

Cultura e Spettacoli

CULTURASPETTACOLI@ECO.BG.IT
www.ecodibergamo.it



Giuseppe De Nittis, «Il pranzo del vescovo», 1863, olio su tavola, Napoli, Museo di Capodimonte

Il Dante dei fornelli che inventò la lingua della cucina italiana

Pellegrino Artusi. A 200 anni dalla nascita, un saggio ricorda questo colto romagnolo dell'800 che con «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» ha condizionato il nostro modo di nutrirci

FRANCESCO MANNONI

Un attempato uomo d'affari, dedito alla cultura e alla scrittura; un governante toscano, un cuoco romagnolo e due gatti: a Firenze questa era la famiglia di Pellegrino Artusi (Forlì 4/8/1820 - Firenze 30/3/1911) l'uomo che ha inventato la cucina domestica di qualità e che a 200 anni dalla nascita continua ad essere il punto di partenza per chi si interessa a livello elevato di cucina, compresi gli chef stellati.

Le professoresse Monica Alba e Giovanna Frosini, dell'università



Pellegrino Artusi, gastronomo

per stranieri di Siena, raccontano questo affiatato gruppo familiare attraverso le lettere ad Artusi dei servitori, veri e propri «Domestici scrittori» (Apice libri, 230 pagine, 18 €), nonostante la poca istruzione. La corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi - conservata presso l'Archivio di Casa Artusi a Forlì - comprende in totale 51 fra lettere e cartoline in parte inedite.

Artusi si era trasferito a Firenze con i congiunti da Forlì nel 1851, dopo che la sua famiglia aveva subito le violenze dei briganti di Stefano

Pelloni detto «il Passatore»: lui era stato malmenato duramente, una sorella stuprata e un'altra ferita. A Firenze, operando come commerciante si arricchì. «Il ricordo di quella terribile notte - commenta Monica Alba - angustió Pellegrino per anni, al sol pensiero, spesso era colto da un tremito convulso; trovava distrazione solo nel conforto della scrittura».

Autorevole, avaro ma molto umano e attivissimo fino agli ultimi anni di vita: è reale il suo ritratto fatto dai domestici?

«Sì, senz'altro: un uomo colto, dedito allo studio, all'istruzione, appassionato di cucina, che lavorò incessantemente al suo manuale. Un uomo che condusse una vita discreta, volutamente lontana dai riflettori».

Che rapporto aveva con l'arte culinaria?

«Quello di un gastronomo: Artusi non era certamente un cuoco di professione, ma un amante della buona tavola, un critico severo che sapeva riconoscere tutti gli ingredienti di una pietanza al solo assaggio. Tutte le ricette inserite nel libro venivano studiate da Artusi, provate e riprovate dal cuoco ufficiale della casa, Francesco Ruffilli, e da Marietta Sabatini,

sempre seguiti dall'occhio vigile e attento del padrone, fino a quando non si raggiungeva la perfezione».

Perché «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», pubblicato nel 1891 e poi continuamente migliorato, è stato considerato un «progetto gastronomico rivoluzionario»?

«Rivoluzionario nei sapori e nei saperi, aggiungerei. Il manuale di Artusi non raccoglie ricette di tutte le regioni della Penisola - la maggior parte sono di provenienza romagnola e toscana, le due tradizioni che conosceva meglio - tuttavia detta i principi che oggi stanno alla base della nostra cultura gastronomica, come la ricerca attenta delle materie prime, la stagionalità dei prodotti, l'esaltazione dei sapori naturali; in altre

Amante della letteratura, scrisse anche saggi su Ugo Foscolo e Giuseppe Giusti

parole, egli fonda l'identità italiana in cucina. Ma è nei saperi che Artusi compie la più grande rivoluzione: è stato il primo a cogliere l'esigenza di una razionalizzazione della «lingua del cibo», che fino ad allora risultava incomprensibile, una mescolanza di tecnicismi, termini dialettali e stranieri. Adottando per il suo libro la lingua di Firenze come modello linguistico di riferimento, egli ha aperto la strada verso la formazione di un lessico comune, anche in cucina».

Cosa differenzia la sua opera da un semplice manuale o dai tanti ricettari disponibili oggi sul web?

«La scienza in cucina è un ricettario piacevole da leggere oltre che da consultare. Aneddoti, modi proverbiale, racconti e storie personali fanno da sfondo alle indicazioni tecniche, ai procedimenti, alla lista degli ingredienti. È un testo moderno. Furono in primo luogo la capacità espressiva di Artusi, il tono narrativo che egli adottò nel libro, la chiarezza del suo dettato, a conquistare il pubblico. Letto principalmente da donne, «La scienza in cucina» contribuì anche alla diffusione dell'italiano, soprattutto fra chi, appunto, era meno abituato alla lettura a causa della propria condizione sociale».

