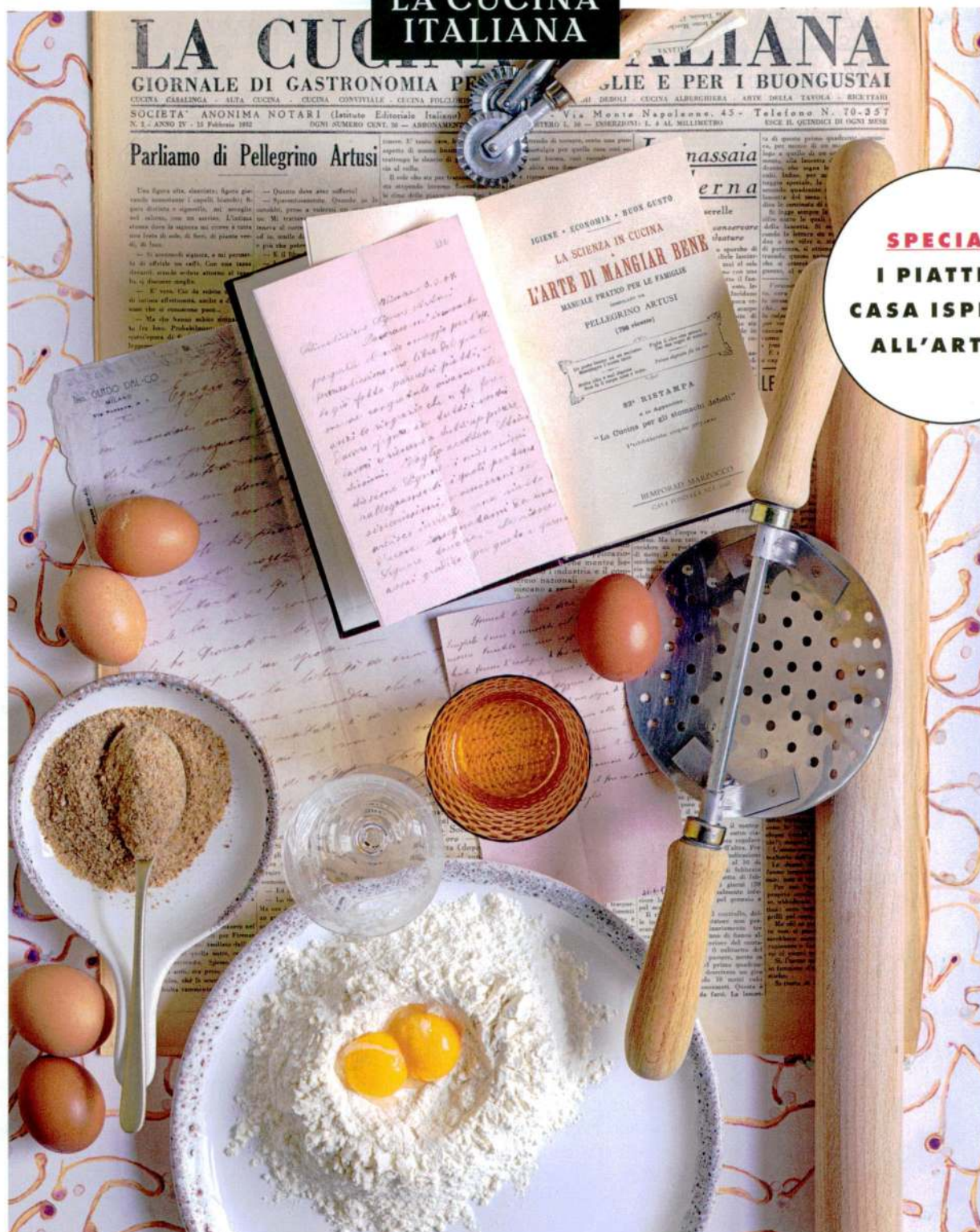


OTTOBRE 2022

RICETTARIO

LA CUCINA ITALIANA



SPECIALE
I PIATTI DI
CASA ISPIRATI
ALL'ARTUSI

RICETTE **PATRIZIA MAZZA, MONIA MERCURIALI, LUISA PEDULI**
CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**, TESTI RICETTE **LAURA FORTI, ANGELA Odone, FEDERICA SOLERA**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**, FOOD STYLING **JOËLLE NÉDERLANTS**



