

Chez Artusi, mais qui est cet Artusi ? di Alberto Capatti

La science en cuisine et l'art de bien manger, Actes Sud, Arles, 2016, Marguerite Pozzoli
Lise Chapuis, contributo Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale
Spaghetti rustiques

La science en cuisine et l'art de bien manger, L'Épure, Sabine Buquet-Grenet, Paris, 2023,
Alessandra Pierini Stéphane Solier, GLOSSAIRE
Spaghettis à la campagnarde, spaghetti alla rustica, note spaghetti-vermicelles, avec un gros diamètre, les vermicelles français actuels longs filaments fins utilisés en potage, les morceaux de tomates deviennent des tomates concassés v. ed.italiana “gli spaghetti, ossia i vermicelli asciutti” con vermicelli più grossi degli spaghetti, al contrario dei francesi.

Dessaux, *Vermicelles et coquillettes histoire d'une industrie alimentaire française*, Tables des hommes, 2023

Jean Panzani était né français à la veille de la première guerre mondiale .. lancé dans industrie des pâtes alimentaires dans le courant des années 1940 10 una tradition de la consommation des pâtes alimentaires bien antérieure au migrations transalpines du début du XX siècle 274 Rivoire & Carret Lyon

Simenon, Maigret Lognon et les gangsters, 1951, Connecticut

La boîte de Pozzo ne ressemblait pas à un restaurant de Paris mais à un de ceux qu'on retrouve dans la plupart des rues aux environs de Broadway 764 Alors, pour commencer, deux spaghettis 765 les spaghettis s'obstinaient à glisser de sa fourchette 766

Termini francesi riattivati, le COMPOTES composte, la CHARLOTTE, ciarlotta,
Termini francesi vs termini italiani, BEIGNETS AUX POMMES, BEIGNETS DE
CARDONS, fritto di mele,, fritto di cardoni

Termini inglesi copiati PLUM-PUDDING

Titolo definitorio BISCUITS MOELLEUX AUX AMANDES DE SIENNE ricciarelli di
Siena

Titolo innovativo CIGARE EN GAUFRETTES cialdoni

Nota storica con attribuzione française BOEUF A LA MODE bue alla moda, ricetta attribuita a Pierre La Varenne Le nouveau cuisinier français, 1651

Carne all'imperatrice 352 “” deriverebbe da VIANDE A L'IMPERATRICE “vue la simplicité de la préparation, ici Artusi l'emploi de façon ironique”

SANDWICHES “Artusi manifesta un goût certain pour la terminologie anglaise en cuisine, sans doute en réaction à l'impérialisme linguistique français ”

Pasta alla Maddalena MADELEINES

Invece che una storia della cucina italiana in Francia, parlerò di Artusi tradotto in francese nel 2016 e nel 2023. Che bello leggere un nuovo Artusi scritto nella mia seconda lingua. C'est ma langue et mon patois, il mio dialetto, il mio diletto. Ma, a Parigi e'era un negozio dietro l'Opera che vendeva prodotti italiani. Da oltre vent'anni operava, rilanciando la cucina di casa, poi Pierini l'ha ceduto e si è messa a tradurre Artusi.

Artusi duale, due Artusi che sembrano intendersi e non intendersi, con composte e ciarlotte, con fritti di mele e di cardoni, diventati beignets aux pommes e beignets de cardons, e probabilmente, solo a tavola si capiscono. Mentre l'uno descrive i suoi cialdoni, l'altro non fuma ma degusta quel cigare en gaufrettes. E tutto finisce per il meglio con un bue alla moda, con il boeuf à la mode.

Un nuovo Artusi 1900 con casa a Paris, marché aux halles, deux aides, la jeune Marie et François, le cuisinier de chez lui. Mais ses recettes sont d'une cuisine italienne polyglotte qu'à l'époque les parisiens n'envisageaient pas, car la France, avant Curnonsky, n'avait pas reconnu ses cuisines départementales, et parlait comme Escoffier. Donc c'est du nouveau, e tutto è alla rovescia. Un Artusi français était impensable avant 1920 car la France ignorait ses ressources, ses plats régionaux si différents des parisiens.

L'Italia in Francia ed una Francia italiana si prospettano nell'immediato futuro, ed Artusi ne è il garante. Questo avviene fra il 2016 e il 2023. Come mai? Dopo un convegno di diversi giorni a Tours, la cultura gastronomica italiana ha nel francese un osservatore più attento che in passato, in una Europa che premia singoli prodotti con un marchio comune. Artusi cos'è se non la DOP della cucina italiana utile a Parigi per rendere positivo l'uso domestico degli ingredienti comprati da Pierini.

Poi torniamo a leggere, sia in italiano che en français et le due lingue si rimescolano e grazie a note e commenti non si affrontano, non si tradiscono. E' storia della cucina, ma basta cucinare per risolvere ogni bega linguistica ed intendersi perfettamente ovunque. e qui opera un modello comune, la stessa ricetta monolingue e bilingue, scritta e stampata. CasArtusi è dunque parigina? Questo convegno lo esige.

Per cui, torniamo al convegno, tradurre è riscrivere, commentare, travisare, tradire ed intendersi, reinventare ed insegnare. E sarebbe interessante partire da quell bistro-restaurant italien di Parigi che negli anni '20 el 900 veniva qualificato men che uno svizzero. Oggi, tutto è capovolto e la cucina italiana UNESCO rivaleggia con quella Francese. Grazie alla pizza? Diremmo grazie alle pizze che dominano il mondo, di cui il cauto Artusi dava due ricette dolci, tutte da provare.

Artusi ora mi parla in francese e gli dico di ripetersi in fiorentino ma esita perché chi sa mai quel linguaggio di un secolo fa, con petonci e cacioimpero per il quale nascono commenti eruditi e noterelle, ed Artusi ha l'interprete-traduttore oltre che in Italia, e non è più lui. Solo a casArtusi ritrova il pittore e Venere, lo scrittoio e la poltrona, e la sua eredità non è lapidata da traduttori e linguisti.