

LA SCIENZA IN CUCINA
E L'ARTE DI MANGIAR BENE

Testi introduttivi

Massimo Bottura, Alberto Capatti, Giovanna Frosini, Massimo Montanari.

Responsabile del progetto per il Comune di Forlimpopoli

Laila Tentoni

Consulente editoriale per Casa Artusi

Antonio Tolo

Responsabile editoriale

Roberto De Meo

Redazione

Chiara Cacciarini

Si ringraziano:

Alberto Capatti per aver messo a disposizione l'esemplare della prima edizione del manuale artusiano.

Marta Lenzi e Fondation B.IN.G. Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Lugano per aver messo a disposizione l'immagine della copertina dell'esemplare da loro conservato, completamente integro.

Il Comitato Scientifico di Casa Artusi (www.casartusi.it) e il Comitato delle celebrazioni del centenario artusiano per la collaborazione nella realizzazione del progetto editoriale.

Fondazione Cassa dei Risparmi di Forl  per il contributo economico.

www.giunti.it

  2011 Giunti Editore S.p.A.

Via Bolognese 165 - 50139 Firenze - Italia

Via Dante 4 - 20121 Milano - Italia

Prima edizione: marzo 2011

Ristampa

Anno

4 3 2 1 0

2014 2013 2012 2011

Stampato presso Giunti Industrie Grafiche S.p.A. – Stabilimento di Prato

Pellegrino Artusi

LA SCIENZA IN CUCINA
E
L'ARTE DI MANGIAR BENE



ristampa anastatica
prima edizione 1891

 **GIUNTI**

Sapori, profumi, colori, studio, cultura, passione. Provate ad aprire a caso una pagina di questo libro e vedrete come Pellegrino Artusi abbia saputo trasferire tutto questo già dalla prima pubblicazione della *Scienza*, l'edizione che abbiamo scelto di riproporre in occasione del centenario.

Ancora oggi, a distanza di ben 120 anni, ci sembra di sentire il profumo della cucina in cui la fedele Marietta sperimentava le ricette e quello dello studio in cui Artusi approfondiva la lingua italiana e la cultura della neonata nazione per crearne una sintesi grandiosa. Nasceva lì, in quei due luoghi quasi magici, la cucina e lo studio, una Scienza che ha saputo unire l'Italia valorizzandone le diversità e le tradizioni. Forse non è solo un caso che ci troviamo a celebrare il centenario della morte di Artusi proprio nell'anno del centocinquantenario anniversario della nazione. E, non per fortuna ma grazie all'impegno di molti, Forlimpopoli non arriva impreparata. Da anni, ancora prima della Festa Artusiana (XV edizione nel 2011), la nostra città si è riconosciuta patria reale e spirituale del grande studioso e gastronomo. C'è oggi una comunità sempre più vasta di studiosi, appassionati, curiosi che, assieme a Casa Artusi (il primo centro dedicato alla cucina domestica, aperto nel 2007 per volontà della città natale), si sente artusiana e suggerisce sempre nuovi capitoli alla storia che la città di Forlimpopoli vuole continuare a narrare.

La ristampa della prima edizione, praticamente introvabile, è una delle tante iniziative di questo doppio centenario proposte dal Comitato Scientifico di Casa Artusi al Comitato delle celebrazioni artusiane, di cui fanno parte, oltre a Firenze, città d'adozione dell'Artusi stesso, diversi e importanti enti a rappresentanza del Paese Italia.

A me piace particolarmente ricordarne la dedica ai gatti (che scomparirà in tutte le successive versioni) perchè Sibillone e Biancani (che il padrone di casa avrà probabilmente chiamato in romagnolo "Biancunzein") sono amici fedeli. Come noi forlimpopolesi che, sempre in nome di Artusi, ci ostiniamo nella ricerca quotidiana del "bello e del buono ovunque si trovino".

Paolo Zoffoli
Sindaco di Forlìmpopoli

Un legame speciale, quello di Pellegrino Artusi con Firenze. Non solo perché ne diventò cittadino adottivo e vi trascorse lunga parte della sua esistenza, ma soprattutto perché fiorentina fu la casa editrice che per prima «si è data ogni cura di far conoscere questo mio Manuale al pubblico e di divulgarlo» – come scrive lo stesso Artusi – dopo che tutti gli altri editori avevano rifiutato *La Scienza in cucina*. Con questo manuale pratico, finalmente distante dall'ampollosità dei grandi chef e allo stesso tempo impegnato a dare qualche indicazione più rigorosa e tecnica sui cibi e la loro struttura, Artusi riesce a raggiungere tutti i lettori, conquistandone il cuore. La sua opera ha il valore di una divulgazione intelligente, che è stata capace di unire un Paese ancora agli albori della coscienza unitaria: il suo significato, in un anno come questo in cui si festeggia il centocinquantesimo della nostra nazione, è ancora più considerevole e meritorio. Si dice che gli italiani si riconoscano a tavola, e questo nonostante le cucine regionali – quando non addirittura cittadine – siano molto differenti tra loro.

Allora l'Artusi non solo ha unito gli italiani linguisticamente, diffondendo anche tra le persone meno avvezze alla lettura la lingua nazionale, ma anche gastronomicamente, aprendo la strada alla conoscenza reciproca e al superamento delle barriere almeno culinarie tra Nord, Centro e Sud.

E se i fiorentini, la cui *vis polemica* notoriamente non risparmia niente e nessuno, hanno assunto l'Artusi a giudice supremo nelle diatribe di carattere culinario, beh allora possiamo ben dire che il buon Pellegrino è arrivato là dove ben pochi altri sono riusciti ad arrivare. Con il solo aiuto di mestolo e penna.

Matteo Renzi
Sindaco di Firenze

Indice

<i>La Scienza degli italiani.</i> <i>Storie di un libro fortunato</i> di Giovanna Frosini	p. [11]
<i>Noterella alla prima edizione</i> di Alberto Capatti	p. [35]
<i>L'Artusi ieri e oggi</i> <i>"Il miglior maestro è la pratica"</i> di Massimo Bottura	p. [49]
<i>Casa Artusi. La storia continua...</i> di Massimo Montanari	p. [53]
<i>La Scienza in cucina</i> <i>e l'Arte di mangiar bene</i> - edizione 1891	p. I

La Scienza degli italiani.
Storie di un libro fortunato
di Giovanna Frosini

«La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria».

1. Nel 1891, Pellegrino Artusi, romagnolo di nascita, ma fiorentino di adozione e di elezione, nel suo elegante appartamento nel centro della città dove viveva con due domestici e due gatti, realizzò per la prima volta con la penna e le pentole quella vera e propria impresa culinaria e editoriale che fu l'ideazione, la stesura e la diffusione della *Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, dal cui *Prefazio*, a p. VII, è tolta la definizione posta in esordio. La prima edizione uscì con 475 ricette; il successo, insperato e impreveduto, che ne conseguì, determinò un progressivo e inarrestabile lavoro di arricchimento, che portò l'ultima edizione curata dall'autore e uscita quando era ancora in vita, la quattordicesima (1910), a contenere 790 articoli (e in Appendice *La cucina per gli stomachi deboli*). Completato dal ritratto autorevole e paterno dello scrittore, quel libro, sempre indicato col suo nome "l'Artusi", divenne familiare a generazioni di italiani e soprattutto di italiane, fu una presenza preziosa e amica, spesso una delle poche letture domestiche. Superate le difficoltà iniziali per trovare uno stampatore (che Artusi stesso ebbe voglia di raccontare nel preambolo intitolato *La storia di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola*, unito all'opera a cominciare dalla sesta edizione del 1902), quel libro si avviò a diventare uno dei pochi e veri *best-sellers* e *long-sellers* dell'editoria italiana, destinato a un pubblico più largo di quello generazionale o letterariamente connota-

to di *Pinocchio* o dei *Promessi Sposi*: straordinario esempio di opera dinamica e aperta, che cresce come raccolta comunitaria e condivisa, non solo con i due domestici ma col pubblico che attivamente partecipa, suggerisce, critica, accompagna il libro con la pratica e l'affetto¹.

La corrispondenza con i lettori e soprattutto le lettrici, conservata presso l'Archivio Comunale di Forlimpopoli², testimonia proprio questo carattere della *Scienza* come opera evolutiva e collettiva. La possibilità di un contatto diretto con l'autore conferì al libro un tratto notevole di partecipazione e quasi di coautorialità, realizzando modalità di condivisione certamente non ovvie e non scontate (che richiama alla memoria – non casualmente – la partecipazione dei lettori alla sorte di *Pinocchio* durante la pubblicazione a puntate dell'opera).

A 71 anni, un anziano gentiluomo che in gioventù era stato commerciante e imprenditore, ma che da tempo ormai si è dedicato agli studi e a molte altre galanterie, dà dunque alle stampe il risultato della sua passione per la gastronomia ma anche per la corretta organizzazione e l'economia domestica, strutturata secondo i principi dell'igiene e della modernità. Negli anni precedenti si è fatto le ossa sulla lingua, leggendo, studiando le opere di grammatica e i vocabolari, scrivendo di letteratura (aveva composto una *Vita di Ugo Foscolo* e le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti* che l'editore Barbèra aveva stampato fra il 1878 e il 1881): curioso e attento, partecipe della vita culturale fiorentina, è – anche al di là delle sue stesse aspettative – pronto a scrivere un libro che dalla sua casa entrerà nelle case degli italiani, che finirà nelle mani delle italiane, sui tavoli di cucina e sui tavolini di lettura³.

Nel 1891 prende forma tipografica un progetto gastronomico, culinario e linguistico che verrà progressivamente messo a punto fino al 1911, in quello che è stato chiamato «il ventennio artusiano»⁴. La *Scienza* viene stampata a Firenze a spese dell'autore, in mille esemplari. E si presenta a noi

appunto con la veste che le dà il tipografo Salvatore Landi, con la celebre copertina che porta l'immagine del leprotto “guizzante”: nessun autografo, nessun materiale preparatorio, nessun brogliaccio tipografico del libro sembra essere giunto fino a noi, mentre abbiamo le tracce autografe degli esercizi linguistici dell'autore, del suo cammino di avvicinamento alla lingua e alla letteratura.

Il libro nasce stampato, e l'unica storia filologica che al momento appare ricostruibile (ed è stata ricostruita⁵) è quella evolutiva delle quindici edizioni che si susseguono fino al 1911, poco dopo la morte dell'autore. Artusi continua infatti a correggere, ad aggiornare le ricette e il testo, a inserire nuovi articoli; e continua con fedeltà a stampare presso Landi, illustre direttore dell'*Arte della stampa* e collaboratore di Hoepli, con cui concordò il famoso prezzo delle tre lire, rimasto invariato per decenni. All'alba del nuovo secolo, si era ormai affiancato l'editore Bemporad per la distribuzione delle copie. Si stabilì così un “triangolo” fiorentino, delimitato da tre luoghi: la piazza D'Azeglio, dove Artusi viveva con Marietta Sabatini, pistoiese di Massa e Cozzile, e con Francesco Ruffilli, di Forlimpopoli, al n° 25; la via del Proconsolo, dove aveva sede, al n° 7, la ditta R. Bemporad & Figlio, e l'appena più distante via Santa Caterina, dove si trovava, al n° 12, la Tipografia L'Arte della Stampa. Prende vita qui il «formidabile romanzo (di ricette non elencative o tecniche ma raccontate) per il rito quotidiano della buona tavola, non per palati sopraffini ma per oneste mense familiari»⁶.

