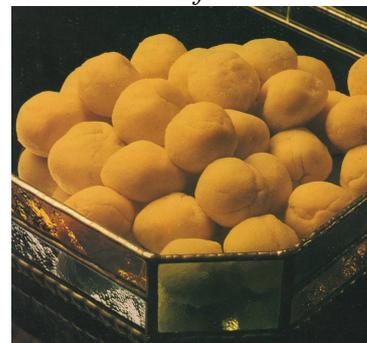


Lezione 8 – Verso una « gastronomia » nazionale –Pellegrino Artusi

Altri elementi di base della « cultura » sono la gastronomia e la cucina. Anzi, elementi fondamentali : **Artusi** ci insiste dalla prefazione della sua *La scienza in cucina* : « Due sono le funzioni principali della vita : la nutrizione e la propagazione della specie » (p. 13). Di origine greca, la parola significa « la legge del ventre », « le regole necessarie per scegliere e consumare vivande con soddisfazione dello stomaco », è l'arte di preparare i cibi, l'arte della cucina, « uno scopo, come da italiani sappiamo compiutamente, la cui altezza è da coltivare quotidianamente, serto di estetica, salute, cultura, civiltà ». È peccato che non si pensi « cultura » dicendo « gastronomia » : fa parte di quella « cultura materiale » di cui parlò **Gianni Bosio**, vitale per tutte le classi della società, e richiede conoscenza (« scienza » dirà **Artusi**), savoir-faire pratico, gusto estetico, scelta di colori e di forme. Nel 1979, **Elio Casati** e **Giorgio Ortona** mostrarono nel loro libro *I dolci Liberty* (Genova - Daniela piazza Editore, 143 pagine) quanto i pasticceri si ispirarono alle forme dell'arte *Liberty* per fabbricare i loro dolci alla fine dell'Ottocento: forme rotonde, ecc. (Vedi a destra *Le Palottole di ricotta alla Gabriele d'Annunzio*).



Alla base, il cibo è legato a quello che si produce in ogni regione, quello che i contadini hanno nell'orto e nei campi, anche i nobili dipendono da questo per i loro banchetti. Si capisce dunque che non ci sia « una » cucina « italiana » : soprattutto in quel paese diviso in tanti stati politici fino all'Ottocento, ogni regione ha la sua terra, il suo clima, le sue produzioni, i suoi prodotti e le sue tradizioni culinarie. **Alberto Capati** e **Massimo Montanari** danno un elenco di prodotti in riferimento al loro luogo di produzione : « Salsicce lucane, prosciutto della Marsica, cinghiali toscani e umbri. Anguille del Garda e dello stretto di Messina, spigola del Tevere, orate del lago Lucrino, murena dello Stretto, rombo di Ravenna, sarago di Brindisi, ricci e frutti di mare di Miseno, di Altino e di Taranto. Formaggi dei monti Vestini, di Trebula in Sabina, di Sarsina (a forma piramidale), di Luni (enorme), di Ceiba in Liguria. Rape di Norcia, navoni di Amiterno, rafano dei monti Albani ; cipolle di Marsi, Pompei, Tuscolo (piccole ma dolci) ; asparagi di Pozzuoli e (coltivati) di Ravenna ; cardi siciliani, porri di Taranto e di Ostia ; cavoli di Ariccia (a foglie strette), del Bruzio (grandi, piccanti), di Cuma e Pompei. Fava marsicana, lenticchie di Gela. Olive ripiene del Piceno. Olio di Venafro. Semola campana. Pane e dolci del Piceno. Sale di Ostia. Vini del Piceno e della Sabina, di Sorrento, di Falerno ... » (*La cucina italiana – Storia di una cultura*, Bari, Laterza, 1999, p. 3). Si può dire che tradizionalmente, la cucina in Italia è a base locale e regionale, non si mangia in Piemonte come nel Veneto, nè a Firenze come a Napoli, ecc. Non c'è cucina « italiana ».

