

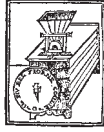




**LE VARIETÀ DELL'ITALIANO**  
**SCIENZE ARTI PROFESSIONI**

4





ACCADEMIA DELLA CRUSCA

CAS/ARTUSI

# IL SECOLO ARTUSIANO

ATTI DEL CONVEGNO

Firenze - Forlimpopoli

30 marzo - 2 aprile 2011

a cura di

Giovanna Frosini  
Massimo Montanari



Accademia della Crusca  
2012

*Il volume è pubblicato con il contributo di*



*Il convegno è stato promosso da*



Comune di Forlimpopoli



Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì



*nell'ambito delle celebrazioni del 150° anniversario dell'Unità d'Italia*



1861 > 2011 >>  
150° anniversario Unità d'Italia

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

*Stampato in Italia*

ISBN 978-88-89369-40-1

## IL SECOLO ARTUSIANO





## UN NUOVO ITALIANO PER LA CUCINA

Il centenario artusiano (1911-2011) si inserisce perfettamente all'interno delle celebrazioni dei 150 anni dell'Unità d'Italia. Sappiamo da tempo che la *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi fa parte a buon diritto di quel mannello di libri (e il pensiero va immediatamente a *Pinocchio* e *Cuore*) che sono entrati negli ultimi decenni dell'Ottocento nelle case di milioni di italiani e non ne sono più usciti; libri letti e riletti da intere generazioni che col tempo hanno mantenuto, anzi accresciuto, il loro successo popolare. Si tratta di capolavori che hanno contribuito a creare un colloquio fitto e intenso e una confidenza fiduciosa, soprattutto di donne e bambini, con un italiano scritto-parlato scorrevole e appropriato. E donne e bambini – le celebrazioni centocinquantennarie l'hanno dimostrato – sono stati tra i protagonisti assoluti della profonda trasformazione sociale, culturale e linguistica vissuta nel corso del Novecento dal nostro Paese. Il libro di Pellegrino Artusi, tuttavia, rispetto agli altri due, ha una peculiarità di cui l'autore è pienamente consapevole. E non mi riferisco tanto alla sua funzione schiettamente "operativa" (si tratta infatti di un libro "per fare cose" e non un libro di narrazione), quanto alla sua struttura e al modo con cui è scritto. Nella *Scienza in cucina* alla voce dell'autore – in molti l'hanno rilevato – si mescolano in modo via via crescente diverse altre voci, soprattutto quella della sua domestica Marietta Sabatini e quelle delle tante persone, in genere signore e signorine, che gli scrivono e gli danno consigli, suggerimenti o gli propongono nuove ricette. Questa natura intrinsecamente composita, corale, del libro non poteva non riflettersi nella sua lingua, in particolare nella terminologia settoriale di cui essa è fittamente intessuta. Così la chiara aspirazione a un nuovo italiano per la cucina, emancipato dai molti francesismi tradizionali, non è per nulla in contraddizione con l'apertura curiosa e libera che l'Artusi manifesta verso le varietà regionali, verso una sinonimia che, come pensava Ascoli, non minacciava la lingua ma la rafforzava. E non manca qualche forestierismo là dove necessario. Ecco allora delinearci il valore anche simbolico della *Scienza in cucina*, specchio di un processo di diffusione dell'italiano capillare e complesso,

che ha portato la quasi totalità della popolazione a convergere su una lingua comune sì, ma molto diversificata al suo interno.

Gli Atti del Convegno che qui si presentano e che l'Accademia della Crusca ha l'onore di pubblicare confermano questo quadro interpretativo e chiariscono alcuni aspetti inediti della figura e dell'opera di Pellegrino Artusi. Si presentano risultati nuovi e interessanti, ottenuti grazie al contributo di studiosi di formazione diversa: linguisti, storici generali, studiosi della tradizione gastronomica. Un'attenzione particolare è dedicata all'accurata formazione letteraria dello scrittore, al suo studio della lingua, alle numerose testimonianze della sua notevole consapevolezza metalinguistica. Inoltre, attraverso la pubblicazione e l'analisi di nuovi documenti e il puntuale confronto con la tradizione gastronomica precedente e successiva, si precisa meglio l'originalità e la fortuna di alcune scelte artusiane. Né poteva essere trascurata la complessa vicenda editoriale della *Scienza in cucina*, di cui si è portata ricca documentazione alla mostra che l'Accademia e la Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze hanno allestito in coincidenza del Convegno e delle Celebrazioni organizzate a Firenze e a Forlimpopoli. La mostra *Pellegrino Artusi: il tempo e le opere* ha permesso di ripercorrere il percorso biografico e intellettuale dell'Artusi, attraverso l'esposizione dei libri della biblioteca privata, dei vocabolari assiduamente consultati, delle carte autografe che ne testimoniano l'apprendistato linguistico. Molti di questi materiali sono tornati per l'occasione a Firenze, visibili per la prima volta, grazie alla collaborazione con la Biblioteca «Pellegrino Artusi» di Forlimpopoli, che custodisce il legato del prestigioso concittadino e grazie all'impegno del Comune di Firenze e di quello di Forlimpopoli. A distanza di cento anni dalla morte, l'autore della *Scienza* torna ad essere studiato nella città che lo ospitò per sessanta anni, da cui il suo libro, ancora letto e consultato con amore, si diffuse in tutta Italia.

NICOLETTA MARASCHIO

*Presidente dell'Accademia della Crusca*

## LE EREDITÀ DI PELLEGRINO ARTUSI

Forlimpopoli si era dimenticata di Artusi, quando lui invece continuava nell'animo ad accarezzarne il ricordo.

Anche quando la *Scienza* comincia inesorabilmente a insinuarsi nelle famiglie italiane, le edizioni si susseguono l'una dopo l'altra dal 1891 al 1911, e il successo arride a un libro "che sa di stufato", i forlimpopolesi, distratti da altre occupazioni, fra cui forse quella di sopravvivere alla miseria e all'ignoranza in una delle regioni più arretrate della giovane nazione, non trovano motivo di andarne fieri e compiacersene. Così, quando il primo aprile del 1911 arriva il telegramma che informa della morte di Artusi e della nomina del Comune erede testamentario (documento ora conservato nell'Archivio di Casa Artusi), è difficile credere che sia autentico. I quotidiani scriveranno come «le burla fra cavallari e mercanti, quel giorno, fossero state roventi, ma a sera se ne conobbe la più matta»: uno scherzo, quello del grande patrimonio lasciato alla città, che «divertì molto e fu lodato quale veramente degno dell'Artusi, estroso e di umor fantastico».

In realtà Artusi, nonostante la buona considerazione guadagnata nella migliore società fiorentina e gli attestati di stima che arrivavano fitti da una vasta rete di corrispondenti, non aveva mai dimenticato la sua città d'origine. Neppure lettere come quella dell'amico torinese che gli scriveva: «il conte Keyserling, a cui ho spedito la copia precedente, mi assicura che solo la *Divina Commedia* è paragonabile al suo libro: certo, ne farà propaganda in Germania e in Russia», erano mai state sufficienti a placare il senso di nostalgia per la sua terra. Il Sindaco Righi, che si prende a cuore le vicende testamentarie, racconta: «Lontano dal paese nativo, da più di mezzo secolo, nessuno avrebbe mai pensato che egli ne avesse coltivato con tale affetto la memoria. Ma invece, come affermano le persone di fiducia alle quali aveva raccomandato il rispetto della sua volontà, nutriva per esso tenace nell'animo un amoroso ricordo. E duole che non fossero noti i pensieri ed i sentimenti del grande vecchio! L'unica depositaria dei suoi segreti era, meritatamente, la signora Sabatini, con la quale nessuno di noi aveva rapporti né di conoscenza né di amicizia». In assenza di eredi diret-

ti, Artusi lascia alla miriade di nipoti qualche “briccola” della sua vistosa sostanza e, meritatamente, ai domestici Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli i diritti del libro, mentre a Forlimpopoli va la gran parte del suo patrimonio, accumulato in una vita niente affatto insipida, sempre goduta all’insegna della moderazione e della sobrietà.

Forlimpopoli, da allora, dopo un alternarsi di celebrazioni e di oblio, ha finalmente messo in campo ogni sforzo per ricordarne, ora in particolare nel centenario della morte, il pensiero e l’opera. In piena collaborazione con il Comitato Scientifico di Casa Artusi, la città natale ha dato impulso alla costituzione di un Comitato Nazionale, a cui hanno aderito enti e associazioni di chiara fama, che hanno progettato un programma ricco e imponente.

Le iniziative artusiane, avviate il 16 marzo 2011 in diverse città italiane, in parallelo con l’avvio delle celebrazioni del 150° della nascita dello stato italiano, quasi un meritato risarcimento del “tempo galantuomo” più che una mera coincidenza, si sono susseguite copiose lungo un anno che sembrava non voler terminare. Anche oltre la penisola, particolarmente in occasione della *Settimana della cultura italiana nel mondo*, si è ricordato Artusi come paradigma della nostra identità, gastronomica e linguistica.

Fra i molteplici eventi che hanno caratterizzato e dato gusto a un anno particolare, spicca sicuramente per valore e importanza il Convegno *Artusi 100-Il secolo artusiano*, realizzato in quattro sessioni, ripartite fra Firenze e Forlimpopoli. Studiosi, intellettuali, accademici dalle molteplici sensibilità e competenze si sono prodigati per fare piena luce sull’opera di un commerciante di buone letture, che, alla ricerca di una cucina fine e di buon gusto, ha contribuito, con spirito patriottico, a dare anche una lingua unitaria agli italiani.

Grazie all’impegno dei curatori e al sostegno della Regione Toscana e della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, finalmente gli Atti del Convegno sono pronti e, confermando il valore dell’opera di Artusi con approfondimenti anche curiosi ed inediti, restano a disposizione di chi vuole saperne di più. Il fatto poi che questa pubblicazione, segno tangibile dell’impegno profuso in occasione del centenario, venga realizzata dalla prestigiosa Accademia della Crusca contiene in sé un valore aggiunto e un ulteriore riconoscimento che Artusi, perseguitato dalla paura di essere «gabellato per un ghiottone o un gran pappatore», forse non avrebbe pensato possibile.

È un lavoro che merita di essere conosciuto e divulgato, quale punto di arrivo delle riflessioni su Artusi in occasione del centenario, ma anche quale occasione di ripartenza per nuovi, possibili studi.

Artusi amava corrispondere quotidianamente con una folta schiera di amici provenienti da tutte le regioni d'Italia e anche dall'estero, tanto da far esclamare alla contessa romagnola Blandina Almerici: «Ella ha la rapidità d'un giovane ardente nello sbrigare le cose, e lo spirito e la tattica di un diplomatico nel condurle». Queste relazioni, che rappresentano una delle ragioni del successo di un libro che continua ad essere pubblicato e tradotto, sono descritte nell'imponente archivio di lettere e documenti consultabile in Casa Artusi, un fondo prezioso e inesauribile di studio, anche per cogliere aspetti ancora inediti dell'opera e della vita di Artusi che, quasi incredibilmente, visse sessant'anni a Firenze senza lasciare troppe tracce di sé. La ricerca può continuare, non solo come studio del passato e della biografia di un uomo, ma come presupposto per il rinnovamento costante e qualitativo della nostra gastronomia.

Artusi è un punto di riferimento della cultura italiana e nessuno ora, e non solo la piccola Forlimpopoli, dovrebbe più dimenticarsene.

LAILA TENTONI

*Coordinatrice del Centenario Artusiano*



## IL SAPORE DI UNA NAZIONE

«Il libro lo comincio quasi per scherzo. Poi vide che gli veniva bene e vi si appassionò. A poco a poco venne ad avere una corrispondenza con persone d'ogni cetto e d'ogni parte d'Italia. Scriveva sempre. Si alzava la mattina alle otto e si metteva a tavolino fino all'ora del pranzo. Poi riprendeva a scrivere per qualche ora. Ed era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole»: sono le parole memori e affettuose con cui Marietta Sabatini, cuoca, cameriera, collaboratrice, anima della casa, rievoca a venti anni dalla morte Pellegrino Artusi<sup>1</sup>, autore della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, libro fortunatissimo di ricette e di vivida narrazione, insostituibile *vademecum* per generazioni di italiane e di italiani, talmente celebre e diffuso da essere indicato – come già notava Panzini un secolo fa – col nome del suo autore (*l'Artusi*).

Testo tecnico-operativo e prescrittivo (un manuale del “saper fare”, paragonabile per certi versi agli altrettanto fortunati Manuali Hoepli), ma caratterizzato da una fortissima componente narrativa, tanto da poter essere definito il «formidabile romanzo» della cucina<sup>2</sup>, la *Scienza* è un libro scritto *con* i lettori e le lettrici, in un ininterrotto colloquio epistolare che l'efficienza del sistema postale – di cui forse oggi, a torto, dubiteremmo – ha reso possibile per anni; è libro da consultare e da leggere, è libro della tavola di cucina e del tavolino di salotto, in quell'inscindibile connubio fra la *cucina* e lo *studio* come termini insieme di spazi concreti e di dimensioni astratte, che Marietta, col suo infallibile intuito di donna di campagna fattasi esperta cittadina, aveva subito colto.

*L'Artusi* è un libro, ed è più di un libro: è la chiave di volta della storia della cucina italiana, in cui si congiungono due percorsi paralleli e corrispondenti: da un lato, l'affermazione di una cucina semplice e lineare,

<sup>1</sup> Rina Simonetta, *Parliamo di Pellegrino Artusi*, in «Cucina italiana. Giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai», 15 febbraio 1932, p. 1.

<sup>2</sup> Gino Tellini, *Letteratura a Firenze. Dall'unità alla grande guerra*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 2010, p. 48.

fondata su un asse romagnolo-bolognese e tosco-fiorentino, ma aperta ai contributi locali, all'insieme delle pratiche e delle tradizioni che si tramandano oralmente, liberalmente disponibile ad ammettere la discrezionalità e la varietà delle combinazioni; dall'altro, l'individuazione e la pratica di una lingua scorrevole e appropriata, basata su una fondamentale opzione per il fiorentino dell'uso, ma insieme sensibile alla tradizione letteraria, pronta – anche qui, nella forma come nei contenuti – ad accogliere con buon senso e curiosità elementi dei patrimoni locali e, dove occorra, qualche forestierismo. E questo in un momento storico in cui la rilevanza della buona alimentazione, delle pratiche di cucina, delle norme igieniche è tutt'altro che secondaria, e anzi fondamentale nella realtà post-unitaria, mentre si costituisce una nuova nazione e prende forma una nuova, decisiva classe sociale.

Si può dire che negli ultimi decenni si sia avuta una vera riscoperta del personaggio e dell'opera di Pellegrino Artusi, in più luoghi e in più modi: certamente se ne è resa protagonista la sua città natale, Forlimpopoli, con il riallestimento della Biblioteca intitolata all'illustre concittadino, di cui raccoglie il legato testamentario e documenta la fortuna; e insieme, dell'Archivio delle carte personali, di fondamentale importanza per la ricostruzione della vicenda editoriale della *Scienza*, nel suo aspetto più profondo e vero<sup>3</sup>.

Agli studi dedicati alla storia della cucina e dell'alimentazione si sono affiancate le ricerche intese ad analizzare il percorso evolutivo delle quindici edizioni della *Scienza* che si susseguirono dal 1891 al 1911, poco dopo la morte dell'autore (perché il libro nasce stampato, e nessun autografo, nessun materiale preparatorio, nessun brogliaccio tipografico sembra essere giunto fino a noi: cosa davvero singolare per un grande conservatore delle proprie carte quale era Artusi e per il numero altissimo delle edizioni)<sup>4</sup>; e si è iniziato e portato avanti lo studio della cultura artusiana: ricognizione della

<sup>3</sup> Dal 1997 si svolgono regolarmente a Forlimpopoli convegni di studio dedicati a Artusi, alla storia della gastronomia domestica, nazionale e internazionale; se ne possono leggere gli Atti nel sito [www.pellegrinoartusi.it](http://www.pellegrinoartusi.it).

<sup>4</sup> Esce in questi giorni, a cura di Alberto Capatti, l'edizione critica contenente un'analisi comparata delle quindici successive edizioni dell'opera: Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Edizione progressiva* (Bologna, Editrice Compositori, 2012). L'opera nasce dalla collaborazione dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, di Casa Artusi di Forlimpopoli e dell'Istituto per i Beni Artistici Culturali e Naturali della Regione Emilia-Romagna. Risulta così documentato il grande lavoro di ampliamento, correzione, revisione dei contenuti e della lingua compiuto dall'autore, e se ne possono verificare congruenze e scarti rispetto ai testi di cucina e alla prassi linguistica coeva.



sua biblioteca domestica, ricca non di opere culinarie ma di testi classici, di vocabolari, di opere di lingua e di consultazione; valutazione dell'ambiente culturale in cui si mosse, dei rapporti che intrattenne con personaggi autorevoli del suo tempo; infine, in particolare, la sua preparazione linguistica, davvero significativa per consapevolezza critica, per profondità di studi, per curiosità e vivacità. Così, la lingua dei libri e dell'uso, della biblioteca e della piazza e del mercato, il linguaggio della tradizione e quello delle botteghe artigiane si poterono mescolare con insensibili passaggi, in un risultato di grande efficacia, che è stato importante veicolo di diffusione di un italiano scritto-parlato affabile e gentile<sup>5</sup>.

È intervenuto poi il centenario del 2011, che anzi si è presentato come una somma di centenari: un secolo dalla morte di Artusi, 120 anni dalla prima pubblicazione della *Scienza*, il tutto in coincidenza e in buona consonanza con i 150 anni dell'unità d'Italia. Si è così creato un caso pressoché raro di convergenza di idee e di azioni, che hanno voluto celebrare un autore e un'opera che hanno dato un contributo significativo alla spinta unitaria e alla qualificazione identitaria della nazione nascente. Mostre tematiche, bibliografiche e documentarie hanno presentato Artusi, il suo mondo, la sua opera a un pubblico vasto, sempre con rigore scientifico, spesso con significativi recuperi e presentazione di materiali inediti: tra queste, l'esposizione *Pellegrino Artusi: il tempo e le opere*, allestita dall'Accademia della Crusca e dalla Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze in riva d'Arno, e la mostra *Pellegrino Artusi, la cucina domestica e i ricettari di casa*, che ha avuto la sua sede naturale a Casa Artusi a Forlimpopoli, organizzate in occasione del Convegno di cui qui si presentano gli Atti; l'esposizione della Biblioteca Marucelliana di Firenze, dedicata al *Pranzo di gala e pranzo alla buona: cibo, cucina, buone maniere ed eleganza a tavola al tempo dell'Artusi*; la presenza di Artusi nell'esposizione *La lingua italiana negli anni dell'Unità d'Italia*, tenuta alle Oblate di Firenze come esito di convegni e iniziative dedicate ai 150 anni dell'unità dall'Associazione per la Storia della lingua italiana, dall'Accademia della Crusca, dalla Società Dante Alighieri. Il centenario ha offerto l'occasione a nuove proposte editoriali: sono uscite così l'edizione commentata di Alberto Capatti della *Scienza in cucina* (Milano, Rizzoli, 2010), e l'anastatica della prima edizione del 1891 (Firenze, Giunti, 2011, con saggi di Massimo Bottura, Alberto

<sup>5</sup> Si vedano gli Atti del Convegno di Modena 2007, *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Cesati, 2009.

Capatti, Giovanna Frosini, Massimo Montanari). Spesso, come si vede, Artusi è tornato a Firenze, e le porte sono state aperte da grandi istituzioni, quali l'Accademia della Crusca, la Biblioteca Nazionale, la Biblioteca Marucelliana: nella città in cui visse in un'ombra operosa e raccolta, certo partecipando alla vita di associazioni e a eventi pubblici, ma sempre con un disincanto, una vena sottile di disillusione alimentata dall'insuccesso delle prime opere letterarie, e forse dallo stesso stupore e dal sentimento di limitazione che derivava dall'aver avuto invece poi successo con un libro di cucina. Le iniziative dell'anno centenario, sostenute dal Comitato Nazionale appositamente costituito e dal Comitato Scientifico di Casa Artusi, hanno riportato l'attenzione sull'autore in molte parti del mondo, dall'America all'Europa all'Asia, particolarmente in occasione della *Settimana della lingua italiana nel mondo* e della mostra itinerante *100-120-150. Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina*, realizzata da Comune di Forlimpopoli in collaborazione col Servizio promozione culturale all'estero della Regione Emilia-Romagna; replicando in questo modo la circolazione davvero mondiale del libro, tradotto (anche se solo recentemente) in molte lingue, *long-seller* internazionale, dagli anni delle emigrazioni (quando erano gli italiani a portarselo dietro nella valigia di cartone) agli anni della comunicazione globale.

