



# La ricetta liberata

Convegno di studi  
9 – 10 ottobre 2020  
Forlìmpopoli

**“Il volo della ricetta”** – Alberto Capatti, direttore scientifico di Casa Artusi

## DA ARTUSI, LA RICETTA DELLE RICETTE

Luogo comune è considerare le ricette d'Artusi *tradizionali*. Il lascito, il dono, di madre in figlia, da nonna a nuora de *La scienza in cucina*, avrebbe contrassegnato i testi stessi, prescindendo da chi li aveva scritti e da come li aveva redatti. Un vecchio signore più che settantenne senza mamma, senza moglie, senza figli le ha sperimentate e segnate sulla carta e corrette, non pronunciando mai la parola *tradizione*; con che spirito ce lo dice a proposito del *minestrone*: “Dopo tre prove, perfezionandolo sempre, ecco come lo avrei composto a gusto mio; padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto di ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano.”. Il successo di Artusi è da attribuire proprio a queste sue parole che fanno della ricetta una variabile, personale e collettiva, senza una autorità altra che il proprio esito, senza quindi un cuoco, un ricettario di riferimento, datato o no. Libera, la ricetta lo è divenuta grazie a lui, che divagava a seconda degli acquisti nel vicino mercato Sant'Ambrogio, che discuteva non solo con il cuoco Francesco o la Marietta, ma con tutte le amiche e i conoscenti, mettendo la parola fine solo facendo e scrivendo, per poi tornare a correggersi, in una successiva edizione.

Questa è la ricetta italiana moderna, con una singolarità che solo Artusi ha saputo evidenziare, il suo carattere non solo autografo ma biografico, con aneddoti pescati nella propria vita, come quello appunto del colera e del minestrone, oppure di amena e concreta fantasia, di un Carlino che ritorna a casa da Ferrara dove l'avevano spedito a studiare, proprio per papparsi dei *cappelletti all'uso di Romagna* fatti dalla mamma. Ma non è tutto: “d'allora in poi gl'interessi di Carlino furono un fucile e un cane da caccia, un focoso cavallo attaccato a un bel baroccino e continui assalti alle giovani contadine.” Chi avrebbe mai concluso i cappelletti con queste parole, con un esito oltre che nutrizionale, carnale, spassoso è vero, ma inqualificabile? Il merito di Artusi è proprio quello di aver trasformato un repertorio prescrittivo e didattico in pagine di vita vissute in cucina, a tavola e altrove, badando alla loro facoltà di comunicare una cultura con tutte le sue sfaccettature lepidi o scientifiche. Non a caso la sua Romagna ne esce rappresentata con umorismo, partendo da cappelletti e ancora dalle tagliatelle, richiamando più che precisioni numeriche – dosi degli ingredienti, della farina per la sfoglia, lunghezza, tempi di cottura – ricordi atti a concretizzarle in un piatto, su un tavolo, agli occhi di un toscano o di un forlìmpopolese, nelle loro bocche stesse con un sapore diverso, condizionato non solo dall'impasto ma dal luogo e dalle circostanze del consumo. L'importante, poi, scrivendo era di non avere peli sulla lingua.

Per tutte queste ragioni, il presente convegno ha radici precise con riferimento al primo italiano che liberò la ricetta dai giochi di prestigio didattico facendone un testo non solo da condividere, ma da tradurre in termini personali, ricorrendo a qualsiasi linguaggio. Se Artusi usava, con attenzione, il toscano e l'italiano, senza dialetti lontani o vicini a Firenze, è altresì vero che lasciava ai propri lettori la facoltà di tradurli a piacere, purché rimanessero in Italia, evitando di fare della frittata una *omelette*, per snobismo infrancosato.

Carta e penna erano la sua modalità di comunicazione e quella dei suoi lettori e solo dopo la sua morte, dopo la prima guerra mondiale si manifesterà la radio, voce o voci e ricette suonate o cantate. Conoscendo il signor Pellegrino, era un futuro non certo atteso con ansia ma nemmeno spregevole, dato che proprio il verbo “parlare” ritorna di continuo per avvicinare il lettore, familiarizzarlo, diminuire una distanza che la sua bella calligrafia o i caratteri a stampa imponevano, in uno spazio, quello della cucina, in cui più che scrivere e leggere, si chiacchiera, ragionando di difficoltà concrete o di espedienti accorti.

Conseguenza di queste scelte sarà una rete di comunicazione. Artusi mette il suo indirizzo sul frontespizio della terza edizione de *La scienza in cucina*, e gli piovono lettere e cartoline postali di ogni tipo. Chi domanda ragguagli su quanto ha scritto, chi gli invia una ricetta che, provata e riprovata finisce, come quella degli anolini di Parma, nel famoso manuale. Con cortesia, Artusi ne segnala la provenienza, senza scrivere nome e cognome di chi gliela ha spedita, e la affida al successo della sua opera. Fino all’età di ottantanove anni, prova, riprova, riscrive e stampa, e una delle ultime se non l’ultima, il *gelato di banane*, nasce da una richiesta, datata 24 novembre 1908, di tal Claudio Bellenghi che l’aveva gustato in un grand hotel e non sapeva come prepararselo. La via più ovvia sarebbe stata per Artusi, quella di rinviarlo a *Le guide culinaire* di Escoffier che fin dalla prima edizione del 1903 ne riportava l’esecuzione, ma altre fonti poteva interrogare a viva voce nella stessa Firenze, appropriandosene. Questo gelato viene inserito nella tredicesima edizione, 1909, e passerà dalle cucine dei grandi hotels a quelle di casa degli italiani che avevano da non molto conosciuto le banane, e che, nella ricetta, apprendevano a sceglierle mature, con una buccia giallognola, e a passarne la polpa al setaccio. Naturalmente, vizio o stravizio, Artusi non omette di ricordare, come preambolo, che la banana era stato “il famoso frutto proibito” di Adamo ed Eva.

Con queste premesse, diamo il via a ricette espresse in ogni linguaggio, artistico o fantastico, con tutte le varianti e le libertà che per primo Artusi aveva saputo creare e molti declineranno personalmente. Tutti i linguaggi oggi le esprimono, visivi e tecnologici e telematici, e sarà compito di questo convegno illustrarvele, ma un primo quadro delle loro varianti lo troverete nel mio libro, *La ricetta della ricetta* edito da Slow Food e in vendita in questi giorni di ottobre.