

# L'UOMO CHE TRASFORMÒ LA CUCINA IN ARTE

di Roberto Copello



«**C**onserva dolce di pomodoro. Sembra dal titolo una conserva delle più strane, ma alla prova non riesce men degna di molte altre. Ch'ogni erba si conosca per lo seme, dice Dante, e però se in questa conserva non rimane qualche semino, che ne faccia la spia, nessuno indovinerà di che sia composta». Occorreva l'ardire di un colto buongustaio romagnolo per spiegare la ricetta della conserva di pomodoro tirando in

ballo Dante e il canto XVI del *Purgatorio*. Cose impensabili ai tempi di *MasterChef* e dei *Menù di Benedetta Parodi*. E chissà cosa ne direbbe oggi lui, Pellegrino Artusi (1820-1911), del boom delle trasmissioni culinarie in tv e degli chef diventati star. Forse arricchierebbe il baffo. O ne sarebbe lieto, vedendovi un'evoluzione moderna di ciò per cui si batté fra il XIX e il XX secolo: allargare la consapevolezza gastronomica e la cultura del cibo lungo lo Stivale. Perché se Dante è stato il padre dell'italiano letterario,

**IL ROMAGNOLO ARTUSI È STATO IL PAPÀ DELLA CUCINA NAZIONALE**



Artusi è stato il papà della cucina nazionale italiana. Tanto che il suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* è passato alla storia semplicemente come *L'Artusi*.

Non un semplice libro di ricette, dunque. Curando per Einaudi l'edizione critica dell'*Artusi*, quel genio multidisciplinare (romagnolo lui pure) che era il forlivese Piero Camporesi – filologo, critico letterario, gastronomo, antropologo e «buongustaio di parole», come lo definì Umberto Eco – dimostrò che quel manuale contribuì a unificare l'Italia. Da un lato, partendo dalle ricette regionali aiutava gli italiani a prendere coscienza della loro tradizione gastronomica, ponendo le basi di una cucina nazionale ma anche di una identità collettiva. Dall'altro promuoveva la diffusione della lingua italiana: «*La scienza in cucina*», scriveva Camporesi, «ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi sposi*». E i gustami artusiani «sono riusciti a

creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani».

Che esagerazione, obietterà qualcuno. Per ricredersi, basterà immergersi in quella prosa arguta, divertente, letteraria e popolare al tempo stesso, da collocare su un asse che colleghi De Amicis e Collodi con Montanelli e Veronelli. Precisione linguistica, gusto dell'aneddoto, osservazione di usi e costumi alleggeriscono l'intento educativo con cui Pellegrino Artusi spazia dall'igiene alla medicina, insegnando che il viver sano è compagno del godersi la vita, con le sue cose belle e le sue cose buone. Ben altro e ben più che un libro di ricette, insomma...

E tuttavia le ricette ci sono, eccome: dalle 475 della prima edizione alle 790 dell'ultima curata in vita dall'autore, quando le copie avevano toccato quota 300mila (a oggi le edizioni sono oltre 100 e le copie oltre il milione). Ricette che Artusi attingeva alla memoria familiare romagnola ma anche raccoglieva nei suoi

viaggi attraverso l'Italia, percorsa in treno e in diligenza. Viaggiatore-gastronomo, s'intrufolava nelle cucine delle locande e delle case private, interrogava osti e massaie, annotava dosi e ingredienti, portando le ricette nella sua bella casa fiorentina di piazza D'Azeglio, dove ai suoi due fidatissimi cuochi, Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli, toccava di provarle e riprovarle. Una passione tutta personale, che solo passati i 70 anni aveva travasata in un libro pubblicato a sue spese come una sorta di autobiografia del gusto e impostosi in pochi anni come biografia di una nazione. Un occhio di riguardo però Artusi lo riservava alle sue due terre d'elezione, la Romagna natia e la Toscana adottiva. Infinite volte aveva fatto la spola tra Firenze, dove era diventato un ricco commerciante, e Forlìmpopoli, dove era nato nel 1820 e da cui era fuggito dopo che i briganti della banda del Passatore avevano fatto irruzione in casa sua, malmenando lui e violentando una