Ma da un'altra parte, la cucina locale si definisce nei suoi rapporti con le altre, nello **scambio** e non soltanto nella **produzione**. E dall'inizio ci sono stati scambi : prima di tutto tra la cucina dei ricchi e quella dei poveri. Già nel Medio-Evo, chi cucinava i banchetti dei nobili, se non i cuochi e i diversi servitori che erano sempre gente del popolo, e portavano anche sulla tavola il loro *savoir-faire* popolare (ricordiamo la storia di Chichibio nel *Decamerone*). Lo scambio si fa anche da un banchetto all'altro, da una città all'altra, si ricorda tutto quello che fu portato alla corte di Francia dai cuochi di **Caterina de' Medici**, anche l'uso della forchetta. E dal Medio Evo, gli scrittori propongono molti libri di ricette che sono tanti modi di scambio tra città, corti, paesi. Nel 1954, **Giuseppe Prezzolini** chiedeva : « Che cos'è la gloria di Dante, appresso a quella degli spaghetti ? », notando che fino in America si mangiavano spaghetti laddove il nome di Dante era sconosciuto ; in fondo, come dicono **Capati** e **Montanari** (op. cit. p. XVI), « La cucina è forse un'arte illetterata, ma sopravvive grazie anche alla memoria di un saper fare, di quello che non è stato perduto e di quello che andrà ricordato per iscritto, e per questa via ha un ruolo civilizzatore (...). Negli spaghetti, senza esserne coscienti, si mastica qualcosa di Dante ».

La gastronomia e la cucina seguiranno dunque l'evoluzione delle tecniche agricole di produzione e dei modi di scambio, del mercato. E un cambiamento si può già notare dopo l'Unità nazionale, epoca in cui si sviluppa una maggiore identità nazionale, in prodotti come la pasta, la pizza, la polenta, il pomodoro, i liquori e i vini, grazie a migliori modi di conservazione, di trasporto (treni), di comunicazione (giornali, riviste, manifesti...). Il maggiore letterato in quel campo fu **Pellegrino Artusi** (1820-1911), il



cui terzo libro, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) è ancora oggi uno dei libri più stampati e più letti, dopo *Pinocchio* di **Collodi**, *Cuore* di **De Amicis** e *I Promessi sposi* di **Alessandro Manzoni**. Si è detto dell'autore che aveva realizzato lui l'Unità d'Italia. Ha avuto più di 130 edizioni, è tradotto in numerose lingue (in francese nel 2016 da Actes Sud) e diffuso a più di tre milioni di copie ; resta oggi il libro di cucina per eccellenza degli Italiani. L'ultima edizione comporta 790 ricette di numerose regioni d'Italia, ma ignora per esempio la Sardegna.



Pellegrino Artusi (A destra) nacque a Forlimpopoli (Emilia-Romagna, prov. di Cesena) il 4 agosto 1820 ; rimasto maschio unico, aveva sei sorelle ; suo padre era un commerciante agiato, che lo chiamò Pellegrino in onore ad un santo locale. Comincia gli studi nel seminario di Bertinoro, ma li abbandona presto per seguire il padre nei suoi viaggi commerciali fino a trent'anni ; si appassiona ai classici, ma è un autodidatta.



La vita della famiglia è sconvolta dall'attacco di una banda di briganti guidata da un bandito celebre, **Stefano Pelloni** (A sinistra) col parroco di una chiesa vicina, che assalì la loro casa, rubò tutto e violentò

