

ALBERTO CAPATTI L'EVOLUZIONE STORICA DELLA RICETTA

RICETTE PERSE E RITROVATE

L'Archivio di lettere ricevute da Artusi, coservate a Forlimpopoli, testimonia non solo l'interesse che suscita *La Scienza in cucina* dal 1900 alla morte, ma l'esigenza di un pubblico molto vario di trovare un interlocutore in problemi di cucina domestica. Il lettore sente l'importanza di avere in casa un libro con nome e indirizzo sul frontespizio, che esaudisca dubbi e personali certezze, non esitando ad inviare consigli e le proprie ricette. Quindici, incluse nelle lettere, ci sono pervenute sotto forma di suggerimenti, abbozzi e stesure¹, tutte sottoposte al vaglio e ad una verifica pratica.

Budino, zuppa alla tartara, due crostini piccanti, (Pellegrina Babini, 118)

uova in canapè (Adelina Baldasso,1907, 122)

conserva di rose (Cecconi, 757)

zuppa di fagioli sarda (Cecconi,1901, 766)

barba di becco (Guidi, 1901, 1020)

zuppa di patate (Guidi,1908.1054)

ceci dei Padri Francescani (Martini,1910, 1205)

sformato di farina dolce (Mordini,1906, 1361)

sformato di farina dolce bis (Mordini, 1906. 1362)

copate (Paladini,1906, 1393)

torta Frangipane (Trevisanato,1910,1676)

pinze (Urbanis, 1910, 1681)

Un'altra ventina di ricette, menzionate spesso di sfuggita, senza titolo, redatte su fogli allegati sono andate perse, perché catalogate diversamente dal destinatario o trascurate dal comune di Forlimpopoli alla ricezione del lascito, o ancora sottratte².

Ciambelline (Almerici,1909, 29)

salsa e bombe (Balasso,125)

“A giorni potremo innviarle la ricetta del piatto che le proponiamo” (Bemporad,1900, 238)

cuscussù “ed altre ancora di cibi e dolci della cucina tradizionale semitica” (Bolaffi,1906,332)

dolce “buono e fine” (Burretti Pettini,1901, 534)

minestra e frittata (Cavina,1906,610)

coppa milanese (Cavina, 1908, 636)

“piatto” (Cavina,1910, 654) “la ricetta” (Cavina,1910, 655)

“conserva di azzaruole ridotta a miglior lezione, come pure un vasetto della conserva stessa (Cecconi, 1901, 747)

¹Riportiamo, secondo l'ordine alfabetico del destinatario, l'anno della spedizione della lettera, ove menzionato, e il numero della catalogazione dell'Archivio di Forlimpopoli.

² Riportiamo, secondo l'ordine alfabetico del destinatario, l'anno della spedizione della lettera, ove menzionato, e il numero della catalogazione dell'Archivio di Forlimpopoli.

“due ricette” della *Cuciniera Genovese* per la conserva di rose (Cecconi,1901, 753)
torta di rabarbaro (Clementi,1909, 788)
anolini (Dal Co,1908, 827)
ricciarelli (Giuggioli Busacca, 1906, 920)
“due ricette facili e pratiche che non ho trovato in nessun libro di cucina” (Mariani Campolieti, 1907, 1202)
nocino (Rosina Melandri, 1901, 1249)
perine di riso con ranocchie (Piccolomini, 1906, 1418)
panettone “ricetta tolta dal buon consigliere” (Trevisanato,1907,1672)
torta Frangipane (Trevisanato,1910, 1675)

La corrispondenza è solo una faccia del successo del libro, ma non spiega la sua struttura, aggiornata di edizione in edizione, nella lingua e nelle formule, duttile nel dettato e nella loro provenienza. Non basta accertare, aperta la busta, l'attenzione di Pellegrino Artusi allo scritto, ma dopo una prova e una eventuale seconda stesura, l'inserimento nel ricettario, con l'aiuto del tipografo, sino al libro, intendendo questo come un progetto culturale individuale e collettivo.

Rispetto a tutti i ricettari precedenti, *La Scienza in cucina* non solo è rivista e arricchita di edizione in edizione, ma articolata con varianti di ricette che ne fanno un corpus aperto al riesame. Quando una si sdoppia, non è solo un piatto in nuova versione ma una ramificazione che s'annuncia. Questa lettera di Alberto Landi, il tipografo, all'autore ne illustra la complessità:

Tipografia di S. Landi
Direttore dell'Arte della Stampa
via Santa Caterina, 12
telefono n. 113

Firenze, li 24 febbraio 1906

Preg.mo Sig. Artusi

Come rimanemmo intesi, le mando una copia del volume con le ricette aggiunte o, per dir meglio, sdoppiate. Esse sono in tutte 110, alcune delle quali erano già state notate nell'indice alfabetico.

Io non so se avrò interpretato giustamente il suo desiderio, ed occorre che Ella dia una guardata e tolgo tutto ciò che può sembrarle superfluo. Forse si poteva sdoppiare qualche altra ricetta, come “Cosciotto o spalla di castrato in casseruola I e II” oppure “Telline o arselle alla livornese e in salsa d'uovo”: ma a me ciò è sembrato inutile stante la troppa analogia di tali ricette, non essendo infatti necessario nessun cambiamento dall'una all'altra. Insomma veda e decida Lei, specialmente su quelle poche ricette per le quali avevo poche indicazioni, e che ho dovuto compilare io. Una o due di queste sono anzi da completare.³

Al tipografo incombeva l'onere di comporre senza riprendere da capo il lavoro. Ogni nuova ricetta doveva trovar posto, non sconvolgere l'impaginazione e il suo titolo, necessariamente ben