Il libro si presenta con un titolo doppio e simmetrico (cosa che non mancò di generare equivoci) e con un sottotitolo che connota il suo carattere di *Manuale pratico*; la grafica stessa della copertina, soprattutto a partire dalla quinta edizione, richiama questo carattere del libro tecnico: non accidentalmente, è questa l'epoca dei Manuali Hoepli, stampati a cominciare dal 1875 dallo stesso Landi. Positivistamente intitolato e orientato, il libro echeggia denomi-

nazioni di opere di Paolo Mantegazza, illustre scienziato e amico di Artusi, che nel 1886 aveva pubblicato da Barbèra *L'arte di esser felici*, e fra il 1892 e il 1894 avrebbe scritto per Treves di Milano *L'arte di prender moglie* e *L'arte di prender marito*; a ridosso della prima edizione della *Scienza* un volume dell'*Almanacco igienico popolare* è dedicato da Mantegazza all'*Arte di conservare gli alimenti e le bevande* (1887). *Scienza* e *Arte* hanno dunque precedenti illustri e vicini a Artusi e si combinano, in un modo divenuto quasi proverbiale, nell'intitolazione del suo libro, uno dei tanti colpi di genio dell'autore.

Su ciò che accadeva nella bella casa di piazza D'Azeglio abbiamo la voce di Marietta, che dopo alcuni anni rievoca i tempi del libro e dell'attività del padrone, certo mitizzandoli un po' nel ricordo, ma rimanendo a essi sostanzialmente fedele: «l'unico suo divertimento era lo scrivere. Il libro lo cominciò quasi per ischerzo. Poi vide che gli veniva bene e vi si appassionò. A poco a poco venne ad avere una corrispondenza con persone d'ogni ceto e d'ogni parte d'Italia. Scriveva sempre. Si alzava la mattina alle otto e si metteva a tavolino fino all'ora del pranzo. Poi riprendeva a scrivere per qualche ora. Ed era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole. Si provavano le ricette, tutte, una ad una. Accanto a lui instancabile era sempre il suo cuoco che gli voleva tanto bene. Io pure non lo lasciavo mai. Altri compagni fedeli gli erano i due gatti ai quali dedicò la prima edizione del suo libro. [...] La cucina era per lui un campo d'azione. Un luogo di studio. Io ho ancora e tengo come fossero gioielli le sue bilance, i suoi arnesi, tutto quanto gli era necessario ed egli adoperava sempre. Mi pare ancora di vederlo!»⁷.

2. Il ricettario di Artusi fonda il codice alimentare e culinario della nascente Italia borghese: basato sulle tradizioni romagnolo-bolognese e toscano-fiorentina, individua il nucleo essenziale della cucina della nazione appena unita, facen-

do appello alla conoscenza diretta piuttosto che alla letteratura precedente. Sono le esperienze proprie e altrui, i viaggi, le soste nelle trattorie, carichi di ricordi personali sullo sfondo di un lungo arco temporale che va dal Risorgimento all'Unità all'Italia umbertina, che forniscono le ricette ad Artusi, non i libri di cucina, in cui l'autore mostra di avere scarsa fiducia (fra i tanti volumi della sua biblioteca compaiono solo cinque ricettari, tre italiani e due francesi, né essi mostrano segni di un particolare aggiornamento⁸). La rete ferroviaria permette a Artusi di conoscere le località d'Italia e al tempo stesso disegna il perimetro della sua penisola gastronomica, da Torino alla Lombardia a Trieste, verso sud fino a Roma ma non oltre Napoli⁹; la rete postale – di una efficienza che forse oggi, sbagliando, esiteremmo a sospettare – permette la comunicazione delle ricette e lo scambio delle esperienze, fa sì che la *Scienza* acquisti progressivamente il carattere di opera collettiva, frutto di una rete di conoscenze sempre più diffuse.

E questo nonostante la fortissima personalità dell'autore, che rimane il nodo centripeto di un'esperienza e di una pratica che riunisce in sé forze tendenzialmente centrifughe e le catalizza nella moderna cucina di piazza D'Azeglio, affidandole alle mani capaci di Francesco Ruffilli e di Marietta Sabatini, fedeli esecutori senz'altro, ma più ancora (almeno nel caso di Marietta) creatori e artefici¹⁰.

Nel suo modo di guardare alla realtà gastronomica e culinaria, Artusi non è altro che erede della situazione italiana, che non ha tradizionalmente presentato un aspetto unitario, ma franto e composto di una serie di realtà e di identità che possono integrarsi, completarsi, come tessere di un mosaico, ma che non si annullano. E non troppo diverso è l'atteggiamento di Artusi da quello di Bartolomeo Scappi, grande cuoco del Rinascimento, che considera le diverse offerte della penisola, le compara, le accosta, le riassume. Così, in Italia, le esperienze locali circolano, ma mantengono la propria individualità: «il ricettario artusiano suggerisce la re-

ciproca conoscenza di usi e prodotti, includendo la diversità come dato ineliminabile dell'identità nazionale». Tradizionalmente, la cultura gastronomica italiana ha definito i caratteri "nazionali" per via di comparazioni, piuttosto che un modello unico generato da un solo centro culturale e politico (come invece in Francia). Da qui l'immagine delle rete usata da Montanari, che si genera dall'interno stesso della storia sociale e politica dell'Italia, caratterizzata da una struttura puntiforme e policentrica ma non priva di collegamenti. Le diversità locali, immerse in un tessuto connettivo di circolazione e di possibilità di confronto, divengono per questa via complessivamente riconoscibili e condivisibili, e possono infine individuare e descrivere «un'identità culturale forte e precisa»¹¹.

La cucina di Artusi è dunque una cucina biografica, disposta sull'asse Romagna-Toscana, cui si uniscono le altre località conosciute; è una cucina di casa e di trattoria, è una cucina di mercato e di approvvigionamento diretto di materie prime di alta qualità, è una cucina realizzata con spirito di economicità, attenta al calcolo dei costi, è una cucina di invenzione propria e altrui, provata e riprovata, non di derivazione dai ricettari precedenti; e con essa si misurerà, più o meno rispettosamente, tutta la produzione successiva¹².

3. Lasciamo ancora la parola a Marietta, che del padrone di un tempo sa raccontare molte cose: «Leggeva molto [...]. Aveva pochi amici, ma buoni. Il commendatore Bemporad è stato uno dei migliori. Accettava qualche invito a pranzo, ma assai di rado. Era un terribile giudice delle pietanze, sapeva al solo assaggio riconoscere gli ingredienti e trovare qualsiasi difetto, immediatamente. A parte la cucina gli piaceva leggere. Invecchiato però, gli si era molto indebolita la vista e per non farlo stancare ero io che leggevo per lui. [...] Per lui nulla poteva essermi di peso. E poi leggere mi piaceva. Ma mi ci sono logorata gli occhi. Quando morì stavamo leggendo l'Eneide. – Libri classici dunque?

– Sì. Ma anche altri. Romanzi no. Non gli piacevano. Era un uomo coltissimo, ed amava istruire anche me. Ed io gli ero tanto riconoscente per questo»¹³. Marietta era originaria di Massa e Cozzile, un piccolo paese collinare della provincia di Pistoia, dove era nata nel 1860; fu presa a servizio da Artusi verso la fine degli anni Ottanta (molte erano le ragazze di quella zona del pistoiese che si trasferivano per lavoro a Firenze) e gli rimase vicino, discreta efficiente fedele, fino alla fine. Cameriera e cuoca (è lei la titolare della ricetta del *Panettone Marietta*¹⁴, alla quale Artusi non volle mai sostituire la ricetta del dolce milanese), ma anche accompagnatrice nei soggiorni estivi sulla montagna pistoiese, ai Bagni di Montecatini o a Viareggio, è lei a rivelarci le abitudini quotidiane del riverito padrone, le sue frequentazioni, le sue passioni, e in particolare l'amore per i libri¹⁵.

La biblioteca di Artusi, e dunque la sua officina linguistica, non sono ricostruibili che indirettamente e parzialmente, per le varie traversie che il fondo librario e documentario, legato alla città natale, ha subito nel corso del tempo¹⁶. Attraverso il *Catalogo di libri di Pell. Artusi <1863 al 1880>*, autografo, che elenca 578 volumi, e l'*Inventario notarile post-mortem*, redatto a Firenze il 28 giugno 1911 e giorni successivi, da cui risultano 460 volumi, si può in ogni caso riconoscere e apprezzare la vastità e l'eterogeneità degli interessi del loro proprietario, nonostante la significativa perdita materiale dei volumi, così che questa biblioteca si può considerare rappresentativa di un uomo di buona cultura, non propriamente un intellettuale, ma con ambizioni di scrittore. In questo modo, e grazie a questi documenti, la genesi stessa dell'opera più conosciuta di Artusi risulterà non isolata e casuale, ma frutto di un coerente impegno, dotata di un retroterra di studi letterari e linguistici di portata non indifferente; fu l'argomento della *Scienza* e il tono che l'autore seppe conferirle a farne la fortuna, ma l'attrezzatura della lingua e della scrittura si erano già da tempo venute definendo.

Tre appaiono i nuclei portanti della biblioteca di Artusi: le opere della tradizione classica, con una presenza davvero significativa dei testi letterari dalle Origini all'Ottocento, in rilevante continuità cronologica; la letteratura toscana e fiorentina; le opere di lingua e i dizionari, intesi sia alla conoscenza della tradizione e a un uso rigoroso e corretto della lingua, sia all'apertura verso i neologismi, i linguaggi settoriali, l'uso contemporaneo di Firenze¹⁷. Si citeranno qui soltanto alcuni esempi: la grammatica tradizionale di Corticelli (*Regole ed osservazioni della lingua toscana* ridotte a metodo ed in tre libri distribuite da Salvatore Corticelli Bolognese, Nuovamente rivedute ad uso delle Scuole, Roma-Torino-Milano-Firenze, Stamperia Reale di Torino di G.B. Paravia e C., 1878), i vari prontuari di buona scrittura (fra cui: *Vocabolario di parole e modi errati che sono comunemente in uso*, compilato da Filippo Ugolini, Quarta edizione totalmente riveduta e corretta, Firenze, G. Barbèra Editore, 1880); la presenza importante del *Vocabolario* di Fanfani (*Vocabolario della lingua italiana* compilato da Pietro Fanfani per uso delle scuole, Seconda Edizione accresciuta più che di un terzo, e quasi tutta rifatta, Firenze, Felice Le Monnier Editore, 1865), e quindi il *Vocabolario italiano domestico* di Giacinto Carena (Quarta Edizione Napoletana con molte aggiunte, Napoli, Giuseppe Marghieri-C. Boutteaux e M. Aubry coeditori, 1859), *Il parlare degli artigiani di Firenze. Dialoghi ed altri scritti* di Girolamo Gargioli (Firenze, Sansoni, 1876), *I neologismi buoni e cattivi più frequenti nell'uso odierno*. Libro compilato pei giovani italiani da Giuseppe Rigutini (Roma, Libreria Editrice Carlo Verdesi, 1886). Non mancano i vocabolari delle lingue straniere moderne, indispensabili nel settore gastronomico-alimentare: il *Dizionario portatile della lingua italiana ed inglese* compilato da C. Graglia (Edizione nuova accuratamente corretta e aumentata, Vol. I, Firenze, da' torchi di Giovanni Marenigh, 1819); il *Nuovo Dizionario Italiano-Francese* Composto sui Dizionarij dell'Accademia di Francia e della Crusca, ed arric-

chito di tutti i termini proprj delle scienze e delle arti dell'abate Francesco D'Alberti di Villanova (Nuova Edizione [...] Tomo Secondo, Milano, per G. Truffi e Comp., 1835). Un testo di lingua fondamentale per Artusi, il *Vocabolario Italiano della lingua parlata* di Giuseppe Rigutini e Pietro Fanfani, pubblicato da Barbèra a Firenze, non risulta direttamente presente negli elenchi bibliografici, ma si può recuperare da una nota contabile dell'editore, dalla quale risulta che Artusi acquistò la seconda edizione emendata del 1876 l'11 giugno del 1881, pagandola 14,70 lire.

