

Cibo

BUONE LETTURE

Alberto Capatti e il dialogo perenne con Artusi

La riscoperta della cucina di casa in tempo di restrizioni imposte
«Uno scenario nuovo che non avevo previsto e che ci segnerà»

Laura Giorgi

«Fino a un mese fa indagavo la fine della cucina di casa, ora il coronavirus dice a tutti: cucinate in casa». Alberto Capatti è uno dei più noti storici della gastronomia italiana. Primo rettore dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, dove ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia, oltre ad avere all'attivo una ricca pubblicistica nel campo della storia dell'alimentazione e della cucina, fa parte del comitato scientifico di CasArtusi ed è membro del comitato direttivo dell'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation. Massimo studioso della figura di Pellegrino Artusi osserva anche questo momento storico dicendosi «contento di questa esperienza alimentare nuova che credo trasformerà profondamente il nostro rapporto con il cibo».

Un nuovo rapporto col cibo

In che modo? Perché se è vero che ora tutti cucinano in casa e postano pietanze a favore di social, è anche vero che alla base di tutto ciò vi è una condizione di costrizione. «È certamente un momento della nostra storia che non potrà essere cancellato, in quanto esperienza "riduttiva" cambierà tanti nostri comportamenti, difficile che fra un mese possa essere cancellato tutto questo, e ciascuno porterà nel proprio futuro una traccia di quello che ha vissuto in questi giorni. Io intanto deposito nel mio freezer cibi cucinati in progress che comunque costituiranno una memoria per il prossimo futuro di questo periodo e della nuova dimensione che si è venuta a creare. La cucina di casa coatta è uno scenario che in effetti mai avrei pensato. Ora ricevo magari la spesa a casa e nello stesso tempo vivo una situazione costretta, senza comunicazione, senza quelle aperture all'altro che lo stesso Artusi aveva creato attraverso la cucina».

Artusi fantasma vivo

Nell'ultimo libro di Capatti, uscito a fine 2019, Artusi era diventato "il fantasma della cucina italiana". Questo personaggio di cui lo



Lo storico della cucina e massimo esperto di Pellegrino Artusi, Alberto Capatti. FOTO MAURO MONTI

studioso e scrittore si occupa da decenni, non sembra però affatto una presenza evanescente. «Per certo non intendo, usando la parola fantasma, qualcosa di spaventoso e tetto, non uno spettro, ma una sorta di vita che continua al di là della morte e si manifesta con libertà nelle situazioni più diverse, ad esempio adesso nelle nostre case in cui siamo chiusi. Artusi cambia ancora».

Ricettari e cultura

È infatti l'"Artusi", inteso come manuale di cucina, si è sempre stampato e si continua ad acquistare. «Sono pochi i testi gastronomici che hanno contribuito a creare una cultura profonda. Ci sono l'Artusi, poi il "Talismano della felicità" di Ada Boni e il "Cucchiaio d'argento". Questi hanno operato una sorta di penetrazione profonda, fluida e intensa, continua nelle abitudini delle persone, e anche se oggi certe ricette sono effettivamente lontane dai nostri usi e sem-

brano improbabili, è un dato di fatto che abbiano orientato culturalmente gli italiani, al di là dell'esecuzione puntuale delle ricette in esse stesse». Fra i ricettari Capatti ci vive, e con Pellegrino in particolare da lungo tempo. «Nel 1994 ho cominciato curando la sua autobiografia, mi ha catturato perché studiare il suo manuale mi ha permesso di utilizzare strumenti di indagine fino ad allora ignorati per lo studio dei ricettari, che venivano considerati testi più modesti. Da lettore di ricettari io vivo in un mondo anomalo, un mondo domestico fatto di oggetti che possono sembrare banali, e di combinazioni di ingredienti. Per me la ricetta però non è un testo di norme, ma un qualcosa di immaginario, che ognuno elabora a suo modo. Così non mi va di rivestire una funzione scolastica suggerendo letture, è un po' come una ricetta ognuno trova la sua e lo scopo di una ricetta è essenzialmente quella di creare un immaginario ed aiutare a dare vita

a delle emozioni».