Un momento che vogliamo credere significativo del centenario è costituito dal Convegno che si è tenuto dal 30 marzo al 2 aprile 2011 in quattro sessioni, distribuite fra Firenze (Palazzo Vecchio e Accademia della Crusca) e Forlimpopoli (Casa Artusi). Promosso dal folto Comitato per le celebrazioni, finanziariamente sostenuto dai Comuni di Forlimpopoli e di Firenze e dalla Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, esso ha visto la partecipazione di oltre venti relatori, e un nutrito programma di eventi collaterali di varia natura. Negli Atti che qui presentiamo, le relazioni sono state raccolte in quattro sezioni, dedicate rispettivamente a *Artusi nel suo tempo*; *Artusi: la cucina della lingua*; *Intorno ad Artusi*; *Artusi nella storia dell'Italia unita*, per esprimere anche visivamente il percorso che si è tentato di fare: approfondire lo studio della figura e dell'opera di Artusi, collocandole nel loro tempo, cogliendone i legami e gli scarti rispetto alla tradizione, cercando di individuarne le cause e i modi della fortuna, grazie all'apporto di studiosi di diversa formazione e collocazione. L'incontro di voci molteplici e distinte confidiamo abbia permesso di incrociare linee e metodi diversi di ricerca, tuttavia intesi a una comprensione, più ampia e articolata di quanto finora fosse stato possibile, delle componenti storiche, culturali, linguistiche che determinano il personaggio e il libro.

Nella prima sezione, Artusi viene collocato nel suo tempo, dando conto delle ragioni del suo straordinario successo, della qualità della sua operazione culinaria e scientifica, e della rilevanza sociale della definizione di una cultura gastronomica italiana (Montanari, Capatti, Lippi), mentre il contributo di Beccaria, che aveva aperto in Palazzo Vecchio il Convegno, sintetizza sul piano della lingua il rapporto fra i due assi della varietà e dell'unità. Esso annuncia la seconda sezione, in cui sono raccolti i saggi di interesse più specificamente linguistico, che indagano i caratteri della lingua di cucina prima di Artusi, quando era dominata da una fortissima componente francesizzante, in Artusi e intorno a lui, con particolare riguardo al problema dei sinonimi, così vivo nella riflessione manzoniana, e oltre Artusi, con indagini sulle modalità di affermazione del modello e delle scelte realizzate nella *Scienza* (Colia, Polimeni, Bertini Malgarini e Vignuzzi, Coveri); qui trovano luogo anche una riflessione sulla corrispondenza dei domestici Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli, come tentativo di ricostruire la "voce" della casa di Piazza D'Azeglio (Frosini), e una presentazione di Artusi letterato (Benucci). Nella terza sezione si conduce un'indagine serrata sugli amici, i corrispondenti, gli editori, i vocabolaristi che alla *Scienza* largamente attinsero, fino a una ricostruzione "trasversale" della fortuna della cucina artusiana (Rodler, Franchi, Meldini, Bonura, Capaci). Si individua così una rete di relazioni che significano anche modalità di utilizzazione di quel testo tanto celebrato, modi diffusi di percepire la cucina su cui Artusi ha lasciato un'impronta determinante, e forse proprio ora, più di qualche decennio fa, degna di rivalutazione<sup>6</sup>. La quarta sezione propone, con una ricerca che ha riservato non poche sorprese, un percorso storico dalle origini romagnole alla Firenze della maturità, indagata anche nella sua componente culturale, e in ciò che di essa Artusi condivise; quindi si propone una valutazione dell'impatto della *Scienza* nella storia linguistica dell'Italia unita e nella sua evolutiva realtà sociale (Mengozzi, Porciani, Moretti, Robustelli). In conclusione, e in corrispondenza con la sintesi di Beccaria, il contributo di Varni sottolinea le relazioni fra il centenario artusiano e il centocinquantesimo dell'Unità, nel quadro complesso della nazione e delle città.

Ne risulta, crediamo, una visione nuova, complessa e articolata, di Artusi e della sua opera, della consapevolezza notevole che egli aveva della propria attività letteraria e della propria cultura linguistica, definite attra-

<sup>6</sup> Si vedano le osservazioni di Alberto Capatti nell'*Introduzione* all'edizione commentata della *Scienza in cucina*, cit., in particolare alle pp. XXVII-XL.

verso anni di studio serio e continuo, scrupoloso e assiduo: così che si può dire che se a fare la fortuna della *Scienza* furono il suo argomento e il tono che l'autore seppe darle, l'attrezzatura della lingua e della scrittura si era già da tempo venuta definendo. Emerge un Artusi intimamente, profondamente legato alla società culturale del suo tempo e della sua città, testimone avvertito e partecipe, anche se quasi sempre silenzioso e poco appariscente; legato a un sistema di ordinata vita borghese, fra libri e villeggiature, ma attentissimo alle mutazioni sociali e ai progressi delle scienze, capace di indicare alla nuova nazione un percorso sicuro per disciplina e tecnica, ma anche accattivante per semplicità e gusto, in uno dei campi fondamentali della quotidianità. In questo modo Artusi può essere restituito al suo tempo, ai suoi studi, e può a lui essere riconosciuto il ruolo che gli compete, il posto che gli spetta nel processo di unificazione dell'Italia, che non sempre è stato facile, ma che è passato anche, per forza di lingua, attraverso le ricette di un libro che ha dato sapore ai giorni di una nazione intera.

\*

Al momento di chiudere questi Atti, desideriamo ringraziare chi ne ha in vario modo sostenuto la realizzazione: l'Accademia della Crusca e la sua presidente Nicoletta Maraschio, per aver ospitato una sessione fiorentina del Convegno e per aver liberalmente accolto questo volume fra le sue prestigiose pubblicazioni; la coordinatrice del Centenario Artusiano Laila Tentoni; Casa Artusi di Forlimpopoli, il suo presidente Giordano Conti e tutto il Comitato Scientifico; gli enti finanziatori del Convegno: in primo luogo il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, quindi il Comune di Firenze; gli enti che hanno sostenuto la pubblicazione di questi Atti, la Regione Toscana e la Fondazione Monte dei Paschi di Siena; Domenico De Martino e Giulia Stanchina per la cura editoriale; e tutti gli amici che ci hanno aiutato col loro sostegno e incoraggiamento.

GIOVANNA FROSINI  
MASSIMO MONTANARI

Firenze-Forlimpopoli, novembre 2012

PROGRAMMA

Convegno di studi  
*Artusi 100*  
*Il secolo artusiano*

Firenze - Forlimpopoli  
30 marzo - 2 aprile 2011

**mercoledì 30 marzo**

Firenze - Palazzo Vecchio, Salone dei Cinquecento

ore 16.30 ARTUSI NEL SUO TEMPO

Saluti delle Autorità

Presiede **Gian Luigi Beccaria** (Università di Torino)

**Mauro Moretti** (Università per Stranieri di Siena)

*La cultura fiorentina al tempo dell'Artusi*

**Massimo Montanari** (Università di Bologna)

*Artusi e la gastronomia dell'Italia ottocentesca*

**Alberto Capatti** (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo)

*1891/1911: il ventennio artusiano*

**Donatella Lippi** (Università di Firenze)

*Dalla 'falsa fame' agli 'stomachi deboli': Medicina e Gastrosofia  
nell'opera di Pellegrino Artusi*

**Massimo Bottura** (chef e patron del ristorante *La Francescana* di  
Modena)

*Per una cucina artusiana oggi*

ore 19.15 RACCONTARE DEGUSTANDO: L'ARTUSI È SERVITO

Presentazione di **Paolo Petroni**; degustazione su ricette artusiane a  
cura di Luisanna Messeri

\*

**giovedì 31 marzo**

Firenze - Accademia della Crusca, Villa Medicea di Castello

ore 9.30 ARTUSI: LA CUCINA DELLA LINGUA

Saluti delle Autorità

Presiede **Nicoletta Maraschio** (Presidente dell'Accademia della Crusca)**Anna Colia** (Università per Stranieri di Siena)*Fra francese e italiano: la lingua dell'Apicio moderno di Francesco Leonardi***Giuseppe Polimeni** (Università di Pavia)*I sinonimi in cucina: nomi di piatti e di elementi nelle ricette di Pellegrino Artusi***Ugo Vignuzzi - Patrizia Bertini Malgarini** (Università di Roma "La Sapienza" - Università LUMSA, Roma)*«Cappelletti all'uso di Romagna», «Tortellini alla bolognese», «Tortellini all'italiana», «Agnolotti»***Lorenzo Coveri** (Università di Genova)*I "nipotini" locali dell'Artusi. Assaggi di lingua nelle "cuciniere" regionali dopo l'Unità***Elisabetta Benucci** (Accademia della Crusca)*Artusi e la letteratura*

Biblioteca Nazionale Centrale

ore 16.00 INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA *Pellegrino Artusi: il tempo e le opere*  
Interventi di Maria Letizia Sebastiani, Lucia De Siervo, Giordano Conti, Giovanna Frosini, Elisabetta Benucci, Sergio Marchini, Gianna Salvatori

**venerdì 1 aprile**

Forlimpopoli - Piazza Garibaldi

ore 15.30 GLI ISTITUTI ALBERGHIERI, I MAÎTRES E L'ARTUSI - Degustazione di ricette artusiane alla lampada, a cura degli Istituti Alberghieri di Forlimpopoli, Cervia e Castel San Pietro Terme e dell'Associazione dei Maîtres d'Hôtel

Casa Artusi

ore 16.30 INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA *Pellegrino Artusi, la cucina domestica e i ricettari di casa*  
Interventi di Paolo Zoffoli, Giordano Conti, Alberto Capatti

ore 17.00 LABORATORIO ARTUSI

Saluti delle Autorità

Presiede **Alberto Capatti** (Comitato Scientifico di Casa Artusi)**Lucia Rodler** (Libera Università di Lingue e Comunicazione Milano-IULM)*Paolo Mantegazza e Pellegrino Artusi***Marianna Franchi** (Università di Pisa)*«Cuoco, bizzarro, caro signore»: Artusi secondo Panzini***Bruno Capaci** (Università di Bologna)*Da Artusi a Ratatouille. Il ricettario eloquente***Giovanna Frosini** (Università per Stranieri di Siena)*Parole in casa. I domestici scrittori di Pellegrino Artusi***Piero Meldini** (studioso di tradizioni gastronomiche e scrittore)*Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini***Giuseppe Bonura** (Università per Stranieri di Siena)*Artusi e gli editori fiorentini*

Teatro Giuseppe Verdi

ore 21.00 PRESENTAZIONE DEL DOCUMENTARIO *Pellegrino Artusi. L'unità d'Italia in cucina* (2011), regia di Mauro Bartoli. Musiche originali della Scuola di Musica Popolare di Forlimpopoli

ore 21.30 PELLEGRINO ARTUSI: «L'ITALIA È SERVITA». Commedia in un atto con musica dal vivo e uso di cucina. Interpreti: Denio Derni, Fabrizio Sirotti, Giuditta Del Chierico

**sabato 2 aprile**

Forlimpopoli - Casa Artusi

ore 10.00 ARTUSI NELLA STORIA DELL'ITALIA UNITA

Saluti delle Autorità

Presiede **Massimo Montanari** (Presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi)**Ilaria Porciani** (Università di Bologna)*Firenze, una capitale***Roberto Balzani** (Università di Bologna)*Il banchetto patriottico, una tradizione risorgimentale***Dino Mengozzi** (Università di Urbino)*Artusi e il brigantaggio in Romagna***Cecilia Robustelli** (Università di Modena e Reggio Emilia)*La costruzione della lingua unitaria***Angelo Varni** (Università di Bologna)*100 e 150: le "cifre tonde" di Artusi e Italia*

Il Comitato per le celebrazioni del Centenario Artusiano è formato da: Comune di Forlimpopoli, Comune di Firenze, Provincia di Forlì-Cesena, Provincia di Firenze, Regione Emilia-Romagna, APT Servizi, Regione Toscana, Accademia della Crusca, Società Dante Alighieri, Accademia Italiana della Cucina, BAICR Sistema Cultura Roma, Slow Food Italia, Slow Food Internazionale, Istituto per i Beni Culturali della Regione Emilia-Romagna, Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, Casa Artusi Forlimpopoli, Biblioteca Comunale «Pellegrino Artusi» Forlimpopoli, Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, Biblioteca Marucelliana Firenze, Fondazione Vittorio e Piero Alinari, Fondazione Palazzo Strozzi, Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Università di Scienze Gastronomiche, Università per Stranieri di Siena.



ARTUSI NEL SUO TEMPO



## VARIETÀ E UNITÀ NELLA LINGUA DI ARTUSI

La ricorrenza del centenario è un'occasione per celebrare nei luoghi più adatti, a Firenze e a Forlimpopoli, l'importante operazione unitaria messa in moto da Artusi, romagnolo di Forlimpopoli, fiorentino di adozione, che nel suo bell'appartamento del centro di Firenze, coi suoi due domestici e i suoi due gatti, confeziona, e pubblica nel 1891, la *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Landi editore, cui seguiranno tante altre edizioni, ognuna con aggiunte copiose: 475 ricette la prima edizione, sino alla tredicesima, del 1909, che ne contiene 790; alla 14<sup>a</sup> edizione del 1910 Artusi, che morirà l'anno dopo, aggiunge ancora in appendice *La Cucina per gli stomachi deboli*, con un aumento notevole di pagine.

*L'Artusi* (con questo nome verrà conosciuto il libro) passerà nelle mani di tanti italiani, in particolare delle italiane. Nel Novecento si stamperanno tre milioni di copie del volume. Fu un *best-seller* dell'Ottocento (e divenne nel Novecento un *long-seller*), al pari di *Cuore* e *Pinocchio*. Sono libri che contribuirono anche linguisticamente all'Unità d'Italia. E *l'Artusi* è appunto un testo «tecnico-operativo» molto importante da questo punto di vista.

La lingua della cucina italiana sino ad Artusi era una lingua domestica, municipale, ricchissima di voci e coloriture dialettali, popolari, regionali, scarsamente unificata («Che linguaggio strano si parla nella dotta Bologna! [...] Quando sentii la prima volta nominare la *crescente*, credei si parlasse della luna» osservava nella ricetta n. 194, *Crescente*; «Nelle trattorie poi trovate la *trifola*, la *costata* alla fiorentina ed altre siffatte cose da spiritare i cani» *ibidem*), un misto di gergo francesizzante con un alto tasso di dialettalità. In questa «bizzarra nomenclatura della cucina», come la chiama, Artusi riesce a operare una unificazione interna. Il suo trattato rivolto alla nascente classe borghese dell'Italia unita assume perciò un singolare rilievo non solo per la storia della cucina, ma anche nell'ambito della storia della lingua. Già Piero Camporesi nell'*Introduzione* all'edizione einaudiana del 1970 della *Scienza in cucina* faceva notare che questo spaccato esemplare del fiorentino d'uso della borghesia di fine Ottocento

esercitò una sua forte influenza sull'italiano nazionale dell'uso scritto e parlato. Impastando tradizioni locali sulla base toscana, Artusi collaborava a un gusto «medio» non solo del palato, ma in qualche piccola misura anche del parlato, della lingua italiana unitaria.

Notevole è quel po' di ordine che egli porta nel lessico della gastronomia, stracolmo, ancora nel secondo Ottocento, di numerosi localismi, e soprattutto di forestierismi, in particolare di francesismi. Artusi come tutti i non toscani del secolo, per unificare il proprio lessico si prepara sui libri, consulta grammatiche e tiene sul tavolo i vocabolari. Si orienta decisamente sul fiorentino, attento non solo allo scritto, ma anche all'uso quotidiano, al parlato. E introduce parole nuove: per esempio sostituisce a *rosbiffe* l'italiano *bistecca* (parola in verità già attestata nel *Vocabolario domestico* di Carena, 1859), adopera *cotoletta* e *maionese*. Da un'edizione all'altra del suo testo si osservano naturalmente incertezze e oscillazioni: per esempio, tenta *ciarlotta* invece di *charlotte*, e dopo aver scritto *quenelle*, italianizza in seguito il francesismo con *chenelle*, ma finisce poi per tornare all'ormai tecnico e universale francese *quenelle*; propone, ma senza successo, *sgonfiotto* al posto di *soufflé*, *crostare* in luogo di *glassare*. Nel complesso porta comunque un grande contributo a razionalizzare quel «gergo infranciosato» che invadeva i trattati di cucina del tempo: un caotico, ibrido frasario, spesso incomprensibile. Naturalmente (abbiamo appena notato qualche caso) i forestierismi già specializzati in partenza, che giungevano da noi alonati di prestigio, erano destinati a stabilizzarsi. Artusi stesso, *obtorto collo*, lo riconosce: «Ormai in Italia, se non si parla barbaro, trattandosi specialmente di modi e di cucina, nessuno v'intende; quindi per esser capito bisognerà ch'io chiami questo piatto di contorno non *passato di...* ma *purée di...* o più barbaramente ancora patate *mâchées*» (ricetta n. 443, *Passato di patate*). Del resto, chi cercasse oggi di sostituire gli italianismi del cibo passati nelle altre lingue avrebbe sicuramente poca fortuna; il prestigio della cucina dona prestigio al nome: come quei francesismi di allora, ora gli italianismi gastronomici arrivano già specializzati, nella loro singolarità e novità.

L'operazione unitaria innescata da Artusi è parzialmente riuscita. E non poteva che essere così: l'italiano, come tutte le lingue vive, è in incessante movimento. Il dopo Artusi ci ha per esempio fatto assistere all'afflusso di innumerevoli voci regionali, che hanno raggiunto la lingua nazionale dell'uso: per limitarci soltanto al dopoguerra, si veda *abbacchio* romanesco, *fontina* piemontese, *caciocavallo* meridionale, *tortellini* e *capelletti* emiliano-romagnoli, *risotto* lombardo, e le *misticanze*, prima toscano-laziali, poi insalatina mista nazionale, e via seguendo.

Aggiungo che, se si guarda all'odierna situazione italiana, quanto al lessico gastronomico essa è rimasta assai frastagliata e variegata. Nulla di male naturalmente. Anzi, ci piace questo variatissimo, colorito mosaico, questa lingua della cucina ricca di forme dialettali, regionali, straniere, francesi, abbondante di geosinonimi. Pensiamo soltanto alla persistenza variegata dei nomi della pasta, dei tagli di carne (già Artusi annotava: «Volete un piatto di carne della cucina bolognese e dei più semplici che si possano immaginare? Fate il *garetto*. Così chiamano a Bologna il girello», ricetta n. 299, *Girello alla brace* [*Garetto*]). E pensiamo ai nomi del pane, dei dolci. È uno sfolgorio di forme e di colori. Segno di vitalità, di salute di un linguaggio settoriale che non si è assoggettato a una unificazione forzosa, ma si è mosso sostanzialmente verso il colloquio, verso lo scambio fra tradizioni diverse, ritrovando una essenziale unità nelle ricchezze della diversità.

GIAN LUIGI BECCARIA



## LE RAGIONI DI UN SUCCESSO

Vincenzo Agnoletti, *La nuova cucina economica*, Roma 1803. Seguito da: *La nuovissima cucina economica*, Roma 1814. Giovanni Francesco Luraschi, *Il nuovo cuoco milanese economico*, Milano 1829. Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante*, Torino 1846. Ippolito Cavalcanti, *La cucina teorico-pratica*, Napoli 1837. Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Torino 1854. Seguito da: *Cucina borghese semplice ed economica*, Torino 1873. Giambattista e Giovanni Ratto, *La cucciniera genovese*, Genova 1871. E poi ancora: Giovanni Nelli, *Il re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale*, Milano 1868<sup>1</sup>. E un più ambizioso (politicamente) *Imperatore dei cuochi*, «compilato dal conte Vitaliano Bossi» (esce a Roma, a dispense, tra il 1894 e il 1895).

Se non siamo studiosi di storia della cucina, o cultori di glorie locali, di questi libri ci siamo completamente dimenticati. Così come ci siamo dimenticati di tutte le Cucine *facili, familiari, economiche, salutari, igieniche, moderne, universali, sublimi, sapienti, perfette, vere* che si contendono fette sempre più larghe del mercato librario, destinate al pubblico borghese dell'Italia appena unita. Nell'Italia di fine Ottocento la letteratura gastronomica è ormai esplosa, ma a distanza di poco più di un secolo la memoria collettiva ne conserva poche tracce.

Di Artusi no: l'Artusi è l'unico libro di cucina ottocentesco che ancora oggi – continuativamente – si stampa, si vende, si compra, si usa. Al punto che, nell'immaginario comune, «Artusi» è un *libro* più che il suo autore. Lo era già agli inizi del Novecento, quando Alfredo Panzini annotava nel suo *Dizionario moderno*: «Artusi: per antonomasia libro di cucina».

Perché?

Le ragioni di questo diverso destino, e del successo strepitoso e duraturo della *Scienza in cucina*, non sono difficili da decifrare.

<sup>1</sup> L'attribuzione è induttiva, giacché il volume uscì privo di firma.

A Artusi non interessano i «cuochi di baldacchino» (come li chiama nel *Prefazio*), cioè i sacerdoti della cucina, quelli che esigono rispetto per la loro inimitabile arte e non si preoccupano di stabilire un contatto, una sintonia con il loro pubblico («Dicesi [...] di *baldacchino*, per dire che è eccellente nella sua arte, e da rispettarsi sopra gli altri», spiega il dizionario Rigutini-Fanfani, 1875, citato da Alberto Capatti nella sua nuova magistrale edizione dell'Artusi<sup>2</sup>.) A Artusi non interessa un mestiere chiuso in sé stesso. Non interessa una cucina di élite come quella che, nell'Italia sette-ottocentesca, pensava e parlava francese<sup>3</sup>. Nella *Scienza in cucina*, la polemica contro il «gergo francioso» (ricetta n. 380, *Faggiuolini in salsa d'uovo*), contro i francesismi gastronomici e linguistici (linguistici perché gastronomici) è continua. Garbata, ironica, ma inesorabile.

Ricetta n. 84, *Maccheroni alla francese*: «Li dico *alla francese* perché li trovai in un trattato culinario di quella nazione; ma come pur troppo accade con tali ricette stampate, che non corrispondono quasi mai alla pratica, ho dovuto modificare le dosi». Ricetta n. 123, *Salsa alla maître d'hôtel*: «Sentite che nome ampolloso per una briccola da nulla! Ma pure i Francesi si sono arrogati il diritto in questo e in altre cose di dettar legge; l'uso ha prevalso, ed è giocoforza subirlo». Ricetta n. 137, *Balsamella*: «Questa salsa equivale alla *Bèchamel* dei Francesi, se non che quella è più complicata». Ricetta n. 223, *Bocconi di pane ripieno*: «Se scrivessi in francese, seguendo lo stile ampolloso di quella lingua, potrei chiamare questi bocconi: *bouchées de dames*; e allora forse avrebbero maggior pregio che col loro modesto nome». Ricetta n. 415, *Lenticchie passate per contorno*: «Questo si chiamerebbe *alla francese purée* di lenticchie; ma il Rigutini ci avverte che la vera parola italiana è *Passato*».

Non sono semplici schermaglie linguistiche. L'obiettivo è anche e soprattutto gastronomico e il principale nemico è la cucina complicata, che non solo riduce la possibilità di replica e la condivisione sociale della pratica, ma rende anche meno convincente il risultato. Ricetta n. 419, *Carciofi ripieni*: «Alcuni libri francesi suggeriscono di dare ai carciofi mezza cottura nell'acqua prima di riempirli, il che non approvo sembrandomi che vadano a perdere allora la sostanza migliore, cioè il loro aroma speciale».

Ma attenzione. Artusi non ce l'ha coi francesi. Rivendica modi e gusti diversi, ma non manca di includere ricette «alla francese» nel suo manua-

<sup>2</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. 14 (nota 2). A questa edizione faremo riferimento nel presente lavoro.

<sup>3</sup> Piero Camporesi, *Introduzione* a P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi, 1970, pp. LXII-LXIII.



le, né di riservare qualche (doveroso) elogio alla *grandeur* d'oltralpe. In realtà, ciò che ha di mira è la *letteratura* gastronomica, che giudica approssimativa e, nell'insieme, inattendibile. «Diffidate – scrive ancora nel *Prefazio* – dei libri che trattano di quest'arte; sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani». *Specialmente quelli italiani*, forse perché succubi di una cultura estranea, forse perché incapaci di formulare la propria.

Il nostro paese, scrisse Piero Camporesi, «a tavola era profondamente spaccato in due: da una parte l'Italia che mangiava piatti preparati secondo il 'gergo francioso' e dall'altra l'Italia che, a tavola, mangiava e parlava in dialetto»<sup>4</sup>. Forse non era proprio così: anche altri, prima di Artusi, si erano sforzati di definire e di rappresentare un gusto "italiano" che magari si affiancava a quello francese, però se ne distingueva. Penso a un testo pubblicato a Milano nel 1809, opera di un non meglio identificabile L. O. G., intitolato *Il cuoco moderno ridotto a perfezione secondo il gusto italiano e francese*. Penso alla polemica lanciata, nel 1846, dal già citato Chapusot contro il grande Carême, tacciato di essere «cuoco d'immaginazione anziché di buona teorica»: spremere due o tre fagiani per ottenere una salsa non solo è un inutile spreco, ma affoga anche il sapore dei cibi, invece di esaltarne «il profumo e le buone qualità nutritive»<sup>5</sup>. Par quasi di sentire la tirata di Artusi contro i «cuochi di baldacchino», che badano alla scena più che alla sostanza.

Trent'anni dopo l'unificazione del paese Artusi riprende questi temi, li inserisce in un programma anche linguistico di "italianizzazione" della cucina, con l'esplicito obiettivo di offrire ai suoi compatrioti un ricettario *nazionale*, costruito mettendo in comune il meglio delle tradizioni locali, selezionate e "spiegate" in modo semplice ed esauriente, per favorire la circolazione dei saperi, la condivisione di una cultura fatta di alcuni elementi comuni ma poi soprattutto di diversità, di declinazioni "dialettali". Proprio in questa ricchezza di esperienze si è definito, storicamente, il carattere originale e distintivo della cucina italiana<sup>6</sup>.

<sup>4</sup> P. Camporesi, *Introduzione*, cit., p. LIV.

<sup>5</sup> Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante*, Torino, Favale, 1846, pp. VII-VIII: «Così io non proporrò, come Carême, per una salsa spagnuola il sugo spremuto di due o tre fagiani; che oltre l'enorme costo, infetterebbe anziché rendere piccante, il pesce, il legume, e tanto più la carne e il pollame, affogandone, invece di svolgerne, che è il fine dell'arte culinaria, il profumo e le buone qualità nutritive. Cuoco d'immaginazione, anziché di buona teorica, senza mirar ad altro scopo che di sprrrendere colla novità, e col lusso. Carême, quando è feondo di singolari combinazioni e disegni di piatti, tanto è men adatto a formare un buon cuoco igienico e ragionato in ogni sua operazione».

<sup>6</sup> Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010.

Artusi, che ne è perfettamente consapevole, non ambisce a *codificare* la cucina nazionale. Semplicemente la vuole *descrivere*, raccontare. Nel nome di poche regole e di molte libertà. Quelle poche regole, e quelle molte libertà che trova nelle tradizioni delle famiglie, nella cucina di casa che è il regno della variante, della differenza eretta a simbolo – talvolta a “segreto” – della propria identità. Ecco perché Artusi diffida dei libri: «Diffidate dei libri che trattano di quest’arte». Ecco perché preferisce affidarsi all’esperienza diretta: «Il miglior maestro è la pratica»<sup>7</sup>.

Pellegrino Artusi, come risulta dall’inventario dei beni lasciati, aveva pochi libri di cucina nella sua biblioteca<sup>8</sup>. Lavorava soprattutto con le persone, “sul campo”. I suoi strumenti non erano i libri, ma il treno<sup>9</sup>, che gli consentiva di viaggiare e conoscere, e la posta, che gli consentiva di dialogare con i suoi lettori. Le poche citazioni storico-letterarie che inserisce nella *Scienza* sono suggerite dall’amico Olindo Guerrini, il quale – al contrario di Artusi – può ben definirsi un bibliofilo<sup>10</sup>: il suo manuale su *L’arte di utilizzare gli avanzi della mensa* è in buona parte un’antologia di citazioni da ricettari antichi o recenti<sup>11</sup>.

Da questo punto di vista, il metodo di lavoro di Artusi fu assolutamente innovativo, direi rivoluzionario, se l’aggettivo non suonasse inappropriato a un vecchio signore benestante della borghesia fiorentina. Eppure è proprio così: l’Artusi (inteso come libro) è un’opera rivoluzionaria. Un libro modernissimo, scritto dall’autore – un autore, peraltro, di enorme personalità e dallo stile inconfondibile – non *per* i suoi lettori, ma *con* i suoi lettori. Fin dall’inizio, Artusi trasforma *La scienza in cucina* in una sorta di grande *blog* a cui molti partecipano, con richieste, consigli, suggerimenti.

Tra le righe stesse del testo, questo emerge con chiarezza. Ricetta n. 88, *Maccheroni con le sarde alla siciliana*: «Di questa minestra vo debitore a una vedova e spiritosa signora il cui marito, siciliano, si divertiva a manipolare alcuni piatti del suo paese». La ricetta (come desumo dalle note di Alberto Capatti) mancava nella prima edizione del manuale ed è invece

<sup>7</sup> Sempre nel *Prefazio*: P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., pp. 13-15, a p. 14.

<sup>8</sup> Si veda l’*Introduzione* di Alberto Capatti al manuale artusiano, ed. cit., p. VIII.

<sup>9</sup> Alberto Capatti, *Ricette e ferrovie nell’itinerario gastronomico di Artusi*, in *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, Atti del convegno di studi, Forlimpopoli, Amministrazione comunale, 1997, pp. 69-78.

<sup>10</sup> Su Guerrini e il suo rapporto con Artusi vedi Piero Meldini, *Tra cucina e Università. Olindo Guerrini bibliotecario e gastronomo*, in *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, a cura di Massimo Montanari, Bologna, Clueb, 2004, pp. 85-93.

<sup>11</sup> Il libro (che Guerrini aveva ripetutamente, e invano, proposto a Artusi di scrivere, prima di decidersi a farlo lui stesso) fu pubblicato a Roma da Formiggini nel 1918.

inserita nella seconda, uscita nel 1895<sup>12</sup>. Ricetta n. 502, *Pasticcio di magro*: «Mancherei a un dovere di riconoscenza se non dichiarassi che parecchie ricette del presente volume le devo alla cortesia di alcune signore e specialmente della signora Rosita Mosquera che mi favorì anche questa». Ma è soprattutto la corrispondenza artusiana a rivelarci il meccanismo interattivo con cui il manuale crebbe, nel giro di vent'anni, dalle 475 ricette della prima edizione alle 790 dell'ultima. Pesco qualche esempio da un recente studio di Martina Fabretti, pubblicato nei «Quaderni di Casa Artusi»<sup>13</sup>.

Alcuni lettori chiedono precisazioni. Nelda Barbacini, da Bobbio, il 26 agosto 1910: «Ho fatto la conserva di susine regolandomi con la ricetta che lei dà nel suo libro [...]. Essendo però alle mie prime armi, non ho saputo regolare bene la cottura, e mi è riuscita troppo dura. Sembra quasi una gelatina soda. Come potrei rimediare?»<sup>14</sup>. Ada Mariani, da Napoli, il 30 aprile 1907: «un dolce però, che a me ed alla mia famiglia piace tanto, non riesco a prepararlo perfettamente. Il Croccante a bagno maria. Esso per quanto io abbia fatto diverse prove, non mi riesce mai intero e giustamente gelato della sua forma. A che debbo attribuire questa impressione? Quale rimedi? Volete essere tanto gentile da suggerirmelo?»<sup>15</sup>.

Altri lettori suggeriscono ricette da inserire nel manuale. Rosalia Giuglioli Busacca, da Siena, il 9 febbraio 1906: «Lei conosce [...] i deliziosi datteri ripieni [...]. A Siena non si sognano, e poi io non sto nemmeno a Siena, ma fissa in campagna, e un po' di chicco bono piace molto ai miei ragazzi e [...] confesso anche al babbo e alla mamma»<sup>16</sup>. Giulietta Cavina, da Bologna, l'11 febbraio 1906: «Mi permetto di inviarle due ricette [...] la minestra [...] la trovo gustosa e sostanziosa ad un tempo [...] mi sembra adatta per gli stomaci deboli, e convalescenti di malattia». Intanto informa Artusi che la sua ricetta della frittata «è piaciuta e la ripeterò»<sup>17</sup>. Virginia Mariani Campolieti, da Milano, il 13 febbraio 1907: «mi prendo la libertà [...] di inviarle due ricette pratiche e facili [...] se sono riuscite bene a me, che sono tutt'altro che buona cuciniera, vuol dire che sono facili e di sicura riuscita»<sup>18</sup>.

La corrispondenza (di cui conserviamo solo le lettere in arrivo a casa Artusi, conservate oggi nell'archivio di Forlimpopoli) ci consente talvolta

<sup>12</sup> P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., p. 144 (nota 141).

<sup>13</sup> Martina Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, Forlimpopoli, Casa Artusi, 2008.

<sup>14</sup> Ivi, p. 53 (Archivio di Forlimpopoli, C 203).

<sup>15</sup> Ivi, p. 58 (C 1202).

<sup>16</sup> Ivi, pp. 53-54 (C 920).

<sup>17</sup> Ivi, p. 54 (C 610).

<sup>18</sup> Ivi, p. 58 (C 1202).

di ricostruire i numerosi passaggi di queste piccole storie di cucina. Il 21 gennaio 1906 Leonardo Mordini scrive ad Artusi da Barga, in provincia di Lucca, spiegandogli dettagliatamente come eseguire lo «Sformato di farina dolce» e proponendogli di includerla nel suo manuale<sup>19</sup>. Il 7 marzo gli scrive di nuovo, con alcune precisazioni che Artusi gli aveva richiesto, con una «gentilissima lettera» alla quale Mordini allude, scusandosi del ritardo con cui risponde<sup>20</sup>. Evidentemente Artusi aveva provato a eseguire la ricetta e qualcosa non gli era apparso chiaro. Ricevuti i chiarimenti richiesti, include la ricetta nella decima edizione della *Scienza in cucina*, pubblicata nel 1906. La ricetta tiene conto di entrambe le comunicazioni di Mordini, che si ritrova citato nel libro: «Un signore di Barga [...] che non ho il piacere di conoscere personalmente, invaghito [com'egli dice], per bontà sua, di questo mio libro, ha voluto gratificarsi meco, mandandomi la presente ricetta che credo meritevole di essere pubblicata ed anche lodata»<sup>21</sup>.

In tutto ciò non manca mai l'appello alla discrezione, al rispetto dei gusti altrui, alla *variante* come carattere specifico dell'attività culinaria: se deve fornire la ricetta del risotto alla milanese, Artusi preferisce darne tre: *Risotto alla milanese I*, *Risotto alla milanese II*, *Risotto alla milanese III* (ricette nn. 78, 79, 80). La terza, introdotta da un meraviglioso «Potete scegliere!», col punto esclamativo. A questa dimensione liberale (mi è anche capitato di definirla «democratica») dell'attività di cucina, Artusi è particolarmente attento perché il suo ambito di riferimento privilegiato è quello della cucina di famiglia. Ma questo metodo, questa «filosofia» finisce per diventare un valore assoluto.

Ascoltiamone qualche esempio, pescato qua e là nel manuale. «Alla salsa di pomodoro potete sostituire il sugo di carne, oppure guarnire con le *quenelles* un intingolo di rigaglie e animelle. Si possono fare anche con la carne bianca dei polli o con la polpa del pesce [...]» (ricetta n. 317, *Quenelles*). «Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gli ingredienti non corrispondono sempre a un modo» (ricetta n. 7, *Cappelletti all'uso di Romagna*). «Dopo tre prove, perfezionandolo sempre, ecco come lo avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano» (ricetta n. 47, *Minestrone*). «Non mi rimproverate se in queste minestre v'indico spesso l'odore della noce moscata. A me pare che ci stia bene; se poi non vi

<sup>19</sup> Ivi, p. 76 (C 1361).

<sup>20</sup> Ivi, p. 77 (C 1362).

<sup>21</sup> Ricetta n. 633 nella decima edizione, n. 652 nell'ultima. Si veda la ricostruzione dell'intera vicenda in P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., *Appendice II*, pp. 836-39.

piace sapete quello che avete da fare» (ricetta n. 96, *Pappardelle colla lepre II*). «Eccovi le dosi di un pasticcio all'uso di Romagna, per dodici persone, che voi potrete modificare a piacere, poiché, in tutti i modi, un *pasticcio* vi riuscirà sempre» (ricetta n. 349, *Pasticcio di maccheroni*).

Questo continuo richiamo alla libertà del fare, i lettori di Artusi lo condividono e lo praticano. Il 22 dicembre 1908, da Bientina, scrive Teresina Guidi: «Fra tante cose ho anche modificata una zuppa, perché come me l'avevano insegnata mi pareva di poca sostanza [...]. È una zuppa di magro nutriente e delicata. Me l'avevano insegnata senza uovo, ma senza di questo mi pare una lava stomaco [...]. Se nei cibi non ci si sente un po' lo stomaco accostato ammodino, specialmente in quelli di magro, mi pare tempo perso il cucinare»<sup>22</sup>.

La sintonia fra Artusi e i suoi lettori (che a questo punto non esiteremo a chiamare co-autori) è assoluta, e non ci meravigliamo dei complimenti che gli arrivano: «il gran vantaggio del suo libro è la chiarezza, la semplicità, e la sicurezza delle ricette», scrive Isabella Paladuri dalla Spezia, il 9 gennaio 1904. «Con il suo libro», continua, «se si ha una persona precisa, pulita, e che sappia leggere si è sicuri di farne una brava donna di cucina, senza nessuna fatica»<sup>23</sup>. Il 10 marzo 1909 è la volta di Antonietta Lopez Mariani, che ha visto il libro in casa di un'amica e, conquistata della sua qualità, se lo è subito procurato: «il libro è utilissimo, chiaro e preciso, contrariamente a molti altri confusi e complicati»<sup>24</sup>.

Gli elogi arrivano da ogni parte: Ada Mariani scrive da Napoli il 3 aprile 1903: «di tanti libri del genere [...] esso è l'unico che a me sembra più pratico, economico ed intellegibile»<sup>25</sup>. Il libro dunque è *intellegibile* in ambito nazionale. «Ella è uno dei pochissimi in Italia che sappiano scrivere in italiano in modo da farci leggere con piacere!» scrive il già citato Mordini, quello dello *Sformato*<sup>26</sup>.

L'importanza e il significato del progetto artusiano, il suo contributo alla costruzione di una cultura e di un linguaggio nazionale non sono un'invenzione degli storici. I protagonisti stessi di quella vicenda – le donne e gli uomini che nelle case di mezza Italia mettevano in pratica le ricette di Artusi, dopo avere contribuito a raccoglierle – ne sono perfettamente consapevoli. Se Piero Camporesi avvicinò *La scienza in cucina* ai *Promessi*

<sup>22</sup> M. Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, cit., p. 54 (C 1054).

<sup>23</sup> Ivi, p. 57 (C 1393).

<sup>24</sup> Ivi (C 1154).

<sup>25</sup> Ivi (C 1201).

<sup>26</sup> Ivi, p. 58 (C 1362, 7 marzo 1906).

*sposi*, paragonando i «gustemi» artusiani ai «fonemi» manzoniani ma attribuendo sicuramente ai primi un peso maggiore nella costruzione della cultura nazionale<sup>27</sup>, non mancò chi, già nel 1909, elogiò *La Scienza in cucina* attribuendole un valore eguagliabile, addirittura, a quello della *Divina Commedia*. Così si sarebbe espresso un conte russo-tedesco a cui la signora Borgese aveva fatto dono di una copia del manuale<sup>28</sup>. Ma evitiamo i confronti e le classifiche. Atteniamoci all'insegnamento di Artusi e ribadiamo ancora una volta il carattere *testuale* ma al tempo stesso *extra-testuale* del suo lavoro. Un lavoro che riesce, con straordinaria abilità, a mantenersi in equilibrio fra la dimensione scritta e quella orale della cucina; fra l'esigenza di codificare (ma piuttosto raccontare) le ricette, e quella di suggerire la non-obbligatorietà delle scelte, la non-univocità delle pratiche.

«Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai». Con queste parole inizia la prima ricetta del manuale artusiano (*Brodo*) e immediatamente siamo proiettati *fuori* dal testo. Un testo appena iniziato, e già superato. Perché Artusi è per definizione il Libro, ma questo Libro vuol essere testimone di un sapere non scritto, di pratiche insegnate e tramandate oralmente nelle case in cui si fa cucina. Ecco perché Artusi – il *metodo* Artusi – non è solo il Libro, ma molto di più: è lo specchio di tutto ciò che gli sta attorno e che lo rende possibile; la sintesi di una cultura domestica del cibo che, pur filtrata da ogni sorta di interpretazioni e riscritture, nel Libro riesce a esprimere i suoi tratti distintivi, i suoi interessi, i suoi principi. La cucina di casa Artusi è il luogo d'incontro di tante altre cucine, di tante altre case.

Ero partito chiedendomi il perché dello strepitoso successo di Artusi. La risposta a questo punto è chiara.

Nessuno, prima di Pellegrino Artusi, aveva mai scritto un libro di cucina *con* i suoi lettori e le sue lettrici. I suoi lettori e le sue lettrici lo hanno ripagato, decretandogli un successo che a distanza di oltre un secolo non pare destinato a finire. Successo impreveduto ma, a ben guardare, non imprevedibile, per il semplice motivo che il manuale firmato da Pellegrino Artusi nacque dal progetto di una persona, ma prese forma come libro collettivo, che esprimeva *direttamente* la cultura gastronomica degli italiani. Non solo quella dei borghesi – tutto sommato pochi, all'inizio – che condivisero l'avventura artusiana nelle loro case e nelle loro cucine. Dietro ciascuno di loro c'erano altre case, altre cucine, altre classi sociali: la cuci-

<sup>27</sup> P. Camporesi, *Introduzione*, cit., p. xvi.