PARLIAMO DI PELLEGRINO ARTUSI

Una figura alta, slanciata; figura giovanile nonostante i capelli bianchi; figura distinta e signorile, mi accoglie nel salotto, con un sorriso. L'intima stanza dove la signora mi riceve è tutta una festa di sole, di fiori, di piante verdi, di luce. – Si accomodi signora, e mi permetta di offrirle un caffè. Con una tazza davanti, stando sedute attorno al tavolo, si discorre meglio. – È vero. Ciò dà subito un senso di intima affettuosità, anche per due persone che si conoscono poco... – Ma che hanno subito simpatizzato fra loro [...] – Vorrei parlare con Lei un poco della Vita di Pellegrino Artusi. Di questo Dante della cucina, di quest'uomo di cui tanto si parla sempre [...] – L'accontenterò, signora, sebbene io sia

La prima pagina di *La Cucina Italiana* del febbraio del 1932 con la intervista a Marietta Sabatini firmata da Rina Simonetta.

sempre restia a parlare del signor Artusi. Perché egli era tanto modesto, tanto semplice, che voleva rimanere nell'ombra. – E invece il suo libro ne ha fatto l'uomo più conosciuto che esista... – Già. Ma egli non l'aveva scritto per questo scopo. Egli scriveva soltanto perché ciò gli piaceva, perché la cucina lo appassionava [...] Il libro. lo cominciò quasi per ischerzo. Poi vide che gli veniva bene e vi si appassionò [...] Scriveva sempre. Si alzava la mattina alle otto e si metteva a tavolino fino all'ora del pranzo. Poi riprendeva a scrivere per qualche ora. Ed era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole. Si provavano le ricette, tutte una ad una. Accanto a lui instancabile era sempre il suo cuoco che gli voleva tanto bene. Io pure non lo lascio mai. Altri compagni fedeli gli erano i due gatti ai quali dedicò la prima edizione del suo libro. – I suoi gatti? [...] – Sempre vicini a lui in cucina gli tenevano compagnia e guardavano estatici il gioco delle sue bilance. – Prova tutte le ricette? – Tutte! E talvolta riuscivano, talvolta no. Per il cappone in vescica, per esempio, sciusò 8 capponi! Finché un piatto non risultava quale egli lo voleva, lo manipolava, provava e riprovava, senza mai rinunciare. Ed alla fine ne conseguiva il premio desiderato: la nuova ricetta. [...] La cucina era per lui un campo d'azione. Un luogo di studio. Io ho ancora e tengo come fossero gioielli le sue bilance, i suoi arnesi, tutto quanto gli era necessario ed egli adoperava sempre. Mi pare ancora di vederlo. – A parte la cucina e lo scrivere, che vita faceva? – Leggeva molto... Aveva pochi amici, ma buoni. [...] Accettava qualche invito a pranzo, ma assai di rado. Era un terribile giudice delle pietanze, sapeva al solo passaggio riconoscere gli ingredienti e trovare qualsiasi difetto, immediatamente. A parte la cucina gli piaceva leggere. Invecchiato però, gli si era indebolita la vista e per non farlo stancare ero io che leggevo per lui. – Non le era fastidioso leggere ad alta voce? – No. Per lui nulla poteva essermi di peso. E poi leggere mi piaceva. Ma mi ci sono logorata gli occhi. Quando morì stavamo leggendo l'Eneide [...]

LA PAROLA A MARIETTA SABATINI

In un'intervista di novant'anni fa la vita privata di Pellegrino Artusi raccontata dalla sua fedele «maestra di casa»

S spesso scoprire il lato personale degli scrittori può essere una delusione. Non è così per l'autore del primo ricettario italiano; conoscerne i tratti del carattere e gli aneddoti su *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* aiuta a entrare nello spirito del libro, a capirne la genesi. A *La Cucina Italiana* va il merito di aver capito l'importanza di raccogliere questa testimonianza unica, che sorprende per la vivezza che ha ancora oggi. Qui accanto potete leggerne una sintesi.