

## SCRIVERE CON GUSTO

→ **Cento anni fa** moriva il grande cuoco romagnolo che contribuì a suo modo all'unificazione

→ **Dall'acciuga alla zuppa** Nel 1891 il suo libro «La scienza in cucina...» fu uno dei più letti

# Artusi e le ricette «raccontate» L'Italia unita a tavola

Centotrenta anni fa Pellegrino Artusi scrisse «La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene»: è stato il volume più rubato nelle pubbliche biblioteche ed è arrivato nelle case di mezza Italia.

VITTORIO EMILIANI

ROMA  
GIORNALISTA

Doveva essere «un libro di poco esito». Nessun tipografo accettò di editarlo. Lo fece l'autore spedendolo a richiesta dalla sua abitazione. E invece, centotrenta anni fa, nel 1891, era nato a Firenze uno dei libri più letti (e quindi più ristampati) dell'Italia unita, *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, scritto da un banchiere a riposo nato a Forlimpopoli, sulla romana Via Emilia fra Forlì e Cesena. Prima che Bemporad ne diventasse editore, vivente Artusi, aveva già venduto 54.000 copie. Mi assicurano che è stato il volume più rubato nelle pubbliche biblioteche. Oggi, 30 marzo, scoccano esattamente i cento anni dal giorno in cui il novantenne Artusi mancò nella ariosa casa di piazza D'Azeglio a Firenze, ben nota a intellettuali laici, amanti della buona vita (quindi del buon mangiare), come Paolo Mantegazza, uno dei più convinti diffusori del salutismo e del verbo darwiniano, lo scrittore Renato Fucini, il poeta Olindo Guerrini ed altri.

«Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, ma il meglio che si può», aveva esortato nel 1896 il Guerrini alias Lorenzo Stecchetti, bibliotecario, letterato e poeta vernacolare dalle immagini folgoranti. L'amico Artusi, grande cuoco dilettante, aiutato dalla fida Marietta, stava già rendendo sempre più ampia e sempre più «nazionale» la primitiva scelta di ricette, anche gra-



Foto di Anna Zambon

**Il grembiule** Il classico gesto di chi si appresta a preparare la sfoglia o a cucinare

### Altre letture

**Gustare il cibo con filosofia  
E consultare l'enciclopedia**

■ Segnaliamo il saggio di Rosalia Cavalieri, «Gusto. L'intelligenza del parlato» (pagine 180, euro 12,00, Laterza), che spiega perché soltanto nell'uomo il gusto si sia trasformato in un'avventura intellettuale che reinventa il quotidiano, stringendo la mente al corpo. La casa editrice Garzanti, inoltre, presenta domenica a «Libri Come» (Auditorium Parco della Musica, Roma, ore 17) «Piaceri gastronomici» di Allan Bay e Roberto Barbolini, la nuova Garzantina della cucina.

zie alle notizie fornite dai suoi entusiasti lettori da tutta Italia. In tal modo, con umiltà e umorismo da *bon vivant*, avrebbe portato le proprie ricette dalle 475 iniziali alle 790 finali. In ordine alfabetico, dalle Acciughe alla marinara alla Zuppa alla toscana di magro, unendo per sempre l'Italia delle classi borghesi.

Fino a far scrivere molti decenni dopo ad uno studioso straordinario di storia sociale, Piero Camporesi: «Bisogna riconoscere che *La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*». Forlivese di nascita, curatore dell'edizione di Einaudi nel 1970, Camporesi non esagerava. Nelle case di mezza Italia quelle ricette «raccontate» con gusto

e semplicità, avevano trovato ascolto non meno dei Reali di Francia. Non meno di *Pinocchio* di Collodi, notò un toscano sofisticato, Giuseppe Prezzoli-

**Da Forlimpopoli**  
Lasciò a malincuore  
la Romagna per  
trasferirsi a Firenze

ni, e soprattutto applicazione pratica. Certo Artusi scriveva, esplicitamente, per gli «agiati» che del resto erano quelli in grado di leggerlo in quell'Italia di fine '800 in cui l'analfabetismo toccava, anche al Nord, punte del 70-80 per cento, specie fra le donne di campagna. Non potevano