parecchie donne tra le quali una sorella di Pellegrino, **Geltrude**, che impazzì e morì in ospedale psichiatrico a 49 anni. Traumatizzata, la famiglia Artusi trasloca allora a Firenze, dove apre un negozio di seta, importando dalla Romagna i bachi da seta, e si arricchì. Nel 1866, **Pellegrino** abbandona la sua attività commerciale dopo aver trovato buoni mariti alle due sorelle e, ormai arricchito dal commercio della seta e dalle proprietà di famiglia di Forlimpopoli, si dedicò alle sue letture e attività letterarie ; scrive una *Vita di Ugo Foscolo* (1878) e delle *Osservazioni in appendice trenta lettere di Giuseppe Giusti* (1880), di poco successo. Inizia poi a scrivere ricette di cucina, da lui sperimentate col suo cuoco romagnolo, **Francesco Ruffili** (1864-), e con la sua governante toscana, **Marietta Sabatini** (1862-1940). Vedere su Internet : http://www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2014/08/Giovanna_Frosini.pdf e il libro *Domestici scrittori ovvero corrispondenza di M. Sabatini e F. Ruffili con Pellegrino Artusi* di **Monica Alba e Giovanna Frosini**, pubblicato nel 2020 da **Apice libri** nella collana Marginalia

In compagnia dei suoi due gatti (*Biancani e Sibillone*, ai quali dedica la prima edizione del libro), si dedicò fino alla morte alle successive edizioni del suo libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891). Nel 1993 fu anche pubblicata la sua *Autobiografia*. Il suo manuale di cucina è scritto in una bella lingua toscana, modello per gli Italiani dell'epoca, **Artusi** era un patriota, frequentatore degli intellettuali e politici fiorentini che lottarono per il Risorgimento nei salotti e nelle Accademie ; l'opera fu anche il primo libro di gastronomia « italiana » a riportare ricette popolari di quasi tutta la nazione.



Monumento di Artusi al cimitero di San Miniato al Monte

Benché discreto e poco mondano, **Pellegrino Artusi** rappresenta bene il gusto della nuova borghesia al potere, che ha voglia di « *mangiare bene* » ma anche di recuperare tutta la ricchezza del patrimonio storico tanto di banchetti aristocratici quanto della cucina popolare, come fece anche per un'altra arte popolare, la canzone.

Ma l'interesse delle ricette d'**Artusi** è anche questo : non si accontenta di dare una ricetta di cui indica l'origine regionale, ma vi aggiunge spesso un racconto autobiografico o storico, costituendo uno spaccato della società borghese fiorentina ; è celebre il suo incontro col rivoluzionario **Felice Orsini** in una trattoria di Bologna (ricetta 235), come per esempio la sua ricetta del minestrone :

« 47. *Minestrone*

Il minestrone mi richiama alla memoria un anno di pubbliche angosce e un caso mio singolare.

Mi trovavo a Livorno al tempo delle bagnature l'anno di grazia 1855, e il colera, che serpeggiava qua e là in qualche provincia d'Italia, teneva ognuno in timor di un'invasione d'fnerale che poi non si fece aspettare a lungo. Un sabato sera entro in una trattoria e dimando: «Che c'è di minestra ?». «Il minestrone», mi fu risposto.«Ben venga il minestrone», diss'io. Pranzai e, fatta una passeggiata, me ne andai a dormire. Avevo preso alloggio in Piazza del Voltone in una

palazzina tutta bianca e nuovissima tenuta da un certo Domenici ; ma la notte cominciai a sentirmi una rivoluzione in corpo da fare spavento; laonde passeggiare continue a quel gabinetto che più propriamente in Italia si dovrebbe chiamar luogo scomodo e non luogo comodo. « Maledetto minestrone, non mi buscheri più ! » andavo spesso esclamando pieno di mal animo contro di lui che era forse del tutto innocente e senza colpa veruna.

Fatto giorno e sentendomi estenuato, presi la corsa del primo treno e scappai a Firenze ove mi sentii subito riavere. Il lunedì giunse la triste notizia che il colera è scoppiato a Livorno e per primo n'è stato colpito a morte il Domenici. « Altro che minestrone ! ».

