



È ora di fare i conti con Artusi

Nel suo ultracentenario libro di ricette l'Italia si può dire che finisce a Roma

di OTTAVIO CAVALCANTI

Viene, prima o poi il momento di fare i conti con qualcuno, non per minacciare, come di solito accade, ma per amore di verità, atteggiamento tenuto nella massima considerazione dall'antica sentenza: "Amicus Plato, sed magis amica veritas".

In libreria un tondo dorato, apposto sulla copertina a fini pubblicitari, informa che il volume, di cui vogliamo occuparci, ha venduto più di tre milioni di copie. Si tratta della ristampa dell'edizione originale de: "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie" compilato da Pellegrino Artusi. Sempre in copertina si legge: "790 ricette e in appendice La cucina per gli stomaci deboli con ritratto dell'autore".

Propone il tutto Giunti, editore in Firenze, nel 2020, bicentenario della nascita dell'autore, data variamente celebrata un po' dappertutto, a partire da Forlimpopoli, sua città natale; così come non casuale è il luogo della ennesima edizione del testo, dal momento che nella città del giglio a lungo visse e si spense nel 1911.

Lo ricorda una lapide apposta, nel 1994, a cura dei cittadini di entrambi i luoghi citati, sulla destra del portone di piazza D'Azeglio 35 a Firenze.

Nel testo Artusi viene definito "letterato gastronomo benefattore" con attribuzione, nel contempo, del merito di aver dato "unità italiana alla varietà linguistica regionale" nel celebre libro in questione.

Firenze città di adozione era diventata dopo una notte di violenze, in quella natale, nel gennaio del 1851, di cui fu vittima la sua famiglia ad opera del noto bandito Stefano Pelloni, meglio noto come il Passatore.

Nel coro, generalmente ed esclusivamente laudativo dell'opera, non sarà male, differenziandose-



Pellegrino Artusi in una stampa d'epoca

ne, esercitare un opportuno esame critico, non temendo l'accusa di lesa maestà da parte degli indefessi estimatori.

Il punto di partenza è costituito, nel testo lapideo citato, dell'attribuzione a lui della qualifica di unificatore, in ottica nazionalistica, della "varietà linguistica regionale". Artusi non era, però, studioso di linguistica e la celebrazione - lo si dichiara di seguito - gli derivava dall'essere autore di un libro di cucina. E', allora da ritenere, come in realtà è accaduto, che il riconoscimento, in spirito quasi risorgimentale, si debba ad un'altra unificazione, quella gastronomica del Paese.

Così vuole la Vulgata e qui casca l'asino, perché i libri di cucina abitualmente non si leggono, si consultano, consentendo a chiunque di dire quel che si vuole senza tema di smentite. Il fatto è che il testo artusiano è un ricettario prevalentemente toscano-romagnolo, dal momento che la stragrande quantità di ricette proposte è relativa all'ambito regionale in questione, meticolosamente conosciuto dall'autore per esperienza diretta di vita. Lo dimostra, quanto al primo, non solo l'indicazione generica, regionale, ma la specificazione localistica: Firenze, il più delle volte, Cafaggiolo, Arezzo, Livorno, Maremma, Viareggio, ecc. Quanto al secondo,

del tutto dominante è, invece, la citazione di Bologna. Nel testo modestissimi riferimenti figurano al Piemonte e al Veneto; modesti alla Liguria; più consistenti alla Lombardia: 10 ricette.

L'Italia, malgrado la generica citazione dei "Tortellini all'italiana", "Lesso rifatto all'italiana"; del "Latteruolo", dolce tradizionale di Romagna, presente "forse anche altrove in Italia"; dei "Quattro quarti all'italiana", si può dire finisca a Roma, di cui si propongono 9 ricette, con una citazione regionale delle anguille del lago di Bolsena.

Quanto al resto del Paese, un generico riferimento, per altro infondato, alle "città meridionali", dove i carciofi si trovano quasi in tutti i mesi dell'anno, per cui "è inutile prendersi il disturbo di seccarli" per l'inverno, oltre i buchi neri del Molise, della Puglia, della Basilicata, della Calabria, totalmente assenti. La Campania è identificata con Napoli, alla quale si attribuiscono 5 ricette, di cui una relativa alla pizza (la n.609), non salata ma incredibilmente dolce.

La Sicilia è presente con due pietanze: maccheroni con le sarde; nassello alla palermitana, oltre che con la citazione del siciliano che nel 1660 aprì a Parigi lo storico caffè Procope.

Tutto ciò mentre, con plateale dilatazione dello sguardo, si mappano geograficamente la Francia (17 ricette), incredibilmente Germania e Inghilterra, rispettivamente con 14 e 11, Spagna, Olanda, Ungheria, Svizzera e Portogallo. Non mancano, ad abundantiam, le ricette del "Bue alla California", della "Zuppa tartara", del "Cuscussù" (sic) dei Paesi arabi.

Eppure a Napoli, la città più popolosa d'Italia, l'unica ad avere l'aspetto di capitale europea in gara con Parigi e Vienna, vantava una tradizione culinaria di tutto rispetto, la cui ricostruzione storica può sgomberare il campo da ogni

possibile concorrente.

Basti citare due casi cronologicamente prossimi al tempo dell'Artusi.

Il primo, di Vincenzo Corrado, per lo strepitoso successo del suo: "Il cuoco galante", di fine '700, seguito da: "I pranzi giornalieri variati, ed imbanditi in 672 vivande secondo i prodotti delle stagioni", edito a Napoli nella Stamperia di Michele Migliaccio nel 1809, che reca sul frontespizio la dizione: "Lavoro dell'autore del Cuoco galante". Corrado poteva, infatti, fare a meno di usare il suo nome, dal momento che la garanzia della validità del testo era data dalla notorietà del precedente.