sorella. In Romagna però Artusi aveva ancora le tre sorelle, oltre che poderi e frutteti. Perciò vi tornava spesso. E quando attraversava l'Appennino tosco-romagnolo lungo quella che oggi è stata chiamata "Via Artusiana", si fermava in ogni trattoria, in ogni cucina, dovunque ci fosse un fornello o un camino acceso sui due versanti del Muraglione, il valico lungo la strada con cui il granduca di Toscana Leopoldo II aveva collegato Firenze alla Romagna toscana, dalle colline della Val di Sieve alla trecentesca Rocca di Forlìmpopoli (solo dal 1893 la ferrovia Firenze-Faenza avrebbe reso più rapido lo spostamento). Qui batteva davvero il suo cuore, diviso in un confronto continuo fra la cucina d'origine e quella di adozione, fra le tagliatelle romagnole e le pappardelle toscane. Campanilismi che solo la memoria dell'Alighieri poteva mettere in discussione, fosse solo per parlare di anguille, cui l'Artusi dedica sei ricette: «Preferite sempre le anguil-



le di Comacchio che sono le migliori d'Italia se non le superano quelle del lago di Bolsena rammentate da Dante» (il riferimento è al XXIV canto del *Purgatorio*, popolato da golosi fra cui il papa francese Martino IV, che sconta con il digiuno la predilezione per «l'anguille di Bolsena e la vernaccia»).

E la memoria di Pellegrino Artusi? Oggi è tramandata a Forlimpopoli dalle giornate della Festa Artusiana, a fine giugno, e da Casa Artusi (casartusi.it), il centro di cultura gastronomica inaugurato nel 2007 nel complesso della chiesa dei Servi, con biblioteca, scuola di cucina e il Ristorante Casa Artusi. Ma lo è soprattutto dalle mai interrotte ristampe della *Scienza in cucina*. Irresistibili le divagazioni, gli aneddoti, le battute ironiche, le considerazioni sulle differenze tra fiorentini e romagnoli. Con episodi esilaranti come quello del mangione romagnolo che, per una scommessa, inghiotte 12 razioni di pasticcio di maccheroni causandosi un blocco intestinale: a salvarlo provvede un tizio che «armato di un matterello, e manovrandolo sul paziente a guisa di chi lavora la cioccolata, gli sgonfiò il ventre, nel quale chi sa poi quanti altri pasticci saranno entrati». Per non dire di come viene definito il cappono, «quel rimminchionito animale che per le solennità del Natale si offre in olocausto agli uomini».

Le pagine dell'Artusi hanno poi valore etnografico, nel narrare un'Italia ormai scomparsa. Come quando esalta la torta di ricotta, «il dolce che si imbandisce di preferenza alle nozze dei

contadini in Romagna e che, per merito, può dar molti punti a tanti dolci raffazzonati dai pasticcier». O il latteruolo, «un dolce molto delicato che in qualche luogo di Romagna, e forse anche altrove in Italia, i contadini portano in regalo al padrone per la festa del Corpus Domini».

Notevole poi lo sdegno per le contraffazioni alimentari, come quelle di chi aumentava il peso dei semi di anice mescolandoli a terra dello stesso colore: «Qui verrebbe opportuna una tiratina di orecchi a coloro che adulterano per un vile e malinteso guadagno i prodotti del proprio paese, senza riflettere al male che fanno, il quale ridonda il più delle volte a danno di loro stessi. Non pensano allo scredito che recano alla merce, alla diffidenza che nasce e al pericolo di alienarsi i committenti. Ho sempre inteso dire che l'onestà è l'anima del commercio, e Beniamino Franklin diceva che se i bricconi conoscessero tutti i vantaggi derivanti dall'esser onesti sarebbero galantuomini per speculazione». Parole valide ancora oggi. Ma non è raro trovare nell'Artusi accenti profetici. «Lo dico a malincuore», scriveva nell'introduzione, «con le tendenze del secolo al materialismo e ai godimenti della vita, verrà giorno, e non è lontano, che saranno maggiormente ricercati e letti gli scritti di questa specie; cioè di quelli che recano diletto alla mente e danno pascolo al corpo, a preferenza delle opere, molto più utili all'umanità, dei grandi scienziati». Meditate, spettatori di *Hell's Kitchen* e della *Prova del cuoco*, meditate...