Dopo tre prove, perfezionandolo sempre, ecco come lo avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano. Mettete il solito lesso e per primo cuocete a parte nel brodo un pugnello di fagioli sgranati ossia freschi : se sono secchi date loro mezza cottura nell'acqua. Trinciate a striscie sottili cavolo verzotto, spinaci e poca bietola, teneteli in molle nell'acqua fresca, poi metteteli in una cazzaruola all'asciutto e fatta che abbiano l'acqua sul fuoco, scolateli bene strizzandoli col mestolo. Se tratta si di una minestra per quattro o cinque persone, preparate un battuto con grammi 40 di prosciutto grasso, uno spicchio d'aglio, un pizzico di prezzemolo, fatelo soffriggere, poi versatelo nella detta cazzaruola insieme con sedano, carota, una patata, uno zucchini e pochissima cipolla, il tutto tagliato a sottili e corti filetti. Aggiungete i fagioli, e, se credete, qualche cotenna di maiale, come alcuni usano, un poco di sugo di pomodor~ e conserva, condite con pepe e sale e fate cuocere il tutto con brodo. Per ultimo versate il riso in quantità sufficiente onde il minestrone riesca quasi asciutto e prima di levarlo gettate nel medesimo un buon pizzico di parmigiano.

Vi avverto però che questa non è minestra per gli stomaci deboli ».

Un'altra ricetta ricorda il testo biblico :

« 61. Zuppa di lenticchie

Se Esaù vendé la primogenitura per un piatto di lenticchie, bisogna dire che il loro uso, come alimento, è antichissimo, e che egli o n'era ghiotto all'eccesso o soffriva di bulimia. A me sembra che il sapore delle lenticchie sia più delicato di quello de' fagioli in genere e che, quanto a minaccia di bombardite esse siano meno pericolose dei fagioli comuni ed eguali a quelli dall'occhio.

Questa zuppa potete farla nella stessa guisa della zuppa di fagioli ; però la broda delle lenticchie e dei fagioli dall'occhio (= haricots à l'œil noir – J.G.) si presta bene anche per una minestra di riso, che si prepara e si condisce nello stesso modo ; soltanto bisogna tenere la broda più sciolta perché il riso ne tira molta. Per regolarvi meglio circa alla densità, aspettate che il riso sia cotto per aggiungere nella broda la quantità che occorre di lenticchie passate ».

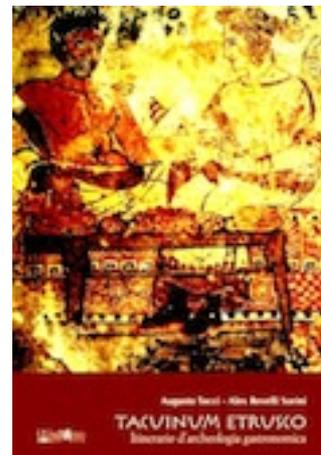
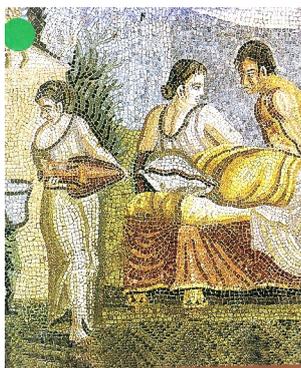


Una terza evoca l'uso dell'aglio presso i Romani :

« 104. Spaghetti alla rustica

Gli antichi Romani lasciavano mangiare l'aglio all'infima gente, e Alfonso re di Castiglia tanto l'odiava da infliggere una punizione a chi fosse comparso a Corte col puzzo dell'aglio in bocca. Più saggi gli antichi Egizi

lo adoravano in forma di nume, forse perché ne avevano sperimentate le medicinali virtù ; infatti si vuole che l'aglio sia di qualche giovamento agl'isterici, che promuova la secrezione delle urine, rinforzi lo stomaco, aiuti la digestione e, essendo anche vermifugo, serva di preservativo contro le malattie epidemiche e pestilenziali. Però, ne' soffritti, state attenti che non si cuocia troppo, ché allora prende assai di cattivo. Ci



