

CENTO E CENTOCINQUANTA: LE “CIFRE TONDE” DI ARTUSI E DELL’ITALIA

Propongo qui alcune riflessioni sul collegamento, al di là dalla retorica, tra il centenario artusiano e il compleanno centocinquantesimo del nostro Stato unitario. È stato detto più volte, e da tanti: Artusi nella sua personalissima ricerca geo-gastronomica fa propria l’esigenza di suggerire alle famiglie della nascente borghesia italiana una modalità di alimentazione casalinga, fatta di continui rimandi a piatti in cui in qualche modo si incontrassero abitudini proprie di parti diverse della penisola, e tenendo presenti gli innesti della cucina povera rurale con quella doviziosamente condita e attenta ai prodotti più cari, propri della tradizione dei ceti meglio economicamente attrezzati. L’operazione ben si attagliava all’Italia umbertina, un paese alla ricerca di un ancoraggio politico, non meno che socio-culturale, per il suo consolidarsi, nel momento in cui non era possibile attardarsi ancora a enfatizzare i richiami fondativi ai miti risorgimentali, né era opportuno proseguire semplicemente nell’abbandono ai rimpianti, appartenuti ai due decenni precedenti, per un paese privo degli slanci eroici caratterizzanti il processo unitario.

Ben altre questioni ormai premevano alle porte di uno Stato che, se aveva saputo salvaguardare in qualche modo il vero e proprio miracolo della propria unità, doveva dimostrarsi in grado – nonostante le sconfitte militari patite, le ormai accertate condizioni di vita drammatiche di tanta parte della propria popolazione, la ferita sanguinante dello scontro con la Chiesa di Roma, l’esplosione della crisi agraria, il progressivo tradursi della “questione sociale” in organizzato confronto partitico-sindacale – di riuscire a porsi sulla strada di un progresso della vita collettiva che lo avvicinasse ai più avanzati paesi europei. E questo proprio alle soglie di un decennio durante il quale sarebbero esplose le contraddizioni di un carente accumularsi di capitali d’investimento, deviato dall’irrisolto dilemma tra liberismo e intervento statale, foriero di confusi compromessi e di vere e proprie malversazioni, che poi sarebbero precipitate nel tracollo di alcune banche primarie e nella successiva speranza di un nuovo ordinato procedere finanziario, affidato alla creazione della Banca d’Italia. Un decennio,

peraltro, che ugualmente vide il precipitarsi di ulteriori drammatiche crisi di natura sociale e politica, dai Fasci siciliani agli stati d'assedio, dall'inglorioso tramonto dell'avventura coloniale africana fino alle cannonate di Bava Beccaris, all'insegna dell'ultima tragica declinazione della difesa a tutti i costi di una riproposizione degli schemi risorgimentali in una situazione ormai profondamente mutata e alle soglie dei nuovi equilibri giolittiani.

Eppure la percezione diffusa nell'opinione pubblica – quella definibile all'interno di un decoro piccolo e medio borghese, soprattutto residente nel centro-nord, e fatta di impiegati, commercianti, minuta imprenditoria, artigiani, liberi professionisti, strati ridotti di operai specializzati – sembrava proiettata a credere ancora a un futuro di progresso che il percorso verso l'unità della penisola non poteva non garantire. Perché comunque, in quei primi decenni successivi alla proclamazione del '61, sforzi cospicui erano stati fatti (e duramente pagati da un enorme carico fiscale) per sviluppare infrastrutture moderne, per impegnarsi nella creazione di un qualche sistema di pubblica istruzione, per rendere le nostre città meglio attrezzate in reti di servizi capaci di far fronte a un inizio di urbanizzazione provocata dall'avvio dell'industrializzazione e, nel contempo, adeguarle a un gusto urbanistico più vicino a quello delle metropoli europee con le loro grandi vie adatte al pullulare dell'attivismo della borghesia degli affari.

