



L'INVENTORE DELL'ARTE DI MANGIAR BENE Pubblicato su Facebook il telegramma funebre dell'1 aprile 1911

Pellegrino Artusi rivive sul Web nel bicentenario della nascita. Gli eventi

Su YouTube le prime video ricette registrate dai cittadini di Forlimpopoli e dai cultori del manuale artusiano. Interviste su Radio 3

Ha preso il via l'1 aprile, in modo simbolico, l'anno dedicato al bicentenario artusiano nel giorno che rappresenta la data della ricongiunzione di **Pellegrino Artusi** con Forlimpopoli, sua città natale, lasciata nel 1851. A darne notizia della ricorrenza dedicata al gastronomo e scrittore Pellegrino Artusi è lo stesso Comune di Forlimpopoli (Forlì-Cesena). L'amministrazione, nel ricordare l'anno di nascita (4 agosto 1820) e morte (Firenze, 30 marzo 1911) dell'autore del volume "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", comunica che Casa Artusi, centro culturale dedicato alla cucina domestica, ha pubblicato sulla propria pagina Facebook il telegramma dell'1 aprile 1911 che recita: "Morto Pellegrino Artusi istituendo erede Comune di Forlimpopoli seguirà informativa notaio. Funerali oggi

ore quattordici e mezzo. Attendendo conoscere sua venuta. Antonio Bonavita, Piazza d'Azeglio, 25".

Il calendario delle iniziative dell'apertura del bicentenario, chiaramente condizionato dall'emergenza sanitaria Covid-19, prevede al-

cuni eventi via web, tra questi la pubblicazione on-line sul canale YouTube della biblioteca della località dell'Emilia Romagna delle prime video-ricette registrate dai cittadini di Forlimpopoli e dai cultori del manuale artusiano nell'ambito del progetto "Artusi ad alta voce".

L'attività ha l'obiettivo di dare vita ad un web-book dedicato a "La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" realizzato da 790 lettori di-

versi, uno per ogni ricetta. Su Rai Radio 3 è invece programmata una doppia intervista, la prima dal vivo a Massimo Montanari, presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi, la seconda è "immaginarla" con lo stesso Artusi e scritta nel 1974 da Guido Ceronetti e interpretata da Mario Scaccia.

Pellegrino Artusi (Forlimpopoli, 4 agosto 1820-Firenze, 30 marzo 1911) è stato uno scrittore, gastronomo e critico letterario, autore di un notissimo libro di ricette "La

scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Artusi fece un percorso di studi irregolare, praticamen-

te un autodidatta perché, come ci racconta nell'autobiografia, stabilito di fargli intraprendere la carriera di famiglia, il padre ebbe consiglio che non fosse necessaria tanta istruzione per fare il commerciante. Infatti Artusi scriverà: "Quando poi, fatto adulto, ho riflettuto a questo consiglio non mi parve dato da gente savia perché un fondo d'istruzione ben data in qualunque caso è

sempre giovolevole". Artusi si costruirà quel fondo d'istruzione inizialmente viaggiando per imparare le pratiche del commercio e poi, appassionandosi ai classici.

Si inserì quindi nell'attività commerciale di famiglia e, fra libri, stoffe, anici e spezie, condusse vita tranquilla fino ai trent'anni. In seguito ad un episodio di brigantaggio, la famiglia Artusi decise di abbandonare quelle terre infestate dai banditi e nel maggio si trasferì a Firenze. Quando Firenze diventa capitale nel 1865 Artusi decise di lasciare la mai amata attività commerciale (stoffe e tessuti) e prima del 1870, neanche cinquantenne, Artusi si ritirò a vita privata per godere il frutto delle sue fa-

► 9 aprile 2020

tiche. Prese singolare gusto a scrivere ricette di cucina, avvalendosi di esperienze antiche e nuove. Pubblicò poi le sue creazioni nel famosissimo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", del 1891. Sposate le sorelle e morti i genitori, poté vivere di rendita, grazie al capitale accumulato e alle tenute che la famiglia possedeva in Romagna. Abitò nel Villino Puccioni in piazza D'Azeglio a Firenze, dove tranquillamente condusse la sua esistenza fino al 1911, quando morì, a 90 anni. Riposa nel cimitero di San Miniato al Monte.

Marco Scolesi



PELEGRINO ARTUSI fece un percorso di studi da autodidatta



IL NOTO MANUALE «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene»