

## PELLEGRINO ARTUSI E OLINDO GUERRINI

Olindo Guerrini fu un personaggio ben più complesso, ambiguo e contraddittorio di quanto non emerga sia dalle frettolose archiviazioni delle storie letterarie costumate che dagli affettuosi omaggi della provincia romagnola. Bibliotecario, erudito, “amico pedante”, ottenne un clamoroso successo sotto le mentite spoglie di un poeta trentunenne morto di tisi; classicista, carducciano a ventiquattro carati e sfegatato antiromantico, compose versi che approdaronο agli esiti estremi e più deliranti dell’ultimo Romanticismo; attratto irresistibilmente dalla grande poesia ma incapace di resuscitarla, la falsificò e la parodiò, celandosi dietro altrettanti e più eteronimi di Fernando Pessoa: il *quondam* Lorenzo Stecchetti, la cuoca-poetessa Argia Sbolenfi, Marco Balossardi, Leone Rimini, Giovanni Darenι, Bepι, Pulinèra<sup>1</sup>... Per questo ed altro, Guerrini meriterebbe, credo, una maggior attenzione e strumenti critici un po’ più aggiornati di quelli che gli sono stati finora riservati<sup>2</sup>. Ma non è questa la sede per farlo, né io mi ci azzarderei.

Il Guerrini di cui mi occuperò è lo studioso e l’appassionato di cucina, nonché il corrispondente e l’aspirante mentore di Pellegrino Artusi. I suoi primi lavori in questo campo sono di natura squisitamente storico-filologica. Nella seconda metà dell’Ottocento numerosi letterati, eruditi, bibliofili e topi d’archivio si impegnano a disseppellire inventari di mense e credenze, cronache e liste di banchetti, e altri documenti d’interesse alimentare e

<sup>1</sup> Su Leone Rimini, apocrifo curatore dell’altrettanto apocrifo epistolario del libraio Pietro Brighenti, vedi *Una raffinata burla di Olindo Guerrini: le nozze Rimini-Todros*, a cura di Giovanna Bosi Maramotti, Alfonsine, Tipo-Litografica Alfonsinese, 1993. Su Giovanni Darenι (nome autentico di un inserviente della Biblioteca Universitaria di Bologna) e su Bepι vedi Olindo Guerrini, *Scritti inediti e dispersi*, a cura di Mauro Novelli, Cesena, Il Ponte Vecchio, 2003 (“I Quaderni del Cardello”, 12) pp. 69-113. Su Pulinèra, il popolano ravennate dei *Sonetti romagnoli* (Bologna, Zanichelli, 1920), cfr. Umberto Pagani, *Olindo Guerrini uomo e poeta. Originalità e debiti*, Ravenna, Edizioni del Girasole, 1996, p. 23.

<sup>2</sup> Con più d’una lodevole eccezione negli ultimi anni, a cominciare dai saggi raccolti nel cit. n. 12 de «I Quaderni del Cardello», pp. 25-173. L’annuario contiene anche una preziosa *Bibliografia guerriniana*, a cura di Mauro Novelli.

gastronomico; ma innanzi tutto, quando la fortuna soccorra, ricettari dei buoni secoli della lingua.

Nel 1863 Francesco Zambrini aveva esumato da un codice della Biblioteca Universitaria di Bologna il ben noto *Libro della cucina del secolo XIV*<sup>3</sup>. Guerrini, che lavorava presso quella biblioteca fin dal 1882, nel 1887, in occasione delle nozze fra Giulio Gnaccarini e Laura, figlia di Giosue Carducci, trarrà dal medesimo codice un inedito *Frammento di un libro di cucina del secolo XIV*<sup>4</sup>, che farà precedere da un conciso quanto dotto cappello codicologico, paleografico e storico. Tre anni prima, nel 1884, aveva dato alle stampe il testo di una conferenza tenuta all'esposizione di Torino su *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*<sup>5</sup>: una brillante sintesi dell'evoluzione dei banchetti di corte dal Trecento al Quattrocento sia sotto il profilo degli apparati scenografici e spettacolari che sotto quello più propriamente gastronomico. Lo studio non sfugge al pregiudizio storicistico e positivistico che anche in cucina, così come nelle lettere, nelle arti e nei costumi pubblici e privati, un lento ma inesorabile progresso avrebbe elevato l'umanità dalla più tenebrosa barbarie alla più luminosa civiltà, ma si apprezzano, al tempo stesso, l'ampiezza e la varietà delle fonti, che mescolano i cronisti, gli scrittori e gli autori dei ricettari, nonché il taglio divulgativo e garbatamente salottiero. La monografia era nota ad Artusi, che ne citerà un lungo passo nello scritto *L'autore a chi legge*, premesso alla *Scienza in cucina* a partire dalla quarta edizione (1899)<sup>6</sup>, e un altro passo nella ricetta dei *Tortellini alla bolognese*<sup>7</sup>.

