

CULTURA & SPETTACOLI

cultura@gioaledibrescia.it

Anniversari

A 200 anni dalla nascita, ritratto dal vero del maestro della storia della cucina italiana

«Il vero Artusi è quello visto con gli occhi di Marietta»

Parla Monica Alba coautrice del saggio sui «Domestici scrittori» del celebre gastronomo

Francesco Mannoni

■ Un attempato uomo d'affari, dedito alla cultura e alla scrittura, una governante toscana, un cuoco romagnolo e due gatti: a Firenze questa era la famiglia di Pellegrino Artusi, l'uomo che ha inventato la cucina domestica e che a 200 anni dalla nascita (Forlimpopoli 4 agosto 1820 - Firenze 30 marzo 1911) continua ad essere il punto di riferimento per tutti, compresi gli chef stellati e le masse culinarie che imperverano in tv.

Monica Alba, dottoressa di ricerca, e Giovanna Frosini, docente di Storia della lingua all'Università per stranieri di Siena, raccontano questo affiatato gruppo familiare in un saggio originale, attraverso le lettere ad Artusi dei servitori, veri e propri «Domestici scrittori» (Apice libri, 230 pp., 18 euro).

La «Corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi» - conservata nell'Archivio di Casa Artusi a Forlimpopoli - comprende 51 fra lettere e cartoline in parte inedite, che ab-

Con la Baresani La Milanese farà tappa a Forlimpopoli

La scrittrice bresciana Camilla Baresani sarà ospite de «La Milanese», che il 5 agosto farà tappa a Forlimpopoli. Alle 21 si parlerà di «L'Italia di Dante e Artusi»; letture e dialogo con Oscar Farinetti, Camilla Baresani e Giulio Ferroni. Proiezione di «L'arte in cucina» di Angela Ricci Lucchi (2020), cortometraggio inedito di Gianikian. Interverrà Orietta Berti. L'incontro sarà visibile in streaming sui canali de La Milanese.

bracciano un arco temporale che va dal 1901 al 1910. «Per molto tempo - precisa Monica Alba, che abbiamo intervistato -, anche in seguito al trasferimento nell'elegante appartamento di piazza D'Azeglio, avvenuto intorno al 1870, la ricerca di domestici affidabili era stata per Artusi un vero problema, anzi "una croce pesante", come egli stesso scrisse nell'"Autobiografia". Solo quando, alla fine degli anni Ottanta, entrarono in casa Marietta Sabatini, e Francesco Ruffilli, Artusi poté iberarsi da quelle preoccupazioni».

Oltre a Marietta e Francesco, domestici fidatissimi e collaboratori indispensabili per la realizzazione della «Scienza in cucina» (tanto che Artusi lasciò loro i diritti del libro), dal 1906 entrò a far parte di quella particolare famiglia borghese anche Itala Sabatini, nipote di Marietta.

L'Artusi si era trasferito a Firenze con i congiunti da Forlimpopoli nel 1851, dopo che la sua famiglia aveva subito una grassazione da parte dei briganti di Stefano Pelloni detto il "Passatore": lui era stato malmenato duramente, una sorella stuprata e un'altra ferita. A Firenze, operando come commerciante, si arricchì.

«Il ricordo di quella terribile notte - commenta Monica Alba - angustio Pellegrino per anni. Al sol pensiero, spesso era colto da un tremore convulso; trovava distrazione solo nel conforto della scrittura. Lo raccontò Marietta in una intervista rilasciata nel 1932 alla rivista "La cucina italiana"».

Marietta, la vera anima della casa, più che una governante fu in realtà una piccola sovrana capace di influenzare l'Artusi?

Più che influenzarlo, sapeva come relazionarsi con lui, senza mai oltrepassare il confine che il suo ruolo le imponeva. Marietta rivestiva un ruolo importante in casa di Artusi, ma soprattutto era colei che meglio lo conosceva. Una donna intraprendente, forte, una

domestica devota, che voleva bene ad Artusi come se ne vuole ad un anziano genitore. Dalla corrispondenza a lei indirizzata, conservata fra le carte di Artusi, emerge il suo ruolo di mediatrice: è a lei che si rivolgono spesso i parenti di Artusi, il fattore e altri, per mettere una buona parola, o per comunicare notizie importanti al padrone.

Autorevole, anziano, avaro, ma molto umano e attivissimo fino agli ultimi anni di vita: è reale il ritratto dell'Artusi fatto dai domestici?

Sì, senz'altro. Dalle lettere dei domestici emerge in controluce il suo ritratto più autentico: un uomo colto, dedito allo studio, all'istruzione, appassionato di cucina, che lavorò incessantemente al suo ma-

nuale. Un uomo che condusse una vita discreta, volutamente lontana dai riflettori, che con rigore tenne tutto sotto il suo controllo fino alla fine: dall'andamento della casa e dei suoi poteri forlivesi, alla redazione ed edizione del suo li-

bro. Fu anche un uomo parsimonioso, che tuttavia non rinunciò mai alla villeggiatura estiva, a Viareggio, nella montagna pistoiese, a Montecatini.