<sup>28</sup> M. Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, cit., p. 58 (C 512, 9 agosto 1909).

na borghese dell'Ottocento da un lato era il punto d'approdo di antiche tradizioni aristocratiche, dall'altro sapeva restituire la cultura contadina di un territorio che dal Medioevo in poi – secondo un modello tipicamente italiano, costruito attorno al binomio città/campagna<sup>29</sup> – costituiva parte essenziale della cultura cittadina. Per esserne dominata, magari; ma al tempo stesso rappresentata, con i dovuti adattamenti. Fu per questo motivo che il ricettario di Pellegrino Artusi incontrò, nei decenni successivi, larga fortuna anche fra i ceti rurali, quelli che sul finire dell'Ottocento non potevano tecnicamente accedere alla *Scienza in cucina*, perché in grande maggioranza non sapevano leggere né scrivere, ma che nel corso del Novecento, finalmente alfabetizzati, cominciarono a introdurre qualche libro nelle loro case, cominciando dagli abbecedari dei ragazzi e da qualche libro di lettura o di pratica utilità: il ricettario artusiano aveva tutte le carte in regola per sfondare anche presso questo nuovo, potenzialmente vastissimo pubblico, appunto perché i contadini e le contadine vi riconoscevano frammenti importanti della propria cultura, delle proprie tradizioni, del proprio modo di fare cucina. L'incredibile successo di vendita della *Scienza in cucina* non si spiegherebbe senza questo progressivo allargamento sociale del pubblico di lettori. E a determinarlo fu la sua natura intrinsecamente *popolare*, pur se rivisitata e filtrata dai saperi e dalle pratiche di cucina delle case borghesi dell'Ottocento. In tutte quelle case prestavano servizio e cucinavano uomini e donne del popolo, spesso gente di campagna, persone come Marietta Sabatini, la contadina di Massa e Cozzile che collaborò assiduamente alla realizzazione dei piatti di Pellegrino Artusi nella cucina di piazza d'Azeglio a Firenze.

Vicino a ogni Artusi c'è sempre una Marietta.

MASSIMO MONTANARI

<sup>29</sup> Alberto Capatti - Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, pp. X-XI; M. Montanari, *L'identità italiana in cucina*, cit., pp. 7-12.





## IL VENTENNIO ARTUSIANO CUCINA E MORALE SPICCIOLA

Il ventennio artusiano, quei venti anni in cui, vivo Artusi, si stampa e ristampa *La scienza in cucina* e cresce nei ceti borghesi l'interesse per la cucina, comporta due letture di cui l'una è biografica e l'altra riguarda l'elaborazione e definizione collettiva di una cultura gastronomica italiana. La prima si rapporta principalmente alle vicissitudini della *Scienza in cucina*, alle lettere che partono e arrivano in piazza d'Azeglio 25 e a un lavoro editoriale con tre personaggi, il tipografo Landi, l'editore Bemporad e l'autore. Spina dorsale di questa biografia gastronomica (da scrivere) è l'*Autobiografia* non gastronomica di Artusi, redatta di getto e abbandonata, nel 1903, quando il ricettario comincia ad avere successo e viene tirato per la seconda volta a 4000 esemplari. Di questi vent'anni, conosciamo anche i dettagli: ricetta dopo ricetta, lettera dopo lettera, viene messo a punto un metodo di lavoro e di scrittura, applicato a ingredienti e formule, con la collaborazione dei due servi, Francesco e Marietta, dietro sollecitazione di lettori, conoscenti e amici. Punto fondamentale: la riflessione autobiografica di Artusi non fa leva sulla competenza alimentare, sul suo successo editoriale, ma su una vita vissuta, del figlio di bottegai di Forlimpopoli, avviato alla carriera commerciale, patriota e liberale, divenuto ricco a Firenze. Le sue velleità letterarie, la passione per la gastronomia non trovano posto nell'*Autobiografia*, sacrificate alle difficoltà di emanciparsi dalla famiglia, di acquisire una libertà economica, di riscattare le proprie origini romagnole con un ruolo sociale e culturale stimabile. La cornice dorata in cui racchiude il proprio ritratto si trova nelle ultime pagine dell'*autobiografia*, e risponde ad una accusa d'avarizia, quell'avarizia e quella liberalità che erano le vecchie chiavi dell'economia e della morale domestica: «giudico che non si possa tacciar d'avarico un uomo che, essendo solo, paga milletrecento lire di pigione annua, mantiene due persone di servizio e le tratta bene, fa buona tavola senza profusione né scialacquaio, tiene un quartiere ammobiliato con gusto, si serve di artisti i più abili quindi i più cari ed ogni anno si prende il piacere di qualche viaggio e di trasferirsi in

qualche stazione di bagni»<sup>1</sup>. La cucina e la tavola sono uno degli indici del tenore di vita, fanno parte degli investimenti significativi di un borghese, e vanno analizzati come un valore sociale ed economico.

Dopo questa prima messa a fuoco del personaggio, ci ridomanderemo perché, negli anni 1891-1911, in Italia, si sviluppa una nuova cultura culinaria. Le risposte, tenendo conto che, come Artusi affermava per sé stesso, si tratta di un problema economico, sociale e culturale, vanno cercate nell'aspirazione di una classe sociale ad un equilibrio durevole, prima facendo i conti con sé stessa, poi con i problemi del Regno. Nella costruzione politico-economica dell'Italia, in cui la questione alimentare è il problema nazionale numero uno, la cucina è lo snodo culturale attraverso cui passano le risorse, gli approvvigionamenti, i soldi, i conti e la stessa qualità della vita. Nel gusto e buon gusto, essa rivela valori, quali l'etica dell'economia e del risparmio, così come quella degli investimenti voluttuari e, nelle classi borghesi, il primato della cultura sul bisogno. Tutti questi parametri sono utili per comprendere l'abbigliamento, l'arredo, il servizio e la tavola di piazza d'Azeglio 25. L'aver inserito la "buona tavola" fra gli investimenti rappresentativi, ne rendeva l'esercizio soggettivo, creativo e morale. Il ventennio artusiano si regge su questi principi tutt'altro che funzionali al solo mangiare e bere, volti invece a render conto socialmente della scelta di un quadro e di uno stile di vita. Le conseguenze sono ovvie: non profondere denaro in prodotti stranieri arcinoti e costosi (*champagne* e *foie gras*); selezionare quelli nuovissimi di provenienza coloniale (l'ultima ricetta inserita nel 1909 è il *gelato di banane*); non imitare nelle ricette e nei menu un modello franco-italiano inutilmente splendido; ricercare cibi sobri e tali da suscitare appetito non per la loro reputazione, ma per l'impatto sul gusto, uno dei sensi meno portato ad essere ingannato. Alcune linee di politica economica potevano persino nascere da queste scelte: fine delle importazioni di prodotti francesi e inglesi, e rilancio delle attività nazionali. Nella *Scienza in cucina* s'accenna a industrie di pomodori pelati (Forlì), di cotechini (Reggio Emilia), si menziona il tonno in scatola sott'olio, e si auspica il trattamento dell'uva per ottenere l'uvetta. A queste produzioni, si contrappongono le lunghe liste d'ingredienti freschi provenienti dalle campagne contigue alla città, e i donativi che piccoli e grandi possidenti ricevevano per uso mezzadrile. Altro cespite di reddito nazionale, destinato a grandi investimenti strutturali, sono i pesci che già arrivano a Firenze grazie alla linea Livorno-Firenze, e, se anguille e cefali,

<sup>1</sup> Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, Milano, il Saggiatore, 1993, p. 116.

da Comacchio. A parte queste risorse, a figurare in posizione eminente è l'artigianato domestico, di cui Artusi ignora le potenzialità. Le paste fresche ripiene, a questo proposito, sono illuminanti: tutte con acqua, farina, uova e un gran lavoro di mani, sono varianti l'una dell'altra, per forma o ripieno, con un sostantivo tipologico e un aggettivo geografico, e fungono da specialità. Mentre Giulia Ferraris Tamburini accenna a laboratori milanesi che le producono<sup>2</sup>, e la ditta Bertagni di Bologna spediva, dietro richiesta, scatole da 1000 tortellini<sup>3</sup>, Artusi, della vecchia scuola, le considera di casa.

Il quadro di prodotti e ingredienti, dal 1891 al 1911, mostra contraddizioni notevoli, e si presta a proiezioni interessanti sugli sviluppi dell'industria italiana, dopo la prima guerra mondiale. Ma esso deve essere completato con l'identità dei promotori di una nuova cultura gastronomica italiana. Chi cucina fa cucinare e divulga l'arte di "mangiar bene"? Gli artisti sono nascosti nelle famiglie. Anzitutto appartengono ai due sessi: uomini e donne cucinano e scrivono creando un'area di lavoro e comunicazione che si traduce in corrispondenze e libri. Olindo Guerrini o Adolfo Giaquinto, entrambi poeti, di Bologna e di Roma, Alberto Cougnet, medico e giornalista, domiciliato a Milano, Giulia Ferraris Tamburini o Giulia Lazzari Turco, padrone di casa e scrittrici la prima di Milano e la seconda di Trento. Questa borghesia porta nella cucina memoria, esperienza e voglia di essere ascoltata. La didattica culinaria si arricchisce di esperienze e di ricordi, di lettere e di riscritture (di ricette) che conferiscono un nuovo statuto letterario al genere. La cultura bassa (di cucina) passa dai cuochi e dai servi ai padroni, che la gestiscono in relazioni mondane di pari grado. Mentre il ricettario stilato da un mestierante si avvaleva dei suoi appunti, dell'opera di uno scriba e della revisione dell'editore, in un'ardua lotta contro vocaboli francesi, gerghi e dialettismi, i nuovi testi sono puliti, corretti perché non odorano d'apprendistato in cucina e di poca scolarità. Si esprimono nella lingua di quei signori che si piccano di un buon italiano. Questo è il valore sociale su cui fanno leva le ricette: una Italia che vede nella tavola un indice fondamentale del benessere, che parla una sola lin-

<sup>2</sup> «I tortellini detti di Bologna, si mangiano usualmente al brodo, e siccome si trovano già preparati in commercio, dirò come si cuociono»: Giulia Ferraris Tamburini, *Come posso mangiar bene?*, Milano, Hoepli, 1900, p. 386.

<sup>3</sup> «Grandioso stabilimento per la Fabbricazione speciale di tortellini paste all'ova – pastine glutinate, F. e O. Bertagni Bologna. A presentazione di questo buono si è già goduto lo sconto del 10% poiché inviando vaglia di L. 7 si riceveranno 1000 tortellini di prima qualità [...] in elegante scatola», da *Almanacco italiano*, 1905, Firenze, Bemporad, 1904 (senza paginazione).

gua, che mangia i piatti di (quasi) tutte le regioni, ed in questa varietà vede il proprio passato e la propria cultura.

Altro elemento caratterizzante la cucina del ventennio artusiano, di natura politica, è il nazionalismo che funge, nella scelta delle ricette, da principio identitario. Esso troverà, nella prima guerra mondiale e nel ventennio fascista, un terreno particolarmente favorevole, ma le sue propaggini estreme arrivano sino agli anni Sessanta del XX secolo. Con un sussulto straitaliano, questo sentimento si traduce nella convinzione che la cucina di casa propria è la sola e unica al mondo. Tale nazionalismo era evidente nell'approccio di Artusi alla cucina francese, meno ad altre, alla pasticceria tedesca e alle ricette delle comunità ebraiche. Va tuttavia ravvisato in esso il seme di una passione per la cucina domestica conservatrice e benpensante. Ci sono diverse prove di questo. A Giulia Lazzari Turco, che gli scrive da Trento, nel 1899, Artusi dice: «Il gulasch, sia nel primo modo che nel secondo, mi sembra piatto che si discosti troppo dal gusto italiano e quindi mi perito ['mi vergogno'] a provarlo»<sup>4</sup>. Sarà il *gulasch* presente con tre ricette nel *Manuale pratico di cucina* del 1904, e nella sua riedizione del 1910 (gulasch di castrato, di manzo all'ungherese, di vitello)<sup>5</sup>. Era già stato ospitato, nel 1900, da *Come posso mangiar bene?* con la seguente premessa «*Gulyas (gulaschia)*. È una pietanza assolutamente ungherese, inventata apposta per far tracannare molta birra che spenga il fuoco nell'esofago acceso dal pepe rosso, che è il principale condimento»<sup>6</sup>. Le giovani autrici sono molto più audaci del maestro? In Artusi è da vedersi un baricentro, così come lo è il suo triangolo alimentare Firenze-Bologna-Forlìmpopoli, fuori dal quale si assiste a strani fenomeni osmotici. A nord, i piatti stranieri penetrano dall'arco alpino e vengono recepiti fra quelli italiani: il gulasch e lo strudel nel Veneto, sino a Milano, la fonduta con gruiera o con fontina, ritenuta di origine francese, a Torino. A sud di Napoli, invece, c'è il deserto e la mancanza di vie di comunicazione – la ferrovia Salerno-Reggio Calabria viene completata nel 1895<sup>7</sup> – che non permette l'acquisizione di alcun piatto. L'italiano, nella sua purezza, è parlato e mangiato fra Firenze e Bologna. Ma perché tanto parlare, tanto scrivere di cucina e voler stampare ricette con riflessioni, insegnamenti e

<sup>4</sup> Lettera di Pellegrino Artusi a Giulia Lazzari Turco del 12 giugno 1899, riprodotta in Enrico Lotti, *Il semplice dilettante, La Gola*, dicembre 1987, pp. 38-39, a p. 38.

<sup>5</sup> Giulia Lazzari Turco, *Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia*, Venezia, Tipografia Emiliana, 1904, pp. 260, 295, 308; Giulia Lazzari Turco, *Manuale pratico di cucina*, Venezia, Tipografia Emiliana, 1910, pp. 374, 330, 389.

<sup>6</sup> G. Ferraris Tamburini, *Come posso mangiar bene?*, cit., p. 204.

<sup>7</sup> Italo Briano, *Storia della ferrovia in Italia*, Milano, Cavallotti, 1976, t. I, p. 149.

ricordi? Nel ventennio artusiano, ci sono molti modi di intervenire, e far valere le proprie ragioni. C'è chi pensa alle spose «uscite dalla fabbriche e dalle filande» come Giulia Lazzari Turco con il suo *piccolo focolare*<sup>8</sup>; c'è chi consiglia e incoraggia le padrone di casa milanesi a comprare la pasta fresca nelle botteghe e, all'occasione, ad ordinare un pranzo fuori<sup>9</sup>; c'è un medico, Alberto Cougnet, che scrive manuali sul pugilato e la lotta greco romana, e presiede il *Circolo gastronomico milanese*: ottimo conoscitore della cucina francese (è nato a Nizza) l'abbina al folklorismo alimentare e ai piatti regionali italiani<sup>10</sup>. C'è infine un poeta romanesco, Adolfo Giaquinto, cuoco e direttore, dal 1903, della rivista *Il messaggero della cucina*, che reclamizza sulla copertina macellai e botteghe di articoli casalinghi; ha pubblicato un manuale che arriva nel 1907 alla sua quarta edizione e "piazza" la propria nipote, Ada Giaquinto Boni, in uno dei ruoli cardine della stampa culinaria italiana<sup>11</sup>. Questi personaggi, che indirettamente si conoscono, formano un gruppo eterogeneo, con finalità comuni. Parlare, scrivere di cucina può avere obiettivi diversi ma significa studiare un lavoro individuale e/o collettivo, comunicarlo a voce, per iscritto e a stampa, e farne un oggetto culturale. Tutti questi autori si riconoscono in un'attività che consiste nel descrivere, definire e produrre quello che Artusi definiva «il bello e il buono»<sup>12</sup>. L'ambito in cui elaborare, trasmettere, perfezionare questi valori sono la propria casa, la famiglia, le amicizie, la cerchia delle conoscenze e gli ospiti. E per Cougnet anche il ristorante di lusso. Ricostruire, con lettere e cartoline postali, i rapporti di Artusi con alcuni di questi personaggi, e soprattutto quelli intercorsi fra di loro, non è facile, ma sarà il compito dei futuri studiosi. Una indagine su Giulia Lazzari Turco porterebbe alla luce, oltre alla corrispondenza con Pellegrino Artusi depositata alla B.IN.G (Bibliothèque Internationale de Gastronomie) di Lugano e pubblicata nella *Gola*<sup>13</sup>, quella con Olindo Guerrini, cui

<sup>8</sup> Giulia Lazzari Turco, *Il piccolo focolare. Ricette di cucina per la massaia economa*, Venezia, Tipografia Emiliana, 1908 (senza paginazione).

<sup>9</sup> G. Ferraris Tamburini, *Come posso mangiar bene?*, cit., p. 13.

<sup>10</sup> Alberto Cougnet, *L'Arte culinaria in Italia*, Milano, Wilmant, 1910-1911, t. I, p. 104 e segg.

<sup>11</sup> Adolfo Giaquinto, *La cucina di famiglia*, Roma, Tipografia della Minerva, 1899. Nel 1907, la quarta edizione: *I quattro volumi riuniti della cucina di famiglia. Grandiosa raccolta di ricette pratiche e consigli per ben cucinare*, Roma, Zapponi, 1907.

<sup>12</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. 15.

<sup>13</sup> E. Lotti, *Il semplice dilettante*, cit., pp. 38-39; «Ricette e Carteggi. *Stimatissima signora...*» aprile 1991, pp. 11-12. Le lettere riprodotte per concessione della B.IN.G sono le medesime, di Artusi a Giulia Lazzari Turco, in entrambi i numeri delle due serie della *Gola*.

la signora Giulia in via, nel 1904, il *Manuale pratico di cucina*, ricevendo in risposta questa lettera inedita<sup>14</sup>:

On. Signora,

Il suo libro è pervenuto qui durante una mia breve assenza e perciò ho tardato a ringraziarla.

Sono povero mangiatore e peggior bevitore. In compenso sono un gran raccoglitore di libri di cucina italiani. Ella può dunque credere che il suo, uno dei migliori, era in prima fila. L'esemplare poi, arricchito della sua dedica mi sarà prezioso.

La ringrazio cordialmente del dono e più di aver pensato a me. Auguro al libro fortuna pari al merito che è grande e offrendomi ai comandi suoi, la prego di credermi,

Suo dev.imo  
Olindo Guerrini

Bologna 24-6-04

L'inserimento di una *teoria generale dei soufflés*, desunta dal *Manuale pratico di cucina* di Giulia Lazzari Turco del 1904, nell'*Arte di utilizzare gli avanzi della mensa*<sup>15</sup> permette di valutare sia il metodo di schedatura di Olindo Guerrini (appunti, citazioni, ricette, antologia di ricette) e il suo approccio agli avanzi, sia l'impatto del lavoro della signora in questione su lettori colti. Procedendo ad ulteriori triangolazioni, raffrontando i "soufflet" di Artusi, e le sue patate "soufflées", con quelli di Giulia Lazzari Turco, ovvero i rispettivi budini<sup>16</sup>, si avvia la descrizione di una rete che è la base per valutare la lingua e la cultura gastronomica e familiare italiana. Si ricorda, infatti, che la signora Lazzari scrive da Trento (Austria) e stampa a Venezia (Italia), mentre Artusi e Guerrini, di origini romagnole, risiedono l'uno a Firenze e l'altro a Bologna: questi tre personaggi disegnano, nel loro rapporto epistolare, uno spazio gastronomico. Tale rete culinaria, editoriale, postale, le relazioni sociali che essa favorisce, permetteranno non solo di seguire pensieri e ricette, ma di formulare un quadro di informazioni e una sintesi. Se a monte di essa c'è la questione alimentare, croce

<sup>14</sup> Collezione privata (Alberto Capatti).

<sup>15</sup> «Eccovi una teoria generale che tolgo, come parecchie ricette, dall'aureo libro *Manuale pratico di cucina ecc.*, stampato anonimo dalla Tip. Emiliana in Venezia nel 1904, ma che deve essere della signora Giulia Turco-Lazzari...», da Olindo Guerrini, *I soffiati, L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, Formiggini, 1918, p. 326.

