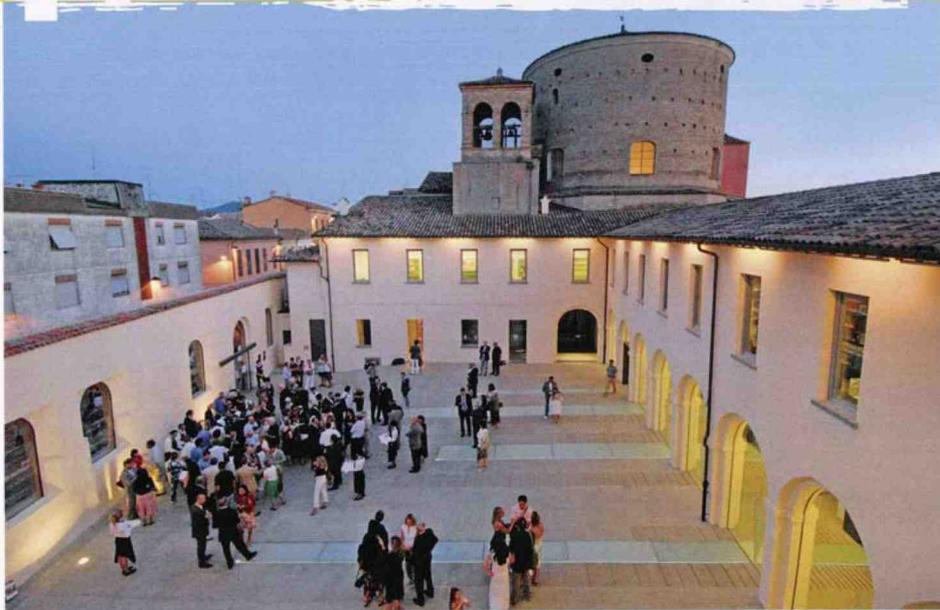


Almanacco → Mostre ed eventi sul web e all'aria aperta

primo Piano



L'UNITÀ È IN TAVOLA

IL BICENTENARIO DELLA NASCITA DI PELLEGRINO ARTUSI, PADRE DELLA CUCINA ITALIANA

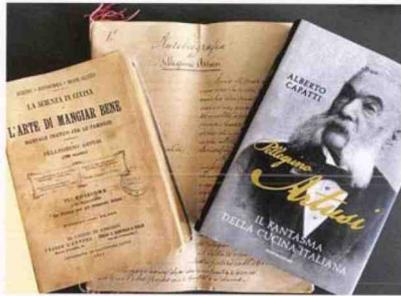
1861. Fatta l'Italia, bisogna fare gli italiani. Anche a tavola. Ci pensa Pellegrino Artusi, che firma la prima raccolta organica di ricette italiane, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Fra i padri dell'unità politica, letteraria, musicale del Bel Paese, oltre a Garibaldi, Manzoni e Verdi si aggiunge così l'autore di uno fra i libri più letti d'Italia insieme a *Pinocchio*, *Cuore* e *I promessi sposi*. Pubblicato dall'editore Landi nel 1891 a spese dello scrittore, "L'Artusi", come comunemente è chiamato il celebre ricettario, rifiuta la dittatura dell'allora imperante arte culinaria francese, legata

alle storiche tradizioni delle grandi famiglie aristocratiche e ai loro celebri cuochi, e apre la strada a una cucina borghese e moderna. Al tempo stesso recupera e dà dignità alle ricette regionali, segnando l'inizio della cucina nazionale. È un fatto criminale a cambiare il corso della storia personale di Pellegrino, e di conseguenza anche quello della cultura culinaria italiana, proiettando un giovane poco più che trentenne, nato nel 1820 a Forlimpopoli, all'epoca piccolo centro della Romagna pontificia, nella colta capitale del Granducato di Toscana, Firenze. La sera del 25 gennaio 1851, Stefano Pelloni, il

