

## LE RAGIONI DI UN SUCCESSO

Vincenzo Agnoletti, *La nuova cucina economica*, Roma 1803. Seguito da: *La nuovissima cucina economica*, Roma 1814. Giovanni Francesco Luraschi, *Il nuovo cuoco milanese economico*, Milano 1829. Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante*, Torino 1846. Ippolito Cavalcanti, *La cucina teorico-pratica*, Napoli 1837. Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Torino 1854. Seguito da: *Cucina borghese semplice ed economica*, Torino 1873. Giambattista e Giovanni Ratto, *La cucciniera genovese*, Genova 1871. E poi ancora: Giovanni Nelli, *Il re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale*, Milano 1868<sup>1</sup>. E un più ambizioso (politicamente) *Imperatore dei cuochi*, «compilato dal conte Vitaliano Bossi» (esce a Roma, a dispense, tra il 1894 e il 1895).

Se non siamo studiosi di storia della cucina, o cultori di glorie locali, di questi libri ci siamo completamente dimenticati. Così come ci siamo dimenticati di tutte le Cucine *facili, familiari, economiche, salutari, igieniche, moderne, universali, sublimi, sapienti, perfette, vere* che si contendono fette sempre più larghe del mercato librario, destinate al pubblico borghese dell'Italia appena unita. Nell'Italia di fine Ottocento la letteratura gastronomica è ormai esplosa, ma a distanza di poco più di un secolo la memoria collettiva ne conserva poche tracce.

Di Artusi no: l'Artusi è l'unico libro di cucina ottocentesco che ancora oggi – continuativamente – si stampa, si vende, si compra, si usa. Al punto che, nell'immaginario comune, «Artusi» è un *libro* più che il suo autore. Lo era già agli inizi del Novecento, quando Alfredo Panzini annotava nel suo *Dizionario moderno*: «Artusi: per antonomasia libro di cucina».

Perché?

Le ragioni di questo diverso destino, e del successo strepitoso e duraturo della *Scienza in cucina*, non sono difficili da decifrare.

<sup>1</sup> L'attribuzione è induttiva, giacché il volume uscì privo di firma.

A Artusi non interessano i «cuochi di baldacchino» (come li chiama nel *Prefazio*), cioè i sacerdoti della cucina, quelli che esigono rispetto per la loro inimitabile arte e non si preoccupano di stabilire un contatto, una sintonia con il loro pubblico («Dicesi [...] di *baldacchino*, per dire che è eccellente nella sua arte, e da rispettarsi sopra gli altri», spiega il dizionario Rigutini-Fanfani, 1875, citato da Alberto Capatti nella sua nuova magistrale edizione dell'Artusi<sup>2</sup>.) A Artusi non interessa un mestiere chiuso in sé stesso. Non interessa una cucina di élite come quella che, nell'Italia sette-ottocentesca, pensava e parlava francese<sup>3</sup>. Nella *Scienza in cucina*, la polemica contro il «gergo francioso» (ricetta n. 380, *Faggiuolini in salsa d'uovo*), contro i francesismi gastronomici e linguistici (linguistici perché gastronomici) è continua. Garbata, ironica, ma inesorabile.

Ricetta n. 84, *Maccheroni alla francese*: «Li dico *alla francese* perché li trovai in un trattato culinario di quella nazione; ma come pur troppo accade con tali ricette stampate, che non corrispondono quasi mai alla pratica, ho dovuto modificare le dosi». Ricetta n. 123, *Salsa alla maître d'hôtel*: «Sentite che nome ampolloso per una briccola da nulla! Ma pure i Francesi si sono arrogati il diritto in questo e in altre cose di dettar legge; l'uso ha prevalso, ed è giocoforza subirlo». Ricetta n. 137, *Balsamella*: «Questa salsa equivale alla *Bèchamel* dei Francesi, se non che quella è più complicata». Ricetta n. 223, *Bocconi di pane ripieno*: «Se scrivessi in francese, seguendo lo stile ampolloso di quella lingua, potrei chiamare questi bocconi: *bouchées de dames*; e allora forse avrebbero maggior pregio che col loro modesto nome». Ricetta n. 415, *Lenticchie passate per contorno*: «Questo si chiamerebbe *alla francese purée* di lenticchie; ma il Rigutini ci avverte che la vera parola italiana è *Passato*».