<sup>16</sup> P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., ricette n. 666, *Budino di limone* e n. 672, *Plum-pudding*.

e delizia della borghesia italiana, la letteratura domestica, con le sue disquisizioni economiche, con il suo modo di affrontare la spesa, l'ospitalità, il decoro e il lusso sono la via per non eluderla senza radicalizzarla, e per regolare lavoro, dieta, profitto in ogni famiglia abbiente. Grazie a questa rete si potrà comprendere non solo il successo di Artusi ma la ragione stessa per cui la cucina è il terreno su cui confrontarsi, con la parola e la scrittura, con le idee acquisite e con la disponibilità a trasferirle ed adattarle ad una società nuova. Un inventario di ricette, di piatti e di menù, trasposto nel sistema di regole, di valori e di piaceri della borghesia, è il nocciolo stesso del pensiero borghese. La cucina ha una ragion d'essere sociale e morale, oltre che identitaria, e perfeziona i complessi meccanismi che regolano i rapporti fra parenti, cittadini e servi. Favorisce altresì amicizie, relazioni mondane, conoscenze a distanza grande e ravvicinata. Produce una cultura in cui sono riconosciuti valori fondamentali non solo come il bello e il buono, ma anche l'utile, inteso come profitto salutare, economico, ghiotto, eccetera, eccetera. In questa filosofia semplice, espressa in termini casalinghi ed esemplificata da titoli di pietanze e voci di menu, si riconosce la borghesia italiana che, nell'acquisizione di nuove ricette e di nuovi piatti, faceva sì che molte diversità culturali potessero esprimersi, rendendo il modello socio-gastronomico onnicomprensivo. La cucina serve da metafora della convivenza e del benessere (come la denutrizione del malessere sociale), da codice espressivo parascolastico, dà pretesto per conversare, fornisce una ragione per viaggiare. La politica e lo stato – che Artusi identifica principalmente nel Fisco – dividono, esasperano gli animi; la cucina accoglie tutte le diversità senza conflitti, senza drammi. Con un sorriso e con farina, acqua e uova. Si parla e si scrive di cucina, e farla rende meno servile il lavoro dei servi, più gentile il loro dialetto. Se la mano del padrone regge la penna e quella del domestico impugna la padella, ma senza saper pienamente controllare la scrittura, la loro attività condivisa, insieme alla presenza dei gatti di Artusi che partecipano al giuoco, li ravvicina tutti, e li accomuna affettivamente. Dalla cucina, allo scrittoio, alla tavola, a tutte le attività per rigovernare, pulire, lucidare, accudire, è la casa che diventa una cellula di fusione sociale con una chiara rappresentatività pubblica fornita da libri come *La scienza in cucina*. Involontariamente Artusi diventa, per tutte queste ragioni implicite, il grande vecchio, che ha conosciuto la tavola risorgimentale, ha vissuto in Romagna e Toscana, ha viaggiato con la diligenza e con la locomotiva, e progetta una tavola italiana. La sua età, la sua condizione di agiato borghese venuto dalla piccola bottega di provincia ne fanno un giovane rappresentante della nuova Italia, con un forte legame con il passato risorgimentale. Di lui, fuori del suo libro, si sa poco, ma quanto trapela, quanto lui stesso



dice, conferma l'impressione di bonomia e di castigata modernità dei suoi piatti. Traducendo in termini culinari i meriti patriottici, il suo prestigio deriva dal fatto di aver respinto l'eredità francese, di trattare con superiorità e distanza quella tedesca, di non identificarsi con una sola delle cucine provinciali (della propria famiglia, della città natale o di Firenze che lo ospita), comportandosi da italiano. È abile e modesto: non cerca autorità o conferme librarie, ed evita di pronunciare il nome del grande *chef*, Jules Gouffé, anche quando ne cita la bollitura dei maccheroni (ricetta n. 84, *Maccheroni alla francese*). Anonime o allusive, le sue fonti hanno il pregio di non intimidire nessuno. Artusi ha con la storia passata della cucina un rapporto essenzialmente biografico e contemporaneistico. Ricorda i piatti che ha assaggiato in gioventù, come *i risi* di Polesella o i maccheroni «conditi con una balsamella assai delicata» di Napoli, e le tavole cui aveva preso posto da commerciante in viaggio o da agiato signore, come quando si era fatto servire i saltimbocca alla romana nella trattoria *Le Venete*<sup>17</sup>, e ancor più i pranzi, qualcuno con un grande piatto, come il *cappone in vesca* (la ricetta pubblicata nel 1902 registra tentativi infruttuosi che possono farla risalire – sei prove in tutto di cui quattro disastri – al tempo della seconda edizione, 1895). Anche la cucina “cattiva” gli pare importante e non la tace: il timballo di cappellini che gli avevano servito nel grand hotel di Levico era «un vero impiastro», lo dice a Giulia Lazzari Turco e lo ripete nel suo libro<sup>18</sup>. Tranne i barocchismi, la zuppa alla Stefani e le polpette di trippa di Antonio Latini, comunicategli da Olindo Guerrini, e qualche aneddoto sul thè, o il cioccolato racimolato nella stampa, risparmia fonti e autorità storiche e si riferisce anzitutto alla propria e altrui esperienza. Evita la cucina della propria mamma Teresa Giurichi, o non la ascrive a lei sola, e apprezza soprattutto la propria, di piazza d'Azeglio 25, dando coraggio a lettrici e lettori e infondendo loro l'ebbrezza di cimentarsi da soli, sotto la sua guida, per una tavola personale e nuova (di un paese, l'Italia, nuovo). Perché parlare, scrivere di cucina e stampare ricette e ricordi gastronomici? Per tutti quei valori, economia spicciola, lavoro casalingo, benessere sociale e piacere della chiacchiera, e soprattutto per una cultura tanto modesta da esser condivisa da tutti e tanto facile da trasmettere, per le vie orali, scritte, postali ed editoriali, al prezzo di 3 lire. In una Italia di-

<sup>17</sup> La citata lettera a Giulia Lazzari Turco del 12 giugno 1899 permette di datare la conoscenza dei saltimbocca: «Era qualche anno che ci sentivo a ricordarli, ma nessuno sapeva dirmi che cosa fossero quando li trovai per caso il mese scorso a Roma nella trattoria Le Venete», in E. Lotti, *Il semplice diletante*, cit., p. 38.

<sup>18</sup> Lettera a Giulia Lazzari Turco del 14 luglio 1900 (ivi, p. 39).



visa in affamati e sazi, analfabeti e lettori, non era poco trovare punti d'incontro (e di profitto) per tutti. Il vecchio Artusi lo sapeva, anche se non ricorreva alle nostre parole e concludeva la sua *Autobiografia*, a ottantatre anni, con un senile brontolio sulla piaga dell'accattonaggio e sulla "vera" miseria. Sette anni dopo, le sue disposizioni testamentarie ne riveleranno la generosità e la lungimiranza. Costituendo i suoi servi, Francesco e Marietta, eredi dei diritti del suo libro, dopo la sua morte, solo cent'anni fa, li innalzava al suo rango e voleva che i veri eredi fossero ricordati insieme a lui (e dopo di lui). Con questo atto notarile, la cucina diventava, a capo del ventennio artusiano, la cultura di ogni italiano saggio, e la via più semplice e condivisibile per raggiungere il bello, il buono (e soprattutto l'utile).

ALBERTO CAPATTI



## MEDICINA E GASTROSOFIA NELL'OPERA DI PELLEGRINO ARTUSI

### INTRODUZIONE

Dieta e ricetta: le sostanze alimentari, da sempre, hanno partecipato dei fasti della medicina.

Cibi e bevande, soprattutto nel mondo classico, a partire dalla concezione ippocratica della salute intesa come *eukrasìa* tra i quattro umori del corpo, rispondevano, infatti, alla funzione di conservare o restituire la salute, se in essi si individuavano le caratteristiche, potenzialità e virtù capaci di contrastare e integrare l'eccesso o il difetto, che provocavano lo squilibrio e la malattia (*dyskrasìa*).

La definizione di questi principi come *alimenti* o come *medicamenti* è ancora attuale, in quanto Medicina e Gastronomia partecipano dello stesso universo semantico: la soluzione offerta dalla crasi dei due termini, uniti nella loro realtà di *alimento*, sottolinea come la sostanza che nutre (alimento) possa anche avere effetti fisiologici interessanti (medicamento), intervenendo sulla funzionalità dell'organismo.

Gli alimenti agiscono, infatti, sull'organismo, attraverso il meccanismo della digestione, per cui è sempre stato importante individuare le loro singole caratteristiche digestive. La digestione veniva vista come una sorta di cottura, che trasforma i cibi in succhi o liquidi: i cibi umidi e caldi, ad esempio, sono maggiormente digeribili, ma hanno minori capacità nutritive, sono "cotti" più rapidamente e quindi vengono più rapidamente evacuati; le caratteristiche di base venivano stabilite empiricamente, sulla base dei sensi o dell'esperienza. Una volta appurate in natura le virtù dei diversi alimenti, queste possono venire accentuate o indebolite dalle modalità della preparazione.

Se l'alimentazione è una necessità insostituibile per sani e malati, la digestione buona o cattiva è la premessa per ogni condizione di salute o di malattia e una adeguata nutrizione può ottenere i risultati di una terapia.

Nei confronti dell'uomo sano, l'alimentazione doveva contemplare alcuni parametri fondamentali, a partire dalla varietà, personalizzazione,

flessibilità e moderazione, che, nel caso dell'uomo malato, avrebbe dovuto considerare anche altre finalità: l'obiettivo, che è il recupero della salute perduta; i tempi, sotto lo stretto controllo del medico; la misura, individualmente calibrata.

Dietetica e cucina continuano a lungo a parlare lo stesso linguaggio e, dopo il medico e il cuoco, si inserisce in questo mondo un altro ruolo fondamentale, quello dello scalco, a cui è affidato il compito di organizzare le portate in modo tale da assecondarne la digestione<sup>1</sup>.

Questo rapporto è venuto poi ad interrompersi quando il progresso scientifico e chimico ha disegnato alle diverse discipline nuovi ruoli e, libera dall'essere al servizio della salute, l'arte culinaria, posta al servizio del buon gusto, ha superato il rapporto col temperamento individuale e l'umore predominante, valicando anche il condizionamento sociale. Il cambiamento dei rapporti sociali, indotto dai mutamenti economici e produttivi del XIX secolo, accompagna anche una modificazione del paesaggio produttivo e dei rapporti di lavoro, lasciando una traccia profonda anche nella storia dell'alimentazione e marcando un netto divario anche tra le diverse aree interessate al fenomeno.

#### IGIENE

Questo approccio si sostanzierà in un filone particolare dell'impostazione igienista, che caratterizza il dibattito legislativo in Italia a fine Ottocento, e che coinvolgerà anche altri aspetti della normalizzazione unitaria.

Gli igienisti avevano contribuito al processo di formazione del nuovo Stato in maniera sostanziale e l'Igiene non era più concepita come una serie di regole a cui adeguare il comportamento individuale e collettivo, ma come una disciplina trasversale, che coglieva i frutti della microbiologia, della chimica, della fisiologia.

Nella prima legge di sanità pubblica del 1888, si identificava un vero e proprio esercito di ufficiali sanitari, i medici condotti, che avrebbero dovuto svolgere quella mansione di mediatori educativi, che era stata fino ad allora appannaggio esclusivo dei parroci: il medico condotto, infatti, ha costituito fino all'avvento degli Enti mutualistici, la cellula finale della capillarizzazione della medicina pubblica, garante della salute, con la sua

<sup>1</sup> Irma Naso, *La cultura del cibo: alimentazione, dietetica e cucina nel Basso Medioevo*, Torino, Paravia-Scriptorium, 1990.

reperibilità nell'ambito del territorio, antesignano, nelle zone più difficili del paese, della globalità dell'intervento sanitario.

Figura complementare al parroco, ne diventava poi antagonista, nel momento in cui individuava la causa di molte malattie nella miseria, unendo il proprio impegno clinico all'impegno sociale: è medico proletario, che cimenta le proprie capacità di mediazione tra strati popolari e pubblici poteri, esplicando una funzione di alto valore civile e sociale, sia nelle zone rurali, sia nei quartieri delle città: il medico condotto si rivolgeva prevalentemente alla donna e, soprattutto, nella futura madre, in cui veniva individuato il referente privilegiato dello Stato per penetrare nella dimensione familiare e cercare di migliorare la salute dei suoi concittadini. I programmi delle scuole elementari del 1899 rappresentarono il primo passo verso la femminilizzazione dell'igiene, intesa come disciplina scolastica, che comprendeva la cura della casa e dei suoi membri, la pulizia e la cura personale e degli abiti, la pulizia e l'ordine degli ambienti, insieme a nozioni di cucina per preparare pietanze sane ed economiche. L'igiene, nella sua valenza educativa, era considerata materia tutta femminile, nel quadro di forti preoccupazioni eugenetiche, che identificavano nell'ignoranza delle madri una delle principali cause di mortalità infantile e di debolezza della razza.

In quest'ottica, la nutrizione era compito essenziale ed era importante che le donne acquisissero competenze e nozioni igienico-scientifiche, in quanto, attraverso la nutrizione, passavano una serie di significati e obiettivi cruciali per la società italiana, nel suo processo di borghesizzazione e di cosciente unificazione.

Per svolgere in maniera consapevole ciò che le donne avevano fatto da sempre, come dedicarsi alla cucina e allevare i figli, venivano adesso fornite delle vere e proprie regole comportamentali, per evitare, così, i pregiudizi e le consuetudini erronee del passato: si chiameranno in causa i medici, per offrire al pubblico femminile, che sarebbe stato prima educato e poi, a sua volta, educatore, anche i rudimenti fondamentali della cucina.

#### IL CONTESTO FIORENTINO

Gli anni della affermazione del paradigma igienista sono anche gli anni dell'Unità e proprio in questo scenario storico-scientifico e culturale, si contestualizza la figura e l'opera di Pellegrino Artusi. La spiegazione dell'origine del colera, intuuta da Filippo Pacini e dimostrata da John Snow e Robert Koch, aveva dato uno stimolo inarrestabile all'affermazio-

ne del paradigma microbiologico. Alla fine del secolo comparvero, infatti, alcuni studi sulla situazione igienica di Firenze<sup>2</sup>.

L'ampia monografia di Leonida Castelli<sup>3</sup> è la più completa fonte sulla demografia fiorentina ottocentesca, in rapporto alla situazione sanitaria della città. Una tabella, in cui la curva della mortalità in Firenze nell'ultimo secolo era messa a confronto, a partire dal 1872, con le curve di sviluppo del nuovo sistema fognario e dello sviluppo delle concessioni di acqua potabile, evidenziava che ad esse era da attribuire la decisa diminuzione percentuale dei decessi, rilevata in quei decenni. I dati relativi ai nati vivi e ai morti ed all'incremento naturale percentuale degli abitanti della Toscana e del Comune di Firenze nei decenni dal 1810 al 1949 sono altamente eloquenti. Le indagini condotte in modo sistematico dai medici condotti confermavano che le patologie che più gravemente falciavano la popolazione toscana e fiorentina, tra Ottocento e Novecento, erano malaria, tubercolosi e tifo: nei primi anni in cui vennero elaborati dati completi, alla fine del XIX secolo, le malattie gastroenteriche erano mediamente la causa di più del 15% di tutte le morti, comprese quelle accidentali e violente, mentre le diverse forme di tubercolosi contribuivano per circa il 6%, ma, soprattutto, avevano un'incidenza demografica ben superiore a quella della tubercolosi.

Le malattie dell'apparato digerente decimavano la popolazione infantile, contribuendo più di ogni altra patologia all'abbassamento della vita media.

L'analisi di queste malattie riveste un'importanza che va molto al di là del dato puramente quantitativo dell'incidenza statistica che esse avevano sulla mortalità, in quanto aprono uno spaccato drammatico sulla situazione generale del modo di vita: la loro diffusione era, in realtà, conseguenza e sintomo delle condizioni di approvvigionamento di cibo e di acqua, oltre che delle pratiche igieniche nelle infrastrutture sanitarie. In un'ottica più strettamente sociale, le caratteristiche eziologiche e diffusive di queste malattie facevano sì che fossero appannaggio delle classi più povere, costrette a vivere in condizioni particolarmente difficili e scarsamente igieniche, nei quartieri più affollati e miseri delle città.

Contro questa situazione, che aveva conseguenze negative anche sulla risposta assistenziale, si mosse anche il medico igienista e massone Fran-

<sup>2</sup> Douglas Galton, *Condizioni sanitarie di Firenze-Dicembre 1891*, Firenze, Bencini, 1892.

<sup>3</sup> Leonida Castelli, *La popolazione e la mortalità del centennio 1791-1890*, Firenze, Stabilimento Tipografico Fiorentino, 1893, p. III: «L'igiene, applicando i suoi dettami in servizio delle Amministrazioni cittadine, non porta soltanto dei vantaggi di maggiore comodità nella vita dei singoli individui; non solo aspira a far migliorare il benessere comune, assicurando la salute e prolungando la vita di singoli, ma concorre altresì alla prosperità ed incremento generale, ove conduca veramente a far diminuire i mali che assottigliano ed impoveriscono le popolazioni».

cesco Boncinelli (1837-1917): Boncinelli, dopo aver militato nelle guerre di Indipendenza, si era dedicato attivamente alla professione medica, diventando successivamente Capo dell'Ufficio di Igiene di Firenze e poi Ufficiale Sanitario.

Spinto da un profondo spirito di solidarietà e fortemente convinto del suo ruolo di «missionario», Boncinelli univa alla sua attività di medico una fervida attività scientifica: «L'umanità sofferente» è un *Leit-Motiv* della sua riflessione, che si cala nella sua dedizione professionale, rivolta alla individuazione ed eliminazione delle circostanze che favorivano l'insorgere e il diffondersi di numerose patologie, così come alla attenzione verso le emergenze umane e sociali. In questa direzione si muoveva il suo impegno e si indirizzava la sua denuncia, basata su punti chiari e ben definiti: promuovere un'azione educativa nei confronti della popolazione, inaugurare una politica sanitaria con investimenti importanti, monitorare la situazione sanitaria dei centri urbani, impostare una politica urbana destinata a migliorare la salubrità delle abitazioni.

Proprio nel 1891, Francesco Boncinelli era da due anni a capo dell'Ufficio di Igiene di Firenze, da poco fondato su iniziativa della Società Fiorentina di Igiene, insieme al Laboratorio Batteriologico Municipale, con annesso l'Ufficio di Statistica.

Statistica sanitaria, ostetricia e igiene: questi furono i tre filoni su cui si indirizzò maggiormente la sua attenzione e la sua produzione scientifica, sostanziata dalle più recenti acquisizioni della microbiologia, attraverso la rivoluzione pasteuriana e gli studi di Robert Koch. Inchieste, sondaggi, ricognizioni, verifiche: soltanto dopo aver rilevato le necessità e le emergenze, sarebbe stato possibile intervenire con strategie mirate. Il campo d'azione dell'igienista appariva vastissimo, in quanto «l'igiene, nel ricercare e investigare le cause che possono in maggiore o minor grado ledere l'integrità della privata e pubblica salute, non può omettere di considerare alcuno dei fatti che si svolgono nelle mille manifestazioni della vita individuale e collettiva»<sup>4</sup>: ogni aspetto della vita sociale doveva essere attentamente valutato, in quanto avrebbe esercitato conseguenze importanti, anche dal punto di vista medico e sanitario.

Se la crisi dell'industria della paglia aveva provocato un grave disagio economico, innalzando la morbilità e la mortalità tra le trecciaiole, anche il rincaro del grano e l'abolizione del dazio sulla farina potevano produrre effetti estremamente negativi nell'ottica della salute pubblica: i cambia-

<sup>4</sup> Francesco Boncinelli, *L'Igiene e la salute pubblica in Firenze*, Firenze, [s.n.t.], 1897, p. 3.

menti economici erano in grado, infatti, di determinare conseguenze importanti sulla società.

Nel tentativo di individuare un interlocutore, che si facesse portavoce delle nuove istanze igieniste, Boncinelli insisteva sull'importanza della educazione delle donne, elaborando un *Decalogo delle madri*, che, «in forma concisa, dogmatica, aforistica», avrebbe dovuto fornire alcuni principi di fondo per la cura dei figli<sup>5</sup>.

Attenzione, cura, affetto materni dovevano essere integrati dal rispetto verso determinate necessità igieniche: allattamento al seno, bagno, igiene del capezzolo, abbandono delle fasciature, uso del latte bollito, divezzamento progressivo, vaccinazione.

Obiettivo dell'intervento di Boncinelli era, quindi, la difesa dei bambini dalla mortalità per «cause comuni, per malattie acute degli organi di petto e [...] quelle del tubo digerente»: nel 1898, infatti, solo 39 morti su 888 decessi erano imputabili a malattie infettive, a riprova del fatto che era necessario divulgare quei principi di igiene elementare, che, istruendo i genitori a determinate norme di vita, avrebbero potuto essere salvaguardia della salute.

Igiene come strategia preventiva e come mezzo di redenzione sociale, ma anche come strumento di crescita morale: «Il filosofo Descartes ha detto già da molto tempo: “La medicina e la igiene sono il principal mezzo per rendere gli uomini comunemente virtuosi” ed il mio illustre e glorioso maestro Francesco Puccinotti vaticinava che la medicina sarebbe divenuta un giorno non altro che un ben ordinato e completo sistema di Igiene. La libertà e l'eguaglianza, consacrate dai progressi della civiltà in tutte le manifestazioni della vita, negli ordini civile, politico, religioso ed economico, han guadagnato un nuovo campo di azione, per cui si può dire con pari verità che della Legge: “L'Igiene è uguale per tutti”. Lasciamo che i sani precetti di quest'arte divina, volgarizzati e posti in atto ogni giorno dai suoi convinti e zelanti apostoli, che la Legge ha disseminato negli ottomila Comuni del Regno, si siano fatti strada fra il volgo ricco e plebeo, e a poco a poco intrinsecati e assorbiti nella coscienza pubblica; e sarà dato allora di osservare una quasi meravigliosa trasformazione del fisico materiale benessere non solo, ma un salutare e potente risveglio della pubblica e privata moralità»<sup>6</sup>.

<sup>5</sup> Francesco Boncinelli, *Decalogo delle madri*, Firenze, [s.n.t.], 1898.

<sup>6</sup> Francesco Boncinelli, *Relazione sullo stato igienico del Comune di Firenze per l'anno 1898*, Firenze, 1899.



Igiene urbana e igiene della casa: gran parte del programma di risanamento della città, nel progetto di Boncinelli, sarebbe dovuto partire dalle case, soprattutto da quelle particelle abitative più povere, in cui si annidavano le maggiori minacce alla salute:

«La salubrità della casa forma l'agglomerato capitale e l'oggetto della maggior importanza di pubblica igiene, perché una città che non è altro che un aggregato e una riunione più o meno grande di case, non può essere salubre se non sono salubri le parti che la compongono»<sup>7</sup>.

