



Anniversari

«SUA DEVOTISSIMA» MARIETTA

Il 2020 celebra il bicentenario di Pellegrino Artusi, autore del nostro più famoso ricettario. Che non avrebbe mai visto la luce senza l'aiuto di una donna...

di MARINA MIGLIAVACCA, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Nella primavera del 1932 *La Cucina Italiana* pubblica un piccolo scoop al femminile: un'intervista a una signora di più di settant'anni, con i capelli bianchi, che si chiama Marietta Sabatini ed è stata per tutta la vita il braccio destro del celeberrimo Pellegrino Artusi, autore di uno dei primi e più fortunati manuali di cucina che la storia ricordi.

Nata in un paese tra Lucca e Pistoia da una famiglia contadina, Marietta impara a leggere, a scrivere e a cucire e quando rimane orfana di padre cerca un impiego a Firenze. Qui avviene l'incontro magico: Artusi, che dalla nativa Forlimpopoli si è trasferito sull'Arno, la prende come governante, e sarà un lungo sodalizio. Marietta diventa persona di famiglia e rende possibile la grande impresa del ricettario, insieme al cuoco romagnolo Francesco Ruffilli, assunto qualche tempo dopo.

Perché Artusi non era uno chef, ma un intellettuale buongustaio, dedito alla sua passione dopo una vita di lavoro. «Mi trattava come una figlia. Mi teneva al corrente di tutte le sue cose, ed io, umile donnina, lo aiutavo come e più che potevo», racconta Marietta, modesta. «Umile donnina» mica tanto: il libro *Domestici scrittori*, scritto da due studiose del linguaggio gastronomico e dell'Artusi,

Monica Alba e Giovanna Frosini, ricostruisce attraverso l'esame della corrispondenza tra Marietta e il suo padrone l'importanza del ruolo che la «devotissima» cuoca, come amava firmarsi, ha avuto per lui. Marietta non si occupa solo della casa e non si limita a rendergli possibili esperimenti culinari che, come dice lei stessa, «talvolta riuscivano, talvolta no. Per il "Cappone in vescica", per esempio, sciupò otto capponi!». Tratta con i fornitori, con l'editore, organizza viaggi e vacanze e media tra le persone che vogliono chiedere qualcosa e il padrone, parenti compresi. E più Artusi invecchia, più Marietta gli diventa indispensabile al punto che lui la cita nel ricettario: «È una brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei» scrive, dedicandole il «Panettone Marietta».

E quanto lei abbia contribuito, insieme col cuoco Francesco, alla riuscita del gran libro, lo dimostra il fatto che Pellegrino Artusi lasciò a loro in eredità i diritti d'autore del suo best seller. Perché, come si dice, dietro un grande uomo c'è sempre una grande donna. «Non una moglie, dietro *La scienza in cucina*, ma una donna indipendente e forte, intelligente e decisa, a cui dobbiamo ricette e contenuti», conclude Giovanna Frosini. Grazie, Marietta! ■

TUTTI CASA E CUCINA

Attraverso le lettere scambiate tra Pellegrino Artusi, la sua governante e il suo cuoco, le autrici ricostruiscono il «dietro le quinte» domestico, del tutto inedito e inusuale, di *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, scritto a fine Ottocento. Uno sguardo deliziosamente indiscreto dentro la casa dove l'opera è nata e dove abitava anche Marietta Sabatini, l'indispensabile domestica tuttofare toscana nella cui ombra il famoso padrone lavorava. Monica Alba e Giovanna Frosini, *Domestici scrittori*, Apice Libri, 18 euro.



I BRIGIDINI DELL'ARTUSI

Il paese natale di Marietta Sabatini, Massa e Cozzile, sta a una ventina di chilometri da Lamporecchio, «patria» di quelle cialde croccanti che si chiamano brigidini in onore delle suore di santa Brigida che li avrebbero inventati. L'Artusi così li definisce: «È un dolce o meglio un trastullo speciale alla Toscana ove trovasi a tutte le fiere e feste di campagna e lo si vede cuocere in pubblico nelle forme da cialde».