Progresso, dunque, miglioramento degli indici di vita individuale e collettiva, a dispetto del permanere di tante sacche di degrado, che comunque si era certi di poter rapidamente cancellare (e le successive leggi speciali sarebbero state la prova di una simile volontà), ma non estranei alle radici della nostra tradizione, della nostra storia. Così, del resto, come era accaduto proprio con le vicende risorgimentali, appoggiate da un richiamo alla storia sublimato dalle suggestioni foscoliane, ma che comunque erano espressione del sentimento comune di un, appunto, risorgimento, del ritorno cioè alle radici di una precedente realtà, dove l'essere italiani era un dato da secoli acquisito e che in quegli anni si era potuto finalmente tradurre in dato politico. Ecco, allora, che un riconoscimento delle abitudini alimentari di questi "italiani da sempre" non solo non poteva risultare che gradito, ma anzi la sua stessa molteplicità di esperienze, raccolte in una sorta di summa collettiva, finiva per rappresentare non tanto la prova di insanabili diversità, quanto la testimonianza di un auspicio, anche sulle tavole del desinare, di riconoscersi reciprocamente, di legittimarsi l'un l'altro, magari affidandosi alle sensate, concrete valutazioni, prive di dichiarate mire di superiorità scientifica, di quel vecchio zio, ricco e soddisfatto della sua condizione di opulento borghese, espressione

esemplare di quell'Italia in crescita, quale poteva apparire il nostro Artusi. Anche a proposito di questo ambito pare, dunque, opportuno riflettere sull'opportunità di capovolgere l'assioma di d'Azeglio sul «fare gli Italiani», nel senso di comprendere che forse gli Italiani c'erano ed erano «fatti» da secoli, mentre ciò che mancava era appunto un'Italia con i suoi precisati assetti statuali. E dunque rendersi conto di come le tavole degli Italiani da sempre avessero una loro riconosciuta specificità e che, a quel punto, occorresse ritrovarle, definirne le caratteristiche dei componenti e delle preparazioni, cercarne un'accettabile formulazione linguistica trasmissibile da una regione all'altra, per inserirle in una sorta di “tavola italiana”, dove le parti si amalgamassero in un tutto non forzatamente omogeneizzante, bensì accettato proprio per la reciproca riconoscibilità delle differenti componenti.

In fondo è lo stesso Piero Camporesi, nella sua ben nota prefazione all'edizione del 1970 della *Scienza in cucina*, a pormi su questa strada interpretativa, quando afferma trattarsi di un'opera che rappresenta un punto di arrivo «di una lunga tradizione dispersa e asistemica, mirabilmente ridotta da lui [Artusi] a sistema coerente, un sistema costruito soprattutto con materiali del passato»¹. E poi esemplifica da par suo, citando, tra l'altro, l'agresto, il brodo scuro, la tecnica del bagnomaria, gli stufati, i pasticci e così via, ricordando la loro remota origine, rintracciabile nel seicentesco lavoro di Vincenzo Tanara o in quello cinquecentesco di Cristoforo Messisbugo². Allo stesso modo si richiamano ad antichi insegnamenti di vita sana, morigerata, ma allietata dal buon gusto accompagnato da una costante etica parsimoniosa e lontana da ogni dissipazione morale e materiale, i suoi ammaestramenti di una piacevolezza alimentare estranea a ogni eccesso, come alle raffinatezze dell'abborrita cucina francesizzante, legato com'era – è ancora Camporesi a spiegarcelo – «a un mondo naturale e semplice, a una cultura e a una società che vive nel rapporto continuo città-campagna, profondamente legata alla terra e a un tipo di cucina sostanzialmente provinciale e campagnola quantunque alla ricerca di un blasone più nobilitante»³. Se non lo commuovono per nulla le condizioni materiali dei ceti emarginati, costretti a una sottonutrizione segnata dall'utilizzo di vegetali trovati nei campi, dalle cotture ad acqua, da un pane scuro composto di elementi disparati e mai di buona farina bianca (pur

¹ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 1970, p. XL.

² Ivi, p. XLI.

³ Ivi p. LX.

cogliendone certe abitudini magari rintracciate nei cibi preparati per le poche festività punteggianti di tanto in tanto una vita altrimenti dominata dalla privazione e dai miraggi di un irraggiungibile Paese di Cuccagna), ugualmente Artusi non si fa coinvolgere dai menu dei più celebri ristoranti, dove si ritrovano costanti riferimenti a prelibatezze internazionali, quali compaiono, ad esempio, nella lista e nelle denominazioni dei piatti preparati, nel 1875, dallo Stabilimento Bagni di Rimini, tra *sardine di Nantes*, *caviale*, *zuppa santè*, *crochè di riso*, *vitello piqué*, *sticchetti alla Malibran*, *cotolette alla Bechamel*, *filetto alla Madera*, *boeuf alla moda*, *colombi brasè*, *spume al Kirsch*, *vini bordolesi*, *champagne* e altro ancora di tal genere⁴.

Così il quarantennio che separa le due date di partenza della nostra duplice celebrazione sembra ricalcare, nella sua particolare prospettiva gastronomica, quell'anch'esso duplice parallelo processo di sforzo educativo e di approfondimento conoscitivo, posto in essere allora da gran parte della classe dirigente, tanto per meglio orientarsi nelle scelte, quanto per "trascinar dentro", se si può dire, alla dimensione unitaria il più possibile di una popolazione magari coinvolta in precedenza negli empiti rivoluzionari, ma poi costretta a fare i conti con la difficile fase di costruzione di una concreta realtà unificata. E in fondo, come è stato tante volte ripetuto, si tratta proprio dello stesso, consapevole o implicito non so, obiettivo di Artusi di ritrovare le differenze culinarie per conoscerle, divulgarle e farle componenti di una comunità che poteva amalgamarsi solo accettandosi nelle sue difformità e anzi valorizzandole, sia nella varietà dei prodotti utilizzati nei piatti, come nelle specifiche modalità di composizione dei cibi portati sulle tavole.

In definitiva, si ricalca la stessa operazione – questa sì eseguita con precisa consapevolezza – posta in essere da un quotidiano che, nato in sordina nella Milano del 1876, crebbe copiosamente negli anni successivi, prima e dopo l'uscita delle edizioni del volume artusiano, proprio impegnandosi in una operazione conoscitiva e di approfondimento assai simile. Mi riferisco al «Corriere della Sera», che intese scrutare con la curiosità interpretativa dei suoi "corrispondenti viaggianti" – come li chiamò⁵ – nelle pieghe nascoste della penisola per mostrarne pregi e difetti e abituare i suoi lettori a essere parte di un mondo plurale ma non per questo inadatto a essere unito, quale era la società attiva nella penisola. Per di più

⁴ Cfr. *Atlante per i bagni di Romagna (1843-1900)*, in «Romagna arte e storia», X, 1990, n. 28.

⁵ È la definizione che il quotidiano dà di quegli inviati che, già nei primi anni, furono dislocati nei diversi territori della penisola con il compito di farli conoscere al vasto pubblico dei lettori.

accogliendo la stessa valutazione valoriale e di temperata accettazione di un nuovo con cui occorreva comunque fare i conti, che Artusi definisce in una delle sue introduzioni: «Stanno per finire – afferma il nostro – i tempi delle seducenti e lusinghiere ideali illusioni e degli anacoreti; il mondo corre assetato, anche più che non dovrebbe, alle vive fonti del piacere, e però chi potesse e sapesse temperare queste pericolose tendenze con una sana morale avrebbe vinto la palma»⁶.

Innanzitutto occorre notare come – forse con qualche sorpresa – il giornale è impegnato a testimoniare costantemente la condizione miserabile degli abitanti delle campagne, a sostenere le loro buone ragioni di fronte a un ceto proprietario sordo a dar seguito alle giuste rivendicazioni di chi era costretto a campare una vita di fatica senza speranza, sottonutrito, ospitato in case prive di qualsiasi conforto ambientale e igienico. E questo attraverso corrispondenze che certamente riguardavano l'Italia del sud, ma non si astenevano neppure da un'analisi impietosa della realtà della stessa campagna lombarda. Una situazione non presa in considerazione direttamente dal buon borghese Artusi, ma che ben rientrava nella condivisa necessità di conoscere ed educare, a pena altrimenti di escludere dal consesso nazionale la porzione più cospicua dei suoi abitanti, tradendo inoltre l'impegno fondamentale di chi si era battuto per realizzare il processo unificante. Ecco allora l'appello di un quotidiano che pure si collocava sulle sponde del liberalismo moderato, ma liberalismo appunto, rivolto ai «ricchi» – così esplicitamente definiti – perché meglio guardassero alla popolazione campestre (si era nei giorni della vendemmia del 1880), non tutta raccolta lietamente attorno ai raccoglitori dell'uva; bensì composta di contadini che «a migliaia ed a milioni su pei monti brulli o dentro i campi d'oro delle miasmatiche vostre pianure, d'onde mestamente emigrano per gli spedali delle città o per nuove e lontane e diverse, ma non maggiori, sventure; e se restano – e restano infatti i più, a lavorare e patire – sono tristi, macilenti, affamati, istupiditi per ignoranza e dolore, ad un passo dalla follia e dalle piaghe della pellagra, a un altro dal delitto e dalla prigione»⁷. E qualche mese antecedente, ancora una descrizione drammatica: «l'inverno che attraversiamo è più che mai terribile per i campagnoli, che per la scarsità dei raccolti e per la carenza eccessiva del

⁶ Introduzione di Artusi all'edizione del 1902, la sesta, con un richiamo alle vicende editoriali attraversate (*La storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola*); ora anche in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. 12.

⁷ «Corriere della Sera», art. *I Contadini*, 25-26 settembre 1880.

grano turco e per il freddo eccezionale che ha impedito molti lavori, hanno dovuto lottare contro la fame, e condannarsi a privazioni veramente eroiche pur di sostenersi in qualche modo e non morire»⁸. Al miglioramento delle condizioni di vita dei contadini il «Corriere» dedica articoli appassionati, dimostrando l'assoluta necessità di interventi a sostegno di carattere economico e normativo, dipingendo quadri della realtà di un'evidenza impressionistica in grado di turbare le coscienze dei benpensanti e di battere in breccia le resistenze dei «conservatori ciechi e irragionevoli». Così sono le terre del Cremonese, del Mantovano, della bassa bresciana a essere descritte nella loro atavica distanza da condizioni di vita minimamente decenti, dove i contadini sono alloggiati «in istamberghe ove sarebbero a disagio o si ammalerebbero persino i porci; stanchi di essere nutriti di sola polenta, ed anche questa di grano avariato o mal cotta per mancanza di legna».

Se poi lo sguardo si allargava al sud, ai mali materiali di un panorama di vita precario, si aggiungevano le precarietà politiche, culturali, sociali. Così per la Sicilia si mettevano in evidenza gli squilibrati rapporti sociali tra possidenti e lavoratori sfocianti nello sprezzante atteggiamento dei primi e nel servilismo dei secondi, privi di qualunque soccorso pubblico ai loro drammatici bisogni, culminanti spesso nella vera e propria impossibilità di sfamarsi; al punto che il corrispondente del giornale durante i Fasci siciliani, da Piana dei Greci scriveva: «In mezzo a quella folla di contadini poveri, laceri, macilenti – puliti tuttavia – tremanti per la fame e per l'ira, ho provato un dolore intimo, profondo, che io non credevo possibile nella vita»⁹. E ancora nel '98 si constatava il perdurare di un pessimo assetto della proprietà terriera, il prevalere prepotente di una classe sull'altra, la instabilità dell'ordine pubblico, della giustizia, dell'amministrazione, la persistenza della mafia e delle camarille di potere locali.

Ma descrizioni non diverse riguardavano la società pugliese, anch'essa priva di vere e proprie classi dirigenti capaci di coniugare i loro interessi con uno sguardo più largo al benessere civile e materiale collettivo. O quella della Basilicata descritta attraverso gli occhi partecipi e dolenti di Giustino Fortunato. E naturalmente la Napoli del colera della metà degli anni Ottanta, con i suoi cinquecentomila abitanti privi di qualsiasi attività economica agricola o industriale che fosse, dopo aver perso con l'unità il ruolo di capitale di uno Stato con nove milioni abitanti. «Così – si con-

⁸ «Corriere della Sera», art. *La gran piaga lombarda*, 7-8 febbraio 1880.