Artusi è un fiorentino "di importazione"; ma quando si accinge a scrivere la *Scienza vive* a Firenze ormai da vari decenni, e il suo orecchio si è fatto sensibile agli usi della piazza e del mercato; al contempo, ha saputo dedicarsi a studi impegnativi e pazienti. La prossimità al fiorentino dell'uso non è dunque in lui mai disgiunta da una notevole attenzione per la componente letteraria e tradizionale della lingua. La prova viene dai documenti autografi, fra i quali trovano spazio molte carte di interesse linguistico, veri e propri spogli di testi, che Artusi consegna nella sua grafia ariosa e ordinata a interi fascicoli di fogli protocollo. Essi mostrano come la sua curiosità intellettuale, la sua voracità di lettore, la sua ricerca della lingua si indirizzassero in particolar modo verso un filone di opere rappresentative dell'espressivismo fiorentino, già consacrate dalla tradizione come veri repertori linguistici. Questi testi sono dunque sottoposti a un minuzioso esame, che mira a individuare le espressioni più interessanti e ad accompagnarle con definizioni e riscontri. Il procedere è sistematico, ordinato, attentissimo: Artusi è veramente un lettore col lapis in una mano e il vocabolario sotto l'altra. Abbiamo così le *Commedie* di Giovanni Maria Cecchi, possedute nell'edizione per cura di Gaetano Milanese, pubblicata a Firenze da Felice Le Monnier nel 1856, in cui erano integrate con gli *Scherzi comici* di Giovan Battista Zannoni, spogliate nelle *Frasi e Modi di dire estratti dalle Commedie di Giovammaria Cecchi* (n° 1842 del

Fondo Artusi nella Biblioteca Comunale di Forlimpopoli); mentre il *Frasario tratto dal Malmantile* (n° 1845) è relativo al *Malmantile racquistato* di Lorenzo Lippi, anch'esso puntualmente registrato fra i libri di casa (la *forma mentis* ragionieristica di Artusi ci è in questo senso di grande aiuto). Da queste opere l'autore della *Scienza* trae molte espressioni e modi di dire, nei quali ben si misura il corto circuito virtuoso fra uso vivo e tradizione: casi per i quali Artusi può insomma trovare in segnalati testi della sua biblioteca una conferma e un lasciapassare a conforto delle registrazioni dei lessicografi da lui così amorosamente e assiduamente compulsati. Le espressioni vengono individuate, annotate, studiate; torneranno poi buone al momento opportuno: così è per *stuccare* "risultare non gradito", "nauseare", solidamente attestato fin dalla letteratura cinquecentesca; per *rincalzare i cavoli* "essere sottoterra", "essere morto" («143. *Gnocchi alla romana*. Questi gnocchi, che io ho modificato e dosati nella seguente maniera, spero vi piaceranno come sono piaciuti a quelli cui li ho imbanditi. Se ciò avviene fate un brindisi alla mia salute se sarò vivo o mandatemi un *requiescat* se sarò andato a rincalzare i cavoli»): l'espressione, che proviene dal *Saggio di scherzi comici* dell'abate Zannoni, è annotata da Artusi nelle *Frasi e Modi di dire estratti dalle Commedie di Giovammaria Cecchi*. Interessante il caso dell'espressione *non me ne importa un fischio* "non me ne importa nulla", che, presente in questa forma nella prima edizione (173. *Piccione all'inglese*), viene poi sostituita a cominciare dalla terza (1897) dalla forma *non me ne importa un fico*, dotata di un più illustre retroterra letterario (è presente nelle *Commedie* di Goldoni, possedute e lette da Artusi): a testimonianza di un progressivo aggiustamento e di una attenta valutazione di tutte le possibilità linguistiche. E anche in questo procedere lo confortava uno dei suoi autori preferiti, Giuseppe Giusti, che Artusi definì «quella splendida luce», e che scriveva a Tommaso Grossi: «Ora forse dirò uno sproposito, ma per me chi vuole possedere

veramente la nostra lingua, bisogna che faccia fondamento dei suoi studi la lingua parlata; che poi la confronti con tanto d'occhi aperti colla scritta, e che in ultimo, ponendosi a fare di suo, rinfreschi di continuo il campo di questa coi ruscelli vivi e perenni che derivano dalla bocca del popolo»¹⁸: che è, detto nella prosa così bella di Giusti, esattamente il programma linguistico di Artusi, il quale, meditando per anni su scritti come questo, ne ha fatto anima e fondamento del suo pensiero e della sua prassi. Così il suo fiorentino poté riuscire – entro limiti accettabili – naturale e controllato, lontano dagli esiti grotteschi e ridicoli di molti imitatori e manzonisti incauti e meno provveduti di lui¹⁹.

A confronto della tradizione gastronomica e dei libri di ricette, Artusi si trova a operare in un contesto linguistico altamente compromesso: la concomitanza di diversi elementi (la frammentazione dialettale, la caratterizzazione fortemente letteraria del modello di lingua scritta, la mancanza o forse meglio la forte limitatezza di una lingua unitaria dell'uso parlato, la pressione del francese) aveva determinato una situazione di vischiosità e di resistenza che rendeva particolarmente difficile un qualunque intervento teso a modernizzare la lingua, a semplificare e uniformare la terminologia. Tanto più notevole appare dunque il tentativo di Artusi, vero Manzoni della lingua gastronomica italiana, non toscano, non fiorentino, largamente autodidatta, che basandosi sullo studio, sulla naturale immersione nel contesto cittadino e anche, possiamo supporre, giovandosi della consulenza domestica e immediata di Marietta, una piccola Emilia Luti, ha realizzato un'operazione indubbiamente ardua e meritoria²⁰.

Per questo si è potuto parlare di una vera e propria rivoluzione linguistica che si compie nella *Scienza*: questo libro rovescia la nomenclatura codificata della tradizione culinaria, che risultava da un impasto talora inestricabile e mortificante di italiano letterario e sopravvivenze dialettali, sot-

toposto a una dominante influenza francesizzante, e cerca di portare ordine e chiarezza nella varietà talora quasi non razionalizzabile delle denominazioni locali²¹. Nella misurata sensibilità per la lingua, duttilmente aderente alla variabilità del reale, nell'affabilità dell'autore, nell'ammirevole buon gusto e senso dell'equilibrio che ispirano ogni sua scelta risiede il vero segreto di questo libro, che ne fece veicolo importante nelle case degli italiani dell'ideale manzoniano di una lingua parlata e scritta scorrevole e naturale: con *Pinocchio* e *Cuore*, non casualmente suoi contemporanei (la *Storia di un burattino* fu pubblicata a puntate sul «Giornale per i bambini» fra il 1881 e il 1883, poi *Le avventure di Pinocchio* in volume nel 1883 a Firenze da Paggi; *Cuore* da Treves a Milano nel 1886). La ricca e aggiornata biblioteca, l'attenzione per i fatti di lingua, l'amore per lo studio della tradizione classica, furono dunque essenziali per consentire a Artusi un impiego rigoroso e corretto dello strumento espressivo, ma anche una non comune disponibilità al nuovo e all'uso sempre mutevole.

L'abbandono del consolidato *habitus* gallicizzante è reso ben evidente dalla presenza ad apertura di libro (dopo la *Dedica* «A due de' miei migliori amici dalla candida pelle, BIANCANI e SIBILLONE», pp. V-VI, conclusa dall'immagine di un gatto nero su una falce di luna, che verrà però omessa a cominciare dalla seconda edizione (1895), e dopo il *Prefazio*, pp. VII-VIII, una breve introduzione, che ironicamente e giocosamente rappresenta nel titolo la parodia dell'orazione della messa, conclusa da un ecclesiastico *Amen*²²) di una *Spiegazione di voci che essendo del volgare toscano non tutti intenderebbero* (alle pp. IX-XI), mantenuta poi in tutte le edizioni successive, che rappresenta l'esatto contrario dell'uso di dare un elenco dei termini francesi della pratica culinaria, che possiamo vedere applicato nel maggiore trattato della fine del Settecento, l'*Apicio moderno* di Francesco Leonardini, esemplare del processo di «infranciosamento» della lingua culinaria che domina il Settecento e l'Ottocen-

to prima di Artusi: nella sua *Spiegazione Generale De' Termini Francesi* dilagano *Liason*, *Antrè*, *Orduvre*, *Antremè*, *Conso-mè*, *Fricassè*, *Escaloppe* ecc.²³

4. Quali riflessi ha lo studio attento e documentato di Artusi nella prassi linguistica della *Scienza in cucina*? Qualche esempio, attinto da piani diversi della grammatica, potrà dare l'idea di questa non facile ma sostanzialmente riuscita miscela di elementi tradizionali e elementi dell'uso, sempre ricordando che le stesse oscillazioni possono rivelarsi come il sintomo più interessante della qualità di un testo, della sua duttilità e apertura nei confronti dell'uso reale, che presenta difformità e offre alternative, a seconda dei contesti, dei fini comunicativi, della dimensione socio-culturale.

A livello delle forme grammaticali il fenomeno che appare più interessante è la presenza regolare del dittongo *uo* (*buono*, *cuoco*, *cuore*, *fuoco*, *nuovo*, *suolo* «strato», *uomo*, *uomini*, *uopo*, *uovo*, *uova*, le voci del verbo *cuocere*), secondo un principio di conservazione ben diffuso nella borghesia fiorentina ottocentesca, e solo parzialmente scalfito dall'«ondata tardosettecentesca di *o*». La resistenza del dittongo ai piani medio-alti della popolazione si unisce senz'altro qui al gusto letterariamente educato di Artusi; e si delinea in questo modo un quadro almeno parzialmente diverso da quello rappresentato (fin dal titolo) nel *Novo vocabolario della lingua italiana secondo l'uso di Firenze* di Giorgini-Broglio (1870-1897), dove pure i dittonghi superstiti non sono affatto trascurabili, ma alcune voci presentano solo la forma monotongata (tra queste *bono*, *novo*, *omo*, *ovo*). Nella *Scienza* si trova invece persino *ricuopra* (423, ma: *ricopra* 230), certo un residuo libresco, slegato dall'uso vivo della lingua, vero aulicismo nella lingua di Artusi²⁴. L'unico caso che sembra fare eccezione (un'eccezione piuttosto vistosa) è *torlo*, *torli* (ma poco usato, perché solitamente sono preferiti *rosso*, *rossi d'uovo*). Prevale largamente il dittongo dopo palatale (del re-

sto presente in ogni genere di testo ottocentesco, con salde presenze anche dopo la riforma manzoniana²⁵); anche nei derivati, e dunque in posizione protonica. Cito qualche esempio: *braciucola*, *braciuciole* e *braciucioline* (per le quali sembra però emergere una tendenza piuttosto netta alla riduzione a -o-: *bracirole*, *braciroline*, soprattutto nel caso del diminutivo, nelle edizioni novecentesche della *Scienza*, particolarmente dalla 9a, 1906, e dalla 11a, 1907); *fagiuoli* e *fagiuolini* (fortemente oscillanti nelle edizioni successive); *figliuolo* (che invece rimane sempre dittongato); *giuocoforza* (in una parola composta, che ci appare oggi con una connotazione un po' pedantesca, da vecchio gentiluomo; diventerà *giocoforza* nella ricetta della *Salsa alla maître d'hôtel*, col passare del tempo, ma rimarrà col dittongo nell'articolo che si aggiungerà dei *Rossi d'uovo al canapè*); *ramaiuolo*, *ramajuoli* e *ramaiuoli*; *ramaiuolino*, *ramaiuolini* (*ramaiuolino* diventa più facilmente *ramaiolino* nelle edizioni successive), *tovagliuolo*. Interessante il caso di *raviuoli*, col dittongo nelle ricette 62 e 63, ma *Ravioli*, 62, *Ravioli alla genovese*, 63 nell'Indice alfabetico (poi *ravioli* comincia a imporsi fin dalla 3a edizione, 1897, e si affermerà quindi senza più esitazioni col monottongo). Per il resto, nella prima edizione le eccezioni alla presenza del dittongo dopo palatale mi paiono limitatissime: così (*cacio*) *raviggiolo* 6 (ma altrove *raviggiuolo*); *il color nocciola* 255 (ma altrimenti *nocciucola*, *nocciuciole*, e il caso stesso della ricetta 255 è corretto in *nocciucola* a cominciare dalla 4a edizione, 1899).