bandito noto come *e' Pasador*, irrompe con 15 uomini nel teatro Verdi durante una rappresentazione, rapinando 40mila scudi ai notabili locali. Non contento, con uno stratagemma riesce a entrare con i suoi uomini nel vicino palazzo affacciato sulla rocca degli Ordelaffi (poi demolito nel 1961), abitato dagli Artusi, agiati commercianti. Pellegrino, che oltre al seminario di Bertinoro ha frequentato con poco profitto l'università di Bologna, è l'unico maschio di 13 figli. Alcune sorelle riescono a nascondersi, due addirittura dentro a un camino, ma la ventiquatrenne Geltrude, pur scappando sui tetti grazie a

un abbaino, non riesce a sottrarsi alle violenze dei malviventi. Ne riporterà uno shock tale da doverla fare interdire in manicomio. Al di là del danno economico, l'offesa e il terrore subiti spingono la famiglia a trasferirsi a Firenze, dove il giovane si dedica al commercio dei tessuti. Ma Pellegrino ama i piaceri della vita e il lavoro non lo attrae più di tanto. Nel 1870 si ritira così a vita privata, dedicandosi alle proprie passioni. Nel 1878 pubblica a proprie spese *Una vita di U. Foscolo* e due anni dopo le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di G. Giusti*. Pochi conoscono queste sue due fatiche letterarie, ma molti sono invece quelli che decretano il successo de *La scienza in cucina*. In vent'anni lo stesso Artusi ne cura ben 15 edizioni.

Al di là della gradevolezza di una scrittura arguta, accompagnata da riflessioni e aneddoti, e dell'importanza, pari a quella de *I promessi sposi* del Manzoni, nell'unificazione linguistica italiana sul modello toscano-fiorentino, molti sono i motivi che determinano la fama e la modernità dell'opera. Il volume ha infatti una finalità didattica: «Con questo manuale pratico – scrive Artusi – basta si sappia tenere un mestolo in mano». Nella prefazione gli intenti sono chiari: «La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superato una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria... Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia necessario, per



riuscire, di nascerne con una casseruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi; poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, che questo vi farà ben figurare...». Le ricette raccolte da quest'uomo bizzarro, antipapalino, mazziniano, misogino, ma innamorato dei suoi gatti Biancani e Sibillone, nella prima edizione occupano 475 pagine, per poi arrivare a 790 nell'ultima. Artusi trascrive le specialità di ogni regione e spesso, come in un moderno blog gastronomico, si avvale dei suggerimenti di una rete di lettori corrispondenti, spesso massaie. Come quella signora di Parma, cui si dichiara obbligato per gli anolini alla parmigiana. Assemblatore curioso e geniale di ricette tradizionali, Pellegrino, muore nel 1911, a 91 anni, lasciando erede dei propri beni la cittadina natale. I diritti del libro sono invece devoluti ai suoi fedeli domestici, la governante Maria (detta Marietta) Sabatini e il cuoco Francesco Ruffilli.

Oggi Forlimpopoli, Bandiera arancina del Tci, onora il suo concittadino con le attività che si svolgono a Casa Artusi (casartusi.it), ospitata nell'ex convento dei Servi di Maria (nella foto a fronte e in questa pagina). Il centro vanta un museo, una ricca biblioteca gastronomica, dove sono conservate anche le prime edizioni del libro (a sinistra), ma anche un ristorante e un'enoteca. A causa del coronavirus è stata annullata la tradizionale *Festa Artusiana*, programmata a fine giugno, nell'ambito della quale viene assegnato anche il Premio Marietta, riservato a cuochi dilettanti.

IN RETE A causa del Covid-19 le celebrazioni per il bicentenario della nascita di Artusi si sono trasferite in rete. Come il *web book* con videoricette del libro registrate dagli utenti e caricate sul canale YouTube della biblioteca di Forlimpopoli. Per partecipare: biblioteca@comune.forlimpopoli.fc.it. *Isabella Brega*

Festa Artusiana

cultura a tavola

