



# Jubiläum



von Astrid Diepes

Zum **200. Geburtstag** des Begründers der italienischen Nationalküche

# MACCHERONI HATTEN ES IHM ANGETAN

**Pellegrino Artusi lebte seinen Traum. Nicht mal 50 Jahre alt, zog sich er ins Privatleben zurück und genoss den erarbeiteten Wohlstand. Er widmete sich seinen wahren Leidenschaften und schrieb Bücher. 1891 veröffentlichte er – auf eigene Kosten und ohne Verleger – das Werk, das ihn unvergessen machte: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Geniessens).**

Auch der Lago Maggiore und der Luganer See waren mit vier verschiedenen Fischrezepten in Artusis Kochbuch vertreten, unter anderem mit Flussbarsch und mit Forelle. 1908 verkaufte Artusi persönlich 20 Exemplare seines Buchs ins Tessin an den Buchhändler und Herausgeber Arnold in Lugano. Er schickte die Buchsendung nach Campione d'Italia (damals Campione d'Intelvi).

Alberto Capetti schreibt in seiner Biografie *Pellegrino Artusi: Il Fantasma della Cucina Italiana*: "Seine ganze italienische Küche beginnt am 4. oder am 20. August 1820, seinem eigenen Geburtstag." Offiziell gilt der 4. August als Geburtstag des berühmten Gastronomen. Selbst gab Artusi in seiner Autobiografie den 20. August an. Er erblickte in Forlimpopoli, einer Kleinstadt in der Emilia-Romagna, das Licht der Welt. Heute ist Artusis Geburtsort ein Anziehungspunkt für (Hobby-)Köche aus aller Welt. 2007 wurde die "Casa Artusi" eingeweiht: Neben der Bibliothek mit seinen Werken und seinen privaten Büchern aus seiner Wohnung in Florenz befindet sich hier ein Restaurant und ein Museum. Sogar Kochkurse werden angeboten. Seit 1997 findet jährlich das Kochfestival *La Festa Artusiana* statt.

Der Wendepunkt in Artusis Leben war der 25. Januar 1851: Die Gaunerbande des berühmten Briganten Stefano Pelloni kam in das ruhige Städtchen, um die reichsten Bewohner zu überfallen. Auch die Artusis standen auf der Opferliste. Im



In der "Casa Artusi" in Forlimpopoli in der Emilia-Romagna lebt Pellegrino Artusi weiter, oben links die Bibliothek mit alten Schriften

Anschluss vergewaltigten die Banditen Pellegrinos Schwester Gertrude, die den Schock nicht überwand. Nur zwei Monate später starb der Bandit Pelloni bei einem Schusswechsel mit der Gendarmerie. Im Mai zog Familie Artusi nach Florenz. In der damaligen Hauptstadt des Grossherzogtums Toskana wollten sie ihr Glück versuchen. Der Plan ging auf: Mit Seidenhandel kam die Familie zu Reichtum.



*Pellegrino Artusi*

Artusi kleidete sich stets elegant. Seine Markenzeichen waren sein Schnauzbart und der Zylinder.

Ab 1865 ist Florenz die Hauptstadt des Königreichs Italien. Artusi entschliesst sich, das ungeliebte Händlerdasein aufzugeben und das zu tun, was er liebt. Seine ersten beiden Werke beschäftigen sich mit den Dichtern Ugo Foscolo und Giuseppe Giusti. Um 1870 findet er eine Wohnung an der neuen Piazza d'Azeglio, zehn Minuten Fussweg zum Mercato di Sant' Ambrogio. Dort kann er all die frischen Produkte kaufen, die er zum Kochen braucht. Seine letzten beiden Lebensjahrzehnte verbringt er damit, 15 Auflagen immer wieder neu zu überarbeiten und zu veröffentlichen und mit seinen Lesern zu korrespondieren. Stets an seiner Seite sind seine beiden treuen Diener, der Koch Francesco Ruffilli und die Haushälterin Marietta Sabatini, sowie seine beiden Katzen Biancani und Sibillone. Allen vieren widmet er die erste Ausgabe des Kochbuchs. Auch den Katzen, denn sie haben assistiert und bisweilen seine kulinarische Tätigkeit genossen.