Ma quale fu il vero rapporto di Artusi con l'arte culinaria?

Quello di un gastronomo: Pellegrino Artusi non era certamente un cuoco di professione, ma un amante della buona tavola, un critico severo, che sapeva riconoscere tutti gli ingredienti di una pietanza al solo assaggio. //



Una leggenda. Ritratto di Pellegrino Artusi



L'autrice. Monica Alba (foto) ha scritto dell'Artusi con Giovanna Frosini

Un testo che unì l'Italia stomaci deboli compresi

Le ricette

L'attualità del suo libro «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene»

■ A duecento anni dalla nascita (l'anniversario cadrà il 4 agosto), a 129 anni dalla prima edizione de «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», Pellegrino Artusi (nato a Forlimpopoli da famiglia di commercianti, poi trasferito a Firenze, dove proseguì l'attività commerciale con esiti molto positivi) resta fondamentale per un modo di cucinare semplice, leggero, saporito e in fondo raffinato.

Il fascino ancora attuale delle sue ricette consiste forse nell'averle egli provate di persona (si fa per dire, perché aveva il cuoco), o forse il nostro gusto è stato plasmato, da almeno quattro generazioni, da queste preparazioni, divenute da subito il riferimento della borghesia in un'Italia da poco unita;

hanno cioè avuto la stessa funzione socio-culturale de «I promessi sposi» di Alessandro Manzoni, in campo linguistico.

È un testo che, nella storia del cucinare, accoglie la tradizione popolare di zone d'Italia ben definite da un punto di vista del gusto: ricette emiliano-romagnole e toscane, ampie aperture alla cucina del settentrione d'Italia e poche a quella del meridione, impennate francesi (tanti i soufflé salati e dolci), inglesi e tedesche (soprattutto nei dolci). Ne risulta una ricchezza di proposte che include persino una preparazione molto elaborata del cous cous, detto «Cuscussù», che gli arriva dal mondo ebraico e che viene così commentato: «A parer mio, non è piatto da fargli grandi feste» dato «l'impazzimento della preparazione che esso richiede».

La tradizionale concezione del cibo e della sua preparazione come forma prima di prevenzione delle malattie, tipica della storia della medicina, assicura un'ulteriore forma di modernità, anzi d'attualità, come

attuale è l'uso moderato dei grassi del maiale a favore dell'olio e del burro.

Se la struttura e la partizione delle ricette seguono canoni tradizionali, è di Artusi il gusto tutto letterario del presentare numerose preparazioni con una prefazione che illustra il piatto: a volte divagando con riferimenti letterari, l'autore lo elogia e ne racconta l'origine, la provenienza della ricetta e i suoi pregi "salutistici", diremmo oggi. Costituisce una curiosità l'appendice dal titolo: «La cucina per gli stomaci deboli», così giustificata: «Ora si sente spesso parlare della cucina per gli stomaci deboli, la quale pare sia venuta di moda».

Che egli conoscesse il testo, edito anonimo a Milano nel 1857, dal titolo «La cucina degli stomaci deboli», si deduce da numerosi richiami indiretti nella prefazione, fino alle citazioni di due detti, uno inglese, l'altro francese, che Artusi riprende e traduce. «Early to bed and

early to rise / Makes a man healthy, wealthy and wise» (Coricarsi presto ed alzarsi presto/fanno l'uomo sano, ricco e saggio). «Se lever à six, déjeuner à dix / Diner à six, se coucher à dix, / Fait vivre l'homme dix fois dix». (Alzarsi alle sei, far colazione alle dieci, pranzare alle sei, coricarsi alle dieci, fa vivere l'uomo dieci volte dieci).

«Stomaci deboli». Il testo ripreso da Artusi è una raccolta di ricette, precedute da un'ampia trattazione di norme di carattere medico-scientifico «relative al buon governo delle vie digerenti». L'autore, anonimo, è da individuarsi nell'insigne medico milanese Angelo Dubini, co-

Tra gastronomia e letteratura, con attenzione alle questioni della salute e alla medicina preventiva

stretto all'anonimato perché l'occuparsi di gastronomia era allora considerato indegno di uno scienziato. Testo interessantissimo, dalle numerose ristampe, anche una anastatica dell'edizione del 1862, «chiosata da Rizzardo Bino, carne-muno», dal titolo «Cucina del Lombardo-Veneto» (1977), che così giustifica la sua operazione: «... portare qualcosa di umile in tavola in foggia che sia di per sé bello e vinca quindi la banalità, la rozzezza, la brutalità propria del cibo; orbene, quella è cultura...». //

TERESA TONNA