Negli anni di Boncinelli e di Artusi, Firenze viveva il ruolo di capitale del nuovo Stato e il centro storico veniva sventrato per dare alla città una fisionomia più salubre e più moderna, ma, ancora, la denuncia di Jarro<sup>8</sup> confermava come il problema della salubrità della casa, considerato da Boncinelli come «questione di primissima importanza nell'interesse della privata e pubblica igiene» non fosse risolto.

Sarà, successivamente, questione centrale del programma della Giunta bloccarda del 1907, guidata da Francesco Sangiorgi, che avrebbe segnato per Firenze la strada della modernizzazione sulla scorta delle istanze igieniste<sup>9</sup>.

«La cura della salute pubblica è il primo dovere di un uomo di Stato»: riportando le parole di Disraeli, Boncinelli richiedeva un maggiore impegno delle Autorità nei confronti di queste istanze e individuava negli insegnanti, nei parroci, nei medici condotti i mediatori culturali più importanti, che avrebbero dovuto veicolare le norme igieniche basilari all'interno delle famiglie.

Non a caso, Boncinelli parla più volte di *apostolato*, nella professione e nella vita: ancora lontani dalla medicina sociale degli anni successivi, Boncinelli «si pone sul piano dell'apostolato fra le classi popolari, come forma di mediazione culturale, di ricerca sul campo e di azione concreta a sostegno delle rivendicazioni delle classi più umili, nel solco della più nobile tradizione scientifica toscana»<sup>10</sup>.

<sup>7</sup> F. Boncinelli, *Relazione sullo stato igienico*, cit., p. 16.

<sup>8</sup> Jarro (Giulio Piccini), *Firenze sotterranea*, Firenze, Bemporad, 1881.

<sup>9</sup> F. Boncinelli, *Relazione sullo stato igienico*, cit., p. 16.

<sup>10</sup> Donatella Lippi, *Il colera si cura quando non c'è. Igiene e medicina preventiva nell'opera di Francesco Boncinelli, Il lascito Boncinelli*, a cura di Marco Pinzani e Federica Giorgi, Firenze, Assessorato alla Cultura, 2005, pp. 115-25, a p. 125.

## ALCUNE NORME DI IGIENE

Nel capitolo dedicato ad *Alcune norme di igiene*, inserito nella quarta edizione del 1899, tema attuale e di grande modernità per il tempo, Artusi inserisce principi di medicina, igiene e cura della salute, che vanno oltre la cucina, per sottolineare il connubio tra alimentazione, stili di vita e benessere<sup>11</sup>.

Non è esagerato ricondurre questo approccio alle formulazioni del *Regimen Sanitatis Salernitanum*<sup>12</sup>, così come il concetto di disappetenza, intesa come sintomo di malattia e, più in generale, il richiamo ai fondamenti di una Medicina di stampo squisitamente ippocratico.

L'approccio di Artusi, conformemente a questa tradizione, intende agire sull'ambiente, sull'alimentazione, sul rapporto sonno/veglia, sulle evacuazioni, sul movimento, sulle passioni dell'anima. Erano queste le *sex res non naturales*, a cui fa riferimento la Medicina antica e codificate nel *Regimen Sanitatis Salernitanum*, una *summa* di precetti, che offrono i rimedi giusti per ogni malattia, indicando le buone norme per vivere sani e mostrando in quale modo si possa godere con equilibrio degli aspetti piacevoli della vita.

I *Regimina*, di solito, cominciavano illustrando l'azione esercitata dall'ambiente sull'uomo, definito *aer*, ma, in realtà, il concetto era molto più ampio e si estendeva a tutto l'ecosistema: l'ambiente fisico, i venti, la casa, l'abbigliamento.

Nei *Regimina*, le condizioni dell'aria, che possono venir modificate da diversi fattori, devono rispondere a requisiti di purezza, luminosità, movimento e *subtilitas*. I caratteri negativi, comunque, potevano essere rettificati, mediante diversi espedienti: anche l'abbigliamento poteva giocare un ruolo importante, in quanto gli abiti proteggono dal caldo e dal freddo e trasmettono le loro qualità alla pelle.

Artusi: «e per primo, parlandovi del vestiario, mi rivolgo alle signore mamme e dico ad esse: cominciate a vestir leggeri, fino dall'infanzia, i vostri bambini, che poi fatti adulti con questo metodo risentiranno meno le brusche variazioni dell'atmosfera e andranno meno soggetti alle infred-

<sup>11</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2011, pp. 23-36. Le citazioni da Pellegrino Artusi sono tratte tutte da questa edizione.

<sup>12</sup> Donatella Lippi, *Diaita. Le regole della salute nei manoscritti della Biblioteca Medicea Laurenziana. Catalogo della mostra*, Firenze, Mandragora, 2009.

dature, alle bronchiti. Se poi, durante l'inverno, non eleverete ne' vostri appartamenti il calore delle stufe oltre ai 12 o 14 gradi, vi salverete probabilmente dalle polmoniti che sono così frequenti oggigiorno. Alle prime frescure non vi aggravate, a un tratto, di troppi panni [...]. Cercate di abitar case sane con molta luce e ventilate: dov'entra il sole fuggono le malattie. Compassionate quelle signore che ricevono quasi all'oscuro, che quando andate a visitarle inciampate nei mobili e non sapete dove posare il cappello. Per questo loro costume di vivere quasi sempre nella penombra, di non far moto a piedi e all'aria libera ed aperta, e perché tende naturalmente il loro sesso a ber poco vino e a cibarsi scarsamente di carne, preferendo i vegetali e i dolciumi, non trovate fra loro le guance rosee, indizio di prospera salute, le belle carnagioni tutto sangue e latte, non cicce sode, ma floscie e visi come le vecce fatte nascere al buio per adornare i sepolcri il giovedì santo. Qual meraviglia allora di veder fra le donne tante isteriche, nevrotiche ed anemiche?».

L'esercizio fisico (*motus/quies*) era considerato un parametro fondamentale e comprendeva sia il lavoro svolto dal singolo individuo, sia gli *exercitia*, gli esercizi svolti per il proprio piacere: è l'intenzione il criterio discriminante. L'esercizio fisico, nei *Regimina*, veniva generalmente raccomandato prima dei pasti, perché deve aumentare il calore innato, che favorisce la digestione, agevolare l'espulsione del superfluo e rafforzare il corpo. Il modo di praticare gli esercizi è stato approfondito dai diversi autori in modo dettagliato, a conferma dell'importanza che era attribuita alla ginnastica nell'igiene medievale. Corse, passeggiate, equitazione e sollevamento pesi: la scelta dipendeva da motivazioni mediche e socio-economiche, ma la marcia a piedi poteva essere utilizzata da tutti con grande beneficio, perché consente il movimento di tutto il corpo con equilibrio.

Artusi: «O santa bicicletta che ci fa provare la gioia di un robusto appetito a dispetto dei decadenti e dei decaduti, sognanti la clorosi, la tabe e i gavoccioli dell'arte ideale! All'aria, all'aria libera e sana, a far rosso il sangue e forti i muscoli! [...] Chi non esercita attività muscolare deve vivere più parco degli altri» [...]. «L'esercizio» dice il precitato Agnolo Pandolfini «conserva la vita, accende il caldo e il vigore naturale, schiuma le superchie e cattive materie e umori, fortifica ogni virtù del corpo e de' nervi [...]».

Il rapporto *somnus/vigilia* è esaminato, dagli autori dei *Regimina*, alla luce del trattato aristotelico *Sul sonno e la veglia*. Il sonno era generalmente considerato un assopirsi dei sensi e della motricità volontaria: il calore

innato si ritira verso le membra interne, per cui gli spiriti presenti nel cervello diminuiscono e le funzioni sensitive e motrici si sospendono. Negli organi digestivi, il calore aumenta, facendo affluire i vapori verso il cervello: essendo questo freddo e umido, i vapori si condensano e ostruiscono le vie attraverso le quali transitano gli spiriti, per raggiungere gli organi motori e sensitivi: la loro completa ostruzione provoca il sonno, che serve a facilitare la digestione, a umidificare le membra interne e a garantire il riposo delle *virtutes animales*.

Artusi: «Quanto al sonno e al riposo sono funzioni assolutamente relative da conformarle al bisogno dell'individuo, poiché tutti non siamo egualmente conformati, e segue talvolta che uno si senta un malessere generale e indefinibile senza potersene rendere ragione e questo da altro non deriva che da mancanza di riposo riparatore».

Quanto alla coppia di *res non naturales* inanità/replezione, che corrisponde allo stato che si consegue quando il corpo ha eliminato tutto ciò che è superfluo o, al contrario, quando si trova in stato di pleora, i *Regimina* individuavano nelle ore della prima mattina il momento più idoneo all'evacuazione degli umori, attraverso il salasso o l'uso di emetici e purganti. Anche la scelta di determinati alimenti aiutava a correggere eventuali disordini. La toilette quotidiana ha lo scopo di purificare il corpo e deve avvenire secondo regole ben precise, contemplando adeguata attenzione verso l'igiene dentale. Sempre legati a queste variabili, sono i consigli relativi alla vita sessuale, finalizzata, in questa prospettiva, alla evacuazione del prodotto della terza digestione, che è lo sperma, secreto dai testicoli.

Artusi: «Rifuggite dai purganti, che sono una rovina se usati di frequente, e ricorrete ad essi ben di rado e soltanto quando la necessità il richieda. [...] Sono quindi da deplorare quelle pietose mamme che, per un'esagerazione del sentimento materno, tengono gli occhi sempre intenti alla salute de' loro piccini e ad ogni istante che li vedono un po' mogi o non obbedienti al secesso, con quella fisima sempre in capo de' bachi, i quali il più sovente non sono che nella loro immaginazione, non lasciano agir la natura che, in quella età rigogliosa ed esuberante di vita, fa prodigi lasciata a se stessa; ma ricorrono subito al medicamento, al clistere».

Nei *Regimina*, gli *accidentes animae* rivestono un ruolo importante, in quanto sono in grado di provocare alterazioni somatiche: è il cuore l'organo generatore delle passioni. Il dinamismo emotivo, provocato dal calore,

produce, a sua volta, una modificazione del sangue, a cui seguono le manifestazioni somatiche: ritmo cardiaco, riscaldamento, colorito della pelle. Alcune passioni sono positive, come la gioia, che va alimentata e suscitata, mentre l'ansia e la tristezza, la paura e la collera producono quasi sempre un effetto negativo.

Artusi: «Deve essere pel tirannico regno che il cervello esercita ora su tutti gli organi del corpo. [...] Tra questi eccessivi lavoratori di cervello ce n'è uno che digerisca bene? Tutto è nervi, nevrosi, nevrastenia, e la statura, la circonferenza toracica, la forza di resistenza e di riproduzione calano ogni giorno in questa razza di saggi e di artisti pieni d'ingegno e di rachitide, di delicatezze e di glandule, che non si nutre, ma si eccita e si regge a forza di caffè, di alcool e di morfina. [...] Le persone nervose e troppo sensibili, specialmente se disoccupate ed apprensive, si figurano di aver mille mali che hanno sede solo nella loro immaginazione. [...] Questi infelici ipocondriaci [...] li vedrete coll'occhio torvo e col polso in mano gettar sospiri, guardarsi con ribrezzo allo specchio ed osservare la lingua; la notte di soprassalto balzar dal letto, spaventati per palpitar del cuore in sussulto».

Quanto alla coppia *cibus/potus*, che ha sempre rappresentato il *focus* dell'intervento dietetico dei *Regimina*, costituisce anche il tema centrale e primario dell'opera di Artusi, caricandosi di una valenza sociale, estranea ai *Regimina* tradizionali.

Negli anni in cui Artusi scrive e pubblica *La scienza in cucina*, il tema dell'alimentazione era oggetto, infatti, di un molteplici interesse: da una parte, le inchieste ministeriali promosse dallo Stato, nato nel 1861, miravano a realizzare il quadro della situazione sanitaria del Paese e il parametro alimentare diventava una dimensione interpretativa importante della nuova e complessa realtà sociale. La prassi delle misurazioni antropometriche, entrata in uso nella seconda metà dell'Ottocento, sulla scorta delle suggestioni positiviste, nell'ambito di un rilevamento delle condizioni di vita della popolazione nello Stato Italiano dopo l'Unità, metteva, infatti, in luce gravi *deficit* fisici, dovuti a problemi dietetici. L'alimentazione femminile, inoltre, appariva generalmente dipendente da un modello profondamente discriminante, soprattutto nei ceti inferiori, così come la sotto-alimentazione infantile generava patologie ed era causa di molti decessi.<sup>13</sup>

<sup>13</sup> Anna Colella, *Figura di vespa e leggerezza di farfalla. Le donne e il cibo nell'Italia borghese di fine Ottocento*, Firenze, Giunti, 2003.

Se, infatti, il quadro della patocenosi evidenziava una minore virulenza del colera, grazie all'opera attenta di vigilanza e profilassi, una riduzione dei casi di tifo, parallela alla diffusione degli acquedotti, se il chinino e le bonifiche riducevano la malaria e la sieroprofilassi conteneva la difterite, il rapporto tra sottoalimentazione e patologia rimaneva molto alto, in riferimento alle malattie intestinali e carenziali.

Ancora agli inizi del Novecento, se nelle classi intermedie e borghesi si verificarono mutamenti sostanziali, gli addetti al settore primario, che costituivano la maggior parte della popolazione, avevano un regime alimentare insufficiente, dal punto di vista qualitativo e quantitativo. Il livello di mediocre benessere alimentare era misurato sulla quantità di pane, ma carne e latticini erano la spia di prosperità e salute.

Pane bianco, brodo di carne e vino rosso rappresentavano da sempre un presidio terapeutico insostituibile, che entrava nelle diete ospedaliere dei pellagrosari, come dei sanatori, negli ospizi marini e nelle colonie elioterapiche. In mancanza di presidi terapeutici efficaci, l'assunzione di un apporto calorico adeguato rappresentava una strategia importante, tanto che i medici condotti dell'Ottocento insisteranno a lungo sulla opportunità della dieta terapeutica, intendendo con essa la somministrazione di carne, vino imbottigliato, pane bianco, caffè, uova e frutta.

Artusi inserisce diffusi riferimenti all'Igiene, ma anche ai saperi scientifici dell'epoca, offrendo al lettore spiegazioni semplici ed efficaci, con un linguaggio chiaro e accessibile, che vanno dalla spiegazione delle trasformazioni degli alimenti nelle pratiche culinarie, all'atteggiamento didattico, che unisce esperienza, saggezza e volontà educativa, collocandosi, però, su un piano più elevato dell'esercito di medici condotti creati dalla riforma sanitaria del 1888 e dei parroci, mediatori di un sapere elementare e primario, in quanto si rivolge, come lui stesso dichiara, a un interlocutore borghese, che possa disporre di una certa disponibilità di mezzi: «viaggiate, se avete quattrini, in buona compagnia e guarirete. S'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate, ché i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, a fare di necessità virtù e consolarsi riflettendo che la vita attiva e frugale contribuisce alla robustezza del corpo e alla conservazione della salute».

L'interlocutore di Artusi va cercato nel ceto medio borghese, intento a marcare la differenza dagli strati sociali più bassi e la sua operazione culturale riflette quella impostazione igienista che aveva come obiettivo l'acculturazione della donna e la divulgazione dei precetti basilari dell'igiene e della medicina.

Questo approccio era già stato tentato da alcuni medici contemporanei di Artusi: in particolare, Oscar Giacchi, autore de *Il medico in cucina*<sup>14</sup>, aveva dedicato pagine molto interessanti al ruolo educativo del medico: «La nostra è una scienza come tutte le altre, e non posso convenire [...] che debba rimanere un privilegio esclusivo di una casta. Tutti gli uomini son eguali di fronte ai diritti di natura, e [...] ci pare più che giusto che [...] il teologo, il legale, l'artista, il bracciante [...] non debba restare, per obbligo, straniero affatto a quella scienza e a quell'arte per cui si mantiene e si ristabilisce la salute»<sup>15</sup>.

Giacchi aveva focalizzato la sua riflessione su due patologie, che avevano un particolare rapporto con l'alimentazione e che avranno una eco ben riconoscibile anche in Artusi, l'Isterismo, «malattia nervosa, variabilissima» e l'Ipocondria: «Anche l'uomo va soggetto a molti disturbi nervosi [...] ipocondria [...] speciale nevrosi può considerarsi equivalente all'isterismo [...]. La maggioranza degli scrittori ritiene che l'ipocondria sia un'affezione che ha cuna e residenza nella psiche [...] altri – ed io fra questi – credono che il disordine morale altro non sia che un effetto, un sintomo, se vuoi, di qualche occulta condizione morbosa reale e materiale [...] però [...] veduta e considerata l'importanza massima che certe impressioni dell'animo hanno sulla secrezione della bile [...] propendo a credere che il più di sovente a particolari disordini del fegato debba principalmente attribuirsi»<sup>16</sup>.

Pochi anni dopo, Paolo Mantegazza avrebbe dato alle stampe, nel 1887, *Il secolo nevrosico*, edito a Firenze per i tipi di Barbèra. E non è un caso che pochi decenni prima fosse stato pubblicato, anonimo, il ricettario di Angelo Dubini, *La cucina degli stomachi deboli* (Milano, Bernardoni 1842), protagonista di numerose ristampe e iniziatore di un vero e proprio *topos* letterario: l'intreccio tra medicina e cucina risulta evidente, infatti, nei titoli e nei contenuti anche di pubblicazioni periodiche, come «Medico di casa» e «Messaggero della cucina»<sup>17</sup>, mentre principi igienici e dietetici saranno indicati dal medico patriota e massone Ferdinando Coletti sulla rivista femminile «La Ricamatrice»<sup>18</sup>. Dubini aveva sostenuto che lo

<sup>14</sup> Oscar Giacchi, *Il medico in cucina*, Milano, Croci, 1881.

<sup>15</sup> Id., *L'isterismo e l'ipocondria ovvero il mal nervoso nella donna e nell'uomo*, Milano, Croci, 1880<sup>2</sup>, pp. 10-11.

<sup>16</sup> Ivi, pp. 102-3.

<sup>17</sup> Cfr. A. Colella, *Figura di vespa e leggerezza di farfalla*, cit.

<sup>18</sup> Cfr. Silvia Franchini, *Editori, lettrici e stampa di moda: giornali di moda e di famiglia a Milano, dal Corriere delle Dame agli editori dell'Italia unita*, Milano, Franco Angeli, 2007.



stomaco debole dipende dalla «irritazione lenta e continua di questo viscere cagionata quasi sempre da ripetute indigestioni, dovute alle prime indigestioni [...] per la trista abitudine del non ben masticare». L'importanza della saliva, il regime dietetico, l'astensione dalle medicine erano visti come le strategie principali per una gestione autonoma della salute, in un approccio squisitamente preventivo. Un sapere elaborato da uomini veniva, in questo modo, elargito alle donne<sup>19</sup>. Figlio del suo tempo, attento osservatore della realtà e sensibile protagonista di un dibattito culturale ampio e diversificato, Pellegrino Artusi inserisce, nella quattordicesima edizione de *La scienza in cucina*, del 1910, un capitolo dedicato alla *Cucina per gli stomachi deboli*, estrapolando, dal *corpus* delle sue ricette, quelle che maggiormente «convengono ad un individuo indebolito dagli anni, dalle malattie, dagli stravizi o debole per natura, perché abbiamo a competere con un viscere capriccioso qual è lo stomaco, ed anche perché ci sono alcuni che digeriscono con facilità ciò che ad altri è indigesto. Nonostante mi studierò indicare quei cibi che, a mio parere, più convengono ad uno stomaco fiacco e di non facile digestione».

Per quelli che Artusi chiama *stomachi di carta*, valgono, comunque, le «poche norme d'igiene in merito alla masticazione; e cioè che se questa è fatta accuratamente, avviene che, per merito della maggiore salivazione, il cibo si digerisce e si assimila più facilmente; mentre chi mastica in fretta e inghiottisce cibi mal trituriati, forza lo stomaco ad una elaborazione più grave, e la digestione riesce laboriosa e pesante. [...] Veramente non si dovrebbe ricorrere al cibo se non quando lo stomaco chiede, con insistenza, soccorso, il che si ottiene più specialmente con l'esercizio del corpo, perché questo e la temperanza sono i due perni sui quali sta la salute»<sup>20</sup>.

Così, l'approccio scientifico dall'Artusi non rimane confinato alla cucina o alla gastronomia ma si estende alla spiegazione del perché certe buone abitudini siano veicolo di buona qualità della vita: il richiamo al mondo della Scienza e, in particolare, della Medicina, contribuisce a collocare Artusi all'interno di quel percorso culturale, sociale e anche politico, che accompagna la formazione reale dello Stato italiano, fatto di tradizioni e di innovazione.

