



Inno al bere moderato e all'abbinamento "giusto" con (e dentro) le pietanze

Artusi e il vino buono "da bottiglia"

di KETTY MAGNI

Pellegrino Artusi, forlìmpopolese di nascita e fiorentino d'adozione, è il gastronomo italiano più famoso, autore del manuale "La Scienza in Cucina e l'Arte di mangiar bene", edito per la prima volta nel 1891 dal tipografo Salvatore Landi a Firenze, a spese dell'autore, in mille esemplari.

Nel centotrentesimo anniversario della sua pubblicazione, il libro si dimostra un assoluto long seller, un classico della gastronomia divenuto patrimonio letterario nazionale con le sue innumerevoli edizioni, a testimonianza di una modernità che non conosce tempo.

Il manuale artusiano annovera ricette narrate con un'attenzione maniacale e un linguaggio comprensibile a tutti, dove l'autore fonde il piacere della parola con quello del gusto. Le pietanze, preparate con materie prime genuine e di alta qualità, al ritmo rispettoso delle stagioni, sono un inno alla cucina domestica e scandiscono il tempo attraverso ricette celebrative delle festività o tramite un elenco di piatti, che l'autore definisce in uno stile commerciale "distinte di pranzi", da servire nei vari mesi dell'anno.

Artusi non nasce cuoco, ma sin da giovane la buona tavola lo attrae e gli procura una sensazione di benessere. Durante i viaggi di lavoro per procurarsi la merce da vendere nella bottega di famiglia a Forlìmpopoli, ha modo di assaggiare diverse specialità culinarie regionali in abbinamento ai vini del territorio. La situazione muta repentinamente in seguito all'assalto da parte

di Stefano Pelloni, il famigerato Passatore, e della sua banda, con una violenza perpetrata nei confronti della sorella Gertrude. A trentun anni, Pellegrino convince così la famiglia a trasferirsi a Firenze, tuttavia il legame con la sua Romagna resterà indissolubile.

Diventa un uomo pratico, di sostanza. Raggiunge

una ricchezza considerevole che gli permette di vivere senza problemi di natura economica e, a quarantacinque anni, si ritira dall'attività lavorativa per darsi ai suoi passatempi preferiti. Frequenta biblioteche, assiste a conferenze ed entra in contatto con personaggi di spicco nel panorama culturale italiano. Pubblica due testi critici, dedicati a Ugo Foscolo e a Giuseppe Giusti, volumi che non riscuotono il successo desiderato.

Con inventiva e organizzazione, nella cucina di casa, in Piazza Massimo d'Azeglio a Firenze, sperimenta "ricette esattissime", conscio che "molto cibo e mal digesto non fa l'uomo sano e lesto".

Senza curarsi delle difficoltà quotidiane, si dedica anima e corpo a scrivere, e si alza il mattino presto con regolarità. Coadiuvato dai suoi famigli, il cuoco Francesco Ruffilli e la governante Marietta Sabatini, mette in atto un lavoro collettivo, ben organizzato.

Vive a lungo, muore novantunenne nel 1911 e postuma esce la quindicesima edizione, l'ultima curata dall'autore, con la soddisfazione di vedere riconosciuto l'incredibile lavoro di scrittore e di promotore della sua opera. Brinda con vino buono, prendendosi una rivincita nei confronti dei detrattori, e paragona le vicissitudini del suo



libro alla storia di Cenerentola: "Vedi giudizio uman come spesso erra".

Nel manuale, Artusi racconta aneddoti curiosi ed episodi della sua vita: "Mi trovavo nella trattoria dei Tre re a Bologna, sarà la bellezza di quasi settant'anni, in compagnia di diversi studenti e di Felice Orsini amico d'uno di loro...". In quest'occasione, il giovane Pellegrino, pacifico commerciante, prende le distanze dagli agitatori politici e, mentre sono in atto cospirazioni, senza scomporsi continua a mangiare il piatto di pasta che ha sul tavolo, guadagnandosi il soprannome di "Mangiamaccheroni".