⁹ Cit. in Angelo Varni, *Il «Corriere» e la costruzione dello Stato unitario*, Milano, Rizzoli, 2011, p. 99.

stata – ha continuato a moltiplicarsi una popolazione che negli infimi gradi sociali si accatastava in tane orribili per mancanza di aria, di luce, di acqua, di pulizia; e viveva alla ventura cibandosi dell'unica cosa che – essendo il suolo straordinariamente ferace – può ottenere a prezzo bassissimo: la verdura e la frutta. Le scorpacciate di fichi si è visto quali terribili conseguenze abbiano avuto nello sviluppo dell'epidemia. Ma si avrebbe torto se si credesse che quelle “scorpacciate di fichi” fossero, in generale, consigliate dall'ingordigia. Per la maggior parte quei fichi erano il solo pasto concesso dai pochi centesimi posseduti da quella disgraziata gente [...]. “Sventrare Napoli” va bene [...] ma bisognerà anche pensare a porre nel ventre dei napoletani qualche cosa di più sostanzioso e di più sano che non siano fichi e insalate»¹⁰. Diverso ovviamente il quadro offerto della scarna Italia industriale, che aveva nella stessa Milano del «Corriere» il suo luogo d'eccellenza. Qui la miseria, anche alimentare, non era assente, ma le strutture protettive della beneficenza pubblica funzionavano e il problema era quello di diminuire le troppe ore di lavoro accogliendo il limite delle otto ore, secondo il giornale profondamente giusto: «A taluni», si chiedeva in un articolo del '90, «troppo facili ad accomodarsi alle condizioni di cose delle quali non risentono alcun dolore o svantaggio, vorremmo domandare se hanno mai visitato qualche grande stabilimento, qualche grande fabbrica e, se sì, vorremmo domandare se, in coscienza, non si sono sentiti stringere il cuore per un momento, all'idea che quella gente passa là entro tutta la giornata, entrandovi, talvolta, col levare del sole ed uscendone col cadere di esso»¹¹.

Di fatto, ancora a fine secolo, il paese poco era riuscito a progredire nella sua complessiva condizione sociale, pur in presenza di uno sforzo immane in termini di costruzione delle infrastrutture di base: il risparmio restava troppo basso, i commerci languivano, l'istruzione poco era migliorata, la malaria aggrediva ancora vaste plaghe del territorio, la mortalità raggiungeva sempre punte preoccupanti, l'emigrazione restava uno sfogo indispensabile alla povertà diffusa e la sottonutrizione ne derivava inevitabile ed inesorabile.

C'era però Milano a far da contrappunto in larga misura positivo a simile realtà: una Milano descritta nell'81 nel pieno della sua esposizione industriale e seguita dieci anni dopo nei suoi più svariati aspetti di vita collettiva e di ridefinizione urbanistica in un supplemento apposito. Molto spazio era dato alla descrizione dei lussuosi caffè della città, raffinati ritro-

¹⁰ «Corriere della Sera», art. *La questione di Napoli*, 13-14 febbraio 1885.

¹¹ «Corriere della Sera», art. *Le otto ore di lavoro*, 3-4 maggio 1890.

vi di un mondo di ricchi professionisti, di giovani rampanti e di eleganti signore, ben lontano dalle desolate ristrettezze di tanta parte del paese. In più una sezione del ritratto era dedicata a «quello che si mangia a Milano», in una narrazione tutta basata sulla straboccante quantità di buoni prodotti alimentari a disposizione del milanese, ritenuto «il prototipo dell'uomo che mangia bene e beve meglio». «Di fronte alle cifre delle carni – è detto ad esempio – abbattute in un anno, il più arrabbiato vegetalista potrebbe perder la fede»¹². E poi grande uso di vini importanti, di liquori, di birra ed enormi quantità di gassosa usata evidentemente – tra lo scherzoso e il serio – per digerire tutto questo. Latte, formaggio, animali da cortile, selvaggina, farina e riso a quintali e in chiusura un inno ai 44 quintali di tartufi consumati in un anno. Un Paese di Bengodi, dunque, questa Milano del consumo gastronomico, completata dalla descrizione degli avventori, in Galleria, del Biffi, del Savini, della Fiaschetteria, del Gambrinus, «seduti beatamente presso le tavole biancheggianti, disposte in lunghe file fuori dei rispettivi locali e che spandono attorno un'onda di tepore soave ed eccitante». A completare un simile quadro di socievolezza gaudente e soddisfatta, l'attenzione collettiva, sottolineata dal giornale, per l'igiene privata e pubblica, per la presenza di una molteplicità di luoghi destinati ad assicurare l'acqua pulita necessaria a rendere praticabile l'azione di educazione civica fatta in proposito dalle autorità municipali.