<sup>19</sup> Si vedano anche le opere di due contemporanei di Artusi: Adolfo Giaquinto, *Mangiar bene per viver bene. Consigli e ricette pratiche per la cucina buona, semplice e facile, applicata all'igiene ed alla praticità della vita.*, Roma, [s.n.t.], e Giovanni Rajberti, *L'arte di convivare spiegata al popolo*, Milano, Bernardoni, 1850-1851.

<sup>20</sup> P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., pp. 805-13.



## I PERSONAGGI

Artusi, molto spesso, lascia nell'anonimato alcuni personaggi (ricetta n. 2: «Un professore di vaglia che curava una signora di mia conoscenza») come a voler difendere una sorta di segreto professionale. In altri casi, al di là di Olindo Guerrini, indica chiaramente la fonte di alcuni passi, a partire dall'aforisma svetoniano di apertura «Ogni uomo che ha passato i trent'anni deve essere il medico di sé stesso», citato da Paolo Mantegazza<sup>21</sup>, che, a sua volta, fa riferimento al medico tedesco Johann Georg Ritter von Zimmermann (1728–1795)<sup>22</sup>.

Viene ricordato il diplomatico fiorentino del Quattrocento Agnolo Pandolfini, il cui *Trattato del governo della famiglia* è una rielaborazione del terzo libro (*Economicus*) della *Familia* di Leon Battista Alberti, e viene citato Moritz Schiff (1823-1896), fratello del chimico Hugo Schiff, docente di Fisiologia a Firenze.

## LE NOZIONI

Artusi dimostra di non essere estraneo alle nozioni di base dell'Anatomia e della Fisiologia, che già l'opera di alcuni medici contemporanei, come Oscar Giacchi, avevano contribuito a divulgare ed affronta gli aspetti legati alla chimica e alla fisiologia della digestione con una attenzione particolare:

Ricetta n. 173: «Gli animali superiori sono forniti di una glandola biancastra (il *pancreas*) che [...] contribuisce con la bile a sciogliere le sostanze alimentari; ma la sua azione è più specialmente rivolta a convertire le sostanze grasse in una emulsione che le rende più digeribili. Codeste secrezioni, i succhi gastrici e la saliva contribuiscono poi tutti insieme a compiere una digestione perfetta».

<sup>21</sup> Paolo Mantegazza, *Elogio della vecchiaia*, Milano, Treves, 1893, p. XII.

<sup>22</sup> Johann Georg Ritter von Zimmermann, *Dell'esperienza nella medicina*, Milano, Schiepatì, Truffi e Fusi, 1830: «Da tutti questi esempi chiaramente apparisce, quanto sieno valide quelle forze innate all'uomo, mediante le quali egli spera di schermirsi contro lo strale della morte. Quindi intendosi perchè Marco Catone, uomo sano e nemico dichiarato di tutti i Greci che rimanevano, abbia pensato, che per conservare una salute debole e bisognosa di cibi tenui s'abbia a mangiare piccioni salvatici, anitre, e lepri; perchè il nerboruto Tiberio abbia detto, esser pazzo chiunque fa chiamare un medico dopo i trent'anni; e secondo quai principj Rousseau, tanto malsano, e incapace d'orinare senza eccessivo tormento quando non si dia ad un giornaliero esercizio della persona, disprezzi i medici e la medicina».

Ricetta n. 323: «Ognun sa che muscoli di tutte le bestie, compresa la *bestia* uomo, son fasci di fibre che costituiscono la carne in genere».

Ricetta n. 544: «l'anca dovebbesi chiamar coscia, la coscia gamba e la gamba tarso: infatti l'anca ha un osso solo che corrisponde al femore degli uomini, la coscia ne ha due che corrispondono alla tibia e alla fibula e la zampa rappresenta il primo osso del piede, cioè il tarso. Così le ali, per la conformità delle ossa, corrispondono alle braccia che, dalla spalla al gomito sono di un sol pezzo (omero) e di due pezzi (radio e ulna) nell'avambraccio; le punte delle ali poi sono i primi accenni di una mano in via di formazione»<sup>23</sup>.

Introduzione alle minestre: «Una volta si diceva che la minestra era la biada dell'uomo; oggi i medici consigliano di mangiarne poca per non dilatare troppo lo stomaco e per lasciare la prevalenza al nutrimento carneo, il quale rinforza la fibra, mentre i farinacei, di cui le minestre ordinariamente si compongono, risolvendosi in tessuto adiposo, la rilassano».

Ricetta n. 87: «Se le paste si sentono durette, riescono più grate al gusto e si digeriscono meglio. [...] la minestra troppo cotta, masticandosi poco, scende compatta a pesar sullo stomaco e vi fa palla, mentre se ha bisogno di essere triturata, la masticazione produce saliva e questa contiene un fermento detto *ptialina* che serve a convertire l'amido o la fecola in zucchero ed in destrina. L'azione fisiologica della saliva è poi importantissima giacché oltre all'effetto di ammolire e di sciogliere i cibi, facilitandone l'inghiottimento, promuove per la sua natura alcalina la secrezione del succo gastrico allorché i cibi scendono nello stomaco. Per questa ragione le bambinaie usano a fin di bene un atto schifoso come quello di fare i bocconi e masticare la pappa ai bambini».

Ricetta n. 450: «Il cattivo odore prodotto dagli sparagi si può convertire in grato olezzo di viola mammola, versando nel vaso da notte alcune gocce di trementina»<sup>24</sup>.

<sup>23</sup> Gli Uccelli, a causa del differenziamento dell'arto anteriore in ala, quando non volano assumono un'andatura bipede; durante l'embriogenesi, tuttavia, la disposizione delle cartilagini è analoga a quella di tutti i Tetrapodi e solo successivamente avvengono notevoli fusioni, fra la tibia e le ossa prossimali del tarso e tra il tarso e il metatarso; anche il perone, che è sottile, è saldato superiormente alla tibia. Tale fusione delle ossa riduce il numero delle articolazioni mobili, rendendo lo scheletro più rigido e adatto al volo. Caratteristico negli Uccelli è anche l'alluce volto indietro, che funge da puntello per il piede.

<sup>24</sup> Ad alcuni metaboliti dell'asparagina (individuata nel 1806), ammidati dell'acido aspartico, contenuto negli asparagi, venne originariamente imputato il tipico odore che assumono le urine di chi si è cibato di asparagi. In seguito si è scoperto che oltre all'abbondante produzione di metil-urea, il fenomeno è da imputare al contenuto di alcuni composti solforati tipici di questo alimento. L'acido aspartico fu isolato nel 1827 da Auguste Arthur Plisson.

## PIETANZE

Artusi fornisce le ragioni delle sue affermazioni, i perché di determinate scelte e consigli:

Ricetta n. 2: «Un professore di vaglia che curava una signora di mia conoscenza, gravemente malata, le aveva ordinato un brodo fatto nella seguente maniera»<sup>25</sup>.

Ricetta n. 104: «Gli antichi Romani lasciavano mangiare l'aglio all'infima gente [...] gli antichi Egizi lo adoravano in forma di nume, forse perché ne avevano sperimentate le medicinali virtù; e infatti si vuole che l'aglio sia di qualche giovamento agl'isterici, che promuova la secrezione delle urine, rinforzi lo stomaco, aiuti la digestione e, essendo anche vermifugo, serva di preservativo contro le malattie epidemiche e pestilenziali»<sup>26</sup>.

Introduzione alle Uova: «Le uova, dopo la carne, tengono il primo posto fra le sostanze nutritive. L'illustre fisiologo Maurizio Schiff, quando teneva cattedra a Firenze, dimostrava che la chiara è più nutriente del tuorlo, il quale è composto di sostanze grasse e che le uova crude o pochissimo cotte sono meno facili a digerirsi delle altre, perché lo stomaco deve fare due operazioni invece di una: la prima di coagularle, la seconda di elaborarle per disporle all'assimilazione»<sup>27</sup>.

Introduzione agli Umidi: «Gli umidi, generalmente, sono i piatti che più appetiscono; quindi è bene darsi per essi una cura speciale, onde riescano delicati, di buon gusto e di facile digestione. Sono in mala voce di esser nocivi alla salute; ma io non lo credo. Questa cattiva opinione deriva più che altro da non saperli ben fare; non si pensa, cioè, a digrassarli, si è troppo generosi cogli aromi e coi soffritti e, ciò che è peggio, se ne abusa».

Ricetta n. 257: «Il cibreo è un intingolo semplice, ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti».

<sup>25</sup> A cavallo tra il Settecento e l'Ottocento si assiste ad una vera mitologia del brodo costruita sui primi successi della chimica sperimentale. Denominati, in base alla confezione, in mille modi (elisir, aperitivi, ristoratori) erano considerati tonici per il cuore e stimolanti della circolazione periferica per merito dei peptoni e delle gelatine assimilabili, che, avendo un punto di scioglimento ad una temperatura vicina a quella corporea, adducono una piacevolezza particolare. Alcuni Autori hanno attribuito il "sapore del brodo" ad una sostanza, chiamata "Osmazoma": studi successivi hanno dimostrato che l'osmazoma non esisteva e non c'era motivo di accettare l'idea che il brodo di carne stimolasse un sapore diverso dai classici.

<sup>26</sup> *Allium sativum* L. ha effetto antiipertensivo, antibatterico, antelmintico e antiossidante.

<sup>27</sup> Molto verosimilmente, Artusi vuol dire che il contenuto proteico dell'albume è paragonabile a quello del tuorlo, senza avere grassi e colesterolo. L'albume è più digeribile cotto e il tuorlo semiliquido. La cottura coagula le proteine e favorisce l'azione degli enzimi digestivi.

Ricetta n. 448: «Lo spinacio è un erbaggio salubre, rinfrescante, emolliente, alquanto lassativo e di facile digestione quando è tritato».

Ricetta n. 457: «Ritengo che il pesce, per essere alimento poco nutritivo, sia più igienico usarlo promiscuamente alla carne anziché cibarsi esclusivamente di esso ne' giorni magri, ammenoché non vi sentiate il bisogno di equilibrare il corpo per ripienezza di cibi troppo succolenti. Di più il pesce, in ispecie i così detti frutti di mare e i crostacei, per la quantità notevole d'idrogeno e di fosforo che contengono, sono eccitanti e non sarebbero indicati per chi vuol vivere in continenza».

Ricetta n. 622: «Queste pastine sogliono farsi per la commemorazione dei morti e tengono luogo della fava *baggiana* [...] l'uso di offrire le fave ai morti fu una delle ragioni, a quanto si dice, per cui Pitagora ordinò a' suoi discepoli di astenersene; un'altra ragione era per proibir loro di immischiarsi in affari di governo, facendosi con le fave lo scrutinio nelle elezioni»<sup>28</sup>.

Ricetta n. 654: «rivolgerò le mie cure ai *biscottini puerperali*, perché essa li giudica nutrienti e delicati, opportuni a riparare la spossatezza di chi ha dato alla luce un figliuolo»<sup>29</sup>.

Ricetta n. 776: «Questa preziosa bibita che diffonde per tutto il corpo un giocondo eccitamento, fu chiamata la *bevanda intellettuale, l'amica dei letterati, degli scienziati e dei poeti* perché, scuotendo i nervi, rischiara le idee, fa l'immaginazione più viva e più rapido il pensiero. [...] Coloro a cui l'uso del caffè cagiona troppo eccitamento ed insonnia, faranno bene ad astenersene od usarne con moderazione; possono anche correggerne l'efficacia con un po' di cicoria od orzo tostato. [...] Ai ragazzi poi l'uso del caffè sarebbe da vietarsi assolutamente. [...] Su quanto dice il prof. Mantegazza, cioè che il caffè *non favorisce in modo alcuno la digestione*, io

<sup>28</sup> I motivi di questo divieto sono stati indagati sin dalle epoche più antiche, ma è stato soltanto tra la fine del 1800 e la metà del XX secolo, che è stato possibile spiegare la genesi di questa interdizione, legata a una patologia che, nelle campagne siciliane, era nota come *zàfara*, in quanto caratterizzata da un ittero e crisi emolitica. Successivamente, fu possibile correlarla a una forma di idiosincrasia alla *vicina*: Pitagora, che legò i suoi adepti a un sapere settario, aveva rilevato le conseguenze letali derivanti dal consumo di fave fresche e, pur nella impossibilità di spiegarne il meccanismo, aveva salvaguardato la salute dei suoi accoliti con la forza dell'interdizione. Quella che oggi si chiama GP6fosfatodeidrogenasi è, in realtà, una patologia antichissima, diffusa proprio nelle zone in cui la *Vicia faba* è più comune e coltivata.

<sup>29</sup> Nel *Medico di casa*, una rubrica era dedicata alla puerpera e al neonato e l'alimentazione era guardata con particolare attenzione, sia perché si riteneva che il latte trasmettesse oltre alle sostanze nutritive anche le malattie e determinate doti morali. Da qui, derivava la scelta oculata delle balie. L'alimentazione della puerpera doveva comprendere latte, minestre, zuppe, patate, pesci, evitando cibi troppo conditi, bevande alcoliche e dolciumi.

credo che sia necessario di fare una distinzione [...]. Preso poi la mattina a digiuno pare che sbarazzi lo stomaco dai residui di una imperfetta digestione e lo predisponga a una colazione più appetitosa. Io, per esempio, quando mi sento qualche imbarazzo allo stomaco non trovo di meglio, per ismaltirlo, che andar bevendo del caffè leggermente indolcito ed allungato coll'acqua, astenendomi dalla colazione».

Ricetta n. 777: «Anche il the eccita i nervi e cagiona l'insonnia».

Ricetta n. 778: «Come alimento nervoso eccita anch'essa l'intelligenza ed aumenta la sensibilità; ma, ricca d'albumina e di grasso (burro di cacao), è molto nutritiva, esercita un'azione afrodisiaca [...]. Per chi lavora assai col cervello e non può stancare il ventricolo di buon mattino con una succolenta colazione, il cacao offre un eccellente cibo mattutino»<sup>30</sup>.

#### LE MALATTIE

Oltre a quanto esposto in modo più programmatico per gli *stomachi deboli* o come precetti igienici, Artusi cita alcune condizioni patologiche:

Ricetta n. 61: «Se Esaù vendé la primogenitura per un piatto di lenticchie, bisogna dire che il loro uso, come alimento, è antichissimo, e che egli o n'era ghiotto all'eccesso o soffriva di bulimia»<sup>31</sup>.

Ricetta n. 776: «E se noiosa ipocondria t'opprime [...]»<sup>32</sup>.

Ricetta n. 47: «Il minestrone mi richiama alla memoria un anno di pubbliche angosce e un caso mio singolare. Mi trovavo a Livorno al tempo delle bagnature l'anno di grazia 1855, e il colera che serpeggiava qua e là in qualche provincia d'Italia, teneva ognuno in timore di un'invasione generale che poi non si fece aspettare a lungo. Un sabato sera entro in una trattoria e dimando: "Che c'è di minestra?". "Il minestrone" mi fu risposto. "Ben venga il minestrone" diss'io. [...] la notte cominciai a sentirmi

<sup>30</sup> Donatella Lippi, *Esta preciosa y medicinal bebida. L'uso della cioccolata in medicina, Cioccolata, squisita gentilezza*, Catalogo della mostra, Firenze 5 marzo-10 aprile 2005, a cura di Piero Scapecchi, Firenze, Vallecchi, 2005, pp. 45-53.

<sup>31</sup> Se la bulimia nervosa fu per la prima volta descritta nel 1979 dallo psichiatra Gerald Russell, *Bulimia nervosa: an ominous variant of anorexia nervosa*, *Psychological Medicine* 9, Aug. 1979, pp. 429-48, il termine compare riferito a Erisittone, famoso per la fame insaziabile, citato anche da Callimaco, *Inno a Demetra*, e in Dante, *Purg.*, XXIII, 25-27.

<sup>32</sup> L'ipocondria, nota anche per gli studi di Oscar Giacchi, diventa curabile con le sostanze nervine. Cfr. Paolo Mantegazza *Quadri della natura umana. Feste ed ebbrezze*, Milano, Brigola, 1871.

una rivoluzione in corpo da fare spavento; laonde passeggiate continue a quel gabinetto che più propriamente in Italia si dovrebbe chiamar *luogo scomodo* e non *luogo comodo*. “Maledetto minestrone, non mi buscheri più!” [...] Fatto giorno e sentendomi estenuato, presi la corsa del primo treno e scappai a Firenze ove mi sentii subito riavere. Il lunedì giunge la triste notizia che il colera è scoppiato a Livorno e per primo n'è stato colpito a morte il Domenici. “Altro che minestrone!”».

Il caso del colera permette di recuperare idealmente i presupposti igienico-sanitari che costituiscono il contesto sociale e culturale di Pellegrino Artusi. Agli inizi dell'Ottocento, infatti, il colera era comparso in Asia ed in Europa e si era diffuso in modo direttamente proporzionale allo sviluppo dei mezzi di comunicazione: nel 1854, Filippo Pacini aveva scoperto il vibrione del colera, ma l'origine batterica della malattia fu accettata solo nel 1883, grazie alle ricerche di Koch. Il colera colpì l'immaginario collettivo per il suo carattere violento, misterioso, esotico, che produsse anche una grande quantità di letteratura scientifica; dato che un'epidemia di colera non era solo il prodotto di un microrganismo che attaccava la società dall'esterno, quanto un esito delle condizioni di vita, la diffusione di questa malattia denunciava le insufficienze, le miserie, le sperequazioni sociali, individuando sacche di povertà che erano le prime vittime della pandemia. La controversia tra contagionisti ed anticontagionisti in relazione al colera durò a lungo: l'adesione ad una teoria o all'altra implicava scelte diverse sul piano socio-politico, in quanto la convinzione del contagio comportava l'assunzione di restrizioni che erano soggette a violazioni continue, perché avevano forti ripercussioni economiche. Gli epidemisti, invece, convinti ancora del ruolo dei “miasmi” nella propagazione della malattia, proponevano di agire sull'ambiente, eliminando ogni fomite di esalazioni nocive: acque stagnanti, mucchi di letame e spazzatura e, pur nel falso assunto di partenza, avevano un programma positivo nei confronti delle misure igieniche. I quartieri popolari, infatti, erano malsani, le abitazioni fatiscenti, acquedotti e fognature non adeguati, in quanto, in molti casi, i primi subivano le infiltrazioni delle acque di scarico. L'esperienza dedotta dalle diverse epidemie fece sì che si accumulasse una serie di osservazioni empiriche: le lavandaie che maneggiavano i panni sporchi dei colerosi erano le prime vittime, così come la carenza d'acqua nei quartieri poveri era vista come un fattore di rischio, come, del resto, erano zone molto colpite quelle in prossimità dei fiumi, che, per molte fasce della popolazione, erano la fonte di approvvigionamento idrico. Livorno era la città più colpita da colera, tifo e paratifo, sia perché venivano ancora usati i cisternoni per l'approvvigionamento idrico, sia perché i vivai di mitili si trovavano in acque stagnanti, che garantivano un migliore sviluppo

ponderale, ma anche Firenze venne colpita più volte dall'epidemia. Anche alla luce di queste emergenze, denunciate dalla stampa e dagli igienisti locali, Firenze conobbe una vasta opera di risanamento urbano, che, in parte, coincise con il suo ruolo di capitale.

In questo filone, si colloca, nella straordinaria coincidenza degli anniversari (1861 e 1911), l'opera di Pellegrino Artusi, vate della Scienza in Cucina e, proprio in questo suo configurarsi sociale, la Gastronomia diventa Gastrosofia, nel suo definirsi come sapienza gastronomica, strumento di identificazione e strategia educativa di una nazione.

DONATELLA LIPPI





## ARTUSI: LA CUCINA DELLA LINGUA



TRA FRANCESE E ITALIANO:  
LA LINGUA DELL'APICIO MODERNO DI FRANCESCO LEONARDI

Mi sembra opportuno iniziare quest'intervento sulla lingua dell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi partendo proprio dalla definizione di *cucina* con cui prendono avvio le prefazioni dei trattati di culinaria dello stesso<sup>1</sup> e di Pellegrino Artusi<sup>2</sup>. Leggendole, emerge subito un approccio diverso: quanto Artusi è spassionato e "domestico" nel dare della «bricconcella» alla cucina, tanto Leonardi è serio e quasi dogmatico nell'affermare che è «un'arte allettatrice del gusto».

Se però, da queste prime righe, come del resto dai celebri motti stampati sulle copertine, emergono approcci e definizioni differenti, la lettura e il confronto dei testi svelano che entrambi gli autori scrivono convinti che anche in cucina debbano convivere pratica e teoria e che il mangiare bene, insieme ad altri precetti d'igiene, aiuti a «non incomodar il medico» e magari ad allungare la vita<sup>3</sup>. Perché, però, paragonare figure così distanti tra loro, Artusi classe 1820, «cuoco dilettante dalla formazione nazionale»<sup>4</sup> e Leonardi, classe 1736, cuoco di professione dalla formazione internazionale?<sup>5</sup> Si tratta evidentemente di due personaggi dai vissuti

<sup>1</sup> *Apicio moderno* di Francesco Leonardi. Edizione seconda, Revista, Corretta, ed Accresciuta dall'autore. In Roma MDCCCVII. Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini. Con Approvazione, p. III (le trascrizioni rispecchiano fedelmente il testo originale) (l'opera, in 6 tomi in ottavo, dal IV tomo presenta la data 1808). In seguito si farà sempre riferimento a questa seconda edizione con il semplice titolo di *Apicio*. La definizione di cucina è ricalcata, tradotta e rimaneggiata, sulla definizione che se ne dà nell'*Encyclopédie* di Diderot e d'Alembert (*cuisine*, curata dal Chevalier de Jaucourt).