Non sono semplici schermaglie linguistiche. L'obiettivo è anche e soprattutto gastronomico e il principale nemico è la cucina complicata, che non solo riduce la possibilità di replica e la condivisione sociale della pratica, ma rende anche meno convincente il risultato. Ricetta n. 419, *Carciofi ripieni*: «Alcuni libri francesi suggeriscono di dare ai carciofi mezza cottura nell'acqua prima di riempirli, il che non approvo sembrandomi che vadano a perdere allora la sostanza migliore, cioè il loro aroma speciale».

Ma attenzione. Artusi non ce l'ha coi francesi. Rivendica modi e gusti diversi, ma non manca di includere ricette «alla francese» nel suo manua-

<sup>2</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. 14 (nota 2). A questa edizione faremo riferimento nel presente lavoro.

<sup>3</sup> Piero Camporesi, *Introduzione* a P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi, 1970, pp. LXII-LXIII.

le, né di riservare qualche (doveroso) elogio alla *grandeur* d'oltralpe. In realtà, ciò che ha di mira è la *letteratura* gastronomica, che giudica approssimativa e, nell'insieme, inattendibile. «Diffidate – scrive ancora nel *Prefazio* – dei libri che trattano di quest'arte; sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani». *Specialmente quelli italiani*, forse perché succubi di una cultura estranea, forse perché incapaci di formulare la propria.

Il nostro paese, scrisse Piero Camporesi, «a tavola era profondamente spaccato in due: da una parte l'Italia che mangiava piatti preparati secondo il 'gergo francioso' e dall'altra l'Italia che, a tavola, mangiava e parlava in dialetto»<sup>4</sup>. Forse non era proprio così: anche altri, prima di Artusi, si erano sforzati di definire e di rappresentare un gusto "italiano" che magari si affiancava a quello francese, però se ne distingueva. Penso a un testo pubblicato a Milano nel 1809, opera di un non meglio identificabile L. O. G., intitolato *Il cuoco moderno ridotto a perfezione secondo il gusto italiano e francese*. Penso alla polemica lanciata, nel 1846, dal già citato Chapusot contro il grande Carême, tacciato di essere «cuoco d'immaginazione anziché di buona teorica»: spremere due o tre fagiani per ottenere una salsa non solo è un inutile spreco, ma affoga anche il sapore dei cibi, invece di esaltarne «il profumo e le buone qualità nutritive»<sup>5</sup>. Par quasi di sentire la tirata di Artusi contro i «cuochi di baldacchino», che badano alla scena più che alla sostanza.

Trent'anni dopo l'unificazione del paese Artusi riprende questi temi, li inserisce in un programma anche linguistico di "italianizzazione" della cucina, con l'esplicito obiettivo di offrire ai suoi compatrioti un ricettario *nazionale*, costruito mettendo in comune il meglio delle tradizioni locali, selezionate e "spiegate" in modo semplice ed esauriente, per favorire la circolazione dei saperi, la condivisione di una cultura fatta di alcuni elementi comuni ma poi soprattutto di diversità, di declinazioni "dialettali". Proprio in questa ricchezza di esperienze si è definito, storicamente, il carattere originale e distintivo della cucina italiana<sup>6</sup>.

<sup>4</sup> P. Camporesi, *Introduzione*, cit., p. LIV.

<sup>5</sup> Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante*, Torino, Favale, 1846, pp. VII-VIII: «Così io non proporrò, come Carême, per una salsa spagnuola il sugo spremuto di due o tre fagiani; che oltre l'enorme costo, infetterebbe anziché rendere piccante, il pesce, il legume, e tanto più la carne e il pollame, affogandone, invece di svolgerne, che è il fine dell'arte culinaria, il profumo e le buone qualità nutritive. Cuoco d'immaginazione, anziché di buona teorica, senza mirar ad altro scopo che di sprrpendere colla novità, e col lusso. Carême, quando è fecondo di singolari combinazioni e disegni di piatti, tanto è men adatto a formare un buon cuoco igienico e ragionato in ogni sua operazione».

<sup>6</sup> Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010.

Artusi, che ne è perfettamente consapevole, non ambisce a *codificare* la cucina nazionale. Semplicemente la vuole *descrivere*, raccontare. Nel nome di poche regole e di molte libertà. Quelle poche regole, e quelle molte libertà che trova nelle tradizioni delle famiglie, nella cucina di casa che è il regno della variante, della differenza eretta a simbolo – talvolta a “segreto” – della propria identità. Ecco perché Artusi diffida dei libri: «Diffidate dei libri che trattano di quest’arte». Ecco perché preferisce affidarsi all’esperienza diretta: «Il miglior maestro è la pratica»<sup>7</sup>.

Pellegrino Artusi, come risulta dall’inventario dei beni lasciati, aveva pochi libri di cucina nella sua biblioteca<sup>8</sup>. Lavorava soprattutto con le persone, “sul campo”. I suoi strumenti non erano i libri, ma il treno<sup>9</sup>, che gli consentiva di viaggiare e conoscere, e la posta, che gli consentiva di dialogare con i suoi lettori. Le poche citazioni storico-letterarie che inserisce nella *Scienza* sono suggerite dall’amico Olindo Guerrini, il quale – al contrario di Artusi – può ben definirsi un bibliofilo<sup>10</sup>: il suo manuale su *L’arte di utilizzare gli avanzi della mensa* è in buona parte un’antologia di citazioni da ricettari antichi o recenti<sup>11</sup>.

Da questo punto di vista, il metodo di lavoro di Artusi fu assolutamente innovativo, direi rivoluzionario, se l’aggettivo non suonasse inappropriato a un vecchio signore benestante della borghesia fiorentina. Eppure è proprio così: l’Artusi (inteso come libro) è un’opera rivoluzionaria. Un libro modernissimo, scritto dall’autore – un autore, peraltro, di enorme personalità e dallo stile inconfondibile – non *per* i suoi lettori, ma *con* i suoi lettori. Fin dall’inizio, Artusi trasforma *La scienza in cucina* in una sorta di grande *blog* a cui molti partecipano, con richieste, consigli, suggerimenti.

Tra le righe stesse del testo, questo emerge con chiarezza. Ricetta n. 88, *Maccheroni con le sarde alla siciliana*: «Di questa minestra vo debitore a una vedova e spiritosa signora il cui marito, siciliano, si divertiva a manipolare alcuni piatti del suo paese». La ricetta (come desumo dalle note di Alberto Capatti) mancava nella prima edizione del manuale ed è invece

<sup>7</sup> Sempre nel *Prefazio*: P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., pp. 13-15, a p. 14.

<sup>8</sup> Si veda l’*Introduzione* di Alberto Capatti al manuale artusiano, ed. cit., p. VIII.

<sup>9</sup> Alberto Capatti, *Ricette e ferrovie nell’itinerario gastronomico di Artusi*, in *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, Atti del convegno di studi, Forlimpopoli, Amministrazione comunale, 1997, pp. 69-78.

<sup>10</sup> Su Guerrini e il suo rapporto con Artusi vedi Piero Meldini, *Tra cucina e Università. Olindo Guerrini bibliotecario e gastronomo*, in *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, a cura di Massimo Montanari, Bologna, Clueb, 2004, pp. 85-93.

<sup>11</sup> Il libro (che Guerrini aveva ripetutamente, e invano, proposto a Artusi di scrivere, prima di decidersi a farlo lui stesso) fu pubblicato a Roma da Formiggini nel 1918.

inserita nella seconda, uscita nel 1895<sup>12</sup>. Ricetta n. 502, *Pasticcio di magro*: «Mancherei a un dovere di riconoscenza se non dichiarassi che parecchie ricette del presente volume le devo alla cortesia di alcune signore e specialmente della signora Rosita Mosquera che mi favorì anche questa». Ma è soprattutto la corrispondenza artusiana a rivelarci il meccanismo interattivo con cui il manuale crebbe, nel giro di vent'anni, dalle 475 ricette della prima edizione alle 790 dell'ultima. Pesco qualche esempio da un recente studio di Martina Fabretti, pubblicato nei «Quaderni di Casa Artusi»<sup>13</sup>.

Alcuni lettori chiedono precisazioni. Nelda Barbacini, da Bobbio, il 26 agosto 1910: «Ho fatto la conserva di susine regolandomi con la ricetta che lei dà nel suo libro [...]. Essendo però alle mie prime armi, non ho saputo regolare bene la cottura, e mi è riuscita troppo dura. Sembra quasi una gelatina soda. Come potrei rimediare?»<sup>14</sup>. Ada Mariani, da Napoli, il 30 aprile 1907: «un dolce però, che a me ed alla mia famiglia piace tanto, non riesco a prepararlo perfettamente. Il Croccante a bagno maria. Esso per quanto io abbia fatto diverse prove, non mi riesce mai intero e giustamente gelato della sua forma. A che debbo attribuire questa impressione? Quale rimedi? Volete essere tanto gentile da suggerirmelo?»<sup>15</sup>.