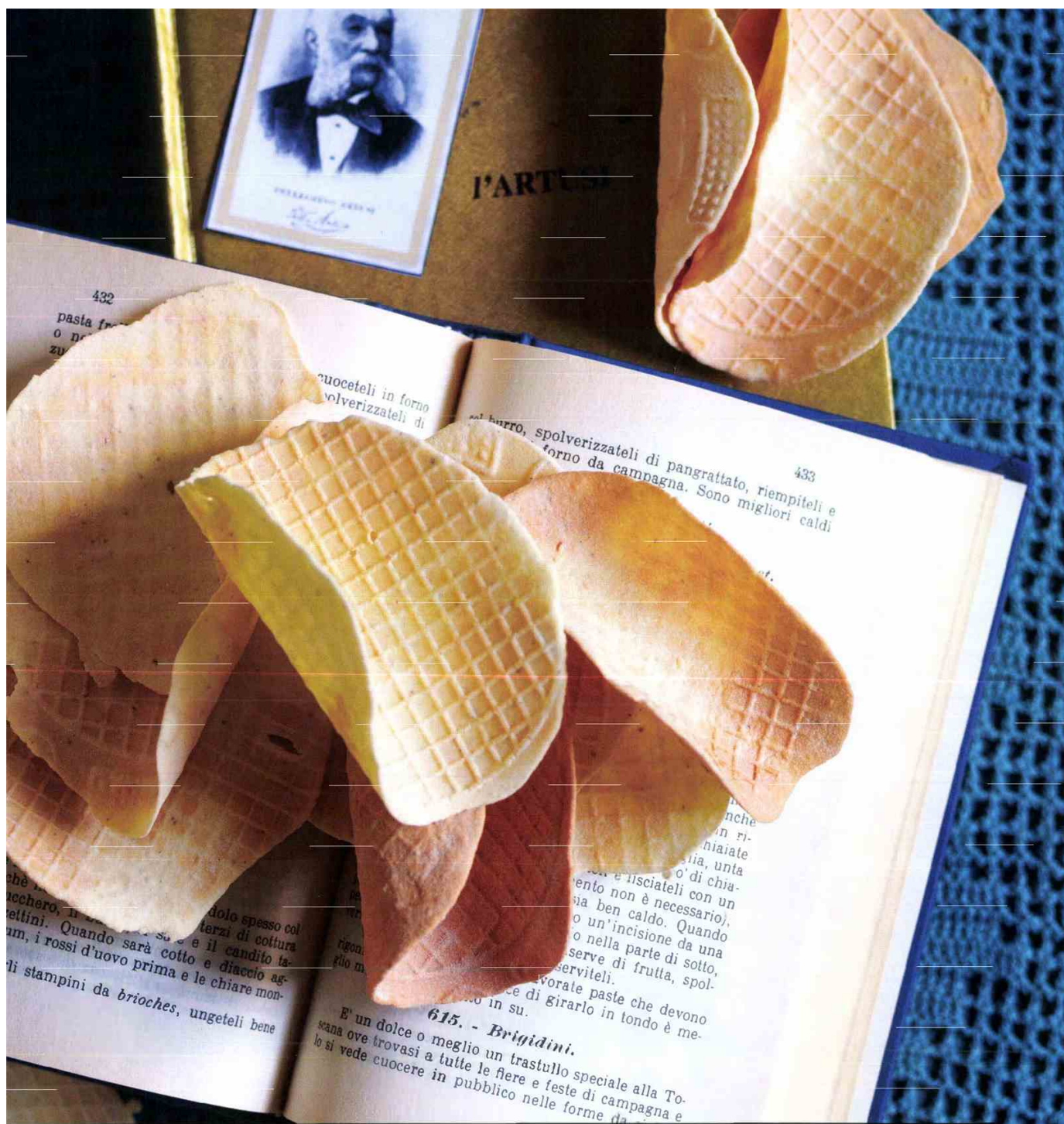
LA RICETTA

«Uova, N. 2, Zucchero, grammi 120.
Anaci, grammi 10.
Sale, una presa.
Farina, quanto basta.

Fatene una pasta piuttosto soda, lavoratela colle mani sulla spianatoia e formatene delle pallottole grosse quanto una piccola noce. Ponetele alla stiacca nel ferro da cialde a una debita distanza l'una dall'altra e, voltando di qua e di là il ferro sopra al fornello ardente con fiamma di legna, levatele quando avranno preso colore».

←
1932
●
2020
→

► 1 marzo 2020



Brigidini

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Medio

Tempo 2 ore con la cialdiera

Scorciatoia 50 minuti nel forno

Vegetariana

INGREDIENTI PER 50 PEZZI

240 g farina – sale

120 g zucchero a velo

10 g semi di anice stellato
2 uova – liquore di anice

Mescolate le uova con lo zucchero a velo, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di liquore e i semi di anice schiacciati in polvere. Aggiungete la farina, amalgamandone metà per volta (se l'impasto risulta troppo colloso, aggiungetene ½ cucchiaino). Alla fine otterrete un impasto simile a una pasta frolla, ma un po' più morbido.

Modellatelo in piccole noci; stendetelo con il matterello su un piano infarinato, in uno strato molto sottile.

Cuocete i dischi di impasto nella cialdiera ben calda per 1-2 minuti. In alternativa, appoggiateli su una placca coperta con carta da forno e infornateli a 180 °C per 5-6 minuti, finché non saranno leggermente dorati. I brigidini, chiusi in scatole ermetiche e conservate in ambiente asciutto, durano fino a tre settimane.