Esiti propri della lingua popolare fiorentina sono *diaccia*, *diaccio* aggettivo e *diacciare* verbo nelle varie forme (ma *ghiaccio* sostantivo 98; *brodo ghiaccio digrassato* 228); e *stiacciata*, *a stiacciata* (con valore modale), *stiacciare* verbo (notevole solo *schacciata* sost. 123, 281, e anche *schacciatelo* vb. 330). Nella serie verbale di *aggiungere*, *giungere*, *ungere* la scelta di Artusi (per -ng- anziché -gn-, con la sola eccezione di *spegnere*, comunemente preferito) rispecchia l'uso ormai consolidato della borghesia fiorentina dell'Ottocento,

cui si era da tempo aggiunta una coerente attestazione anche nella lingua letteraria (così si potrebbe dire per l'accoglimento dell'uscita in -o dell'imperfetto indicativo – tipo *andavo* per *andava*, che ha invece qualche sopravvivenza nell'*Autobiografia*).

La sensibilità a sollecitazioni diverse, che possono provenire da piani più propriamente letterari e dall'attenzione anche istintiva al cambiamento linguistico, risulta ben evidente nel caso delle forme verbali *sieno*, *stieno*, *dieno* (rispetto alle concorrenti *siano*, *stiano*, *diano*), sempre in -e nella prima edizione della *Scienza*; qui il comportamento di Artusi si farà assai oscillante: da *sieno* costante si passa a correzioni in direzione di *siano* particolarmente fitte nella 5a (1900) e nella 13a edizione (1909), ma spesso con movimenti di ritorno. In ogni caso, nelle edizioni successive alla prima l'alternanza rimane molto forte, e ha riscontro in usi ad esempio di De Amicis o Carducci. Si può dire che in questo caso la pressione letteraria si sia fatta particolarmente sentire, pur non restando insensibile Artusi all'affermarsi dell'uso "moderno"; d'altronde, una certa alternanza delle due forme è ammessa ancora nel fiorentino colloquiale del secondo Ottocento²⁶. Questo per dire che alla lente dell'esame linguistico le oscillazioni, gli stessi movimenti non coerenti, non lineari, possono acquistare un valore notevole, come indici di una compresenza di spinte diverse, alle quali può essere di volta in volta – nel caso di una lunga e complessa vicenda redazionale ed editoriale quale è quella della *Scienza in cucina* – attribuito un peso diverso. Non si può che prenderne atto e, nei limiti del possibile, cercare elementi di riscontro e di conforto per una valutazione storica.

Così, non deve stupire che il *basilico* della prima edizione diventi *basilico* (e pare di poter datare la modifica alla 4a, 1899): qui probabilmente Artusi si è affidato, correggendo, alla voce del Rigutini-Fanfani, sempre amorevolmente consultato, che registra solo *basilico*; così è per il *presciutto*

del 1891, la cui correzione in *prosciutto* diventa significativa all'altezza della 5a edizione (1900), e conferma, insieme al caso precedente, l'autorità che Artusi riconosce al Rigutini-Fanfani (dove si lemmatizza solo *prosciutto*) in fatto di lingua.

Il lessico e la sintassi della *Scienza* mostrano, fin dalla prima apparizione, il dominio del mezzo espressivo: è lì che emergono con forza la ricchezza, la vivacità, la scorrevolezza del linguaggio di Artusi, che mette a frutto conoscenze letterarie, frequentazione di opere e vocabolari intesi a raccogliere la lingua d'uso, una naturale attenzione e curiosità, per scrivere una lingua della cucina chiara, comprensibile, familiarmente colloquiale: così che al contenuto possa corrispondere una forma capace di raggiungere un vero pubblico di lettori, che all'inizio si potevano temere di piccolo numero, ma che si trasformarono poi in una presenza massiva.

Il ricorso a un solido lessico toscano e fiorentino nelle occorrenze di base ma anche nella terminologia gastronomica e tecnica; la cura sempre viva della correttezza della lingua; la memoria letteraria sempre operante; il senso della misura e la capacità fabulatoria; il ricorso a modi di dire, espressioni e frasi idiomatiche sempre garbate, ma anche ironiche e divertite, l'acuto impiego di certe risorse morfologiche della lingua (ad esempio i diminutivi: *un gocciolo d'acqua* 3, *un gocciolino d'olio* 338, *fatelo bollire adagino* 4, e anche: *adagino adagino* 1; *vagliettino* 31, 346, 347, *un battutino* 256, *stufatino di rigaglie* 252, *a spicchietтини* 270, *trastullino* 386 (*Brigidini*), *uno steccolino di granata* 423, *una cucchiainatina* 457, fino alla *servuccia* 31): sono i grandi meriti del libro di Artusi²⁷. Che nella sua sintassi non esita a trascorrere da modi tradizionali, colti e persino aulici, come la “legge Tobler-Mussafia”, che prevede la posposizione del pronome al verbo (*Se trattasi di una minestra per quattro o cinque persone* 33, *Siavi di esempio e di ricetta* 46, *Il pepe di Caienna trovasi in commercio* 330, *Qualche chicco d'uva Malaga a cui levansi i vinaci-*

ciuoli 344) o l'impiego della *i* prostetica seguita da *s* dopo consonante (*con ispago* 456, *in isbieco* 36, *in ispecie* 42, 49, *in istufa* 255, 268, *non isbuzzi* 98, *per iscioglierlo* 1, *per isciogliere* 89, *per istaccio* 4, 11, 14, 19, 38, 43, 236, ecc.), o ancora casi di costruzione più ricercata (*Lievitato che sia mettetelo in mezzo alla farina rimasta* 115, *Diaccia che sia, tagliatela* 145, *Eseguita che avrete la stessa fattura del num. precedente lasciatele diacciare* 281), a modi ben più vivi e colloquiali, primo fra tutti, per frequenza e rilevanza, la cosiddetta dislocazione a sinistra dell'elemento centrale del discorso (generalmente con ripresa tramite pronome), che è non solo un tratto della lingua parlata e spontanea, ma anche – e forse soprattutto – un elemento funzionale, da collegare alla struttura stessa della ricetta come testo prescrittivo, che prevede un'attenta elencazione delle varie operazioni legate ai singoli ingredienti (*Questo sugo bisognerebbe vederlo fare da un bravo cuoco* 4; *Il presciutto tritatelo finissimo e il midollo di bue stiaciatelo colla lama piatta di un coltello* 22; *Le tagliatelle cuocetele poco e salatele pochissimo a motivo del presciutto: levatele asciutte, conditele col detto intingolo e con parmigiano* 44; *L'uva sultanina dopo averla nettata mettetela in infusione nel cipro e nel rhum mescolati insieme: lasciatela così diverse ore e levatela quando comincia a gonfiare. I pinoli tagliateli in tre parti per traverso, i frutti canditi tagliateli a piccolissimi dadi, le noci e le mandorle tritatele colla lunetta...* 341; *Gelato di lampone. Il lampone essendo un frutto che, ad eccezione del suo aroma tutto speciale, è quasi identico alla fragola, per gelarlo regolatevi nella stessa guisa ed escludete l'arancio* 468: gli esempi sono decine e decine).

L'equilibrio e la misura che governano le scelte linguistiche artusiane sono già presenti e all'opera al momento della comparsa della *Scienza*, e si fortificheranno, si irrobustiranno col trascorrere degli anni e delle edizioni. I principi cardinali sono chiari: la già ricordata difesa della lingua italiana contro la nomenclatura francesizzante; al tempo stesso, l'improponibilità di un esagerato purismo a vantaggio di un sano realismo («115. *Krapfen*. Proviamoci di

descrivere il piatto che porta questo nome di *tedescheria* ed andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino; ma per decoro di noi stessi e della patria nostra non imitiamo mai ciecamente le altre nazioni per solo spirito di *stranieromania*») e di una sovrana esigenza di comunicazione. Già convivono nel 1891 le diverse strategie che Artusi sente di dover mettere in campo: e così, accanto a un certo numero di termini stranieri conservati, fin da subito compaiono adattamenti da non molto tempo entrati in circolazione (*bistecca*, 38, 337, 338, scritto in tondo e sentito come ormai acclimatato); altri (*rosbiffe* 320, in corsivo) che l'autore accoglie proprio sulla soglia del loro ingresso in italiano, per il quale pagano lo scotto di un forte adattamento alle regole fonetiche del fiorentino, e che dunque egli maneggia con maggiore prudenza; se si rimane al momento un po' incerti fra il francese *cotolette* e l'indigeno *costolette* (nel testo delle ricette generalmente *costolette*, ma nell'Indice alfabetico *cotolette*), già non si hanno esitazioni per alcune creazioni d'autore, come *balsamella* (sempre scritta in corsivo, ah che prudente linguista!) o la sostituzione dei francesismi *glassa* e *glassare* con *crosta* e *crostare* (474, suggerita dalla consultazione del *Nuovo Dizionario Italiano-Francese* di Francesco D'Alberti di Villanova) o anche il bellissimo ma non fortunato *sgonfiotto*, chiamato da Artusi a sostituire il "soufflé" dei francesi (416; anche 429. *Frittata a sgonfiotto ossia montata*), anzi il *soufflet*, come scrive, sbagliando, in una poesiola più seria, ai fini della sua politica linguistica, di quanto possa sembrare: «I francesi lo chiaman *soufflet* | E lo notano come *entremet*, | Io *sgonfiotto*, se date il permesso, | Che servire potrà di tramesso». Il *Vocabolario* di Rigutini e Fanfani gli offriva *sgonfiotto* nel senso di «morselletto di pasta dolce, che friggendosi si rigonfia, ed è di ottimo gusto», e Artusi ne ricavò il nome di questa preparazione, senza fortuna (come poi sarà per il *soffiato* proposto in alternativa da Cougnet²⁸): non sarà lo *sgonfiotto* a lievitare nelle case degli italiani, ma, come è stato scrit-

to²⁹, il suo libro, letto, tradotto in pratica quotidiana, compulsato, amato, lo straordinario romanzo della cucina, che ora possiamo rileggere nella sua prima forma, che ha dato sapore ai giorni di una nazione intera.

alla mia mamma, cuoca artusiana

Grazie a: Paolo Zoffoli, sindaco di Forlimpopoli; Mauro Grandini, assessore alla cultura; Laila Tentoni, vicepresidente di Casa Artusi; Antonio Tolo, responsabile della Biblioteca Comunale «Pellegrino Artusi» di Forlimpopoli; Nicoletta Maraschio, presidente dell'Accademia della Crusca; Alberto Capatti, che ha generosamente messo a disposizione i materiali dell'edizione critica della *Scienza*; Massimo Montanari, presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi.

Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena e collabora con l'Accademia della Crusca.