Picchi di degrado da superare a fronte di picchi di benessere, dunque, nelle descrizioni sempre in qualche modo a sfondo educativo del «Corriere». Ma l'Italia da narrare era tanto d'altro. Persino la Napoli dipinta – lo si è visto – con i toni accorati del constatato degrado, incontra nell'agosto 1884 ben altra considerazione da trasmettere al lettore: «Napoli è sempre la città *sui generis*, caratteristica, strana e soprattutto bella. In moltissimi punti non è pulita, in parecchi è orribilmente lurida; l'agglomeramento di molti uomini e cose su poco spazio è indescrivibile; la mancanza e la pessima qualità dell'acqua sensibilissime [...]. E, tuttavia, essa è sempre incantevole, bella, seducente, affascinante nei suoi rumori, nei suoi canti, nei suoi suoni, nel suo eterno convocio e nella sua confusione ordinatissima di tanti bipedi, quadrupedi e veicoli che si aggirano dappertutto e ad ogni ora! [...]. È sempre il paese del buon mercato e dell'abbondanza, massime nella locomozione e negli alimenti [...]. Frutta, pesce, erbaggi, e tutta roba fresca e squisita, costa la terza parte di quel che costa a Roma; ed anche

¹² Numero unico illustrato pubblicato dal «Corriere della Sera» e dedicato alla *Festa di Primavera* (1881).

per le carni, per i generi di salsamentario e per le paste vi è una sensibile differenza»¹³.

Ma poi tocca ad Alassio avere l'onore di una descrizione piena d'incanto e tutta rivolta a invogliare i turisti a frequentarla per splendore del panorama e per delizia della marina. A tutto tondo il richiamo alle meraviglie di Capri, offuscate solo dalle incapacità e dagli intrighi delle inette amministrazioni locali. Nessuna benevolenza di maniera, dunque, in queste esplorazioni conoscitive del «Corriere», comunque inevitabilmente vinto, nel caso specifico, dal fascino insuperabile del luogo: «Ogni seno, ogni picco, ogni rovina, ogni cantuccio dell'isola, ogni ora ha la sua poesia. I tramonti di Capri sono eccezionalmente splendidi e le albe pittoresche. Da tutta Europa vengono pittori, attratti dalla bellezza del posto e dalla vita facile, in mezzo a una popolazione semplice e tranquilla».

Firenze, a sua volta, incontrava l'approvazione del corrispondente per essere riuscita a por mano a un primo riordino del centro con la costruzione di un funzionale Mercato nuovo, dove «gli erbaggi a fasci, a mazzi, le frutta a festoni, a piramidi, ci circondano e ci attirano coi loro sorrisi. Sorridono nella scala del rosso, gravemente le barbabietole, più allegramente i ramolacci, ridono forte i pomodori, stupidamente le carote, ironicamente i peperoni». La città, per un attimo capitale e in seguito abbandonata a un destino di recriminazioni e ristrettezze, pareva essersi rapidamente ripresa, puntando sulle sue qualità indiscutibili di centro di produzione artistica, di approfondimento scientifico, di accoglienza degli stranieri, e a queste – sottolineava il giornalista – doveva rigorosamente restare.

