina*, mentre tanti altri chiedono di poter avere il libro ed esprimono giudizi mirabolanti.

«Mando in fretta e furia un caro ed affettuoso saluto al gent.

Sig. Artusi, il Dante, l'Alfieri, il Carducci della nostra cucina» scrive il signor Caccia; la signora Maria Antonietta Gioppi Cofler di Mantova racconta: «Mi fu suggerito un libro di cucina, come buono. Lo comperai tosto. Non solo lo trovai buono, ma ottimo, tanto che misi in pensione tutti gli altri di quel genere, ed erano molti, perché questo supera tutti»; Gina Cherie dal Co, da Milano, ringrazia con queste parole: «Colgo l'occasione per esprimerle la mia riconoscenza per l'aiuto che ho trovato in lei, specialmente nei primi tempi ch'ero sposa».

Singolare è la cartolina postale poi che arriva da Giuseppe Antonio Borgese di Torino (scrittore, giornalista e critico letterario) che scrive ad Artusi perché un «amico russo-tedesco conte Ermanno di Keyserling, pronipote dell'intimo amico di Federico il grande, discendente del nobiluomo nella cui casa fu pedagogo Emmanuele Kant – filosofo egli stesso e già celebre sebben giovane, autore di un libro intitolato *Il sistema del mondo* e di un altro poderoso sul problema dell'immortalità, venuto a più miti consigli si occupa di cucina ben sapendo che la buona cucina essendo un mezzo di raggiungere la longevità costituisce il primo passo per l'immortalità, e mi scrive pregandomi ch'io gli consigli un buon libro italiano di cucina. E quale consigliargli se non l'impareggiabile Artusi?».

Nella lettera successiva afferma: «Il conte di Keyserling, a cui ho spedito la copia precedente, mi assicura che solo la *Divina Commedia* è paragonabile al suo libro. Certo, ne farà propaganda in Germania e in Russia».

Artusi tiene accanto a sé un mondo intero perché, come gli riconosce l'amica cesenate, contessa Blandina Almerici, «Ella ha la rapidità d'un giovane ardente nello sbrigare le cose, e lo spirito e la tattica di un diplomatico nel condurle».

È facile immaginare il vecchio Artusi che, passando le giornate come racconta Marietta, la fedele governante, dalla biblioteca alla cucina, non poteva non gongolare di gioia e ringraziare il tempo gentiluomo.

Non pago di aver vinto la sfida su cui nessun editore aveva voluto scommettere, deve aver agognato di vivere almeno 969 anni e prova, un po' per celia, un po' per non morire, appunto!, a darci la ricetta per una lunga vita: ricetta n. 573 *Biscotti della*

*salute*: «State allegri, dunque, ché con questi biscotti non morirete mai o camperete gli anni di Mathusalem. Infatti io, che ne mangio spesso, se qualche indiscreto, vedendomi arzilla più che non comporterebbe la mia grave età mi domanda quanti anni ho, rispondo che ho gli anni di Mathusalem, figliuolo di Enoch».

Se la scienza ancora ci fa attendere, è l'arte, quando consegnata all'ammirazione dei posterì, che ci può graziare di una vita extraterrena. Naturalmente questo destino privilegiato, questa appartenenza al circolo degli immortali, è riservata a pochi eletti.

E anche il nostro Artusi si avvia a essere accolto in questa schiera.

Il suo caso è doppiamente singolare, se si vuole essere sinceri.

Intanto non ha costruito il Colosseo, non ha scritto la *Commedia*, non ha dipinto la Cappella Sistina, ha solo scritto, senza essere nemmeno un cuoco, un ricettario, tra i tanti che, prima e dopo del suo, furono pubblicati.

Inoltre, e forse questa è la stranezza maggiore, una sorta di vendetta della ragione, se il buon Pellegrino avesse agognato raggiungere la fama non era certo per via gastronomica. Lui credeva, meglio sperava, di essere un letterato, un critico letterario e a questo si dedicò senza successo, dall'età di 45 anni al termine di una mai amata, per quanto redditizia, attività commerciale. Solo in tarda età, quasi per caso, sull'onda della nascente cultura scientifica e positivista, si occupò del libro che invece gli avrebbe dato fama. Una fama che prima nazionale e poi, grazie ai nostri migranti e agli amanti della cultura italiana, è divenuta di portata mondiale, con le tante traduzioni del ricettario che continuano a susseguirsi.