Altri lettori suggeriscono ricette da inserire nel manuale. Rosalia Giuglioli Busacca, da Siena, il 9 febbraio 1906: «Lei conosce [...] i deliziosi datteri ripieni [...]. A Siena non si sognano, e poi io non sto nemmeno a Siena, ma fissa in campagna, e un po' di chicco bono piace molto ai miei ragazzi e [...] confesso anche al babbo e alla mamma»<sup>16</sup>. Giulietta Cavina, da Bologna, l'11 febbraio 1906: «Mi permetto di inviarle due ricette [...] la minestra [...] la trovo gustosa e sostanziosa ad un tempo [...] mi sembra adatta per gli stomaci deboli, e convalescenti di malattia». Intanto informa Artusi che la sua ricetta della frittata «è piaciuta e la ripeterò»<sup>17</sup>. Virginia Mariani Campolieti, da Milano, il 13 febbraio 1907: «mi prendo la libertà [...] di inviarle due ricette pratiche e facili [...] se sono riuscite bene a me, che sono tutt'altro che buona cuciniera, vuol dire che sono facili e di sicura riuscita»<sup>18</sup>.

La corrispondenza (di cui conserviamo solo le lettere in arrivo a casa Artusi, conservate oggi nell'archivio di Forlimpopoli) ci consente talvolta

<sup>12</sup> P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., p. 144 (nota 141).

<sup>13</sup> Martina Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, Forlimpopoli, Casa Artusi, 2008.

<sup>14</sup> Ivi, p. 53 (Archivio di Forlimpopoli, C 203).

<sup>15</sup> Ivi, p. 58 (C 1202).

<sup>16</sup> Ivi, pp. 53-54 (C 920).

<sup>17</sup> Ivi, p. 54 (C 610).

<sup>18</sup> Ivi, p. 58 (C 1202).

di ricostruire i numerosi passaggi di queste piccole storie di cucina. Il 21 gennaio 1906 Leonardo Mordini scrive ad Artusi da Barga, in provincia di Lucca, spiegandogli dettagliatamente come eseguire lo «Sformato di farina dolce» e proponendogli di includerla nel suo manuale<sup>19</sup>. Il 7 marzo gli scrive di nuovo, con alcune precisazioni che Artusi gli aveva richiesto, con una «gentilissima lettera» alla quale Mordini allude, scusandosi del ritardo con cui risponde<sup>20</sup>. Evidentemente Artusi aveva provato a eseguire la ricetta e qualcosa non gli era apparso chiaro. Ricevuti i chiarimenti richiesti, include la ricetta nella decima edizione della *Scienza in cucina*, pubblicata nel 1906. La ricetta tiene conto di entrambe le comunicazioni di Mordini, che si ritrova citato nel libro: «Un signore di Barga [...] che non ho il piacere di conoscere personalmente, invaghito [com'egli dice], per bontà sua, di questo mio libro, ha voluto gratificarsi meco, mandandomi la presente ricetta che credo meritevole di essere pubblicata ed anche lodata»<sup>21</sup>.

In tutto ciò non manca mai l'appello alla discrezione, al rispetto dei gusti altrui, alla *variante* come carattere specifico dell'attività culinaria: se deve fornire la ricetta del risotto alla milanese, Artusi preferisce darne tre: *Risotto alla milanese I*, *Risotto alla milanese II*, *Risotto alla milanese III* (ricette nn. 78, 79, 80). La terza, introdotta da un meraviglioso «Potete scegliere!», col punto esclamativo. A questa dimensione liberale (mi è anche capitato di definirla «democratica») dell'attività di cucina, Artusi è particolarmente attento perché il suo ambito di riferimento privilegiato è quello della cucina di famiglia. Ma questo metodo, questa «filosofia» finisce per diventare un valore assoluto.

Ascoltiamone qualche esempio, pescato qua e là nel manuale. «Alla salsa di pomodoro potete sostituire il sugo di carne, oppure guarnire con le *quenelles* un intingolo di rigaglie e animelle. Si possono fare anche con la carne bianca dei polli o con la polpa del pesce [...]» (ricetta n. 317, *Quenelles*). «Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gli ingredienti non corrispondono sempre a un modo» (ricetta n. 7, *Cappelletti all'uso di Romagna*). «Dopo tre prove, perfezionandolo sempre, ecco come lo avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano» (ricetta n. 47, *Minestrone*). «Non mi rimproverate se in queste minestre v'indico spesso l'odore della noce moscata. A me pare che ci stia bene; se poi non vi

<sup>19</sup> Ivi, p. 76 (C 1361).

