

PIERO MELDINI

GUERRINI, ARTUSI E GLI AVANZI
[Forlimpopoli 2016]

Inquadrare Olindo Guerrini non è facile. Fu senza dubbio una figura singolare ed eccentrica che, pur coltivando appassionatamente l'erudizione e facendone volentieri sfoggio, non si lasciò imprigionare nel ruolo del rispettabile e disciplinato studioso, ma scelse quello dell'intellettuale eclettico e del poligrafo. Scrisse di tutto, celandosi dietro altrettanti e più eteronimi di Fernando Pessoa, e conservò per l'intera sua vita una vena goliardica che lo istigò a confezionare imitazioni e apocrifi, parodie e burle, e che ci fa chiedere quanto ci fosse in lui di serio e di giocoso, di autentico e di falso, di convenzionale e di provocatorio.

Genuino era certamente il suo interesse per il cibo, e non solo per quello cucinato, ma anche (o soprattutto) per quello scritto. La sua prima incursione in questo territorio è una conferenza tenuta all'Esposizione nazionale di Torino nel giugno del 1884 e pubblicata nello stesso anno col titolo *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*. Ne parlerà tra poco Massimo Montanari. Me la sbrigherò quindi con un paio di considerazioni.

La prima è che si tratta di un lavoro pionieristico: come Guerrini tiene a sottolineare, la storia della cucina era in Italia un campo ancora inesplorato. Lo rimarrà fino al 1903, quando il medico e giornalista Alberto Cougnet darà alle stampe *I piaceri della tavola*.

L'altra considerazione è che il testo di Guerrini sposa la filosofia della storia - romantica prima e poi positivista - per la quale anche in cucina, così come nelle lettere, nelle arti e nei costumi, un lento ma inesorabile progresso avrebbe elevato

l'umanità dalla più tenebrosa barbarie alla più luminosa civiltà. Lo schema evolutivo si articola in tre fasi: barbarie, splendore, decadenza.

La rinascita dopo l'anno Mille, già celebrata (e mitizzata) da Giosue Carducci, avrebbe coinvolto anche la cucina che, ancora rozza nel Trecento, avrebbe toccato il culmine della raffinatezza nel Quattrocento, per poi corrompersi nei secoli successivi. In realtà, per quanto almeno si può desumere dai ricettari e dalle cronache dei banchetti, non c'è alcuna apprezzabile differenza tra la cucina del XIV e del XV secolo, che seguono lo stesso modello alimentare e gastronomico. Pur con questi limiti, si possono apprezzare l'ampiezza e la varietà delle fonti, nonché il taglio divulgativo e garbatamente salottiero della conferenza.

Tra questo lavoro e l'ultima opera di Guerrini – un ricettario di cucina terminato nel 1916, a settantadue anni compiuti, e pubblicato postumo nel '18 – passeranno trentadue anni. Mi riferisco, come si sarà capito, all'*Arte di utilizzare gli avanzi della mensa*.

L'idea di mettere insieme una raccolta di ricette sul riciclaggio dei resti gli frulava in testa da parecchio tempo. Come apprendiamo da una lettera dell'agosto 1898, Guerrini aveva proposto ad Artusi di aggiungere alla *Scienza in cucina* un'appendice sull'«arte di cucinare gli avanzi». Inascoltato, tornerà ad insistere due anni dopo, nel marzo del 1900: «L'*Arte di cucinare gli avanzi* sarebbe un libro utile ai lettori e, certo, anche all'autore. [...] Ci pensi». Invitato a pranzo da Artusi, a Firenze, gli aveva rinnovato la sua proposta a voce; al che «il buon vecchio» aveva chiuso definitivamente il discorso, consigliandogli di occuparsene lui. Guerrini, seppur malvolentieri, gli darà retta: nel dicembre del 1902, infatti, lo aggiornerà sugli studi che andava facendo, ancorché «saltuariamente», «per l'*Arte di cucinare gli avanzi*».

Qual è al ragione di tutto questo interesse di Guerrini per la ricucinatura degli avanzi? Che cosa lo induce a dedicare gli ultimi anni della sua vita alla compilazione di un *corpus* ragionato di ricette sul tema? Guerrini osserva che in Italia, a differenza che in Francia, un ricettario del genere mancava. Questo non è esatto - tra il 1907 e il 1909 vengono pubblicati tre diversi ricettari -, e comunque non spiega nulla.

Anche se molti lo pensano e qualcuno ha cercato perfino di dimostrarlo, la questione sociale non c'entra un bel nulla. Intanto è evidente che il riutilizzo degli avanzi poteva interessare solo chi ne disponeva, e non si trattava sicuramente della plebe affamata. E che avanzi, poi: contro le ventisei ricette a base di pane rafferma

e di polenta, e le trenta a base di minestre, stanno le centocinquantesette a base di manzo e le novantatre a base di vitello. Quelli che Guerrini ha in mente sono i resti, generosissimi, delle grandi abbuffate domenicali: quei «pranzi lauti e sontuosi» che, stando a una sua nipote, costituirebbero una «misura di buona economia [...]», poiché cogli avanzi si sbarca il lunario per una settimana».

Come gli avanzi sono signori avanzi, altrettanto sofisticate e dispendiose sono le tecniche di ricupero, dove le salse fanno la parte del leone. Se ne contano ben quarantadue, più tredici salse cosiddette «stravaganti» tratte di peso dal *Cuoco galante* di Vincenzo Corrado (1773). Il di meno di freschezza e di sapore originario degli ingredienti è compensato dal di più di sapienza gastronomica e di complessità tecnica.

Il fatto è che a Guerrini interessano più le ricette in quanto tali, di cui è avido collezionista, che i piatti che descrivono. Egli ammette tranquillamente, del resto, che, a differenza di Artusi, non usa sperimentare i piatti che propone: «Nella mia cucina, che serve solo per tre persone di poco pasto, non avevo agio [...] di provare e riprovare».

Le fonti a cui attinge sono i libri di cucina della sua ormai «discreta collezione». Possiamo farcene un'idea dalle numerose citazioni che Guerrini dissemina nella sua opera. Essa comprende l'edizione volgarizzata del Platina (1487); i *Banchetti* di Cristoforo Messisbugo (1549); la *Singolare dottrina* del Panunto (1560); l'*Opera* di Bartolomeo Scappi (1570); *L'arte di ben cucinare* di Bartolomeo Stefani (1685); *Le cuisinier françois* del signore di La Varenne, con ogni probabilità nell'edizione bolognese del 1682; *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado (1773); *La cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti (1837) e, ancora, la sontuosa *Cuisine classique* di Dubois e Bernard (1868). Non sono disdegnati testi ben più recenti come *La cucina di famiglia* di Adolfo Giacquinto (1899), *L'art du bien manger* di Edmond Richardin (1901) e l'anonimo *Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza per l'uso della famiglia* (1904). Superfluo segnalare la presenza del «più pratico libro di cucina familiare che forse esista in Italia», e cioè del manuale di Artusi.

Tra piatti e ricettario c'è un intrigante gioco di specchi, poiché anche il secondo è integralmente recuperato e riciclato. Guerrini non ne fa mistero, del resto: la sua «è una raccolta, un'antologia, un sillabo di ricette spigolate qua e là nei libri italiani e talora stranieri». La riesumazione, il censimento e l'ordinamento di tutte le sparse testimonianze sul riutilizzo degli avanzi non sono dunque il lavoro di un dilettante di gastronomia, ma di un professionista dell'erudizione. La nobile arte di ricucinare

i resti, perfettamente coerente con gli statuti della scuola storico-positivistica, si rivela, a ben vedere, una luminosa metafora della ricerca storica e, più in generale, del lavoro intellettuale.

