

Il 4 agosto 1820 nasceva in Romagna l'autore de "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene" pubblicato nel 1891 e pietra miliare della storia della gastronomia tradizionale del Bel Paese



Pellegrino Artusi, l'uomo che unificò l'Italia in cucina

di Rita Boini

Il 4 agosto 1820 nasceva a Forlì Pellegrino Artusi, scrittore, critico letterario e gastronomo: è stato quest'ultimo ruolo a dargli un posto di rilievo nella storia d'Italia e una fama mai oscurata. Artusi è autore de *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, manuale comunemente conosciuto come "l'Artusi", prima edizione nel 1891, oltre un milione di copie vendute, più di cento edizioni, tradotto anche in inglese, olandese, portoghese, spagnolo, tedesco e francese. Da anni Forlì dedica la Festa Artusiana, quest'anno ancora più grande, in programma nella città della Romagna dal primo al 9 agosto, tra convegni, mostre, spettacoli, degustazioni, premiazioni, e la presentazione di un francobollo dedicato ad Artusi (programma completo su

www.festartusiana.it). Una festa grande per la città e per Casa Artusi, il museo gastronomico dedicato al gourmet, situato nel cuore di Forlì nell'antico convento nel complesso della chiesa dei Servi, definito dallo storico Alberto Capatti: "Il primo museo vivo della cucina, un museo visitato di notte dallo spirito di Pellegrino, e aperto di giorno a cuochi e cuochi, dilettanti, gastronomi, buongustai, bambini, a tutti coloro che, senza un titolo preciso, amano ancora cingere un grembiule, sedersi a tavola e restarci il meglio possibile". Tutto è iniziato, appunto, con il libro *La*

scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, una pietra miliare nella storia della gastronomia italiana, che segna una linea di separazione tra un prima e un dopo. Artusi, con il suo testo, unificò sotto un unico tetto il mix di usanze regionali, codificando la cucina nazionale di quell'Italia che da pochi decenni era diventata un Paese. Un manuale che celebra anche la cucina domestica, all'insegna di una tradizione che non è però immobile, del principio del non spreco, della capacità di godere del cibo e allo stesso tempo dell'etica borghese che dava valore alla parsimonia. Un testo anche piacevole, che alterna ricette e aneddoti. Artusi pagò di tasca propria la pubblicazione della prima edizione: nessun editore ebbe fiuto sufficiente a capire che quel libro era destinato a diventare un best seller e un long seller. Pellegrino Artusi raccolse ricette da tutta Italia, che provò

in modo quasi ossessivo con l'aiuto del cuoco di fiducia Francesco Ruffilli e la cuoca governante Marietta Sabatini. Le ricette con il tempo sono passate dalle 475 della prima edizione alle 790 di quella attuale, anche grazie ai consigli e ai suggerimenti degli appassionati lettori, con cui Artusi aveva uno scambio di lettere. Un libro destinato a essere punto di riferimento di generazioni di italiane e italiani, trasversale alle classi sociali. Basti pensare alle cuochi di campagna, in modo particolare dell'Italia centrale, donne con un particolare talento

per la cucina che, per guadagnare qualcosa, prestavano la loro opera in feste come quella della battitura o i pranzi di nozze. Per molte l'Artusi era la bibbia culinaria da cui prendere spunti, da adattare però agli ingredienti e alle finanze del committente del pranzo. Non era questo, del resto,

► 3 agosto 2020

uno dei principi di Pellegrino Artusi, quello della cucina domestica che si adatta con saggezza alle circostanze?

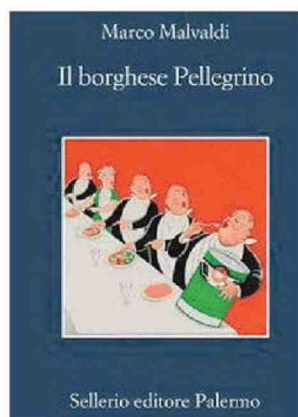
E pensare il gastronomo italiano per eccellenza era destinato nelle intenzioni del padre a diventare uomo d'affari, quale anche in realtà è stato, e nei suoi desideri studioso di letteratura. Prima de "La scienza in cucina" aveva pubblicato, senza grande successo, una biografia di Ugo Foscolo e delle "Osservazioni in appendice a 30 lettere del Giusti". Pellegrino Artusi dopo gli studi nel semina-

rio di Bertinoro, cominciò a occuparsi degli affari paterni, quando una vicenda tragica cambiò il corso della vita della sua famiglia. Il brigante Stefano Pelloni, detto il Passatore il 25 gennaio 1851 con la sua banda assalì Forlimpopoli per rapinare le famiglie più ricche del paese riunite a teatro per assistere al dramma "La morte di Sisara". Quella notte, oltre a fare irruzione in platea per impossessarsi di denari e gioielli, la banda del entrò in casa Artusi, comportandosi con inaudita violenza. Gli Artusi in seguito a questo episodio abbandonarono la Romagna per Firenze, dove rilevarono un banco di vendita di seta. Pellegrino trovò invece occupazione a Livorno in un'importante casa commerciale e, in seguito, fondò a Firenze un banco di sconto, procurandosi una grande ricchezza. A Firenze visse fino alla morte, avvenuta all'età di 91 anni. Nel 1865 aveva cambiato casa e si era ritirato a vita privata, dedicandosi a tempo pieno ai suoi interessi culturali, e gastronomici. Pellegrino Artusi ha anche ispirato allo scrittore Marco Malvaldi un personaggio, quello di un gastronomo investigatore che, in

un'Italia di fine Ottocento, si trova suo malgrado in luoghi dove, in un'atmosfera di convivio, avviene un delitto sul quale il detective, che si chiama Pellegrino Artusi

e del vero Pellegrino possiede personalità e inclinazioni, si trova a indagare. Dopo "Odore di chiuso" (Sellerio, 2015) un giallo di ambientazione ottocentesca la cui tra-

ma gioca su un castello, dei delitti, la nobiltà decaduta, un maggiordomo e, ovviamente, Pellegrino Artusi è seguito, nel 2020, sempre per Sellerio, "Il borghese Pellegrino". A cinque anni di distanza dal suo primo, fortuito, caso criminale Pellegrino Artusi è ospite di un antico castello che un agrario capitalista ha acquisito con tutta la servitù, trasformando il podere in una azienda agricola d'avanguardia. Luogo che diventa scenario di sangue, e di indagini. Lo scrittore Marco Malvaldi è tra gli ospiti della Festa Artusiana 2020, per raccontare il Pellegrino Artusi uguale a se stesso ma personaggio da fiction.



Tracce Nella foto grande Casa Artusi, il museo di Forlimpopoli che celebra il gourmet, diventato anche personaggio dei gialli di Marco Malvaldi (sopra una copertina)



L'opera e l'uomo Accanto una delle oltre 100 edizioni de La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene, che ha venduto oltre un milione di copie, sopra Pellegrino Artusi