Note

¹ Pellegrino Artusi era nato a Forlì il 4 agosto 1820, unico maschio con molte sorelle, figlio di un commerciante che lo aveva avviato alla stessa professione. La famiglia si trasferì in Toscana nel 1851, dopo l'assalto nottetempo del bandito Passatore. Per Artusi Firenze fu «buon porto», come lo era stata per altri esuli di riguardo. Morì il 30 marzo 1911, quasi novantenne. Sulla vita di Artusi cfr. la «voce» di Piero Zama nel *Dizionario Biografico degli Italiani* (Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 1962, IV), l'*Introduzione* di Piero Camporesi a Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* (Torino, Einaudi, 1995), pp. LXXVII-LXXVIII, l'*Autobiografia* con l'illustrazione di Alberto Capatti (Bra, Slow Food Editore, 2003²), e più di recente, l'edizione della *Scienza in cucina* curata da Alberto Capatti (Milano, BUR, 2010), *Introduzione*, pp. XI-XLIV.

² Si veda lo studio di Martina Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, Forlì, Casa Artusi Editore, 2008.

³ Questo confida nell'*Autobiografia*, scritta dopo gli ottant'anni, all'inizio del Novecento: «Una volta preso l'aire non mi fermai più di raspare coi libri e mettevo a profitto ogni ritaglio di tempo che le cure commerciali mi lasciavano libero; ma se dagli studi non ho tirato maggior profitto è dipeso dal non averli potuti far più assidui e regolari e dal non essermi potuto dedicare al latino e al greco come agognavo. Però entro alla cerchia ristretta di questi limiti ho avuto il buon senso di attenermi sempre agli autori classici» (p. 20).

⁴ Vedi *La scienza in cucina*, ediz. Capatti 2010 cit., p. VII.

⁵ L'edizione critica della *Scienza* è in preparazione a cura di Alberto Capatti; si vedano intanto di questo studioso: *Quattordici o quindici ragioni per una edizione critica de "La Scienza in cucina"*, Atti del Convegno di Studi Artusi, «pellegrino» nel mondo, Forlì, Forlìpopoli 2005 (consultabile sul sito: www.pellegrinoartusi.it); *Pellegrino Artusi editore casalingo*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, Atti del VI Convegno Internazionale dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana ASLI, Modena 20-22 settembre 2007, a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Franco Cesati Editore, 2009, pp. 19-28.

⁶ Gino Tellini, *Letteratura a Firenze. Dall'unità alla grande guerra*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 2010, p. 48.

⁷ Rina Simonetta, *Parliamo di Pellegrino Artusi*, in «La Cucina italiana. Giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai», 15 febbraio 1932, p. 1.

⁸ Cfr. Artusi, *Autobiografia* cit., pp. 92-93; *La scienza in cucina*, ediz. Capatti 2010 cit., p. VIII. I ricettari italiani sono: *Il cuciniere italiano moderno* (Livorno 1832 e sgg.); *La cucina degli stomaci deboli* di Angelo Dubini (Milano 1857 e sgg.); *Il piccolo Vialardi. Trattato di cucina* (Torino 1890); i francesi: *La cuisinière de la campagne et de la ville* di L. E. Audot (Paris 1819 e sgg.), *Le cuisinier européen* di J. Breteuil (1860). È Artusi stesso a mettere sull'avviso i suoi lettori, scrivendo nel *Prefazio*, p. VII: «Diffidate dei libri che trattano di quest'arte; sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi; al più al più tanto dagli uni che dagli altri, potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete. Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, chè questa vi farà figurare».

⁹ Alberto Capatti, *Ricette e rotaie*, Atti del Convegno di studi *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, Forlì, Forlìpopoli 1997, consultabile al sito: www.pellegrinoartusi.it; *La scienza in cucina*, ediz. Capatti 2010 cit., pp. XLII-XLIII.

¹⁰ Cfr. *La scienza in cucina*, ediz. Capatti 2010 cit., p. XII, Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010, pp. 56-57.

¹¹ I riferimenti sono al volume di Montanari, *L'identità italiana* cit., *passim*; le citazioni da p. 58 e da p. 17.

¹² Sulla fortuna, tutt'altro che pacifica, dell'opera di Artusi vedi *La scienza in cucina*, ediz. Capatti 2010 cit., pp. XXII-XL.

¹³ Rina Simonetta, *Parliamo di Pellegrino Artusi* cit., p. 1.

¹⁴ «366. Panettone Marietta. La Marietta è una brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei». Artusi fu a lungo tormentato dal problema della servitù, infida e disonesta; solo in Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli trovò persone sincere e affidabili: cfr. *Autobiografia* cit., pp. 66-68.

¹⁵ Cfr. Giovanna Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*, in *Storia della lingua e storia della cucina* cit., pp. 311-330 (alle pp. 311-313). Com'è noto, Artusi ricompensò la collaborazione e la fedeltà sua e di Ruffilli lasciando loro per testamento, oltre a vari oggetti di casa, i diritti del libro a cui avevano tanto contribuito: si veda il *Testamento olografo* di Artusi in *Omaggio a Pellegrino Artusi*, «Forum Popilii», Cesena, settembre 1961, pp. 52-58 (a p. 58).

¹⁶ Vedi Frosini, *Lo studio e la cucina* cit., pp. 314-320. I fondi librario e documentario sono conservati presso la Biblioteca Comunale all'interno di Casa Artusi.

¹⁷ Una valutazione di questi testi in Frosini, *Lo studio e la cucina* cit., pp. 316-320.

¹⁸ Cfr. Giovanna Frosini, *Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina*, in *Giusti, le opere e i giorni*, Atti dei Convegni di Firenze, Prato, Pistoia, Monsummano, a cura di Elisabetta Benucci ed Enrico Ghidetti, Firenze, RM print (in corso di stampa). La lett. 121 è citata dall'*Epistolario* di Giuseppe Giusti ordinato da Giovanni Frassi e preceduto dalla vita dell'Autore, Firenze, Felice Le Monnier, 1859; la frase di Artusi proviene dalle *Osservazioni* cit., p. 162.

¹⁹ Cfr. Tellini, *Letteratura a Firenze* cit., pp. 50-52.

²⁰ Le dimensioni del problema linguistico legato alla lingua della cucina in Italia sono ben sintetizzate da Capatti (ediz. 2010 della *Scienza in cucina* cit., pp. xx-xxi). Il riferimento a Manzoni è di Luca Serianni, «*Prontate una falsa di pivioni*»: il lessico gastronomico dell'Ottocento, in *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, Atti del Convegno internazionale di studi, 15-17 marzo 2007, Vercelli-Pollenzo, Centro Studi Piemontesi, 2009, pp. 99-122 (a p. 107).

²¹ Si veda come esempio: «288. *Cacciucco*. Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce *brodetto*. A Firenze, invece, il brodetto è una minestra che s'usa per Pasqua d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate ed agro di limone. La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una se-

conda Babele. Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti».

²² Il *Prefazio* viene mantenuto in tutte le edizioni successive, con minime varianti nella seconda (1895), più consistenti aggiornamenti (è inserito un capoverso al penultimo posto, con resoconto della fortuna editoriale) a cominciare dalla quinta (1900). Cfr. *La scienza in cucina*, ediz. Capatti 2010 cit., nota 1 a p. 13.

²³ *Apicio moderno* di Francesco Leonardi, Edizione seconda rivista, corretta, ed accresciuta dall'Autore, Roma, nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini, 1807-1808 (prima edizione: 1790). Il testo di Leonardi è ora studiato nei suoi vari aspetti da Anna Colia in una tesi di dottorato in realizzazione presso l'Università per Stranieri di Siena. Per un confronto fra la lista di Leonardi e quella di Artusi si veda Giovanna Frosini, *Un gentiluomo in cucina: Pellegrino Artusi fra lingua e gastronomia*, in *L'italiano a tavola. Linguistic and Literary Traditions*, Atti del Convegno per la VI Settimana della Lingua Italiana nel mondo, Londra, 28 ottobre 2006, a cura di Anna Laura Lepschy e Arturo Tosi, Perugia, Guerra Edizioni, 2010, pp. 79-91. Nelle edizioni successive della *Scienza* si avranno cinque inserimenti: *Bianchire*; *Crema pasticcera*; *Imbiancare*; *Panare*; *Tritacarne*. Nell'ordine cronologico: «*Panare*. Involgere pezzetti di carne, come sarebbero le *cotolette* od altro, nel pangrattato prima di cuocerli» (dalla 5a ediz., 1900); «*Crema pasticcera*. Crema con farina onde riesca meno liquida» (dalla 6a ediz., 1902); «*Bianchire*. Vedi Imbiancare», e «*Imbiancare*. Lessare a metà» (dalla 7a ediz., 1903); infine, la voce relativa a un utensile moderno: «*Tritacarne*. Ho adottato anch'io, nella mia cucina, questo strumento che risparmia la fatica di tritare col coltello e pestar nel mortaio la carne» (dall'11a ediz., 1907).

²⁴ Su questi aspetti della lingua cfr. Luca Serianni, *Le varianti fonomorfologiche dei «Promessi Sposi» 1840 nel quadro dell'italiano ottocentesco*, «Studi linguistici italiani», XII (1986), pp. 1-63 (alle pp. 6-14; da p. 10 la citazione che precede); inoltre, Giuseppe Antonelli, *Tipologia linguistica del genere epistolare nel primo Ottocento*, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 2003, per il tipo *cuopre* a p. 91, dove si propone una va-

lutazione della forma come aulicismo già per la scrittura epistolare di primo Ottocento.

²⁵ Cfr. Serianni, *Le varianti fonomorfologiche* cit., pp. 20-21, Antonelli, *Tipologia linguistica* cit., pp. 93-95; per *Pinocchio* vedi *Le avventure di Pinocchio*, Edizione critica a cura di Ornella Castellani Pollidori, Pescia, Fondazione Nazionale Carlo Collodi, 1983, pp. 168-170.

²⁶ Cfr. Serianni, *Le varianti fonomorfologiche* cit., p. 48 (sporadica oscillazione anche in *Pinocchio*).

²⁷ Che altrove si è cercato più puntualmente di indagare: cfr. Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, Roma, Carocci, 2009², pp. 79-103 (alle pp. 85-93); *Lo studio e la cucina* cit.; *Un gentiluomo in cucina* cit., *passim*.

²⁸ Cfr. Alberto Cougnet, *L'arte culinaria in Italia*, Milano, Wilmart, 1910-1911, tomo I, p. 329; tomo II, p. 518.

²⁹ Cfr. *Autobiografia* cit., p. 79.

Noterella alla prima edizione
di Alberto Capatti

Rarissima, introvabile, la prima edizione della *Scienza in cucina* è un oggetto d'antiquariato costoso e un testo ignorato dagli editori. Nessuna ristampa da centoventi anni, un esemplare nella Biblioteca Nazionale di Firenze. Questa edizione anastatica colma dunque una lacuna e apre la via a nuove ricerche. Voluta da Casa Artusi in occasione del centenario della morte per attirare l'attenzione su di un personaggio per molti versi misterioso – è superfluo ricordare che ne possediamo una sola fotografia con favoriti tali dall'apparire una maschera – essa pone alcuni quesiti sulla natura editoriale del progetto artusiano e sulle strategie che l'hanno accompagnato. Il fatto che i mille esemplari che la costituivano fossero interamente finanziati dall'autore e messi in vendita a L. 3 ciascuno e che a questa edizione ne siano succedute quattordici, con forme contrattuali analoghe, ha sempre stupito gli studiosi, sino a farne un caso. Pagare, con successo, la stampa di un ricettario è stata, tuttavia, una pratica tutt'altro che rara nella cultura gastronomica e, per citare solo i classici, *Il talismano della felicità* di Ada Boni venne messo in circolazione per conto della rivista di sua proprietà e da lei diretta, «Preziosa», nel 1925, previa sottoscrizione presso le lettrici. Le sue successive tirature, sempre a carico della direttrice, come poteva accadere solo ai volumi pagati in anticipo, comporteranno varianti e aggiunte di estrema importanza. Ma il caso della *Scienza in cucina* è più intrigante per l'età dell'autore, settantenne nel 1891, per le quattordici ristampe, fino all'età di novant'anni, per l'esistenza di una corrispondenza fitta con parenti e lettori, con il tipografo Landi e con la famiglia Bemporad, per il mistero di un vecchissimo *amateur* che dopo aver cercato qualche romananza nelle lettere, senza successo, la trova, consolidata sino a oggi, in cucina, in una cucina di casa semplice e fine.