sono molte persone, le quali, ignare della preparazione dei cibi, hanno in orrore l'aglio per la sola ragione che lo sentono puzzare nel fiato di chi lo ha mangiato crudo o mal preparato ; quindi, quale condimento plebeo, lo bandiscono affatto dalla loro cucina ; ma questa fisima li priva di vivande igieniche e gustose, come la seguente minestra, la quale spesso mi accomoda lo stomaco quando l'ho disturbato. Fate un battutino con due spicchi d'aglio e un buon pizzico di prezzemolo e l'odore del basilico se piace ; mettetelo al fuoco con olio a buona misura e appena l'aglio comincia a colorire gettate nel detto battuto sei o sette pomodori a pezzi condendoli con sale e pepe. Quando saranno ben cotti passatene il sugo, che potrà servire per quattro o cinque persone, e col medesimo unito a parmigiano grattato, condite gli spaghetti, ossia i vermicelli, asciutti, ma abbiate l'avvertenza di cuocerli poco, in molta acqua, e di mandarli subito in tavola, onde non avendo tempo di succhiar l'umido, restino succosi. Anche le tagliatelle sono buonissime così condite».

Si interessa spesso della lingua, tra italiano e dialetto, per esempio in questa ricetta di « cacciucco » (= bouillabaisse, soupe de poissons) :

« 455. Cacciucco I

*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 e agro di limone. La confusione di questi simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele.*

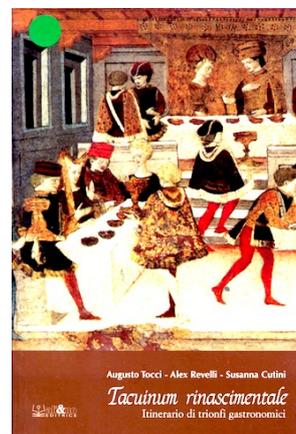
Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti.



Tornando al cacciucco, dirò che questo, naturalmente, è un piatto in uso più che altrove nei porti di mare, ove il pesce si trova fresco e delle specie occorrenti al bisogno. Ogni pescivendolo è in grado di indicarvi le qualità che meglio si addicono a un buon cacciucco ; ma buono quanto si voglia, è sempre un cibo assai grave e bisogna guardarsi dal fame una scorpacciata.

Per grammi 700 di pesce, trinciate fine mezza cipolla e mettetela a soffriggere con olio, prezzemolo e due spicchi d'aglio intero. Appena che la cipolla avrà preso colore, aggiungete grammi 300 di pomodori a pezzi, o conserva, e condite con sale e pepe. Cotti che siano i

pomodori, versate sui medesimi un dito d'aceto se è forte, e due se è debole, diluito in un buon bicchiere d'acqua. Lasciate bollire ancora per qualche minuto, poi gettate via l'aglio e passate il resto spremendo bene. Rimettete al fuoco il succo passato, insieme col pesce che avrete in pronto, come sarebbero, parlando dei più comuni, sogliole, triglie, pesce cappone, palombo, ghiozzi, canocchie, che in Toscana chiamano cicale, ed altre varietà della stagione, lasciando interi i pesci piccoli e tagliando a pezzi i grossi. Assaggiate se sta bene il condimento; ma in ogni caso non sarà male aggiungere un po' d'olio tenendosi piuttosto scarsi nel soffritto. Giunto il pesce a cottura e fatto il cacciucco, si usa portarlo in tavola in due vassoi separati : in uno il pesce asciutto, nell'altro tante fette di pane, grosse un dito, quante ne può intingere il succo che resta, ma prima asciugatele al fuoco senza arrostirle ».



« 604. 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.

Farina finissima, grammi 300.

Burro, grammi 100.

Zuccheri, grammi 80.

Uva sultanina, grammi 80.



Uova, uno intero e due rossi.
Sale, una presa.
Cremor di tartaro, grammi 10. (o classico lievito per dolci)
Bicarbonato di soda, un cucchiaino, ossia grammi 5 scarsi.
Candito a pezzettini, grammi 20.
Odore di scorza di limone.
Latte, decilitri 2 circa.