Che rapporto c'era tra l'amore per la cucina e la critica letteraria, considerato che l'Artusi ha pubblicato anche due saggi critici su Foscolo e Giuseppe Giusti?

«La letteratura e la cucina sono state le due più grandi passioni di Artusi, alle quali ha potuto dedicarsi pienamente solo quando, qualche anno dopo l'Unità d'Italia, lasciò il commercio. Era un autodidatta, ma studiò con rigore la lingua e la letteratura, come testimonia la sua biblioteca personale. Nel 1878 scrisse una «Vita di Ugo Foscolo» e nel 1881 le «Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti». La critica è oggi pressoché concorde nel ritenere apprezzabile la produzione letteraria di Artusi, sebbene allora non abbia suscitato grande interesse nel pubblico. Artusi lo raggiunse invece, inaspettatamente, proprio con la «Scienza in cucina», libro che cominciò «quasi per scherzo», come scriveva Marietta».

Iseo, niente Summer School. Saggi, articoli, video on line

Economia

Il vicepresidente Venchiarutti pensa a una edizione invernale, in forma ridotta, degli incontri formativi

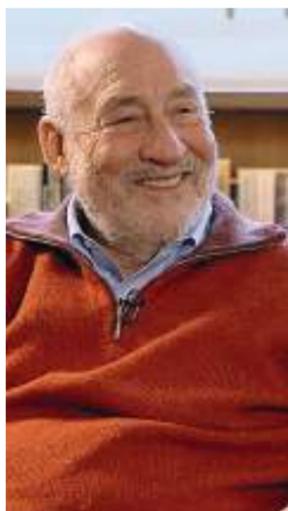
Anche la Summer School dell'Istituto Iseo quest'anno si ferma. La 17ª edizione del corso estivo è rimandata a causa dell'emergenza sanitaria internazionale: inizialmente prevista dal 13 al 20 giugno,

avrebbe portato sul lago d'Iseo una settantina di laureati in Economia provenienti da università di tutto il mondo.

Inaugurata nel 2004, la Summer School non aveva mai saltato una edizione. Negli anni ha portato a Iseo 1048 giovani ricercatori da 103 Paesi e 366 università. Una realtà conosciuta in tutto il mondo, grazie anche al panel di relatori di prim'ordine: in testa i 18 premi Nobel che hanno insegnato alla scuola

estiva. Per l'edizione 2020 erano attesi Peter Diamond (Nobel 2010), Michael Spence (Nobel 2001) e Riccardo Valentini, che nel 2007 ha vinto il Nobel per la Pace con l'Intergovernmental Panel on Climate Change.

L'Istituto Iseo intanto ha dato il via a un progetto intitolato «Nobels, Economists and Scientists for Covid-19»: promosso d'intesa con l'Università degli Studi di Brescia con cui l'Istituto collabora da anni, ha lo



Il Nobel Joseph Stiglitz

scopo di riunire contributi di premi Nobel, economisti, accademici e - più in generale - scienziati sulle conseguenze (economiche e non solo) che la diffusione del coronavirus avrà sulla comunità internazionale. Sui siti dell'Istituto e dell'Università di Brescia i due enti hanno iniziato a raccogliere articoli, saggi e video: fra gli altri, sono già stati pubblicati contributi di Joseph Stiglitz (Premio Nobel per l'Economia 2001), dei professori Roger Stein dell'Mit, Marco Pagano, Elena Carletti, Lorian Pelizzon, Marti Subrahmanyam.

Il vicepresidente dell'Istituto Iseo Riccardo Venchiarutti da qualche settimana è anche il nuovo direttore responsabile di

Tbnews, il telegiornale dell'emittente camuna Teleboario, con sede a Darfo Boario Terme. Ex sindaco di Iseo e giornalista Rai in pensione, ha superato anch'egli il Covid-19: «Ora aspettiamo di vedere l'evoluzione dell'emergenza», dice: «Se la crisi sanitaria finirà, il nostro istituto potrebbe organizzare per la prima volta un'edizione invernale del suo corso: una platea di partecipanti certamente ridotta per evitare assembramenti - permetta alla nostra associazione di continuare con la sua attività principale. Che è quella di contribuire alla diffusione della disciplina economica e al dibattito su temi di scottante attualità».