Questa noterella intende chiarire alcuni spunti biografici e focalizzare meglio una credenza: che *La scienza in cucina* abbia conquistato 58.000 lettori (tante copie ne furono tirate durante la vita dell'autore) per una sorta di curiosità spontanea, per un consenso immediato, oggi si direbbe un *passaparola*, abilmente messo a punto e orchestrato dalla residenza dell'autore in piazza D'Azeglio 25 a Firenze. Prescindendo dalla storia del manoscritto che venne messo a punto, ricopiato e trasmesso per l'esame degli editori e da essi respinto, occorre partire dall'anno 1891 e dall'edizione qui riprodotta, per comprendere quali fattori ne incoraggiarono dapprima una modesta diffusione e quindi, dopo il 1897, con la tiratura di 2.000 esemplari, il successo.

Poche notizie sono oggi disponibili sull'esito editoriale di questa prima edizione della *Scienza in cucina* tirata a mille copie dall'Arte della Stampa del tipografo Salvatore Landi. È Pellegrino Artusi a raccontare le vicissitudini del suo manoscritto nella *Storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, vivace e polemico intervento che aveva inserito quale premessa alla ristampa del 1902, la quale segnava, con 4.000 copie, un balzo in avanti e una conferma chiarissima del suo successo. Che *La scienza in cucina* fosse stata respinta o accolta a condizioni capestro da editori prestigiosi in Italia, Barbèra, Ricordi, Treves, incapaci di intravedere un mercato per il libro di cucina domestica, diventava cosa ben nota dopo le tirature maturate in dieci anni, richiamando i lettori a incoraggiare volumi nati fra le quattro mura, fra cucina e studio, da una serva e da un padrone, malvisti da coloro che ne avrebbero tratto il maggiore vantaggio. Un aspetto del libro colpisce: la composizione del primo frontespizio si ripeterà per vent'anni quasi identica, a riprova della voluta modestia dell'investimento editoriale, di un'immagine senza orpelli e senza seduzioni, di un costo mantenuto costante per avvantaggiare il pubblico. Quando Artusi muore, il mercato editoriale offre libri illustrati da incisioni e fotoincisioni,

mentre egli si era limitato a riprodurre il frontespizio della prima edizione, con qualche ritocco, e ad autenticare gli esemplari con il facsimile della sua firma degno non di una penna che sino a tardissima età egli reggeva impeccabilmente, ma di una matita copiativa. Come identificare dunque questa dalle successive edizioni, tutte apparentemente uguali? È semplice: la prima è la sola dedicata ai due gatti, Biancani e Sibillone, i quali se non scompariranno integralmente – Sibillone rifà capolino nel 1899 in *Alcune norme di igiene* – dovranno sgattaiolare fuori delle pagine iniziali e acquattarsi nell'ombra. Nel 1891 siamo ancora nell'intimità della casa, più vicini alla vita privata di un borghese benestante.

Val qui la pena di accennare ai primissimi passi di questa edizione, che non rendono conto del successo ma della sua gestazione. Così era menzionata nel «Bollettino delle pubblicazioni italiane ricevute per diritto di stampa dalla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze» n. 136, 1891, 31 agosto: «Artusi Pellegrino *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene: manuale pratico per le famiglie*. Firenze tip. di Salvatore Landi 1891. 16° p. xj p. 392 L. 3». È un ragguaglio bibliografico che testimonia lo scrupolo professionale del tipografo, attento a fornire a chi di dovere questa prima segnalazione. Dopo di essa, e al di là di questa data, la diffusione e distribuzione della *Scienza in cucina* era nelle mani dell'autore, del medesimo Salvatore Landi e insieme affidata all'amico Roberto Bemporad. Bemporad, di concerto con loro, fungerà da «distributore» dell'opera inserendola nel suo catalogo e dirottandola verso altri librai di cui abbiamo uno spettro nei frontespizi dei suoi stessi volumi: «ROMA, L. Roux e C. - G.B. Paravia e C. NAPOLI, A. Morano - G.B. Paravia e C. - MESSINA, C. De Stefano. PALERMO, R. Sandron - C. Clausen. GENOVA, Tip. Sordo-Muti. MILANO, G.B. Paravia e C. BOLOGNA, Ditta Nicola Zanichelli. TORINO, G.B. Paravia e C. - Grato Scioldo - G.B. Petrini». Un aspetto di questo segno di ami-

cizia e di stima merita di essere valutato. Bemporad era un editore scolastico e aveva rilevato le opere di Collodi, sia *Le avventure di Pinocchio* che *Il viaggio per l'Italia di Giannettino*. Fra le sue autrici di successo figurava Ida Baccini, specializzata in libri di lettura per le prime classi elementari e autrice delle *Memorie d'un pulcino*. Un suo titolo, in particolare, ricordava l'economia domestica e la cucina: *La fanciulla massaia*, libro di lettura per le scuole elementari femminili superiori, pubblicata prima dai Paggi (come i Collodi) e quindi da Roberto Bemporad. Nella nona edizione del 1893 (la prima risaliva al 1880) era accluso il *Catalogo delle edizioni di R. Bemporad & figlio cessionari di Felice Paggi - Biblioteca scolastica*. Nell'ultima sezione di *Opere Varie* troviamo: «Artusi P. - *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie* L. 3», un titolo sperduto fra i *Canti politici* del Prati e l'*Igiene e fisiologia del matrimonio* di Tonini. Gli eventuali lettori della notiziola, disposti a sborsare 3 lire (un prezzo assolutamente in linea con molti altri titoli), potevano ordinarlo o acquistarlo come uno degli altri volumi di questo editore, negli stessi punti vendita. Lungi dal ricercare il proprio lettore, a tentoni, era già in rete prima di esser richiesto. Ma siccome le librerie erano presenti nelle città e quindi in numero minore degli uffici postali, saranno questi che, allargandosi le richieste e il mercato, coadiuveranno la distribuzione.

La presenza di Artusi in margine a un volume dal titolo *La fanciulla massaia* autorizza qualche riflessione. Ida Baccini, invitando le sue giovanissime lettrici a fare “un giro per la casa” sino “in cucina”, apriva un campo d'indagine promettente e le iniziava a una nuova disciplina in cui figuravano la biancheria da camera, il vocabolario domestico, le stoviglie, le buone maniere e “un po' di tutto”. Basta ascoltare le voci della signora e della serva per cogliere nei loro accenti, di prima mattina, una dimestichezza, un parlar toscano degno della casa di piazza d'Azeglio:

«— Questo è un chilo di carne per fare il *lesso* — dice la sgautera —. L'ho presa nel *muscolo* affinché sia *tenera*. So che il padrone non può soffrire la carne *tigliosa*.

— Hai fatto bene. Lo *stracotto* d'ieri non si poteva mangiare.

— E quest'osso?

— È un osso *spugnoso*, che renderà migliore il brodo.

— Brava. Ti raccomando di *metterla* carne coll'acqua ghiaccia, il brodo *viene* meglio e più sostanzioso. Bada però di *schiumare* spesso la *pentola*, e soprattutto di farla bollire adagio.

— Stia tranquilla, che farò del mio meglio. Seguitiamo, se non le dispiace, a guardare la spesa. Questi sono gli spinaci per *contorno* al lesso.

— Quanto li hai pagati?

— Un soldo il *mazzo*.

— Sono *cari*. Come li coci?

— Avanti gli *scotto*; poi gli *strizzo* forte forte e li accomodo nel *tegame*, con sale, pepe e burro.

— Senza *soffritto*?

— Senza soffritto. Quella benedetta cipolla, con licenza sua, *torna troppo a gola*.

— Puoi condirli allora con un po' di sugo di pomodoro»¹.

Ida Baccini abborda la cucina partendo dal *lesso*, croce e delizia della buona tavola, ed evidenzia in corsivo la terminologia culinaria, invitando a un primo approccio linguistico, e solo in seguito a una riflessione sul valore dei cibi. Le sue osservazioni anticipano quelle artusiane sul «tiglioso ed insipido lesso» (ricetta n° 66, *Spaghetti coi piselli*) e sulle ossa “spugnose” che «danno sapore e fragranza al brodo» (ricetta n° 1, *Brodo*). Le medesime parole circolano nelle case e nelle scuole, nella bocca delle signore e in quelle dei loro mariti che trovano immangiabile lo stracotto, ovvero lo approvano se insaporito da una salsa o da un contorno. Non era un piatto scelto a caso: Artusi considerava lo stracotto di *vitella* «d'uso comune nelle famiglie

della borghesia fiorentina» (ricetta n° 161). Anche gli spinaci sono da Ida Baccini proposti con tre formule, come in Artusi (ricetta n° 282, *Spinaci per contorno*), pur sconsigliandone il servizio con la cipolla fritta con il pretesto che *torna a gola*, espressione rilevata ben cinque volte nella *Scienza in cucina*. Non era una fonte, ma la sintonia risulta impressionante.

Quanto emerge dai cataloghi di Bemporad, dal ricettario del 1891 e da *La fanciulla massaia* rivela l'esistenza di una cultura borghese, privata e pubblica, sensibile alla cucina, formulata in termini condivisi, tale da definirne il "gusto" in senso più ampio. Ulteriori ricerche permetteranno di descrivere un approccio alla distinzione e alla condivisione dei sapori e del loro codice espressivo, evidenziando conoscenze gastronomiche tali da giustificare una particolare sensibilità alla didattica artusiana. Se Ida Baccini voleva formare le fanciulle, Artusi intendeva istruire mamme e mogli, padri e mariti e persino gli scapoli, con la servitù al seguito, all'arte di mangiare e di parlare con proprietà. La sua attenzione alla scuola, essendo i suoi ricordi assai lontani e la sua formazione da autodidatta, era scarsa, e va notata l'assenza dei libri di Ida Baccini e di Collodi nella sua biblioteca, che pure gli sarebbero potuti pervenire gratuitamente. Ma c'è un obiettivo comune fra un autore di letture per le scuole elementari e il suo collega che compila ricette, e questo sta nella definizione dei codici di gusto, nella loro forma linguistica e nella loro applicazione all'ambito domestico. Era, in scala maggiore o minore, il bagaglio dei suoi lettori.

La scienza in cucina troverà, in quello stesso anno, un secondo incoraggiamento nella strada del successo, diverso da quello fornito da Roberto Bemporad ma egualmente prezioso. L'inserimento di ben 25 ricette della prima edizione nell'*Almanacco igienico popolare del dott. Paolo Mante-*

gazza, del 1893, stampato a Milano per conto di Dumolard, costituiva un canale di promozione di grande prestigio per il nome conosciutissimo dell'igienista il quale lo dedicava «Al carissimo amico Pellegrino Artusi» e si associava alla pubblicazione del ricettario. Il titolo, con quel suo richiamo alla scienza, non poteva esser millantatore, con una siffatta cauzione. Oltre a segnalarlo e lodarlo, il Mantegazza procedeva a un vero e proprio "saccheggio": venticinque ricette della *Scienza in cucina* venivano riprodotte integralmente o parzialmente. Dopo il passaggio dal manoscritto alla versione stampata, è la loro prima e penultima occasione (calcolando la presente) di essere riprodotte. Scelte con cura, offrivano un perfetto spaccato dell'opera di Artusi ed erano praticabili dai lettori (di Mantegazza). Esse offrivano un programma sul quale si poteva costruire una prima immagine dell'Italia gastronomica.