Il fascino che la cucina estinta esercita su Olindo Guerrini si accompagna a un interesse non meno schietto e competente per la cucina viva. Lo testimonia la corrispondenza con Artusi, dove le osservazioni puntigliose, le chiose erudite e le citazioni dagli antichi libri di cucina, somministrate con sorridente tono professorale, si alternano alle ricette. Le lettere a me note sono diciannove e vanno dal dicembre del 1896 al novembre del 1906. Ad avviare il rapporto epistolare è Artusi, che spedisce in anteprima a Guerrini, letterato e personaggio all'epoca assai popolare, una copia con

<sup>3</sup> Francesco Zambrini, *Il libro della cucina del secolo XIV. Testo di lingua non mai fin qui stampato*, Bologna, Romagnoli, 1863.

<sup>4</sup> Bologna, Zanichelli, 1887.

<sup>5</sup> Firenze, Barbera, 1884. Questo e il precedente opuscolo sono stati ripubblicati in Giancarlo Roversi, *Sapori del Medioevo. Ricette e civiltà della tavola nel '300 in due opere di Olindo Guerrini*, Bologna, Atesa Editrice, 2000.

<sup>6</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, pp. 18-20.

<sup>7</sup> Ivi, p. 71.

dedica della terza edizione della *Scienza in cucina*: edizione datata 1897, ma disponibile, evidentemente, fin dagli ultimi mesi del 1896. Guerrini, che possedeva già sia l'*editio princeps* (1891) che la seconda edizione dell'opera (1895), l'una per la biblioteca – a suo dire – e l'altra per la cucina, si mostra sinceramente grato e quasi commosso per l'omaggio di Artusi e gli risponde al volo.

In questa prima lettera, che verrà poi pubblicata nella quarta edizione del manuale artusiano, Guerrini confida ad Artusi che anch'egli avrebbe voluto compilare un libro di cucina: un'opera di divulgazione da inserire tra i manuali Hoepli. Distolto da altri impegni e da pretesi problemi di bilancio familiare, aveva abbandonato definitivamente il progetto quando era apparso il ricettario di Artusi, che avrebbe quindi spento sul nascere quello di Guerrini. Una perdita grave? Non possiamo dirlo. Di sicuro i due libri non si sarebbero somigliati.

Guerrini, che si professa «uno degli apostoli più ferventi ed antichi» della *Scienza in cucina*, 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». Ma già la seconda lettera, del 24 settembre 1897, contiene vari appunti al libro di Artusi, formalmente rispettosi ma severi nella sostanza. Sulla generazione delle anguille «e dei murenoidi congeneri», in particolare, Guerrini non si perita di impartire al «Chiarissimo» e ben più anziano corrispondente una vera e propria lezione, basata sugli studi recenti di Giovan Battista Grassi. Tornerà sull'argomento nella terza lettera (8 gennaio 1898) per manifestare il suo vigoroso dissenso circa l'opportunità di ungere d'olio le anguille prima di arrostarle: «un'eresia da cui, secondo me, solo il Papa dovrebbe poter assolvere!».

Subito dopo, quasi a voler esibire le proprie credenziali, 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, 20-4).

Quale effetto abbia fatto ad Artusi questa salva di mortaretti non è dato sapere. È immaginabile che non lo abbia impressionato più di tanto. Nella sua biblioteca i libri di cucina occupano – come ha osservato Alberto Capatti – «un angolino di scaffale»<sup>8</sup>. Sono appena sei, fra italiani e

<sup>8</sup> Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti - Andrea Pollarini, Milano, Il Saggiatore, 1993, p. 128.

francesi, e il più vecchio, nella migliore delle ipotesi, è del 1832. L'Artusi bibliofilo che attinge le sue ricette dagli antichi trattati altro non è che una proiezione del bibliofilo Piero Camporesi<sup>9</sup>, insaziabile *gourmet* di venerande opere a stampa, e le rarissime citazioni erudite della *Scienza in cucina* sono – come vedremo – farina del sacco di Olindo Guerrini.

Nella stessa lettera Guerrini prende atto, approvandola, della progressiva semplificazione della cucina, che non abusa più delle spezie e rigetta il gusto dolce-salato: una tendenza, per la verità, che era in atto da un secolo abbondante. Ironizza, inoltre, sul vezzo di battezzare i piatti con nomi di fantasia e innanzi tutto di dedicarli a personaggi famosi, e loda Pellegrino Artusi che si è liberato di «questa pomposità di titoli vani». Ridiscute, infine, la gerarchia dei sensi e delle arti, per concludere che «una discussione sul cucinar l'anguilla vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice». Porta oggidì sfondatissima: in questa nostra epoca di cuochi divi, di critici gastronomici ben più autorevoli e temuti di quelli letterari, e di cibo che tracima da tutti i media, bisognerà insinuare il dubbio, semmai, che una dissertazione sul sorriso di Beatrice valga una discussione sul cucinar l'anguilla.

Sulle anguille, autentico chiodo fisso, Guerrini tornerà nuovamente nella quarta lettera (22 febbraio 1898), che contiene però un'unica citazione erudita (dall'*Arte di ben cucinare* di Bartolomeo Stefani) e si chiude con la ricetta del *civet* di lepre, che Artusi non accoglierà. D'ora in avanti – con l'eccezione dell'ottava e della nona lettera (26 ottobre e 18 novembre 1899), che riproporranno la *vexata quaestio* se le anguille di cui papa Martino IV andava ghiotto fossero state o no affogate vive nella vernaccia – le lettere di Guerrini saranno, oltre che più stringate, molto meno gonfie di dottrina. L'impenitente bibliofilo avrà forse pensato che era tempo perso e fatica sprecata. Al «povero signor Artusi», come lo chiama affettuosamente la figlia Tina, Guerrini fornirà soprattutto ricette: indigene e forestiere, anonime e d'autore, talvolta stravaganti, come la purea di bucce di piselli e i crisantemi lessati alla moda giapponese. Non perderà naturalmente il gusto antiquario e, pur aggiornando il linguaggio e rivedendo e correggendo le preparazioni, attingerà ricette da Stefani, da Latini e da Cavalcanti. Il suo ruolo non sarà più quello della guida autorevole e del supervisore, di cui Artusi non sa proprio che farsi, ma del collaboratore all'aggiorna-

<sup>9</sup> Cfr. l'*Introduzione* di Piero Camporesi, comunque imprescindibile, all'edizione einaudiana della *Scienza in cucina* (Torino, 1970, pp. IX-LXXXVI), e in particolare le pp. XXXVIII e segg.

mento del manuale: il più assiduo e prestigioso, forse, ma certamente non l'unico<sup>10</sup>.

Delle quattordici ricette che Guerrini gli trasmette, Artusi ne pubblica nella *Scienza in cucina* sei, e precisamente le ricette 53 (*Zuppa alla Stefani*), 268 (*Pollo alla Marengo*), 334 (*Polpette di trippa*), 467 (*Contorno di filetti di sogliole a un fritto dello stesso pesce*), 495 (*Anguilla in umido all'uso di Comacchio*) e 656 (*Prugne giulebbate*). La fonte è citata, non senza un pizzico di perfidia, solo nella prima ricetta: «L'illustre poeta dott. Olin-do Guerrini, essendo bibliotecario dell'Università di Bologna, ha modo di prendersi il gusto istruttivo, a quanto pare, di andare scavando le ossa dei Paladini dell'arte culinaria antica per trarne forse delle illazioni strabilianti a far ridere i cuochi moderni. Si è compiaciuto perciò di favorirmi la seguente ricetta»<sup>11</sup>. Che l'intendimento di Guerrini fosse quello di «far ridere i cuochi moderni», è davvero illazione strabiliante, ma di Artusi. Se si collaziona la versione artusiana delle ricette sull'originale di Guerrini, si notano rimaneggiamenti più o meno pesanti. Le più fedeli sono, significativamente, quelle tratte da Stefani (l'omonima *Zuppa*) e da Antonio Latini (le *Polpette di trippa*).

Oltre a respingere la maggior parte delle ricette di Guerrini, Artusi non raccoglie neppure la proposta di aggiungere alla *Scienza in cucina* un'appendice sull'«arte di cucinare gli avanzi». L'invito gli viene rivolto esplicitamente nella settima lettera (1° agosto 1898), ma già nella sesta (9 luglio 1898) Guerrini si era offerto di fornirgli «una piccola raccolta di ricette pel lessò rifatto». Tornerà sul discorso nella decima lettera (3 marzo 1900): «L'Arte di cucinare gli avanzi sarebbe un libro utile ai lettori e, certo, anche all'autore. [...] Ci pensi». Nella quattordicesima lettera (30 dicembre 1902) accennerà di nuovo agli studi che andava facendo «saltuarriamente per l'Arte di cucinare gli avanzi». Inascoltato da Artusi, Guerrini provvederà da sé una quindicina d'anni dopo.

La redazione dell'*Arte di utilizzare gli avanzi della mensa*<sup>12</sup>, opera terminata nel 1916, «entrando [Guerrini] nel settantaduesimo anno», e pubblicata postuma nel '18, si intreccia strettamente con il mestiere del bibliotecario e la passione del bibliofilo, giacché lo stimolo decisivo gli viene, scoppiata la guerra, dalla precettazione ministeriale a Genova, per

<sup>10</sup> Sul contributo all'arricchimento del manuale artusiano di lettori e corrispondenti vedi Martina Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, Forlimpopoli, CasArtusi, 2008 («Quaderni di Casa Artusi», 3).

<sup>11</sup> P. Camporesi, *La scienza*, cit., pp. 107-8.

<sup>12</sup> Roma, Formiggini, 1918 (ristampa anastatica: Ravenna, Longo, 1974).

dirigervi la Biblioteca Universitaria, e la materia gliel'offre la sua ormai «discreta collezione» di libri di cucina, cominciata per caso. Possiamo farcene un'idea dalle citazioni che Guerrini dissemina nella sua opera. Essa comprende l'edizione volgarizzata del Platina; i *Banchetti* di Cristoforo Messisbugo; l'*Opera* di Bartolomeo Scappi; la *Singolare dottrina* del Panunto; *L'arte di ben cucinare* di Bartolomeo Stefani; il signore di La Varenne, con ogni probabilità nell'edizione bolognese del 1682; *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado; e, ancora, *La cuisine classique* di Dubois e Bernard e *L'art du bien manger* di Edmond Richardin. Né sono disdegnati testi molto meno rari e venerandi come il *Manuale pratico di cucina* di Giulia Lazzari Turco, del 1904. Superfluo segnalare la presenza del «più pratico libro di cucina familiare che forse esista in Italia», e cioè del manuale di Artusi.

Che cosa induca l'anziano studioso a dedicare gli ultimi anni della sua vita alla compilazione di un *corpus* ragionato delle innumerevoli possibilità e modalità di riciclaggio degli avanzi, non è chiaro. Guerrini osserva che un ricettario del genere mancava, almeno in Italia: il che non è esatto (tra il 1907 e il 1909 erano stati pubblicati tre diversi ricettari sul tema<sup>13</sup>), e comunque non spiega nulla. L'idea – come abbiamo visto – gli frullava in testa almeno dal 1898. Più vecchia ancora – anteriore al 1891, se vogliamo credergli – era l'intenzione di scrivere un proprio libro di cucina.

Scorgere tracce della questione sociale nel ricettario, come qualcuno ha tentato di fare, sarebbe altrettanto ardito che considerarlo un modello di cucina "selliana" dell'austerità e dello spargno. Intanto è evidente che il riutilizzo degli avanzi può interessare solo chi ne dispone. E che avanzi: contro le ventisei ricette a base di pane raffermo 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 festive. Con tranquilla condiscendenza egli divulga la teoria di una sua nipote secondo cui «è misura di buona economia l'imbandire pranzi lauti e sontuosi, 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. Il di meno di freschezza e sapore originario degli ingredienti è compensato dal di più di sapienza manipolatoria. Artificio ed esuberanza connotano, del resto, le due fonti privilegiate di

<sup>13</sup> *100 maniere d'accomodare i resti*, Milano, Sonzogno, 1907; *Cento maniere nuove di accomodare i resti*, Milano, Sonzogno, 1908; Donna Clara (Lidia Morelli), *Far molto con poco: l'arte di preparare buoni piatti coi residui di cucina*, Torino, Lattes, 1909.

Guerrini: i classici della trattatistica italiana rinascimentale e barocca, e i maestri della cucina francese sette-ottocentesca, ai quali ultimi Guerrini è debitore non solo di decine di ricette, ma dell'idea stessa di un'*art d'accorder les restes*.

Per Olindo Guerrini, e tanto per il poeta quanto per il gastronomo, si potrebbe ripetere quel che ha detto Cioran di Borges: «Tutti i suoi punti di partenza sono letterari; peggio: libreschi»<sup>14</sup>. Tra piatti e ricettario c'è un intrigante gioco di specchi, poiché anche quest'ultimo è integralmente recuperato e riciclato. La riesumazione, il censimento e l'ordinamento di tutte le sparse testimonianze sul riutilizzo degli avanzi non sono il lavoro di un dilettante di gastronomia, ma di un professionista dell'erudizione. La nobile arte di ricucinare i resti, perfettamente sintonica 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.

PIERO MELDINI

<sup>14</sup> Emile Michel Cioran, *Cabier de Talamanca*, Paris, Mercure de France, 2000, p. 38.