Il perché di questa costante presenza del manuale artusiano che dal 1911, anno della morte, viene stampato ininterrottamente identico alla ultima stesura curata direttamente dall'autore, è questione che merita ben altri approfondimenti. Si può ridurre ai minimi termini sostenendo che Artusi ha saputo, come nessuno altro prima e forse nessuno dopo, rappresentare con una bella scrittura e ricette infallibili, perché provate e riprovate con il cuoco Francesco Ruffilli, un mondo nuovo che aveva anche bisogno di considerare quella di casa una pratica civile e di formazione. Un contributo alla nascita della nostra giovane nazione e

all'acculturazione delle sue genti in cui ancora oggi ci si riconosce e che costituisce una pietra miliare della cultura italiana, non solo gastronomica.

Lui l'aveva previsto: «E lo dico a malincuore, che con le tendenze del secolo al materialismo e ai godimenti della vita, verrà giorno, e non è lontano, che saranno maggiormente ricercati e letti gli scritti di questa specie; cioè di quelli che recano diletto alla mente e danno pascolo al corpo, a preferenza delle opere, molto più utili all'umanità, dei grandi scienziati». Allora occuparsi di cucina poteva significare essere «gabellati», come teme Artusi, «per ghiottoni o gran pappatori»; oggi invece è divenuta cultura anche modaiola. Come vernacolo, come linguaggio, come pratica, non possiamo non renderci conto, però, di quanto la contemporaneità l'abbia depressa.

Così, paradossalmente, mentre i filosofi hanno rinunciato a indicarci la via, un libro di cucina, con il suo pensiero di impegno civile e la sua esortazione alla pratica domestica, può ancora essere utile per farci da guida. Una guida, fra arte e scienza, alla ricerca del benessere e della felicità.

Ha raggiunto Artusi l'immortalità? Forse è presto per dirlo, ma in fondo è ancora giovane e i tempi potrebbero essere dalla sua parte. Intanto ci apprestiamo a trattenere il respiro per spegnere, in un sol colpo, 200 candeline. Una grande festa che si allarga a ogni angolo della terra e che parte dal centro a lui dedicato, Casa Artusi e dalla sua città natale: Forlimpopoli.

## INTRODUZIONE

di Alberto Capatti

**I**l 2020 è il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, e lo ricordiamo qui con una riedizione de *La scienza in cucina* con un apparato storico-linguistico, con note e ricette ottonevicesche, con le lettere da lui ricevute, ponendoci una domanda preliminare: qual è il suo valore documentario in una società in cui la cucina di casa scompare, con uno spazio sempre più ridimensionato, impoverito, con una offerta di cibo ubiqua e variata, piatti pronti, conservati, surgelati, a domicilio? La risposta la si ritroverà in ristampe e citazioni, nella continuità di un Artusi quotidiano, onnipresente, riletto o rammentato, intuito o vero e proprio oggetto di studio. Nel web stesso le sue ricette scivolano da un sito all'altro, con o senza il suo nome, e viene spontaneo domandarci come è nato questo fenomeno, e soprattutto come sia stato scritto questo libro più che centenario. Ritesere la trama delle pratiche culinarie all'origine è stato un primo passo, coniugandola con la vita di questo strano personaggio, ricco e scapolo, commerciante e letterato, che a settant'anni decide di pubblicare il suo libro di ricette. Diventerà celebre, nella sua tarda vecchiaia, nei primi del Novecento, attirando l'attenzione non solo di donne e uomini con il grembiule da cucina, ma di uomini colti, di penna e di pensiero.

*La scienza in cucina* genera, in alcuni letterati, un interesse immediato. Da Olindo Guerrini ad Alfredo Panzini a Piero Camporesi, essi vi hanno trovato una difesa, un salvagente contro una attualità invasiva e volgare, e alcuni l'hanno invocata, con un piglio intellettuale e con vedute critiche precise, per riformare, con il suo aiuto, una certa idea dell'Italia domestica e della sua mo-



dernità. Prezzolini è tra i primi che, nel secondo dopoguerra, vi riconosce la guida: «In Italia l'Artusi è ricordato alla stessa maniera di Dante. "Dammi l'Artusi." "Cercalo nell'Artusi." "Cosa dice l'Artusi?." L'opera dell'Artusi è un'autorità e un classico. Fra tanti altri meriti ha quello di esser scritto bene, in un italiano semplice e puro, come scrive qualche volta chi è nato in Romagna e si rieduca alla maniera toscana, senza affettazioni. È un libro unico, un capolavoro, apparso inspiegabilmente nella maturità di una vita dedicata ad altri scopi, illuminato da una ispirazione che pare quasi grazia divina, come *Pinocchio* di Collodi. Il libro dell'Artusi, come *Pinocchio*, è anch'esso l'unica opera dell'autore che abbia resistito al vaglio del tempo».<sup>1</sup> Inserisce Artusi in un pamphlet dal titolo *L'Italia finisce. Ecco quel che resta*, nato, scritto nel periodo americano, destinato a evidenziare un patrimonio mal gestito, Dante e Pinocchio, gli spaghetti e *La scienza in cucina*, e a chiudere il rapporto con un paese da cui Prezzolini si è esiliato nel canton Ticino. L'Italia che è finita è quella del Risorgimento, l'altra che resta, con la sua cucina, con la sua arte di vivere, con le sue discrepanze, sembra avere un destino, una stella, nella ricchezza del proprio passato.