<sup>20</sup> Ivi, p. 77 (C 1362).

<sup>21</sup> Ricetta n. 633 nella decima edizione, n. 652 nell'ultima. Si veda la ricostruzione dell'intera vicenda in P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., *Appendice II*, pp. 836-39.

piace sapete quello che avete da fare» (ricetta n. 96, *Pappardelle colla lepre II*). «Eccovi le dosi di un pasticcio all'uso di Romagna, per dodici persone, che voi potrete modificare a piacere, poiché, in tutti i modi, un *pasticcio* vi riuscirà sempre» (ricetta n. 349, *Pasticcio di maccheroni*).

Questo continuo richiamo alla libertà del fare, i lettori di Artusi lo condividono e lo praticano. Il 22 dicembre 1908, da Bientina, scrive Teresina Guidi: «Fra tante cose ho anche modificata una zuppa, perché come me l'avevano insegnata mi pareva di poca sostanza [...]. È una zuppa di magro nutriente e delicata. Me l'avevano insegnata senza uovo, ma senza di questo mi pare una lava stomaco [...]. Se nei cibi non ci si sente un po' lo stomaco accostato ammodino, specialmente in quelli di magro, mi pare tempo perso il cucinare»<sup>22</sup>.

La sintonia fra Artusi e i suoi lettori (che a questo punto non esiteremo a chiamare co-autori) è assoluta, e non ci meravigliamo dei complimenti che gli arrivano: «il gran vantaggio del suo libro è la chiarezza, la semplicità, e la sicurezza delle ricette», scrive Isabella Paladuri dalla Spezia, il 9 gennaio 1904. «Con il suo libro», continua, «se si ha una persona precisa, pulita, e che sappia leggere si è sicuri di farne una brava donna di cucina, senza nessuna fatica»<sup>23</sup>. Il 10 marzo 1909 è la volta di Antonietta Lopez Mariani, che ha visto il libro in casa di un'amica e, conquistata della sua qualità, se lo è subito procurato: «il libro è utilissimo, chiaro e preciso, contrariamente a molti altri confusi e complicati»<sup>24</sup>.

Gli elogi arrivano da ogni parte: Ada Mariani scrive da Napoli il 3 aprile 1903: «di tanti libri del genere [...] esso è l'unico che a me sembra più pratico, economico ed intellegibile»<sup>25</sup>. Il libro dunque è *intellegibile* in ambito nazionale. «Ella è uno dei pochissimi in Italia che sappiano scrivere in italiano in modo da farci leggere con piacere!» scrive il già citato Mordini, quello dello *Sformato*<sup>26</sup>.

L'importanza e il significato del progetto artusiano, il suo contributo alla costruzione di una cultura e di un linguaggio nazionale non sono un'invenzione degli storici. I protagonisti stessi di quella vicenda – le donne e gli uomini che nelle case di mezza Italia mettevano in pratica le ricette di Artusi, dopo avere contribuito a raccoglierle – ne sono perfettamente consapevoli. Se Piero Camporesi avvicinò *La scienza in cucina* ai *Promessi*

<sup>22</sup> M. Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, cit., p. 54 (C 1054).

<sup>23</sup> Ivi, p. 57 (C 1393).

<sup>24</sup> Ivi (C 1154).

<sup>25</sup> Ivi (C 1201).

<sup>26</sup> Ivi, p. 58 (C 1362, 7 marzo 1906).

*sposi*, paragonando i «gustemi» artusiani ai «fonemi» manzoniani ma attribuendo sicuramente ai primi un peso maggiore nella costruzione della cultura nazionale<sup>27</sup>, non mancò chi, già nel 1909, elogiò *La Scienza in cucina* attribuendole un valore eguagliabile, addirittura, a quello della *Divina Commedia*. Così si sarebbe espresso un conte russo-tedesco a cui la signora Borgese aveva fatto dono di una copia del manuale<sup>28</sup>. Ma evitiamo i confronti e le classifiche. Atteniamoci all'insegnamento di Artusi e ribadiamo ancora una volta il carattere *testuale* ma al tempo stesso *extra-testuale* del suo lavoro. Un lavoro che riesce, con straordinaria abilità, a mantenersi in equilibrio fra la dimensione scritta e quella orale della cucina; fra l'esigenza di codificare (ma piuttosto raccontare) le ricette, e quella di suggerire la non-obbligatorietà delle scelte, la non-univocità delle pratiche.

«Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai». Con queste parole inizia la prima ricetta del manuale artusiano (*Brodo*) e immediatamente siamo proiettati *fuori* dal testo. Un testo appena iniziato, e già superato. Perché Artusi è per definizione il Libro, ma questo Libro vuol essere testimone di un sapere non scritto, di pratiche insegnate e tramandate oralmente nelle case in cui si fa cucina. Ecco perché Artusi – il *metodo* Artusi – non è solo il Libro, ma molto di più: è lo specchio di tutto ciò che gli sta attorno e che lo rende possibile; la sintesi di una cultura domestica del cibo che, pur filtrata da ogni sorta di interpretazioni e riscritture, nel Libro riesce a esprimere i suoi tratti distintivi, i suoi interessi, i suoi principi. La cucina di casa Artusi è il luogo d'incontro di tante altre cucine, di tante altre case.

Ero partito chiedendomi il perché dello strepitoso successo di Artusi. La risposta a questo punto è chiara.

Nessuno, prima di Pellegrino Artusi, aveva mai scritto un libro di cucina *con* i suoi lettori e le sue lettrici. I suoi lettori e le sue lettrici lo hanno ripagato, decretandogli un successo che a distanza di oltre un secolo non pare destinato a finire. Successo impreveduto ma, a ben guardare, non imprevedibile, per il semplice motivo che il manuale firmato da Pellegrino Artusi nacque dal progetto di una persona, ma prese forma come libro collettivo, che esprimeva *direttamente* la cultura gastronomica degli italiani. Non solo quella dei borghesi – tutto sommato pochi, all'inizio – che condivisero l'avventura artusiana nelle loro case e nelle loro cucine. Dietro ciascuno di loro c'erano altre case, altre cucine, altre classi sociali: la cuci-

<sup>27</sup> P. Camporesi, *Introduzione*, cit., p. xvi.

<sup>28</sup> M. Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, cit., p. 58 (C 512, 9 agosto 1909).



na borghese dell'Ottocento da un lato era il punto d'approdo di antiche tradizioni aristocratiche, dall'altro sapeva restituire la cultura contadina di un territorio che dal Medioevo in poi – secondo un modello tipicamente italiano, costruito attorno al binomio città/campagna<sup>29</sup> – costituiva parte essenziale della cultura cittadina. Per esserne dominata, magari; ma al tempo stesso rappresentata, con i dovuti adattamenti. Fu per questo motivo che il ricettario di Pellegrino Artusi incontrò, nei decenni successivi, larga fortuna anche fra i ceti rurali, quelli che sul finire dell'Ottocento non potevano tecnicamente accedere alla *Scienza in cucina*, perché in grande maggioranza non sapevano leggere né scrivere, ma che nel corso del Novecento, finalmente alfabetizzati, cominciarono a introdurre qualche libro nelle loro case, cominciando dagli abbecedari dei ragazzi e da qualche libro di lettura o di pratica utilità: il ricettario artusiano aveva tutte le carte in regola per sfondare anche presso questo nuovo, potenzialmente vastissimo pubblico, appunto perché i contadini e le contadine vi riconoscevano frammenti importanti della propria cultura, delle proprie tradizioni, del proprio modo di fare cucina. L'incredibile successo di vendita della *Scienza in cucina* non si spiegherebbe senza questo progressivo allargamento sociale del pubblico di lettori. E a determinarlo fu la sua natura intrinsecamente *popolare*, pur se rivisitata e filtrata dai saperi e dalle pratiche di cucina delle case borghesi dell'Ottocento. In tutte quelle case prestavano servizio e cucinavano uomini e donne del popolo, spesso gente di campagna, persone come Marietta Sabatini, la contadina di Massa e Cozzile che collaborò assiduamente alla realizzazione dei piatti di Pellegrino Artusi nella cucina di piazza d'Azeglio a Firenze.

Vicino a ogni Artusi c'è sempre una Marietta.

MASSIMO MONTANARI

<sup>29</sup> Alberto Capatti - Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, pp. X-XI; M. Montanari, *L'identità italiana in cucina*, cit., pp. 7-12.