Passione per il vino, bevuto con moderazione

La versione definitiva del libro contiene 790 ricette, e l'autore evidenzia i tre elementi fondamentali da rispettare: buongusto, igiene ed economia. Suggerisce uno stile di vita sano, moderato, che prevede l'osservazione di scrupolose norme igieniche e di comportamenti regolari. Consigliava passeggiate all'aria libera o qualche esercizio temperato e piacevole per fortificare ogni virtù del corpo e come buon esempio cita Socrate, che in casa ballava e saltava.

Durante la colazione solida del mezzogiorno, il

primo pasto della giornata e il più appetitoso, raccomanda: "Se volete gustare il pranzo e, ammenoché non conduciate vita attiva e di lavoro muscolare, non è bene pasteggiar con il vino". Tuttavia, prosegue: "Meglio è il pasteggiar la mattina con acqua pura e bere infine un bicchierino o due di vino da bottiglia". Per il pasto principale della giornata, definito quasi una festa di famiglia, scrive: "Alcuni igienisti consigliano di pasteggiar con l'acqua anche durante il pranzo, serbandolo il vino alla fine. Fatelo se ve ne sentite il coraggio; a me sembra un troppo pretendere". Dunque, Artusi rivela la sua passione per il vino, bevuto con moderazione.

Periodicamente, si reca a visitare i suoi possedimenti terrieri di Sant'Andrea a Rossano e di Pievesestina a Cesena, in Romagna, gestiti dal cugino Giovanni Bandini, e successivamente dal fattore Antonio Bonavita. Con loro intrattiene una fitta corrispondenza, per assicurarsi prodotti freschi e allietare la sua tavola. Si interessa al raccolto della frutta, all'allevamento di pollame, alla produzione di farina e di vino prelibato, di cui è fiero. Raccomanda ai fattori di curare l'im-

ballaggio del vino per poterlo trasportare fino alla sua casa di Firenze senza subire un deterioramento. Durante le spedizioni ferroviarie, teme che le damigiane piene vengano fatte sparire dai ladri.

Piatti col vino

Nella sua cantina, conserva bottiglie pregiate e sostiene che il sapore del vino cambia in base all'abbinamento con determinati cibi. Per dare sapore alle pietanze durante la cottura utilizza vino rosso o bianco, a seconda della ricetta, anche se dichiara: "Il vino, come condimento, non è molto nelle mie grazie, ammenoché non si tratti di vino da bottiglia e di certi piatti in cui è necessario per il carattere loro speciale". No-

stante sembri poco propenso al suo utilizzo, nella stessa ricetta del Fegato col vino bianco riprende: "Ma poiché i gusti sono tanto diversi, che quel che non piace ad uno potrebbe piacere ad altri, eccovi un piatto col vino". Nel Fegato alla cacciatore, profuma tre cipolle grosse in pentola con l'aggiunta di mezzo bicchiere di vino rosso buono e nel Pollo alla Cacciatore, annaffia la carne con mezzo bicchiere di San Giovese o altro vino rosso del migliore.

La sottolineatura dell'aggettivo "buono" e del vino rosso "migliore" indica la scelta accurata di ingredienti selezionati e l'impegno, profuso nell'arte inesauribile della cucina, che include una grande passione per il vino.

Nella sua cucina domestica procede con fervo-

re creativo. Per preparare la Mostarda, mette al fuoco mele e pere con vino bianco o meglio vin santo. Nella ricetta Pere in composta II, scrive: "Sono pur anche buone cotte, come si usa comunemente nelle famiglie, col vino rosso, lo zucchero e un pezzetto di cannella intera".

Sopra al Palombo in umido versa un po' di vino rosso o bianco asciutto, e sugo di pomodoro o conserva per tirarlo a cottura. Nell'Anguilla col vino, aggiunge un buon dito di vino rosso o bianco asciutto mischiato a due dita d'acqua. Presenta il Risotto alla milanese in tre versioni diverse, più saporito con l'aggiunta di vino bianco. Bagna i Filetti di sogliole col vino con un bianco "asciutto" e specifica: "La parola asciutto applicata al vino, in questo caso è di rigore perché al-





trimenti la pietanza saprebbe troppo di dolce". Il vino si rivela indispensabile per cucinare gli Uccelli in salmì, o gli storni in istufa. Piatti eccellenti sono il Pollo e il Filetto colla marsala, dove il vino si amalgama con la farina e crea un condimento saporitissimo. L'autore ironizza: "La carne di filetto è la più tenera, ma se quel briccone del macellaio vi dà la parte tendinosa, andate franco che ne resterà la metà pel gatto". I suoi amati Biancani e Sibillone gironzolano sempre intorno. A loro, Artusi dedica la prima edizione del manuale, contenente 475 ricette, e definisce gli amati gatti, due dei suoi migliori amici: "A voi che, scevri d'invidia e rancore, senza annoiarvi mai, mi tenete assidua compagnia". Vino bianco e una cucchiata di farina condi-

scono gli ingredienti improvvisati del pollo alla Marengo, vivanda appetitosa cucinata dal cuoco per imbandire la tavola di Napoleone e dei suoi generali e celebrare la gloriosa vittoria. Una singolare ricetta tramandata nel tempo, così come alla storia si consacra il manuale artusiano, divenuto eterno.

Alla morte del gastronomo, il Comune di Forlimpopoli eredita la parte cospicua del suo capitale e, oggi, rende onore alla sua figura in un centro culturale, dedicato alla cucina domestica, intitolato Casa Artusi.

Lo spirito del gastronomo è sempre vivo: "Amo il bello e il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen".



Scopriamo un lato meno noto del grande scrittore di Forlimpopoli, fondatore della letteratura gastronomica italiana. Convinto sostenitore del bere moderato e produttore lui stesso, invita a gustare sempre vino "in bottiglia". L'Artusi vinicolo ricostruito da Ketty Magni, autrice di un bel romanzo storico dal titolo "Artusi. Il bello e il buono" e nuova collaboratrice del nostro giornale





► 1 febbraio 2021

In queste immagini,
da sinistra a destra:
statua di Pellegrino Artusi
a Forlimpopoli; il Decalogo
Artusiano; la copertina della
I edizione de "La scienza
in cucina e l'arte del
mangiare bene";
la ricetta III del
Risotto alla Milanese;
Via dei Calzajuoli
a Firenze, città dove
Artusi, trentenne,
si trasferì con la
famiglia.

Nell'immagine
sotto, una veduta di
Forlimpopoli



► 1 febbraio 2021

Consigli pratici dal padre della cucina italiana

1. Rispettate gli ingredienti naturali
2. Usate ingredienti di qualità
3. Usate ingredienti di stagione
4. Siate semplici
5. Mettete passione, siate attenti e precisi
6. Esercitatevi con pazienza
7. Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità
8. Se variate, fatelo con semplicità e buon gusto
9. Valorizzate la cucina povera
10. Diffidate dei libri di cucina (anche del mio)

80. Risotto alla milanese III

Potete scegliere! Eccovi un altro risotto alla milanese; ma senza la pretesione di prender la mano ai cuochi ambrosiani, dotti e ingegnosi in questa materia.

Riso, grammi 300. Burro, grammi 50. Un quarto di cipolla mezzana di grandezza. Marsala, due dita di facchiere comune. Zafferano, quanto basta.

Rosolate la cipolla, tritata fine, con la metà del burro; versate il riso e dopo qualche minuto la marsala. Tiratelo a cottura col brodo e quando sarà cotto aggiungete il resto del burro e lo zafferano sciolto in un poco di brodo; per ultimo un pugnello di parmigiano. Basta per tre persone.



ni,
di
no
te
el