D'inverno rammorbidite il burro a bagnomaria e lavoratelo colle uova ; aggiungete la farina e il latte a poco per volta, poi il resto meno l'uva e le polveri che serberete per ultimo ; ma, prima di versar queste, lavorate il composto per mezz'ora almeno e riducetelo col latte a giusta consistenza, cioè, né troppo liquido, né troppo sodo. Versatelo in uno stampo liscio più alto che largo e di doppia tenuta onde nel gonfiare non trabocchi e possa prendere la forma di un pane rotondo. Ungetene le pareti col burro, spolverizzatelo con zucchero a velo misto a farina e cuocetelo in forno. Se vi vien bene vedrete che cresce molto formando in cima un rigonfio screpolato. E un dolce che merita di essere raccomandato perché migliore assai del panettone di Milano che si trova in commercio, e richiede poco impazzimento ».

In un'intervista su *Cucina Italiana* del 15 febbraio 1932, **Marietta Sabatini**, grazie alla quale conosciamo molti aspetti della vita di **Artusi**, raccontò : « *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 (...). 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 [...]. Era un uomo coltissimo, ed amava istruire anche me. Ed io gli ero tanto riconoscente per questo».*

Il Comune di Forlimpopoli ha creato nel 2005 un *Premio Marietta*, premio delle « *Mariette* », dotato di 1000 euro per i cuochi dilettanti. **Artusi** aveva dato il suo nome al *Panettone Marietta*, perché « *La Marietta è una brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitoli questo dolce al nome suo, avendolo imparato da Lei* » ([vedere sopra](#)). **Marietta** e **Francesco Ruffili** hanno ereditato da **Artusi** i suoi diritti d'autore fino al 1981.

Alcuni libri di complemento :

Se provate interesse per **Artusi** e per la gastronomia, potete leggere :

* **Pellegrino Artusi**, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, tante edizioni, 442 pagine : vi permetterà di migliorare il vostro cibo quotidiano ; l'ultima edizione è quella della B.U.R. Rizzoli, 2010, a cura di **Alberto Capatti**, prima edizione critica ;

* **Alberto Capatti – Massimo Montanari**, *La cucina italiana, Storia di una cultura*, Bari, Laterza, 1999, 408 pagine ;

* **Carlo Petrini**, *Slow Food, Le ragioni del gusto*, Bari, Editori Laterza, 2001, 173 pagine ;

* **AA.VV.** *Il cibo e l'impegno*, I Quaderni di Micromega, Supplemento al n° 4/2004, Milano, Editoriale l'Espresso, 240 pagine ;

* **Alex Revelli Sorini – Augusto Tocci**, *Tacuinum etrusco, Itinerario d'archeologia gastronomica*, Perugia, Ali&no Editrice, 2004, 104 pagine ;

* **Alex Rovelli Sorini – Susanna Cutini**, *Tacuinum SPQR, A tavola nella Roma imperiale*, Perugia, Ali&no Editrice, 2008, 156 pagine ;

* **Augusto Tocci – Alex Revelli**, *Tacuinum medioevale, Itinerario gastronomico nella storia*, Perugia, Ali&no Editrice, 2003, 120 pagine ;

* **Augusto Tocci – Alex Revelli – Susanna Cutini**, *Tacuinum rinascimentale, Itinerario di trionfi*

gastronomici, Perugia, Ali&no Editrice, 2005, 174 pagine ;

* **Alex Rovelli Sorini – Seby Sorbello – Susanna Cutini**, *Tacuinum barocco, Ricette storiche e meravigliosi banchetti*, Perugia, Ali&no Editrice, 2013, 138 pagine.

* **Elio Casati – Giorgio Ortona**, *I dolci Liberty*, Genova, Daniele Piazza Editore, 1989, 144 pagine.

***Alberto Capatti**, *Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana*, Milano, Mondadori Electa, 2019, 216 pagine ;

* **Marco Malvaldi**, *Il borghese Pellegrino*, Sellerio, 2020, 288 pagine.

J.G., 14 dicembre 2021

-0-