L'ECO DI BERGAMO

Foglio 1

Artusi, l'Unità d'Italia è in cucina

Anniversari. Duecento anni fa a Forlimpopoli nasceva il gastronomo, autore del più celebre libro di ricette
Primo a considerare il Bel Paese un autentico giacimento del mangiare bene, fu anche un genio del marketir

ELISA RONCALLI

Un commerciante di Forlimpopoli, appassionato di gastronomia e gentiluomo dalla buona penna che a settant'anni inventa un longseller a partire dalle sue esplorazioni del gusto in ogni angolo del Belpaese. Parliamo di Pellegrino Artusi nato esattamente 200 anni fa il 4 agosto 1820, una vita tutta da scoprire, magari attraverso il profilo di Massimo Capatti («Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina Italiana», edito da Mondadori) oppure, più romanzato, di Ketty Magni («Artusi. Il bello e il buono» edito da Cairo), o ancora, quello di Paolo Cortesi con il suo ritratto meno spensierato («Il borghese diffidente. Vita e certezze di Pellegrino Artusi», edizioni Il Ponte Vecchio), senza dimenticare «Tutto vi dono. Autobiografia del padre della cucina italiana» scritto nel 1902, uscito con il Saggiatore a cura di Alberto Abruzzese e Andrea Pollarini lo scorso anno. E parliamo del libro di Artusi, «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», stampato a sue spese per la prima volta nel 1891 e, nelle ultime settimane, rivisto in libreria nelle nuove edizioni della Bur – la Biblioteca Universale Rizzoli – e dell'editore Giunti. Un ricettario, sì, per famiglie, ma non proprio di cucina popolare. Lo ammette lo stesso Artusi mettendo le mani avanti: «S' intende bene che io parlo alle classi agiate, ché i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, a fare di necessità virtù...». Un ricettario arrivato a 790 proposte fra una divagazione e un aneddoto, dai toni colloquiali e sempre avvolgenti. Un prontuario particolare perché, presentandoci dopo incipit divertenti («la cucina è bricconcella») le indicazioni per realizzare piatti prelibati (seguiti da commenti come «se poi non vi piace sapete quello che avete da fare»), riserva più che arte in cucina. Artusi, infatti, vi ha raccolto le abitudini culinarie di un giovane Stato visitato durante innumerevoli viaggi, recuperando tradizioni lontane, reinventandone altre e contribuendo, attraverso la loro valorizzazione, ad esprimere un'identità collettiva alla luce di scelte e consumi nell'alternarsi di periodi di povertà e benessere. E lo ha fatto con una prosa limpida e comprensibile a tutti, epurata dai dialetti e persino con l'aggiunta di vicende o personaggi inventati: Carlino nostalgico dei cappelletti, Tugnazz che per scommessa mangia tortelli a dismisura, e via dicendo. Quasi le prime prove di storytelling nel mondo del cibo. Niente a che vedere con certe guide culinarie «senza sapore», scritte ai suoi tempi ed anche oggi. Tutt'al più, volendo avvicinare al nostro tempo questo «guru della cucina», grande ideatore ma poco avvezzo ai fornelli e alle degustazioni che lasciava ai suoi «serventi», potremmo considerarlo l'antesignano dei moderni chef e ristoratori, food bloggers e food designers, quotidianamente affacciati in tv e sul web a dispensarci consigli.

Un ritratto di Pellegrino Artusi

Una illustrazione tratta dal libro «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» di Pellegrino Artusi

Nel ricettario le abitudini culinarie di un giovane Stato e degli italiani

Ieri come oggi a trionfare re
però il piacere del mangiare
ne e il poter reperire facilme
gli ingredienti. Artusi lo c
quando, «fatta l'Unità d'Itali
bisognava «fare gli italiani»
riuscì proprio con le rice
mettendo per iscritto ta
possibilità per consacrare
buona tavola ovunque, inr
zando il suo monumento di c
ta all'italianità, diventando
sorta di padre della patria «vi
in cucina». Non è tutto. Q
st'uomo, primo a consider
l'Italia un giacimento gastro
mico, fu anche una sorta di
nio del marketing. Sul fron
spizio de «La scienza in cuci
l'arte di mangiar bene» f
stampare infatti il suo indi
zo. Nuove lettrici e nuovi lett
avrebbero potuto richiedere
rettamente a lui il libro e, d
Alpi alle Isole, avrebbero po
to inviargli nuove ricette, via
aggiunte nelle edizioni succ
sive. Se ne contano quasi cer
venti, per oltre un milione di
pie e traduzioni in molte lin
europee. Meritati successi
un' «opera di impegno civile
come ha scritto Capatti, de
nata a «istruire cuoche e cuo
nella lingua italiana, far loro
noscere il patrimonio di m
regioni italiane, dalla Sicili
Piemonte, stimolare una att
zione patriottica al cibo con
l'imperante francofilia».

©RIPRODUZIONE RISER