Dialogo poetico

Capatti, che ama giocare con il linguaggio, ci regala quello che chiama «un piccolo divertimento senza pretese». Un dialogo immaginario di se stesso con Pellegrino Artusi in forma di poesia proprio su questi giorni. Un bel regalo che pubblichiamo molto volentieri.

"Caro Artusi il bicentenario della tua nascita è funerario la gente tappata in casa fa cucina per costrizione sognando solo l'evasione."

"Signor Capatti i duecento anni son passati con guerre e malanni ed io quand'ero bambino ho visto morir il fratellino. Se ora il virus vi minaccia guardatelo in faccia, e cucinando in casa, la sera, rileggetevi una mia ricetta fingendo che vi sia detta la cura del male qual'era."

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cercasi lettori in video per le ricette di Pellegrino Artusi

FORLIMPOPOLI

In queste giornate in cui siamo tutti più o meno costretti a stare in casa, non manca di certo il tempo per le buone letture e la buona cucina. Ecco allora l'idea di costruire un'edizione audio-video del manuale artusiano letto dai cittadini, ovvero 790 persone: una per ciascuna ricetta. Nell'anno del bicentenario



Pellegrino Artusi

della nascita di Pellegrino Artusi, uno dei progetti in programma può contribuire a rendere divertenti le giornate trascorse a casa e contribuire a costruire assieme, seppure a distanza, il senso di appartenenza alla comunità. Partecipare è semplice: è sufficiente scegliere la ricetta fra le 790 create da Artusi e scrivere a biblioteca@comune.forlimpopoli.fc.it oppure biblioteca.ca.artusi@gmail.com o chiamare lo 0543 749271, si comunica quale ricetta si intene leggere e si aspetta la conferma (per evitare doppij). La registrazione della propria lettura può essere fat-

ta con uno smartphone (tenuto orizzontale), un tablet o un computer. La lettura deve essere fatta lentamente, rispettando le pause e verificando di aver fatto una buona registrazione prima di inibirsi alla comunità. Partecipare è semplice: è sufficiente scegliere la ricetta fra le 790 create da Artusi e scrivere a biblioteca@comune.forlimpopoli.fc.it oppure biblioteca.ca.artusi@gmail.com o chiamare lo 0543 749271, si comunica quale ricetta si intene leggere e si aspetta la conferma (per evitare doppij). La registrazione della propria lettura può essere fat-

I CONSIGLI



:: IL TESTO "SACRO"

Alberto Capatti ci dice di non voler essere troppo scolastico e ci lascia liberi di scorrazzare fra le letture. Allora sulla scorta della chiacchierata a fianco ne suggeriamo alcune che si attagliano all'autore e ai suoi temi. Che dire, sembra impossibile eppure qualcuno potrebbe ancora non avere in casa il ricettario di Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Oggi lo si trova tradotto pressoché in tutte le lingue del mondo, anche in giapponese dall'anno scorso. Nel bicentenario della nascita del gastronomo, vale la pena procurarselo oppure nel caso risponderlo.



:: PELLEGRINO FANTASMA

Suggeriamo noi, ovviamente, la lettura dell'ultima fatica di Alberto Capatti. Una biografia che svela tanti aspetti meno noti del gastronomo a cominciare dal suo amore per i libri. Una vita movimentata specie per quell'epoca, vissuta riassumendo nel suo manuale ricette intrecciate ad aneddoti, e ricostruita meticolosamente attraverso documenti e lettere, per scoprire che Artusi è un "fantasma" più vivo che mai.



:: CUCINA ITALIANA

C'è un testo fondamentale per chi sia studioso o appassionato del cibo e delle sue molteplici implicazioni culturali, ed è "La cucina italiana" di cui Alberto Capatti è coautore insieme a Massimo Montanari. Uscito per la prima volta nel 1999, indaga la grande varietà delle tradizioni alimentari, specchio di una storia di divisioni politiche tali da indurre a dubitare che una cucina italiana sia mai esistita. La scommessa è proprio dimostrare il contrario, sfatando anche molti luoghi comuni.