³ Archivio di Forlimpopoli, 1085 a,b

distinto, figurava nell'indice, mutando di numero e di pagina. Il ricorso a numeri *bis* o a quelli romani *I, II* rientrava nella necessità di riassorbire le inserzioni, evidenziando le variabili. A questo si aggiungevano tagli e capoversi, per salvare l'impianto e, per gli interventi dell'ultima ora, imputabili al tipografo o all'autore; sin dalla prima edizione si era prospettata la necessità di aggiungere in coda ricette non numerate, il che dimostrava pure che il committente si riservava l'ultima parola sino al fine, con un gelato di latte di mandorle. L'insieme era tutt'altro che rigidamente ordinato: alcune ricette informavano senza prescrivere – i brocciuoli, l'oca e il pavone – altre, sotto un medesimo titolo, il risotto alla milanese, comportavano tre esiti diversi. Perché sdoppiare una ricetta? Gli *zucchini fritti I e II*, 1891 e 1895, mostravano che dimensioni e taglio, con salatura e infarinatura simili, potevano implicare due stesure distinte, all'interno di una delle quali se ne prefigurava una terza, a fette rotonde. Le varianti permettevano di contestualizzare il lavoro domestico che doveva misurarsi agli acquisti e alla presentazione nel piatto di portata che poteva essere di soli zucchini o di frittiture miste. Più che a un elenco di precetti, il libro era un diario in cui i numeri di ogni stesura avevano preso il posto dei giorni e dei mesi, e si ritrovavano nell'indice.

La data della lettera di Alberto Landi, 24 febbraio 1906, è da ritenere. In quell'anno usciranno due riedizioni "aggiornate" de *La scienza in cucina*, ed Artusi riceverà, a maggio, da parte del Circolo Gastronomico Milanese l'invito, in qualità di cultore, a collaborare con proprie ricette ad un trattato⁴ (che diverrà *L'arte culinaria in Italia* di Alberto Cougnet). L'idea di un'"opera di culinaria assolutamente ed esclusivamente italiana" si faceva strada ma Artusi, che per primo ne aveva intuita l'importanza, aveva ben altre gatte da pelare. Il lavoro acquisito costituiva una base ma "le ricette aggiunte o, per dir meglio, sdoppiate" acquistavano un valore metodologico. Mettevano in dubbio l'esistenza di una normativa prefissa, invitando a considerare ogni formula una variante da interpretare con ingredienti, utensili, abitudini, modificata nel tempo dalla sua stessa ripetizione. Insegnavano ad interpretare il dettato, e la struttura del ricettario anticipava le mosse, configurando le alternative. La numerazione progressiva delle ricette, i rinvii, gli indici, ed ogni aggiunta sfidava il tipografo-redattore il quale, accorto, anticipava le mosse del committente. Tellina o arsella, cosciotto o spalla, le distinzioni si facevano sottili, e non bastava l'intuito.

Di fatto, anche le ricette canoniche venivano, in prospettiva, consegnate al riesame. Fissate tre ricette di spaghetti, colle acciughe, alla rustica, coi piselli, nel 1900 si aggiungevano quelli da quaresima, nel 1902 coi naselli o con le seppie, nel 1903 con le telline, nel 1906 con la balsamella. La crescita delle minestre asciutte metteva in gioco l'equilibrio generale delle minestre e la loro localizzazione non era esente dal creare difficoltà. Gli anolini pervengono ad Artusi da una signora parmigiana residente a Milano, ma la ricetta, inviata il 10 giugno 1908, è andata perduta e possediamo la versione de *La Scienza in cucina*. Si trattava della prima pasta fresca emiliana non bolognese, e apriva un capitolo da approfondire in ogni provincia. L'edizione definitiva del 1911 non risponderà a tal quesito ma autorizzava, in famiglia, le integrazioni, foglietti manoscritti e ritagli di giornale, essendo un secondo ricettario stampato un acquisto rischioso. L'Artusi aumentava la propria affidabilità proprio per quella sua attitudine ad accettare il nuovo gonfiandosi, sdoppiando, triplicando la singola ricetta, lasciando al lettore un ruolo vicario.

Ogni ristampa, d'anno in anno, lascerà intatta la quindicesima edizione licenziata dall'autore, rafforzandone l'autorevolezza e sdoppiandone le singole formule, numerate o aggiunte da ognuno a

4 Archivio di Forlimpopoli, 781 a, b

titolo postumo. Due Artusi hanno avuto corso sino ad oggi. Il primo intangibile, anno 1911, ed è questo che gli editori e i siti in rete, *alimentipedia* o *ricette*mania o *homolaicus* ripetono digitando il titolo della singola ricetta. Niente modernizzazione né commento, come merita un testo sacro, cartaceo o virtuale non importa. L'altro Artusi è invece tale e quale tempo e uomini lo hanno aggiornato e lo cambiano, eterno e perduto nelle infinite repliche delle sue ricette. Nessuna delle sue fonti di calore per cucinare, nessuna delle sue pentole è più in uso ma con il gas e il tefal continua ad istruire, senza che ci si badi. Per nulla ipotetico, e sempre concretamente alterato viene riletto sorvolando toscanismi, ingredienti, grassi, e puntando ad una versione sempre attuale. In molte circostanze lo si può sorvolare, tanto è entrato nelle abitudini.

Ma ad un esame attento, un terzo Artusi è nato da poco, e non si sa ancora se avrà lunga vita, riesaminato con strumenti linguistici e storici, databili e attuali, disegnato e insegnato da questa Casa Madre, sperduto-ritrovato in una grande festa. Il suo studio non s'arresta alle edizioni da lui curate e a quelle postume, ma esamina prestiti e plagii e traduzioni, considerandone l'opera un corpo vivo con sdoppiamenti e aggiunte all'ennesima potenza.