*La scienza in cucina* letta come un racconto e non come un repertorio di ricette, spulciate or qua or là, ha indotto a ritrovarvi alte finalità come la nascita di una lingua di cucina unitaria o le linee-guida di una nuova politica alimentare condivisa da famiglie provinciali per nulla disposte a rinunciare alla propria identità, ma aperte allo scambio e, con precisi limiti, con infinite remore, alla fusione. Piero Camporesi condivide le idee di Prezzolini, va oltre e utilizza Artusi in una critica della modernità (alimentare), inserendo *La scienza in cucina* nella Nuova Universale Einaudi, anno 1970. Ne evidenzia il principale merito affermando che «ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non

<sup>1</sup> *L'Artusi. La cucina italiana è una filosofia di vita*, in Giuseppe Prezzolini, *L'Italia finisce ecco quel che resta*, Vallecchi, Firenze, 1958. p. 338 (Traduzione di Emma Detti.); edizione originale *The legacy of Italy*, Vanni, New York, 1948. Per la stesura in lingua inglese di questo libro dettato da una riflessione sull'esito della guerra civile in Italia, vedi Giuseppe Prezzolini, *Diario 1942-1968*, Rusconi, Milano, 1980, pp. 107, 117, 123.

## Introduzione

siano riusciti a fare i *Promessi sposi*»<sup>2</sup>. In una simile posizione, accanto al romanzo storico manzoniano e alla più celebre fiaba, essa diventa un elemento importante dell'«unificazione nazionale», presente e futura, e serve a scalfire tutti i tentativi di distruggere o alterare il patrimonio, la memoria, la tradizione, la famiglia, i valori. Non è un discorso reazionario, ma un modo di leggere e interpretare la storia, senza pregiudizi, mettendo all'occorrenza, al centro, il burattino o il gastronomo. In Prezzolini esso andava di pari passo con l'affermazione degli spaghetti negli Stati Uniti, ben più celebri di Dante e Michelangelo<sup>3</sup>; in Camporesi con la volontà di salvare il salvabile, cioè riscattare Artusi dall'abbraccio marmesco, dall'uso meramente domestico, e condannare una industria alimentare che, almeno nelle cucine, lo stava rimpiazzando, ne vanificava l'insegnamento. Per far tutto questo Manzoni e Collodi erano indispensabili.

Ma per quanto suggestivo, l'accostamento della *Scienza in cucina* ai *Promessi sposi* e a *Pinocchio*, nel campo della diffusione dell'italiano, per non parlare della civiltà alimentare, ha uno scarso fondamento. Fra Manzoni, Collodi e Artusi, oltre a un interesse generico per la lingua e per alcuni scrittori toscani, oltre al successo editoriale, in tempi diversi, presso un pubblico socialmente dissimile, e la suggestiva continuazione di questo successo sino ai giorni nostri, poche sono le affinità, soprattutto personali. Quando poi rileggiamo in *Pinocchio* cucine e cibi toscani, le coincidenze – un cibreo o un cavolfiore condito con olio e aceto – paiono meno vistose del significato che ogni piatto di terra o di mare porta nella narrazione. Anche le bucce di pera e la paglia dei ciuchi sono, in *Pinocchio*, cucina. Se, inoltre, *I promessi sposi* figuravano nella biblioteca di Artusi, il libro di Collodi, benché ristampato dall'editore Benporad, un amico, era assente, e con esso la visione della Toscana più povera, bizzarra e stralunata. Analogie remote, dunque, rafforzate per enfatizzare ora l'egemo-

<sup>2</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina*, Einaudi, Torino, 1970, p. XVI.

<sup>3</sup> Giuseppe Prezzolini, *Maccheroni & C.*, Longanesi, Milano, 1957, stesura in lingua italiana di *A history of spaghetti eating and cooking for: spaghetti-dinner*, progettato nel 1952 e pubblicato negli USA con un contributo di Buitoni (Abelard-Schumann, New York, 1955; Giuseppe Prezzolini, *Diario 1942-1968*, pp. 179, 188, 193).