Che l'approccio di Guerrini alla cucina fosse prevalentemente letterario, erudito e diciamo pure libresco è confermato anche dalla corrispondenza con Artusi. È lo stesso Guerrini, del resto, a paragonare il *gourmand* al bibliofilo che, davanti a un libro raro, «sorridente di compiacenza, gli tremano la voce e le mani, e quasi quasi si lecca i baffi come un buongustaio davanti ad uno di quei piatti che sono il trionfo della culinaria» (*Iscrizioni*, in *Brandelli*, 1911). Le lettere che si sono conservate sono diciannove e vanno dal dicembre del 1896 al novembre del 1906.

Ad avviare il rapporto epistolare era stato Artusi, che aveva spedito in antepri- ma a Guerrini, personaggio all'epoca assai popolare, una copia con dedica della terza edizione della *Scienza in cucina*. Guerrini, che possedeva già sia l'*editio princeps* (1891) che la seconda edizione dell'opera (1895), grato e quasi commosso per l'omaggio di Artusi, gli aveva risposto al volo.

In questa prima lettera, che Artusi, lusingato, pubblicherà nella quarta edizione del suo manuale, Guerrini si professa «uno degli apostoli più ferventi ed antichi» della *Scienza in cucina* e la definisce senza mezzi termini «la migliore, la più pratica e la più bella» raccolta di ricette, e non solo fra le italiane, «che sono vere birbonate», lodandone soprattutto il limpido toscano, così lontano dal goffo gergo francioso dei ricettari italiani dell'ultimo Settecento e della prima metà dell'Ottocento.

Ma già la seconda lettera contiene vari appunti al libro di Artusi, formalmente rispettosi ma severi nella sostanza. Sulla generazione delle anguille, in particolare, Guerrini non esita a impartirgli una vera e propria lezione, basata sui recenti studi di Giovan Battista Grassi. Le anguille sono per Guerrini, nativo delle Valli, un vero e proprio chiodo fisso, su cui tornerà a discettare in almeno quattro altre lettere.

Subito dopo, quasi a voler esibire le proprie credenziali in fatto di cultura gastronomica, Guerrini sfodera il suo armamentario bibliografico: da Apicio all'Anonimo pubblicato da Morpurgo, da Rosselli a Scappi al Panunto, giù giù fino a Vincenzo Corrado e a Francesco Leonardi, nessuno (o quasi) dei principali ricettari antichi manca all'appello. Completa il quadro qualche scelto riferimento letterario: Berni, La Fontaine e l'inevitabile Dante, con una dotta chiosa sulle famose «anguille di Bolsena» (Purg., XXIV, 20-24).

Quale effetto abbia fatto ad Artusi questa salva di mortaretti, non sappiamo, ma possiamo immaginare che non lo abbia impressionato più di tanto. Nella sua biblioteca i libri di cucina sono appena sei, fra italiani e francesi, e il più vecchio, nella migliore delle ipotesi, è del 1832. L'Artusi che attinge le sue ricette dagli antichi trattati è dunque una proiezione del bibliofilo Piero Camporesi, e le rarissime citazioni erudite della *Scienza in cucina* sono riprese tutte quante dalle lettere di Olindo Guerrini.

Guerrini si renderà presto conto dell'indifferenza di Artusi ai suoi «epistoloni culinari sbalorditivi» e le lettere successive saranno, oltre che più stringate, molto meno gonfie di erudizione. Al «povero signor Artusi», come lo chiama affettuosamente la figlia Tina, Guerrini fornirà soprattutto ricette, seppure attinte, di preferenza, dalle antiche raccolte: Stefani, Latini, Cavalcanti.

Il ruolo a cui Guerrini aspirava era quello del supervisore storico-scientifico della *Scienza in cucina*, ma Artusi non era affatto disposto a concederglielo. Dovrà ripiegare perciò su quello del collaboratore all'aggiornamento del manuale: il più assiduo e prestigioso, se si vuole, ma non l'unico.