

## ***Chi era Pellegrino Artusi, l'inventore della cucina italiana***

Chi era Pellegrino Artusi, l'inventore della cucina italiana

Il noto scrittore ebbe un legame importante proprio con la città di Firenze

Andrea Guida Collaboratore Sport e Web Editor 10 aprile 2023 08:30

Il manuale dell'Artusi

Sarà capitato qualche volta, mentre la nonna era impegnata ai fornelli, di sentir dire di un certo Artusi. In pochi conoscono davvero la sua storia e il libro che lo ha reso immortale. Non c'è dubbio che "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", l'immortale opera culinaria di Pellegrino Artusi, sia ancora oggi un punto di riferimento per chiunque si voglia cimentare ai fornelli e (cercare di) fare bella figura. Probabilmente non esiste casa italiana dove non ci sia almeno una copia dell'Artusi. Uno dei libri più editi e venduti (e non solo nella nostra penisola), con decine e decine di edizioni e generazioni d'italiani che di questo libro ne hanno fatto tesoro, acquistandolo, regalandolo, a volte facendone geloso patrimonio generazionale, di madre in figlia, di nonna in nipote.

Una raccolta di ricette tradizionali del nostro stivale, pubblicato nel 1891 a Firenze, che ebbe un immediato e ampio consenso. Nato nel 1820 a Forlimpopoli, nell'allora Stato Pontificio, si inserì nell'attività commerciale di famiglia dove, fra libri, stoffe, anici e spezie, condusse una vita tranquilla fino ai trent'anni. La vita della famiglia Artusi venne sconvolta per sempre il 25 gennaio 1851, giorno in cui il pericoloso brigante Stefano Pelloni, detto il Passatore, assaltò Forlimpopoli con l'intento di rapinare le famiglie più ricche del paese e le varie istituzioni. La famiglia Artusi decise di abbandonare quelle terre infestate dai banditi e nel maggio si trasferì a Firenze, capitale dell'allora più sicuro Granducato di Toscana. Gli Artusi si stabilirono in Via dei Calzaiuoli, dove rilevarono un banco di vendita di seta.

Godendo di una rendita consistente e di una vita agiata, Artusi non perse mai di vista le sue passioni: la letteratura e la cucina. Nel 1865 cambiò casa e si ritirò a vita privata, dedicandosi a tempo pieno ai suoi interessi culturali, scrivendo prima una biografia su Ugo Foscolo, poi "Osservazioni in appendice a 30 lettere del Giusti". Questi due libri furono pubblicati a sue spese ma non ebbero lo stesso successo della successiva "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", del 1891. La prima edizione vendette mille copie e a questa seguirono numerose ristampe: in vent'anni lo stesso Artusi ne curò 15 edizioni.

Un libro che non era solo un ricettario ma un manifesto dell'Unità d'Italia, anch'essa fresca di nascita. Uno scritto che univa le ricette da nord a sud, in un italiano fluido, elegante e armonioso (anche un po' fiorentino), che contribuì a diffondere lingua e ricette in tutto il paese, favorendo il cemento di una giovane nazione, così come a tavola si cementa un'amicizia. Un testo in cui Pellegrino si diletta a perdersi in gustose digressioni o se volete si attarda a presentare i piatti con osservazioni, aneddoti, consigli o dotte citazioni che non appesantiscono il testo ma anzi lo arricchiscono di contenuti senza tempo, ancora del tutto godibili.

Ed è curiosa la sua invenzione. L'Artusi infatti nacque per caso o quasi. Nel 1855 Pellegrino era a Livorno e dopo aver consumato un minestrone venne preso da forti dolori allo stomaco. Pensando subito fosse colpa del minestrone, si convinse a scriverne una propria ricetta per tramandarne il giusto e sicuro procedimento. Tornato a Firenze scoprì che la colpa non era del minestrone ma, forse, del "colera" che dilagava allora nella cittadina labronica. Ormai il seme del ricettario era piantato.

© Riproduzione riservata

*Chi era Pellegrino Artusi, l'inventore della cucina italiana*