Il secondo caso, quello di Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, gentiluomo di origini calabresi, autore de: "La cucina teorico pratica col corrispondente riposto ed apparecchio di pranzi e cene", che, edito inizialmente nel 1837, ebbe ben 9 edizioni nel sec. XIX ed è stato ripubblicato a ripetizione, di seguito fino al 2018, anno al quale risale l'ultima uscita per i tipi dell'editore Grimaldi di Napoli. Si tratta, senza dubbio alcuno, ancora oggi, del più autorevole trattato di gastronomia napoletana anche per l'innovativa, straordinaria appendice in dialetto, sua caratteristica peculiare.

Così di lui scrisse Pietro Martorana nelle sue: "Notizie biografiche": «Siccome tutti gli uomini devono avere una passione, così il nostro duca, non trascurando i doveri della nobiltà, le sue ore di ozio invece di dissipare in giuochi, in feste e in balli, le occupava nell'arte culinaria, e tanta fu la maestria che in essa acquistò, che ne distese un voluminoso trattato...».

Riferisce Salvatore Caetani in: "Apud Neapolim", che il duca di Maddaloni usava dire: «Tre sono i libri da salvare: la Bibbia, Dante e il trattato di cucina del mio amico Cavalcanti».

LA RECENSIONE

L'etica dei diritti e il rispetto della persona

Una riflessione partendo dal libro di Tilde Trombino (edito da Rubbettino)

di GREGORIO CORIGLIANO

È da tempo immemore che diciamo, quasi in coro, bisogna muoversi alla ricerca della solidarietà. Dato per scontato che tutti noi si sappia a menadito cosa significhi muoversi per ricercare verso una sostanziale convergenza o identità di interessi, idee o sentimenti. Lo diciamo, quasi coralmemente, a parole; quanto poi al muoversi per raggiungere l'obiettivo, le scale si moltiplicano, tutto diventa più difficile, tutto diventa irraggiungibile. Lo ricorda con intelligenza ed acume Tilde Trombino (nel suo libro, edito da Rubbettino, "L'etica dei diritti e il rispetto della persona come fine morale"), che è legata mani e piedi verso l'obiettivo di vivere impastata di leggi, regolamenti, pandette. Tanto da lasciare la libera professione pur di raggiungere quel mondo che la affascina da sempre, al costo di vere e proprie rinunce anche personali. Arriva, la Trombino, a considerare un in-

sieme di doveri con riferimento alla politica, all'economia, alla socialità.

E ti imbatti nella nostra Magna Charta quando parla di garantire le cure agli indigenti, di assicurare ai capaci ed ai meritevoli, anche se privi di mezzi, il diritto di raggiungere il più alto grado negli studi e, più in generale, i doveri della Repubblica di rimuovere gli ostacoli di ordine economico, messi in evidenza nello stesso art.3. E pensare che Norberto Bobbio, avrebbe voluto scrivere, a seguito dell'Età dei diritti, l'Età dei doveri. E perché Aldo Moro che aveva sottolineato in una delle sue infinite riflessioni, non aveva affermato a chiare lettere come "se non riscopriamo la stagione dei doveri questo Paese non si salverà!". Ad ogni piè sospinto, non solo ai corsi che aveva alle Università di Bari e di Roma. E da allora il principio della solidarietà finì in molte Costituzioni e documenti internazionali, come il Trattato di Lisbona e la Carta dei

diritti fondamentali dell'unione Europea. E Tilde Trombino, con una riflessione degna di lode, si è giustamente spinta ad affermare come sia indiscutibile che il mondo in cui viviamo stia attraversando un momento di crisi profonda dei valori etici e morali.

Non è vero, forse? E' stata la pandemia che ormai ha superato l'anno di invasione del pianeta che, di converso, ha svegliato nobilissimi sentimenti come l'amore e l'unità. Si può non tener conto di questi sentimenti? Certo che no, come la questione della democrazia si intreccia continuamente con quella dei diritti, dappoi che le libertà democratiche rappresentano un nucleo indissolubile dei diritti della persona. Un esempio d'impatto è lo ius soli o lo ius culturae che ha diritto di asilo nel territorio della Repubblica secondo le condizioni stabilite dalla legge. Perché i diritti dei migranti? L'ordinamento democratico può avere bisogno del diritto di polizia ma non puoi degenerare

in regime poliziesco. Va detto a quanti "giocano" col dramma dei migranti, senza riflettere sulle difficilissime condizioni di vita a cui spesso li sottoponiamo. Ecco perché è necessaria una politica inclusiva che realizzi concretamente il diritto all'istruzione, al lavoro, allo sviluppo pieno, nella famiglia e nella società, della persona dell'uomo. Di grande coinvolgimento quanto diceva il professor Giorgio La Pira: parlare ai giovani raffigurandoli come rondini in volo verso la primavera. E Michele Ainis, da par suo: lo stato di diritto è una fortezza che protegge l'umanità dalla paura: la pietra fondante di questa fortezza è che i diritti spettano a tutti, altrimenti non sono di nessuno. L'approvazione sulle dichiarazioni anticipate di trattamento - ah quanto non se ne è discusso tradisce il rispetto nei confronti della vita nei suoi fondamenti e con essa la dignità della persona umana. E fa benissimo la Trombino a dire che nel momento in cui una



La copertina del libro

persona è vivente, qualunque sia la condizione clinica è vivente è vivente, qualunque sia la condizione clinica, va rispettata. E qui mi piace, che la Trombino abbia ricordato Eluana Englaro, che a seguito di un gravissimo incidente stradale, rimase per ben diciassette anni in uno stato vegetativo permanente. A fronte di quanti si erano dichiarati finanche disponibili a provare a metterla incinta per confutare la tesi della malattia senza speranza.