

## **Pellegrino Artusi: la Scienza in cucina, fra tradizione e innovazione**

*La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, manuale pratico per le famiglie e conosciuto con il nome dell'autore, l'Artusi, rappresenta per antonomasia la cucina domestica italiana.

Quindi quando si parla di cucina di casa, che poi è la natura stessa della cucina italiana, non possiamo non partire da Pellegrino Artusi che l'ha saputa raccontare come nessuno prima e probabilmente nessuno poi, in un ricettario che si inserisce piano piano, per non uscirne più, in tante famiglie italiane. E non solo.

Come già gli scrivevano i suoi lettori, con cui riesce a stabilire a fine ottocento, grazie a poste e ferrovie, un rapporto costante e intimo (una delle ragioni del successo: un libro scritto con i propri lettori) si parla dell'opera "*che è la migliore, la più pratica e la più bella quella che manda in soffitta tutte le altre*". Grazie all'Artusi, chiamato *il Dante della cucina*.

Quello che ci interessa approfondire in questo breve intervento non sono tanto le ragioni di un successo straordinario che Artusi si gode in vita, fra ottocento e novecento, fra penne e pentole, con 4 amici di viaggio: 2 domestici vocati alla causa e due gatti a cui dedica la prima edizione del manuale.

Quello che ci interessa cercare di approfondire oggi, pensando ad una cucina in continuo divenire, che cerca di cogliere le sfide sempre più difficili che questo mondo pone, è come sia possibile che questo testo continui, sospinto da venti che sembrano opposti, l'uno con la bandiera della tradizione e l'altro dell'innovazione, ad essere punto ineludibile di riferimento.

La prova provata del successo sono le continue riedizioni e traduzioni del testo.

In altre parole, qual è ingrediente segreto di tanta longevità?

Un fatto senza precedenti, trattandosi poi di un ricettario.

Quello che rende moderno e attuale il pensiero e l'opera artusiana è sicuramente il metodo: egli guarda ad un orizzonte italiano, a quell'infinita varietà di saperi e conoscenze locali, alle *rarietà* di ciascun paese, alle tante tradizioni senza indicare delle gerarchie.

È esattamente la biodiversità che caratterizza la tavola italiana, quei saperi territoriali che insieme costituiscono quella cucina italiana in attesa, anche grazie a Casa Artusi, comunità proponente, del riconoscimento Unesco. Riconoscimento che la cucina tradizionale giapponese ha già ottenuto nel 2013 (washoku) con valori (4 punti) che sono sovrapponibili a quella italiana.

Soprattutto *la Scienza* rappresenta il punto di approdo di pratiche tradizionali, aristocratiche, popolari, di città e di campagna che Artusi ci restituisce rinnovate, non in modalità prescrittiva, ma in una dimensione aperta, democratica, di varianti che lui stesso inserisce nel manuale

Artusi non codifica ma racconta la cucina italiana, sapendo che anche le sue ricette, pur provate e riprovate, saranno superate (per curiosità solo una ricetta non viene provata, la n. 781 delle pesche in ghiaccio) A onor del vero moltissime delle sue ricette resistono nel tempo perché, anche in cucina, le mode passano, i classici restano.

In ogni caso alla ricerca di una cucina semplice e di buon gusto, con prodotti di stagione e materie prime di qualità, ci consegna la tradizione e ci libera da essa.

Un esempio: il Minestrone, ricetta n. 47, eccolo a gusto mio, padronissimi di modificarlo a modo vostro, a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano.

Essere artusiani oggi quindi non significa essere legati a statiche regole di comportamento, fissate al passato, ad un rito che per definizione non si tocca. Tutto è movimento e la cucina è incontro, scambio, movimento. La cultura è come il vento, non si ferma.

Semplicemente l'innovazione di oggi (quella che riesce) sarà la tradizione di domani, così come la tradizione in cui noi oggi ci riconosciamo rappresenta l'innovazione di successo di ieri.

In questo continuo divenire nella ricerca di una cucina salutare, semplice, sostenibile, Artusi evoca un limite che è il buongusto, quello che da qualche parte chiama il carattere della nazione. Se sul gusto, come ci insegnavano gli antichi romani, non si discute, il buon gusto richiama una dimensione collettiva, competenza, esperienza, cultura, che si apprende e si insegna.

Il buon gusto richiama il buono ma anche il bello, una cura e una attenzione a cui Artusi fa appello in continuazione, che riguarda il semplice, il delicato, il garbo, l'avezzarsi precisi, una questione di misura / di armonia che si apprende dall'esperienza, dalla pratica, madre di tutto i saperi

La tradizione, dall'etimo stesso, e per chi, come Artusi, *ama il bello e il buono ovunque si trovino*, non guarda al passato ma al futuro.

Laila Tentoni, Presidente Casa Artusi