

## 100 anni fa moriva a Firenze Pellegrino Artusi



**Pellegrino Artusi**

In questo anno 2011 ricorre il 150° anniversario dell'unità d'Italia, ma anche il centenario della morte di Pellegrino Artusi.

Sappiamo bene che molti, specialmente tra i più giovani, non sanno chi sia stato l'Artusi e anche se magari questa parola non gli giunge nuova, non riescono a collegarla con una vera e propria persona realmente esistita.

Pellegrino Artusi è un personaggio dell'ottocento che ha vissuto nella sua lunga vita dal vivo e un po' anche sulla sua pelle tutte le vicende collegate con l'unificazione della nazione.

La sua fama, lui, la deve ad un libro, un libro molto particolare di ricette di cucina, che ha scritto, quasi per scommessa e che invece ha avuto un enorme successo.

Il libro è intitolato "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene".

Viene scritto e pubblicato per la prima volta nel 1881, ma questa prima edizione non viene subito accettata dal pubblico.

Viene ripubblicato dieci anni dopo, in

tempi forse più maturi, nel 1891 e questa volta invece subito se ne vendono copie su copie, tanto che l'Artusi deve provvedere a predisporre sempre nuove edizioni; in venti anni dal 1891 al 1911 (anno della sua morte) le edizioni curate direttamente dall'autore saranno addirittura quattordici.

Il libro è ancora oggi stampato e venduto in varie e diverse edizioni. Si calcola che in questi cento anni ne siano state vendute molto più di un milione di copie.

Nonostante tutto questo molti ancora non sanno chi era pellegrino Artusi. Magari, se vanno a cercare tra le cose della mamma o della nonna, una copia dalle pagine ingiallite ce la trovano; magari non sapevano di averla in casa, magari non ci avevano mai fatto caso, però c'era. C'era perché in tutte le famiglie ce n'era uno di questi libri; era un manuale di cui non si poteva fare a meno nella prima metà del novecento, era l'unico manuale di cucina alla portata di tutte le famiglie.

Una copia di questo libro si regalava come buon augurio alle giovani spose e poi rimaneva lì e veniva consultato ogni volta che c'era un dubbio, che si voleva fare un dolce, che non ci si ricordavano le dosi della pasta sfoglia.

Il libro ha un titolo preciso, che è anche un titolo pomposo "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene", ma nessuno lo nominava con il suo titolo; tutti dicevano "l'Artusi" e basta, tanto che nella concezione comune si è pensato che il libro si chiamasse così e non che fosse il nome dell'autore.

Questo manuale ha avuto un successo strepitoso, perché è arrivato al momento giusto, in una situazione sociale e politica molto particolare: quella a cavallo della fine dell'800 e dell'inizio del '900.

I manuali di cucina precedenti erano sempre stati scritti da addetti ai lavori per

---

addetti ai lavori, ovvero dai grandi cuochi per i cuochi. Si trattava quindi, quasi sempre, di una cucina nobile o di corte, adatta ai banchetti dei signori, perché per i poveri, per coloro che morivano di fame non c'era bisogno di scrivere ricette o di dare indicazioni: si mangiava quello che c'era, quando c'era; punto e basta.

In questo momento particolare invece sta nascendo un nuovo ceto, una classe media che si può chiamare borghesia, una classe che magari non ha stuoli di cuochi o di servitori, ma che ha la possibilità economica di non farsi mancare niente e che vuol comparire in società.

In questo contesto sono le donne, le nuove padrone di casa borghesi, incaricate di far funzionare il menage familiare, che decretano il successo del libro dell'Artusi. Con queste signore l'Artusi dialoga in continuazione; a loro manda ricette particolari e, da loro, a volte, riceve indicazioni che considera preziose.

Per il popolo è ancora comunque presto anche per l'Artusi ed è per questo che la cucina povera viene presa in considerazione solo raramente dal nostro autore, che, quando lo fa, con certi particolari piatti, cerca sempre di arricchirli con aggiunta di condimenti particolari a volte anche inopportuni.

Ma chi era Pellegrino Artusi? Molti di quelli che lo conoscono e che conoscono il suo libro sono convinti che sia il vate della cucina toscana, senza considerare che invece la sua toscana deve essere tutta considerata all'interno delle sue particolari vicende personali e familiari.

In effetti non è toscano, nasce in Romagna, a Forlì, nel 1820, suddito pontificio: l'Italia non era unita e la Romagna faceva parte dello stato della Chiesa.

Di famiglia benestante (il padre aveva un avviato commercio di generi alimentari) ha la possibilità in gioventù di fare alcuni viaggi a Venezia a Ferrara a Firenze e quindi di conoscere anche un mondo diverso da quello della sua Romagna, dove il potere della Chiesa teneva i sudditi in una condizione repressiva e poliziesca.

Nel 1851 un episodio tragico determina lo spartiacque della sua vita: una sera nel teatro di Forlì, che era proprio davanti a casa Artusi, quando si apre il sipario, invece degli attori sul palcoscenico si presenta una banda di

banditi armati, che rapinano gli spettatori, li prendono in ostaggio e terrorizzano poi tutti gli abitanti della cittadina introducendosi di forza nelle case. Anche casa Artusi viene presa di mira, viene rapinata, e sembra anche che una sorella di Pellegrino (ne aveva sei) sia stata violentata e sia rimasta terrorizzata fino al punto che non si è più ripresa ed è morta pazza in una casa di cura.

La banda era quella del Passatore, di quello stesso bandito che invece il poeta Giovanni Pascoli ci presenta come una specie di Robin Hood: "cui tenne pure il Passatore cortese.."

Dopo questo episodio l'Artusi si decide e comunica di non voler più vivere in Romagna e si trasferisce a Firenze, nella capitale del granducato più liberale dell'Italia non ancora unita. A Firenze si dedica ad affari finanziari che conduce con accortezza e professionalità, tanto che a soli 45 anni è in grado di potersi ritirare e di vivere di rendita dedicandosi alle sue passioni: la letteratura, lo studio, la cucina.

Tanto più che non si è mai sposato e non si sposerà mai, anche se ha dovuto provvedere ai genitori e alle sorelle che ben presto si sono trasferiti anche loro dalla Romagna a Firenze.

L'Artusi vivrà a Firenze per sessanta anni, apprezzando l'ambiente e i costumi di questa civilissima città, ma non diventerà mai fiorentino, conserverà sempre i suoi cromosomi romagnoli, anche se non indulgerà mai ad una qualche vena di nostalgia.

Il suo libro quindi non deve essere assolutamente letto come un libro di cucina toscana, ma caso mai, come credo che lui abbia voluto, di cucina italiana.

Ci sono infatti molte ricette di altre regioni: dalla Romagna e dall'Emilia, ma anche dal Veneto, dalla Lombardia, dalla Campania e addirittura dalla Sicilia. E quel che più conta è il fatto che questo libro è stato venduto ed apprezzato in tutta Italia, dai nuovi italiani dei primi del '900, tanto che Piero Camporesi ha potuto scrivere: «**La Scienza in cucina ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi**».

Sono passati cento anni, ma il libro dell'Artusi è ancora attuale e soprattutto non è più solo un bel manuale di cucina, ma una grande opera letteraria.

PITINGHI