Forte era poi l'esortazione a meglio sfruttare gli insuperabili tesori «di luce, d'acque, di monti, di ghiacci, d'aria purissima» caratterizzanti le catene alpine. La stessa che sospingeva le critiche alle scadenti strutture di accoglienza di Rimini e in genere delle località della costa adriatica, per di più turbata dalla propensione della popolazioni a manifestazioni di insofferenza politica e sociale. Solo Pesaro sembrava uscire da una simile marginalità, ma non in virtù del movimento turistico, bensì per la sua superiore attitudine a far prosperare istituzioni artistiche e culturali, insieme a stabilimenti produttivi. Anche la Maremma toscana trovava inedita considerazione positiva per la inaspettata feracità delle campagne e la laboriosità delle popolazioni.

Né mancavano la superba bellezza di Taormina e i profumi dolcissimi di San Remo, che si merita un lungo, appassionato reportage di Matilde Serao. Della Romagna degli anni '80 viene invece ricordata la problema-

¹³ «Corriere della Sera», art. *Un giorno a Napoli*, 13-14 agosto 1884.

ticità della convivenza sociale, turbata dall'uso troppo frequente del coltello, alimentato dall'abuso del vino, che trascina spesso al litigio sanguinoso per vicende di donne, ma, assai più spesso, di appartenenza politica. «L'osteria, il *bugotto*, non sono pubblici luoghi dove si vende vino, ma sono istituzioni, addirittura. Contratti, componimenti, conciliazioni, riti nuziali, riti funebri, cercano la loro sanzione in osteria, nel bugotto: il vino è il liquido battesimale; il *bere insieme* è la cerimonia d'uso, alla quale non è possibile sottrarsi – sotto pena di gravissime conseguenze; da ciò una serie di inconvenienti, di disastri, dei quali la cronaca quotidiana è triste raccoglitrice».

In definitiva tutta la penisola veniva via via presentata nei suoi connotati di feconda diversità e proprio su questa, a fine secolo, il quotidiano milanese puntava per spingere l'intera società italiana a meglio attrezzarsi materialmente e culturalmente per attrarre il maggior numero possibile di forestieri. E chissà, forse pure le attente riflessioni e proposte gastronomiche artusiane, frutto di un non meno variegato "giro d'Italia", avrebbero potuto servire a un simile scopo. Ciò che comunque sembrava importare era il riconoscimento di sé come una e plurima ad un tempo, e in tal modo avviarsi con maggiore sicurezza verso le sfide del primo decollo industriale e del primo inserimento delle masse nella vita pubblica. Per altro, come per la lingua usata di tono fiorentino, un punto di riferimento comune anche per gli accenti culinari Artusi pare individuarlo in quel *gran castellazzo dove si fanno continue magnazze*, che era Bologna. Tanto da sbilanciarsi in una curiosa e avveniristica proposta di istituire lì, nel capoluogo emiliano, un Istituto culinario, «ossia scuola di cucina a cui Bologna si presterebbe più di qualunque altra città pel suo grande consumo, per l'eccellenza dei cibi e pel modo di cucinarli»¹⁴. Era convinto, infatti, il nostro che in quella stagione di sviluppo di istituti formativi, fosse ormai tempo di superare la diffidenza verso l'istruzione alimentare, anche allo scopo di offrire un «farmaco alle tante arrabbature che spesso avvengono nelle famiglie a cagione di un pessimo desinare».

L'idea che ora, in epoca di un affollarsi di proposte di cibi pronti portati nelle case, appare fin troppo abituale, allora era del tutto inedita, in quanto il nostro prevedeva appunto che l'istituzione proposta dovesse accettare le ordinazioni dei privati e vendere le pietanze già cucinate: certo inoltre – è l'uomo d'affari che riemerge – tutto questo «si potrebbe impiantare, condurre e far prosperare con un capitale e con una spesa relativamente piccoli». Chiudendo questo capitoletto bolognese – quasi a farsi

¹⁴ P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., p. 71.

perdonare per l'ardita divagazione – con un ulteriore suggerimento per la appena data ricetta dei tortellini petroniani, da rendere «più gentili» aggiungendo «un mezzo petto di cappono cotto nel burro, un rosso d'uovo e la buona misura di tutto il resto»¹⁵.

ANGELO VARNI

¹⁵ Ivi, p. 72.