Eccone l'inventario:

Gnocchi n° 11
Minestra di carne passata n° 14
Cappelletti all'uso di Romagna n° 7
Tortellini all'italiana o agnolotti n° 8
Minestra di latte composta n° 21
Zuppa ripiena n° 25
Zuppa santé n° 28
Risotto alla milanese n° 52
Maccheroni alla Napolitana n° 57
Salsa alla maître d'hôtel n° 78
Salsa bianca n° 79
Salsa maionese n° 81
Salsa del papa n° 87
Fritto di ricotta n° 105
Granelli fritti n° 111
Carciofi fritti n° 119
Pollo dorato n° 129
Stracotto di vitello n° 161
Piccioni in umido n° 172

Scaloppine alla genovese n° 188
Pane di lepre n° 224
Baccalà alla fiorentina n° 311
Palombo fritto n° 319
Bistecca alla fiorentina n° 337
Cenci n° 358²

La scelta dei piatti teneva conto delle cucine regionali italiane (Firenze, Milano, Genova e la Romagna), di alcune minestre e salse francesi (*zuppa santé, salsa alla maître d'hôtel*), delle carni rappresentative della tavola borghese (*stracotto di vitello, piccioni in umido*) e di un certo numero di fritti che figuravano in tavola nell'apposito servizio (*ricotta, granelli, palombo*). Otto primi, quattro salse, quattro fritti, quindi le carni in umido e arrosto, e un solo dolce. I *cenci*, denominazione toscana di *chiacchiere, donzelline, frappe, grostoli, sfrappole* concludevano l'elenco, con una precisa preferenza linguistica. Il professore e Artusi si conoscevano, erano amici, e quest'ultimo segnalava le cuoche sia a lui che alla sua consorte, la contessa Maria Fantoni. «La nuova cuoca Orsolina è la migliore di quante ho avute in tutta la vita – annotava nel suo diario Paolo Mantegazza –. Ogni giorno cambia piatti e son tutti o quasi tutti eccellenti. Ogni giorno benedico l'amico Artusi che me l'ha procurata»³. La selezione delle ricette era dunque formulata con conoscenza di causa ed era dichiaratamente personale, al punto che Paolo Mantegazza, per campanilismo (o per il proprio editore milanese), aveva inserito il *risotto alla milanese* con lo zafferano. Non era tuttavia scevra di un vaglio critico. Per varie ragioni, dovute alla natura stessa dell'*Almanacco igienico popolare*, solo sedici formule erano integralmente riprodotte, e nove abbreviate delle lunghe digressioni (*Cappelletti all'uso di Romagna*), delle facezie larvatamente anticlericali (*Salsa del papa*), dello spirito antifrancese (*Salsa alla maître d'hôtel*) e in un solo caso di affermazioni scientificamente opinabili («Lo zafferano

ha un'azione eccitante, stimola l'appetito e promuove la digestione», *Risotto alla milanese*)⁴. In una veste criticamente emendata, ma ampiamente rappresentativa delle altre 345, le formule titolate con prevalente semplicità fornivano un buono stimolo all'acquisto, alla lettura e alla pratica.

L'inserimento di ricette di cucina nella divulgazione medico-igienica destinata alle famiglie aveva precedenti, in Italia, nel *Medico in cucina* di Oscar Giacchi (Milano, Croci, 1881). Di ben altro peso era l'autorità di Paolo Mantegazza, un padre e un consigliere ascoltato, amico intimo delle coppie italiane. Sessuologo e antropologo audace, pubblicitista avveduto e scaltro nell'individuare i temi scottanti della borghesia italiana e le occasioni polemiche (è il caso di *Testa*, geniale controffensiva al buonismo deamicisiano), forniva un ritratto accattivante del suo protetto, di lui più vecchio di undici anni, mettendone in luce la vocazione filantropica: «Egli [Artusi] vive di rendita, cioè del sudore onorato del suo lavoro e quando mette fuori un libro, se lo paga da sé, contento e felice di fare del bene a chi glielo leggerà». Secondo un facile calcolo, il pubblico degli *almanacchi* poteva essere lo stesso della *Scienza in cucina*. Questo veniva preso a partito, fingendo un "saccheggio" del ricettario, accattivante per chi si fermava a leggere e utile a tutti, come avevano provato in passato citazioni, consigli e segreti del professore in campi diversissimi. Invece di invitare direttamente ad acquistare il volume, si allettavano i lettori con la promessa che «un altro anno, se sarò vivo ancora e se l'amico Artusi non mi avrà trascinato davanti ai tribunali per delitto di appropriazione indebita, continuerò a rubare alcune pagine della sua ricca bibbia gastronomica».

Nel 1893, l'*Almanacco* costituiva una manna che trovava un terreno fertile nella rete scolastica di Bemporad, ma non era tale da modificare sensibilmente il corso delle vendite. Anche la seconda edizione della *Scienza in cucina* verrà ristampata in 1.000 esemplari con cento nuove ricette. Nel

«Bollettino delle pubblicazioni italiane ricevute per diritto di stampa dalla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze» leggiamo: «Pellegrino Artusi, *Igiene – Economia – Buon gusto, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene manuale pratico per le famiglie*, seconda edizione, Firenze, tipografia di Salvatore Landi, 1895». Artusi rilanciava il proprio titolo e aumentava il numero di pagine senza ritoccare il prezzo. Alzava la posta della propria scommessa riservandosi solo in seguito di rimeritare Paolo Mantegazza, quando le vendite gli avrebbero dato ragione. Il professore avendo esordito con l'auspicio: «Che il pubblico vi ricompensi del vostro lavoro, dandovi la gloria di cento edizioni», era difficile ringraziarlo con troppo anticipo. Per interposta persona, e per delicatezza, non ritenendo di avvalersi direttamente della di lui autorità in un capitoletto intitolato *Alcune norme di igiene*, lo farà solo nel 1899, riproducendo una lettera della sua signora, la contessa Maria Fantoni Mantegazza.

La strategia definitiva di promozione e distribuzione della *Scienza in cucina* verrà messa a punto fra il 1895 e il 1897. Salvatore Landi aveva segnalato nel frontespizio del 1891 la sua ragione sociale cui indirizzare le richieste librerie, Bemporad aveva assicurato, con il proprio catalogo, la distribuzione e la vendita, Mantegazza forniva una cauzione intellettuale di primissimo piano, in una chiave laica, moderna e scientifica. Con la terza edizione del 1897, tirata in 2.000 esemplari, Bemporad e Artusi figuravano, coi rispettivi indirizzi, nel frontespizio. Quello dell'autore portava, dopo l'ubicazione in Firenze, «piazza d'Azeglio, 25» e conservava intatta l'immagine di chi, benestante, aveva pagato fino all'ultimo centesimo quelle pagine e ne assicurava la lettura, pagandole contrassegno per posta. Questa ulteriore mossa commerciale segnalava il punto di partenza del libro e privilegiava il rapporto privato con il lettore, che veniva ulteriormente enfatizzato dalla corrispondenza citata nei testi delle ricette, con il tatto e la riserva che i rapporti

mondani avevano insegnato a praticare. Fra il 1895 e il 1897, Artusi aveva consolidato una strategia d'immagine perfettamente azzeccata da Mantegazza e suggerita all'amico nelle parole d'elogio: «Quando mette fuori un libro, se lo paga da sé, contento e felice di fare del bene a chi glie lo leggerà». Porre se stesso in primo piano quale finanziatore e autore, dar conto del distributore Bemporad in subordine, reintegrare infine, nel 1899, il nome di Salvatore Landi di cui sarebbe stato ingiusto tacere i meriti e la sensibilità: la triade di un successo non doveva più mutare. Anche quando pirati dell'edizione come Salani si affaccerranno all'orizzonte ristampando abusivamente *La Scienza in cucina*, Bemporad, Artusi e Landi faranno fronte comune adendo le vie legali, pagando un avvocato, sorvegliando la distribuzione sotto banco delle copie interdette.

Sarà il libro, più del suo autore, a offrire per il numero di ricette, per la natura dei passi aggiunti, per le correzioni di ogni natura, per i suggerimenti scritti, per la lettura di ogni novità segnalata per via postale, un'immagine mutevole, provvisoria. Dalla prima edizione del 1891 all'ultima del 1911, le ricette passano da 475 a 790, piovono inserti, rettifiche, precisazioni, scelte linguistiche formulate, modificate e talora riproposte. La vecchiaia di Artusi viene occupata dal suo passatempo, da corrispondenze, redazione di nuovi testi, prime e seconde bozze, e il testo qui riprodotto crescerà come uno stampo che un golosissimo cuoco non smette di farcire con nuove conserve e con nuovi canditi, con uve passe assaggiate l'una dopo l'altra, e profumati liquori, ingigantendone il volume.

La prima edizione scompare dunque nel turbinio di una cucina zeppa di novità, con visitatrici sempre più numerose e affezionate, con ricettari nati per farle concorrenza. Non si direbbe, dalla flemma dei gatti, dal lavoro silenzioso dei due servi, dall'ordine preciso e semplice dei menù imbanditi nelle feste comandate, che vi abbia mai regnato la

confusione. Essa resta l'unica per valutare un progetto gastronomico iniziato vent'anni prima della stampa, con una vita da scapolo libera da genitori e sorelle, con problemi di servitù ma senza servitù economiche, e maturato per capriccioso e improvviso interesse in un'epoca cruciale per la nascita della stampa gastronomica in Italia. L'importanza di questa ristampa anastatica è decisiva per poter affrontare la cucina di Casa Artusi prima e dopo quel faticoso anno 1891 in cui essa cominciò, lemme lemme, a diventare la cucina degli italiani. Oggi rappresenta un evento cruciale, o meglio un passo indietro per procedere in avanti nella comprensione del progetto artusiano, cui mancano ancora molti ancoraggi critici alla letteratura *minor*e degli anni Novanta che in Francia costituivano la *belle époque* e nell'Italia umbertina verranno, a posteriori e per le sole tavole imbandite, definiti dal ricordo e dall'ispirazione della *Scienza in cucina*.

Alberto Capatti ha diretto la rivista «La Gola» e ha curato l'Autobiografia di Artusi (Il Saggiatore, 1993); insegna Storia della cucina all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Note

¹ Ida Baccini, *La fanciulla massaia. Libro di lettura per le scuole elementari femminili superiori, nona edizione aumentata e corretta*, Firenze, B. Bemporad & Figlio, 1893, p. 71.

² *Almanacco igienico popolare del dott. Paolo Mantegazza, Anno ventesimottavo 1893*, Milano, Dumolard, 1893, pp. 106, 107, 108, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 117, 118, 119, 120, 121, 124, 125, 127, 128, 129, 130, 131, 133 (per le ricette citate).

³ Nota del *Giornale di Paolo Mantegazza* del 10 dicembre 1894, in: Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, Milano, Il Saggiatore, 1993, p. 134.

⁴ *Almanacco igienico popolare del dott. Paolo Mantegazza, Anno ventesimottavo 1893* cit., pp. 108, 119, 117, 114.

L'Artusi ieri e oggi
«Il miglior maestro è la pratica»
di Massimo Bottura

«Come si può fare bene il nostro lavoro con passione e trasmettendo emozioni, se non ami mangiare?» dice sempre Antonio Santini.

Io ho imparato a mangiare a casa. I primi passi li ho fatti sotto al tavolo da dove ammiravo mia nonna che tirava la pasta col mattarello e la controllava in controluce per valutare se il risultato fosse più adatto a un tortellino o a una tagliatella; da adolescente, influenzato dai miei fratelli, ho cominciato il mio viaggio per arrivare al cospetto di alcune delle più belle tavole d'Italia: Cantarelli, Marchesi, Cogny, Paracucchi, il San Domenico... e poi da uomo non ancora maturo mi sono ritrovato a un crocevia e lì ho imboccato la strada della creatività: non solo ricevere ma soprattutto dare.