Seit jeher liebte Artusi die gute Küche. Als Neunzehnjähriger erhielt er in Bologna unfreiwillig den Spitznamen *Mangia maccheroni*, Maccheroni-Esser. Im angesehenen Wirtshaus "Tre Re" sass er mit anderen jungen Leuten zusammen, während sich eine lebhaft Diskussion über Politik entfachte. Der schüchterne junge Mann ass still seine Maccheroni, den Blick fest auf den Teller gerichtet. Diese Anekdote beschreibt er scherzhaft im Vorspann zu seinem Rezept *Maccheroni col pangrattato*, Maccheroni mit Béchamelsauce, Parmesan und Paniermehl. Maccheroni hatten es ihm angetan. In seiner Autobiografie erinnerte sich Artusi an eine Reise nach Neapel und die typischerweise auf den Strassen angebotenen kochenden Maccheroni aus einem grossen Kessel: "Geschmeichelt vom Ruf dieser von den Neapolitanern bevorzugten Speise konnte ich es nicht erwarten, nach Neapel zu kommen, damit auch ich mich daran pappst essen könne, doch ich wurde enttäuscht von ihrer Art, (die Maccheroni) mit viel Pfeffer und würzigem Käse zu verfeinern. Auf der Suche nach einer

schmackhafteren Version wurde ich in einem noblen Restaurant fündig, gewürzt mit viel köstlicher Béchamelsauce."

Artusi schuf ein Mosaik aus der Vielfalt der lokalen Produkte und Speisen, um so die italienische Nationalküche zu begründen. Mit der Einheit Italiens seit der Gründung des Italienischen Königreichs am 17. März 1861 gelang es ihm, eine Sammlung unterschiedlichster Küchentraktionen zu vereinen. Er nutzte seine kulinarischen Erfahrungen von seinen vielen Reisen, um die Illusion einer einzigen, grossen, italienischen Küche zu schaffen. Dabei wird ihm auch eine wichtige Rolle für die Verbreitung des Standarditalienischen zugeschrieben. Sein Buch ist für Generationen von Italienerinnen und Italiener nicht aus der Küche wegzudenken.

Artusi wurde 90 Jahre alt. Er hat auf dem Cimitero delle Porte Sante in Florenz seine ewige Ruhe gefunden. Sein berühmtes Kochbuch ist in zahlreichen Übersetzungen erschienen, unter anderem auf Deutsch, Englisch, Portugiesisch, Spanisch, Polnisch, Russisch und Japanisch.

## TZ Impressum

Einzig deutschsprachige  
Tessiner Zeitung: Wöchentliche Ausgabe

**REDAKTION**  
Chefredaktion:  
Marianne Baltisberger (mb)

Rolf Amgarten (ra)  
Martina Kobiela (mk)

**TZ/Magazin**  
Ute Joest (uj), Leitung  
Bettina Secchi (bs)  
Claudia Magerl (cm)

Die TZ-Redaktion betreut auch:  
www.ticinoweekend.ch

**Ständige Mitarbeit**  
Gerhard Lob (gl)  
Stef Stauffer (st)  
Sarah Coppola-Weber (Italien)  
Ruedi Weiss (Tiere)

**Agenturen**  
Dienste: Schweizerische  
Depeschagentur (sda)  
Fotoagentur Ti-Press

**Ticino-Agenda**  
Andrea Segler

**VERLAG**  
Herausgeber: **Giò Rezzonico**  
Verkaufte Auflage: **6'289**  
(WEMF-beglaubigt, Basis 2018/19)

**KONTAKTE**  
Verlag und Redaktion:  
**Rezzonico Editore SA**  
Via Luini 19, 6601 Locarno  
Tel. 091 756 24 60  
Fax 091 756 24 79  
tz@tessinerzeitung.ch (Redaktion);  
agenda@tessinerzeitung.ch (Magazin);  
info@rezzonico.ch (Verlag)

**Abonnements**  
Email: aboservice@tessinerzeitung.ch  
Schweiz: 1 Jahr Fr. 159.- (print und digital)  
(inkl. die Zeitschrift TicinoVino Wein Fr. 33.50)

**Administration**  
Postcheck 65-200-3  
Tel. 091 756 24 00  
Fax 091 756 24 09

**Werbung**  
Tessiner Zeitung  
Via Luini 19 – 6600 Locarno  
Tel. 091 756 24 12 - Fax 091 756 24 35  
publitz@mediatimarketing.ch

**Werbeberater**  
Maurizio Jolli, Leitung 091 756 24 92  
Für kleine Inserate:  
mediaTI marketing  
Tel. 091 756 24 12  
Fax 091 756 24 35

INSERTIONSPREISE  
www.mediatiemarketing.ch

**Druck**  
Centro Stampa Ticino SA  
6933 Muzzano