

OGGI, QUEL GIORNO, LA RUBRICA DI ESTER ARMANINO RACCONTA OGNI GIOVEDÌ UNA DATA SPECIALE: LA SCOMPARSA DEL GASTRONOMO IL CUI RICETTARIO È TUTTORA UN CLASSICO

Pellegrino Artusi e la scoperta della Cucina italiana

“Oggi, quel giorno” è la rubrica che la scrittrice Ester Armanino tiene ogni giovedì sul Secolo XIX. L'ispirazione viene dal Throwback Thursday, una tendenza popolare sui social media, che vede gli utenti pubblicare ogni giovedì le fotografie dei loro momenti felici del passato. Ester Armanino applica lo stesso principio alla Storia. Individua, per ogni appuntamento, un momento da ricordare legato a un personaggio storico o a un fatto importante. Sul sito ilsecoloxix.it e sui social del quotidiano i lettori potranno trovare una versione speciale, con video e immagini.



ESTER ARMANINO

30 marzo 1911
Nel capitolo sulle minestre, considerate dai medici ottocenteschi alla pari di «biada dell'uomo», si esorta piuttosto il lettore affinché siano «buone e generose: alla minestra fatele festa!»; la ricetta del risotto con gamberi inizia con la storia della «gamberessa» che rimprovera la «figliuola» perché non cammina dritta, mentre quella per i tortellini bolognesi tra varie citazioni letterarie annovera il detto di un tale: «Bologna è un gran castellazzo dove si fanno continue magnazze».

Sono le strabilianti ricette di Pellegrino Artusi, autore di “La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene”, di fatto il primo ricettario della storia, pubblicato nel 1891 a spese dell'autore stesso ma che pre-

sto diventerà uno dei libri più letti dagli italiani, insieme a “I promessi sposi” e “Pinocchio”, arrivando a contare più di 111 edizioni nel mondo.

Maestro gastronomo e gran mangiatore, nato a Forlimpopoli nel 1820 e morto a Firenze oggi, nel 1911, l'Artusi è un personaggio curioso e fuori dagli schemi, figura unica nel panorama della sua epoca. Le sue 790 ricette sono accompagnate da aneddoti e citazioni colte, e hanno un approccio didattico. «Con questo manuale pratico» scrive Artusi «basta si sappia tenere un mestolo in mano». In appendice troviamo la Cucina per gli stomaci deboli «la quale pare sia venuta di moda», e «Note di pranzi», ovvero suggerimenti di due menu per ogni mese dell'anno e altri «dieci da potersi imbandire nelle principali solennità». All'Artusi va il merito di aver dato dignità a tutto il



Pellegrino Artusi (1820-1911)

produzione e commercializzazione in Italia, sostenendo che la ricerca «sembra essere a una fase embrionale» e che non ci sarebbero evidenze scientifiche sui benefici del cibo creato in laboratorio.

L'Artusi andrebbe ovviamente informato anche su OGM, antibiotici, pesticidi e sfruttamenti di ogni sorta, su un mondo molto cambiato, insomma, rispetto a quello dei granelli fritti a colazione. Ma è assai probabile che col suo elegante distacco d'altri tempi – che non è disinteresse ma ragionevolezza adulta sui costumi di ogni epoca – commenterebbe come fa nella premessa di una terza edizione della sua “Scienza in Cucina”: «Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico; e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

mosaico di tradizioni culinarie regionali riunendole per la prima volta in un'unica tradizione gastronomica nazionale: l'arte di mangiare bene con l'Artusi si fa italiana, e oggi si chiede all'Unesco di renderla Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Chissà come

si esprimerebbe oggi Artusi a riguardo dell'alternativa tecnologica-alimentare rappresentata dalla «carne coltivata», generata cioè da cellule staminali prese da un animale vivo: una proposta dell'attuale Ministro dell'Agricoltura propone di vietarne la