Il mio viaggio è cominciato affiancato da donne straordinarie che mi indicavano le strade giuste da intraprendere: la strada del rispetto delle materie prime, degli ingredienti, del sapere della tradizione; l'arte di fare la spesa, di comprare il prodotto migliore che quella data stagione ti può offrire; l'importanza del rapporto col fruttivendolo, col contadino, col macellaio che ti avrebbe indicato il taglio di carne perfettamente frollato. Queste donne, che non erano figlie del boom economico italiano come me, hanno vissuto la guerra e imparato a sfruttare un po' di pane vecchio, un uovo e qualche crosta di parmigiano. Ancora oggi raccolgono le briciole di pane anche se la cantina è piena di salumi, uova, formaggi e frutta in abbondanza. Sono donne cresciute in case dove *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* indicava la strada per trasmettere i valori e l'orgoglio di essere italiani. Dove spesso non si cucinava per dovere,

ma per piacere. Dove davanti a un camino, nell'attesa di un coniglio alla cacciatore con le crescentine, ci si raccontava i propri segreti, si smussavano gli attriti e si sognava insieme.

L'Artusi, il libro e l'uomo, ormai diventati un'unica leggenda, ha unito la penisola e l'ha raccolta sotto un decalogo che ancora oggi è fondamentale per tutti gl'italiani dal Piemonte alla Sicilia, per gli appassionati e per i professionisti. Ha insegnato a un popolo estremamente diversificato ad amare e rispettare le materie prime, ad apparecchiare la tavola, a manipolare gli ingredienti il meno possibile, ma anche a non chiudere la porta alle novità e a essere curiosi.

Nel viaggio, intrapreso più di venticinque anni fa, che mi ha portato a scoprire le cucine di ogni parte del globo, non ho mai dimenticato da dove vengo e ciò che mi è stato tramandato dalle donne che leggevano e cucinavano le ricette dell'Artusi. Questi principi li applico costantemente, sia per reinterpretare una zuppa Thai o un ceviche peruviano, sia per capire cosa acquistare in un mercato di San Paolo o di New York. Questo è il punto: proprio grazie ai principi base che Artusi ci ha trasmesso noi siamo diventati quello che siamo. Il Paese del Bello, dell'Arte e della Buona Cucina.

Ricetta dopo ricetta, l'Artusi codifica la cucina italiana stabilendo principi base da applicare con rigore e dedizione, consacrando la magia dei prodotti che il nostro territorio è in grado di offrirci, arrivando infine a esaltare le qualità assolute di piatti poveri o di abbinamenti inaspettati. L'Artusi celebra la varietà della nostra cucina in quanto è cucina di natura, di stagioni, di ingredienti, di territori e quindi di diversità. Ti spinge ad approfondire le conoscenze e a provare soluzioni differenti sempre seguendo il tuo istinto condotto dal buon gusto.

Io credo profondamente all'arte di mangiar bene, a casa come al mio ristorante. Ci credo non perché sono uno chef, ma perché sono italiano.

Quest'arte fa parte del mio patrimonio culturale.

Io sono un gourmet perché mia mamma Luisa, mia nonna Ancella e mia zia Anna hanno cucinato tutta la vita per me e miei fratelli. I miei figli hanno diritto anche loro a questo patrimonio.

Io lavoro per salvaguardare questa realtà e credo che, dando valore ai prodotti italiani, alle tradizioni e al mio territorio, potrò garantire una memoria storica per i miei figli, che li leghi al loro passato e apra un sentiero verso il futuro.

Un grande scrittore, regista, ma anche gourmet e personaggio televisivo come Mario Soldati soleva dire: «Viaggiare? Cos'è viaggiare? Viaggiare è conoscere luoghi, gente diversa, Paesi mai visti. E qual è il modo più semplice, il modo più elementare per capirli? Mangiare. Praticare la cucina di un Paese dove ci si trova. Nella cucina c'è tutto: c'è la natura del luogo, il clima, l'agricoltura, la pastorizia, la caccia, la pesca e la cultura. Nel modo di cucinare trovi la tradizione di un popolo. Trovi la sua storia e la sua civiltà».

Il libro di Artusi è un viaggio gastronomico attraverso le materie prime e le tradizioni culinarie per conoscere l'Italia di una volta e quella di oggi. Pellegrino Artusi ha invitato il popolo italiano dentro la propria passione personale per poi fargli scoprire quanto è profondo, ricco e straordinario il suo patrimonio culturale.

La cucina italiana è più attuale che mai, acclamata in tutti i Paesi del mondo, dall'Oriente all'Occidente. L'Artusi ci ha aperto la strada per conoscere noi stessi e la nostra nazione, un cucchiaino alla volta. Ora tocca a noi prendere in mano il nostro futuro culinario.

Basta aprire il libro: approfonditelo e lo scoprirete ancora pieno di sorprese.

Massimo Bottura, patron del ristorante Osteria La Francescana di Modena, pluristellato in tutte le guide più prestigiose, è primo chef in Italia e sesto nel mondo secondo la classifica S. Pellegrino World's 50 Best Restaurant 2010. Nel 2011 è stato dichiarato dall'Accademia Internazionale di Gastronomia di Parigi primo chef del mondo.

Casa Artusi
La storia continua...
di Massimo Montanari

A quasi un secolo dalla morte di Pellegrino Artusi la sua città natale, Forlimpopoli, ha dato corpo a un progetto lungamente accarezzato: costituire nel cuore della città uno spazio a lui intitolato, luogo di studio e di incontro, di lavoro e di piacere. Un luogo per ospitare le memorie di Pellegrino (le sue carte, i suoi libri, il suo salotto) senza però limitarsi a conservarle gelosamente: l'ambizione è trasformarle in un progetto culturale che faccia *vivere* il messaggio artusiano, affermandone l'attualità, anzi la *modernità*, in un mondo che non si è rassegnato al cibo appiattito dell'industria ma reclama, con forza sempre maggiore, i diritti del buon gusto e del buon vivere. Questo è stato l'obiettivo di Casa Artusi, inaugurata nel 2007, così denominata in omaggio al dettato artusiano, che mette appunto la *casa* al centro della cultura gastronomica: la casa con i libri e i fornelli, la casa come luogo di socialità e di convivialità. Biblioteca, archivio, sale di lettura, ristorante, scuola di cucina sono le anime di questo luogo, costruito attorno a un libro che tutti conoscono, uno dei più celebri e longevi della letteratura italiana, ripubblicato un numero incalcolabile di volte, tradotto in numerose lingue, di cui si ripropone qui (a distanza di centovent'anni) la prima edizione. Il formidabile spessore letterario della *Scienza in cucina* fu messo in luce da Piero Camporesi nell'introduzione all'edizione Einaudi del capolavoro artusiano (1970). Ma in quella sede l'immagine di Artusi diventava una sorta di monumento nazionale, consegnato ormai alla storia. Nei successivi quarant'anni molte cose sono cambiate, sia nel panorama complessivo della cultura e della società italiana, sia nello specifico degli studi su Pellegrino Artusi (sollecitati, nell'ultimo decennio, anche dal progetto Casa Artusi). Il quadro d'insieme non appare più quello di un declino

inarrestabile della cucina italiana, prospettato da Camporesi come catastrofica conclusione di un percorso storico di cui Artusi era stato il testimone esemplare, tradito dal trionfo del precotto e del surgelato. Sia pure in modo tortuoso e fra pesanti contraddizioni, la cucina italiana pare aver ritrovato una sua vitalità, rinnovandosi profondamente senza rinnegare la ricchezza della propria tradizione, che sta soprattutto nelle pratiche domestiche e nelle trattorie famigliari. Ciò è spesso accaduto nel nome di Artusi, assecondando la sua idea di cucina domestica, fatta di infinite varianti e sfaccettature: un “relativismo gastronomico” – come ama chiamarlo Alberto Capatti – che rappresenta il vero segno distintivo della tradizione italiana. Proprio questa idea, basata su un *metodo* che non insiste sulla professionalità e sulla codificazione delle procedure, ma piuttosto sulla passione e sulla libertà del fare (non senza, evidentemente, alcune regole di base), ha guidato gli sviluppi e i successi recenti della cucina italiana anche nelle sue espressioni più tecnologiche e “scientifiche” – come quella di Massimo Bottura, che ha affidato a queste pagine le sue riflessioni sull’argomento. Del resto non fu lo stesso Artusi a intitolare alla *Scienza* il suo manuale, implicitamente proponendo una sintesi tra libertà e regole, pratica e metodo?

Ciò che oggi *vive* del messaggio artusiano – lo ha mostrato molto bene Alberto Capatti nella nuova fondamentale edizione della *Scienza*, proposta nel 2010 per i tipi di Rizzoli – è l’idea del fare domestico, artigianale, famigliare come dimensione culturalmente vincente dell’attività di cucina. Tra gli anni Cinquanta e Settanta del Novecento, le magnifiche sorti progressive della cucina industriale trovavano ancora numerosi cantori. Oggi non più: la cucina industriale ha vinto molte battaglie ma non quella, decisiva, di accreditarsi come moderna e nuova. Anzi, sembra ormai vecchia e superata. Il massimo della modernità pare oggi coincidere col recupero di modi e ritmi antichi: i sapori

dell’orto e dei prodotti freschi, la variazione del cibo al ritmo delle stagioni, la ricerca di prossimità per garantire migliore qualità gastronomica e ambientale... Perfino la sofisticata tecnologia dei ristoranti di grido ama spendere, oggi, questi valori. Perciò li possiamo dire *culturalmente* vincenti, con tutte le ambiguità del caso, e sempre a rischio di scambiare la convinzione con l’interesse, la realtà con l’utopia. Ma non vorremmo negare l’importanza delle utopie nella storia, la straordinaria forza che esse hanno di indicare la via, la direzione da percorrere.

Rileggere oggi Pellegrino Artusi può avere un senso anche in questa direzione. Rileggere le sue considerazioni pacate, i suoi consigli leggeri, aperti sempre al confronto e alla tolleranza. Rileggerlo non come documento storico (*non solo* come documento storico) ma come fondamento teorico e pratico di una tradizione gastronomica, quella italiana, fondata sul rispetto delle diversità e delle varianti, su regole dettate dalla pratica e dal buon senso, sul desiderio di coniugare piacere e salute, tecnologie e manualità. La dimensione profondamente *umanistica* del testo artusiano è quella che manca a molti ricettari odierni, freddi nel rapporto con il lettore, impositivi nel definire ingredienti e “mosse” (e magari laconici nell’indicare le procedure di base, che meglio lascerebbero spazio all’inventiva intelligente). A Casa Artusi, i fondamenti del metodo artusiano sono stati condensati in poche regole: rispettare gli ingredienti naturali, la qualità e finezza dei prodotti, la loro stagionalità; preferire preparazioni semplici; applicarsi alla cucina con passione, attenzione, precisione, pazienza, senza negarsi la voglia di sperimentare e variare (ma senza perdere di vista la misura e il «buon gusto»); valorizzare la cucina povera. Infine tenere a mente il monito di Artusi: «diffidate dei libri che trattano di quest’arte [della cucina]», perché «sono la maggior parte fallaci o incomprensibili». Ironico invito a un sorriso distaccato, che tenga lontani i troppi soloni intenti a far credere che la loro arte sia tutta genio e perfezione.

Artusi non è un monumento da ossequiare, e neppure da “rivisitare”. Il suo spirito funziona ancora e va preso alla lettera.

Massimo Montanari insegna Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove è anche direttore del Master “Storia e cultura dell'alimentazione”. Presiede il Comitato Scientifico di Casa Artusi.