<sup>2</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Piero Camporesi, Torino, Einaudi tascabili, 1995 [1970<sup>1</sup>], p. 8.

<sup>3</sup> Cfr. *ivi*, p. 20 e F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, p. XXI.

<sup>4</sup> Cfr. Alberto Capatti - Andrea Pollarini, *Pellegrino Artusi. Autobiografia*, Milano, Il Saggiatore, 1993, p. 129.

<sup>5</sup> La data di nascita si ricava dal testamento che le mie ricerche hanno permesso di individuare. Informazioni più dettagliate si possono trovare nella mia tesi di dottorato *L'«Apicio moderno» di Francesco Leonardi: lingua e storia di un trattato di cucina del secolo XVIII*, svolta sotto la guida di Giovanna Frosini (ciclo XXIV, Università per Stranieri di Siena).

del tutto differenti e calati in diversi momenti storici, ma anche di due autori dalla coscienza linguistica molto sviluppata che, essendosi imposti nell'editoria culinaria, si possono ergere a veri rappresentanti, rispettivamente, del Settecento e dell'Ottocento in cucina.

Prima, però, di proseguire nella disamina di uguaglianze e differenze tra queste due personalità, ritengo utile spendere qualche parola su Francesco Leonardi e sull'*Apicio moderno*. Qui, rimandando, per questioni di spazio, alle prime notizie biografiche che si ricavano dalle ultime pagine della prefazione al tomo I dell'*Apicio*<sup>6</sup>, ricordo semplicemente, tra le tappe lavorative, la formazione avvenuta in Francia agli inizi della seconda metà del Settecento, l'assunzione a Roma da parte di François-Joachim de Pierres, Cardinal de Bernis, ambasciatore di Francia presso la Santa Sede dal 1769 al 1791, e il grande onore, a San Pietroburgo nel 1783, di essere cuoco e scalco dell'imperatrice Caterina II. Lasciata la fredda San Pietroburgo per motivi di salute, Leonardi avrebbe poi fatto ritorno a Roma, dove scrisse il suo *Apicio* e il suo *Dizionario ragionato degli alimenti*, di cui si conoscono solo 3 volumi (fino alla lettera E inclusa)<sup>7</sup>. La sua opera principale, l'*Apicio moderno*, vide la luce nel 1790<sup>8</sup> e in seguito, rivisto e ingrandito, nel 1807-1808. Con i suoi 6 tomi (1822 pagine, per circa 3320 piatti), l'internazionalità delle sue ricette e la sua completezza, si può davvero definire il ricettario emblematico del Settecento italiano.

Dunque, si tratta di un testo pienamente settecentesco, come dimostra la sua tendenza all'enciclopedismo e l'ammirazione nei confronti della cucina d'Oltralpe, ma unicamente ampio, che superò quelli coevi italiani e francesi soprattutto per la quantità e varietà di piatti proposti; un testo in cui si registrano anche ricette tipicamente italiane e altre in cui trionfano ingredienti ancora poco benaccetti (patate e pomodori *in primis*); inoltre, vi si ritrovano anche prime attestazioni di denominazioni (es. *alla Chinesec*)<sup>9</sup> e considerevoli riferimenti geografici e linguistici che

<sup>6</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, p. xxiv. Di alcune tappe si è avuto riscontro durante questi anni di studio, sia con ricerche d'archivio sia con comparazioni di fonti.

<sup>7</sup> *Dizionario ragionato degli alimenti in cui si tratta dell'Origine, Natura, Nomi, Uso, Abuso, Scelta, Stagioni, Preparazioni, Effetti, Qualità e Proprietà di ogni sorta di Cibi, e di Bevande, e dei Mezzi Semplici, onde conservarsi in Sanità, e tenere lontane le Malattie*. Di Francesco Leonardi Romano. Nella Stamperia di Paolo Giunchi. Roma, 1795, vol. I (A-BAG), vol. II (BAG-CED), vol. III (CEF-ESE).

<sup>8</sup> *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivanda* di Francesco Leonardi Romano già cuoco di S. M. Caterina II Imperatrice di Tutte le Russie &c. &c. MDCCXC, [s.n.t.], 6 tomi in ottavo.

<sup>9</sup> Wolfgang Schweickard, «Petto di castrato alla Pampateur». *Nomi propri del Lessico gastronomico italiano*, in «QuadRion», 2, 2006, pp. 105-14, a p. 109.

disvelano in Leonardi una personalità attenta e curiosa, amante dei viaggi e delle letture, con in più una coscienza linguistica all'epoca senza pari tra i suoi colleghi. Ed è proprio questa qualità che ha attirato la nostra attenzione, una qualità di cui si ha conferma non solo leggendo la lista *Di alcuni termini francesi, ed Italiani usati nella Cucina* (t. I, pp. LV-LVI) e la *Spiegazione Generale de' Termini Francesi* (t. VI, pp. 318-21), ma anche osservando che egli trascrisse “foneticamente” i termini di altri idiomi secondo la grafia italiana «per maggiore intelligenza di quelli, che non sanno quell'idioma»<sup>10</sup>.

Leonardi si riferiva in generale alle voci di cucina riprese da altre lingue, ma erano i francesismi a costituire il «piatto forte»<sup>11</sup>. Tutta la cultura del tempo, infatti, per varie ragioni, era «permeata di francesismo»<sup>12</sup>, e uno dei campi più influenzati da questa presenza – da alcuni reputata ingombrante, da altri accettata senza troppi ragionamenti<sup>13</sup> – fu proprio quello gastronomico, che accolse il nuovo modello di cucina, del tutto francese, che si era imposto nel Settecento e, con esso, cuochi d'Oltralpe e termini francesi usati a volte con toni più sicuri, altre volte più impacciati.

Se però l'idea di rendere esplicita la scelta di scrivere secondo la pronuncia, seguendo la grafia italiana, è propria di Leonardi, quella di inserire un glossario in un ricettario sembra di derivazione francese. Prima di Leonardi<sup>14</sup>, infatti, comprendono delle spiegazioni di parole solo la terza edizione del *Cuoco Galante* di Vincenzo Corrado del 1786 (Napoli, Stamperia Raimondiana), *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* del 1766<sup>15</sup> e

<sup>10</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, p. xxiv. Che Leonardi sapesse scrivere in francese e conoscesse l'esatta forma grafica francese ci viene confermato dal suo *Dizionario ragionato degli alimenti*, dove la maggior parte delle voci francesi è scritta in maniera corretta.

<sup>11</sup> Cfr. Silvia Morgana, *L'influsso francese*, in L. Serianni - P. Trifone (a cura di), *Storia della lingua italiana*, III, *Le altre lingue*, Torino, Einaudi, 1994, pp. 671-719.

<sup>12</sup> Cfr. il capitolo dedicato al Settecento in Bruno Migliorini, *Storia della Lingua Italiana*, introduzione di Ghino Ghinassi, Milano, Bompiani, 2007<sup>13</sup>, pp. 449-526, in part. pp. 473-77.

<sup>13</sup> Ivi, pp. 459-66 e 544-53.

<sup>14</sup> Si è controllato, oltre che nei due ricettari piemontesi e in quello napoletano, anche nel *Cuoco Maceratese* di Antonio Nebbia, a cura di Roberto Pierantoni e Luciana Catullo, Macerata, Edizioni della camera di Commercio industria artigianato ed agricoltura, 2004 (versione integrale, rivista e corretta della quarta ed. stampata presso Antonio Cortesi e Bartolomeo Capitani a Macerata nel 1786). Non si è riusciti a controllare nei coevi *L'oniatologia*, *l'Economia della città e della campagna*. Ovvero *il cuoco italiano secondo il gusto francese* e il così detto “Anonimo reggiano del Settecento” (*Libro contenente la maniera di cucinare*, ecc.).

<sup>15</sup> *Il Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi*, a cura di Silvano Serventi, Società Studi Storici di Cuneo, Società Storica Vercellese, in collaborazione con Slow Food Editore, Milano, 1995, ristampa anastatica dell'ed. uscita presso Carlo Giuseppe Ricca stampatore vicino a S. Rocco, Torino, 1766.

*La Cuciniera Piemontese* del 1771<sup>16</sup> (questi ultimi traduzioni-rimaneggiamenti della *Cuisinière Bourgeoise* di Menon). Silvano Serventi nell'invito alla lettura della ristampa anastatica del *Cuoco Piemontese* (pp. 29-36), identificando la versione della *Cousinière Bourgeoise* su cui l'anonimo avrebbe lavorato con la versione di Bruxelles (1753; la prima, parigina, fu del 1746), menziona, come prova di adattamento notevole fatta dall'autore, proprio l'inserimento "autonomo" della «Spiegazione per ordine alfabetico di vari utensili di cucina e di credenza», sottolineando poi anche l'assenza nell'originale dell'«Aggiunta al capitolo I», consacrata a minestre e zuppe che non hanno nulla di francese. In realtà, nell'edizione parigina del 1788<sup>17</sup> che ho potuto consultare alla Bibliothèque nationale de France compare sia l'*Explication, par ordre alphabétique, des termes en usage pour la cuisine et l'office* (pp. xij-xx), che potrebbe aver dato lo spunto alla *Cuciniera piemontese* (il cui glossario, però, è del tutto differente da quello della *Cuisinière*), sia l'*Explicaton, par ordre alphabétique, des ustensiles de cuisine et de l'office* (pp. xxj-xxxiv), che appare ripresa abbastanza fedelmente dal *Cuoco piemontese*. In più, se si pensa che glossari del genere in Francia erano già presenti non solo nei testi di cucina, ma anche negli stessi dizionari d'alimentazione (veri dizionarietti-sommario in opere lessicografiche-ricettari a più tomi)<sup>18</sup>, sembra doveroso riconoscere nel modello francese non solo un prototipo, ma anche un mezzo di sensibilizzazione linguistica colto poi da alcuni autori italiani, tra cui proprio l'anonimo piemontese, Vincenzo Corrado e Francesco Leonardi<sup>19</sup>.

<sup>16</sup> *La cuciniera piemontese che insegna con facil metodo le migliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso che in magro secondo il nuovo gusto*. Si è consultata sia l'edizione di Vercelli, Re, 1771, sia quella di Torino, Soffietti, 1798. A quest'ultima ci si rifa sempre nelle citazioni.

<sup>17</sup> L'edizione da me controllata è *La Cuisinière Bourgeoise, suivie de l'Office, à l'usage de ceux qui se melent de dépense de maisons*, ecc. del 1788, di un solo tomo, pubblicata chez P.M. Nyon le jeune, che si dice essere conforme «a quella in due tomi del 1779». In particolare, Elena Papa ne ha individuata una, conforme, edita nel 1762 (Paris, Guillyn): cfr. Elena Papa, *L'arte della confettura dalla Francia al Piemonte*, in Cecilia Robustelli - Giovanna Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI, Modena (20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati, 2009, pp. 217-30, a p. 219 (nota 11).

<sup>18</sup> Cfr. le aperture del *Manuel des Officiers de Bouche*, à Paris, chez Le Clerc, 1759 e del *Dictionnaire portatif de Cuisine, d'Office, et distillation*, dernière édition, à Paris, chez Lottin, 1770.

<sup>19</sup> A differenza del *Cuoco Piemontese* che, avendo probabilmente rielaborato il glossario su quello della *Cuisinière Bourgeoise*, presentava gli stessi termini dell'opera di Menon in buon ordine alfabetico, quelli della *Cuciniera Piemontese*, di Leonardi e di Corrado non seguono lo stesso criterio, raggruppando i termini in maniera metodica, per argomenti sottintesi.

Dopo quest'ultimo, l'uso dei glossari si sarebbe diffuso nell'Ottocento: basti pensare al ricettario di Agnoletti, ma anche a quello dello stesso Artusi. In particolare, è interessante notare che, ancora nel 1911, Artusi, nella «Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero», inserisce termini francesi (di cui qui si trascrive anche la definizione), tra cui *Bianchire* ('Vedi imbiancare' – 'Lessare a metà')<sup>20</sup>, *Cotoletta* ('Parola francese di uso comune per indicare un pezzo di carne magra, ordinariamente di vitella di latte, non più grande della palma di una mano, battuta e stacciata, panata e dorata'), *Filetto* ('Muscolo carnoso e tenero che resta sotto la groppa dei quadrupedi; ma per estensione, dicesi anche della polpa dei pesci e dei volatili'), *Panare* ('Involgere pezzetti di carne, come sarebbero le *cotolette* od altro, nel pangrattato prima di cuocerli') e *Scaloppe* o *scaloppine* ('Fette di carne magra di vitella piccole, ben battute e cotte senza dorarle'), che in Leonardì erano già presenti<sup>21</sup>: *Imbianchire* ('all'acqua bollente, significa prolessare, o allessare qualunque cosa'); *Cotelette* ('sono Costolette, ossia Braciola'); *Filetto* ('significa quella striscia di Carne, che trovasi sotto alle coste d'ogni Animale quadrupede'); *Panate* ('vuol dire spolverizzate di mollica di pane grattata'); *Escaloppe* ('significa fettine fine di qualunque sorta di Carne cruda').

Di questi termini, quelli relativi ai nomi di vivande di carne, in particolare per la presenza nel glossario di Leonardì di altri relativi allo stesso campo<sup>22</sup>, sono molto interessanti.

Partiamo, perciò, dall'analisi della tanto contestata *cotoletta*, che Artusi contrappone a *costoletta*, cui dà il significato di 'braciola con l'osso'. Dunque, Artusi fa questa distinzione, ma in Leonardì erano propriamente la medesima cosa: carne con l'osso. Cosa ci dicono i vocabolari dell'epoca sia francesi sia italiani?

Nel *Dictionnaire de l'Académie Française* (1762<sup>4</sup>), si legge: «*côtelette*. s.f. 'Côte de certains animaux, comme moutons, veaux, agneaux, cochons, &c. Il ne se dit que lorsque l'endroit où sont les côtes est séparé de l'a-

<sup>20</sup> Curioso che poi in tutta la *Scienza* non si ritrovino mai forme di *bianchire*, ma solo una forma flessa da *imbianchire* in 380 (*imbianchiteli*); le forme derivanti da *imbiancare* sono invece graficamente segnate in corsivo (cfr. ricette: 42, *imbiancati*; 245, *imbiancate*; 294, *imbiancatele*; 349, *imbiancate*).

<sup>21</sup> T. VI, pp. 318-21, cfr. sopra. In tutto i termini sono 53, 7 invece sono quelli presenti nel t. I, p. IV.

<sup>22</sup> *Rot-de-Bif* (per il cui significato si rimanda al t. II, p. 53), *ruladine* («specie di braciola involtate, sì di Carne, che di Pesce») e *Carrè* («significa quattro o cinque Cotelette di Animale quadrupede unite insieme, e tagliate le ossa delle coste corte, che formano un pezzo di Carne riquadrata. Carrè significa *Quadrato*»).

nimal, & que les côtes sont séparées les unes des autres. *Mettez-nous des côtelettes sur le gril, à la poële, en ragoût*»<sup>23</sup>.

Dunque, per il vocabolario degli Accademici di Francia *côtelette* era la carne con l'osso, e anche se in Jean-François Féraud, *Dictionnaire critique de la langue française* (Marseille, Mossy, 1787-1788), si dà lo stesso significato, senza la specificazione della presenza o assenza dell'osso («Côte de certains animaux, comme moutons, veaux, agneaux, cochons, etc. Mettre des côtelettes sur le gril. Servir des côtelettes en robe de chambre, envelopées dans du papier, et grillées dans cet état»), dal *Grand Robert*<sup>24</sup> si ricava che *côtelette*, attestato fin dal 1393 con grafia antica *costelette*, derivante da *côte*, ha valore di 'fetta di carne con l'osso'.

Il *Nuovo Dizionario bilingue*<sup>25</sup> di Francesco D'Alberti da Villanuova, senza far riferimento all'osso, a *côtelette* fa corrispondere *costolina*, *costerella*. Se si cerca *braciola*, proposta da Leonardi come glossa di *cotelette*, si vede che il D'Alberti la traduce con *côtelette*. Allo stesso tempo, nella parte francese-italiano, l'autore traduce *fricandeau*, che per Leonardi, invece, come del resto per il Dizionario dell'Accademia francese, è una 'qualunque sorta di carne o pesce piccato o in altra maniera', con *braciola*.

Dunque, per il D'Alberti *côtelette* corrisponde a *braciola*, e a *costolina/costerella*, ma *braciola* corrisponde (impropriamente)<sup>26</sup> anche a *fricandeau*. A parte questo, non si perdano di vista i due termini *costolina* e *costerella*, perché ci saranno utili.

Lo stesso Leonardi, nel suo *Dizionario*, con più precisione, alla voce *cotelette*<sup>27</sup>, afferma: «Nome che i Cuochi Francesi danno alle *Bracirole*, ossia *Costolette*, coll'osso della costa attaccato». A questo punto, possiamo togliere dalla questione le 'bracirole', che, con l'osso, da Leonardi erano identificate con le *côtelettes* francesi e le *cotelette/costolette* italiane e dal D'Alberti con le *côtelettes* francesi e con le "più italiane" *costoline/*

<sup>23</sup> *Dictionnaire de l'Académie Française*, à Paris, Chez la Veuve de B. Brunet, 1762.

<sup>24</sup> *Le Grand Robert de la langue française*, deuxième édition, par l'équipe d'Alain Rey, Paris, Le Robert, 1984-2001.

<sup>25</sup> *Dizionario italiano-francese e francese-italiano composto sui dizionari dell'Accademia francese e della Crusca* dall'Abate Francesco D'Alberti di Villanuova, Nuova edizione, Livorno, presso i fratelli Vignozzi, in due tomi (tome premier 1833 - tomo secondo 1834).

<sup>26</sup> Si può ipotizzare anche una registrazione sinonimica sulla base di specifiche differenziazioni geografiche di attecchimento del termine a cui anche l'indagine di D'Alberti poteva non essere immune.

<sup>27</sup> Leonardi usa prevalentemente *cotelette* al plurale (190 occorrenze, contro 5 di *coteletta* e 3 di *cotoletta*; *cotolette* ricorre solo 3 volte) e anche nel *Dizionario* non tipizza al singolare il termine, dando come corrispondente francese, sia al plurale sia al singolare, la stessa forma *cotelette*, senza il circonflesso e la -s del plurale.



*costerelle*. Se dunque, fin dal Leonardi, *cotelette* corrisponde a *costolette*, cosa su cui concordano anche dizionari successivi come *I neologismi buoni e cattivi* di G. Rigutini e G. Cappuccini (Barbera, Firenze, 1926)<sup>28</sup> e quello del Panzini<sup>29</sup>, che però non fanno riferimento alla presenza o assenza dell'osso, da cosa risulta questa prima sinonimia, spezzata da Artusi?<sup>30</sup>

Leggendo l'*Apicio*<sup>31</sup> e i testi di cucina francesi si nota che *cotelette* doveva essere 'carne con l'osso', come del resto è attestato nel *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, che ha una ricetta dal titolo *Coste di vitello alla "pöele"* (p. 95), in cui si asterisca *coste* e si puntualizza: «in francese *cotelettes*». Nella ricetta è scritto: «Tagliate le coste del collo, levatele le ossa e non vi lasciate altro che le coste». Da qui si capisce che l'autore, avendo difficoltà nel tradurre dalla *Cuisinière* «Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, et les mettez»<sup>32</sup>, usa *coste* per *côtelettes*, per indicare sia il pezzo con gli ossi, sia lo stesso, dopo che è stato diviso in coste, e, se non riesce bene nella traduzione, ripiega almeno su una parola che, da buon traduttore, sente più italiana.

Queste difficoltà e il legame con la voce francese si notano ancora leggendo Carena<sup>33</sup>, che, pur non registrando *cotoletta*, alla voce *costoletta* dice: «pezzo piano di carne aderente a una parte della costola dell'animale, e arrostito sulla gratella o in padella. Talora la costoletta si fa arrostitire in un pezzo di foglio oliato, e chiamarla francesamente in 'papiogliotta'»; e da qui, nonostante l'uso di *costoletta* con la volontà di avere una voce non "infranciosata", è ancora evidente l'identificazione soggiacente con la voce francese d'origine.

<sup>28</sup> Qui però c'è la forma singolare «*cotoletta*: Così dicono coloro che mangiano e parlano alla francese. Chi parla talianamente dice *costoletta*».

<sup>29</sup> Alfredo Panzini, *Dizionario Moderno*, Milano, Hoepli, 1905: «*cotelette*: invece *costoletta*, è manifesto ed inutile francesismo, usato anche dal popolo».

<sup>30</sup> Di poco aiuto sono il *GDLI* (*Grande dizionario della lingua italiana*, diretto da Salvatore Battaglia, voll. I-XXI, Torino, UTET, 1961-2002), e il *DELI* (*Dizionario etimologico della lingua italiana*, a cura di Manlio Cortelazzo - Paolo Zolli, Bologna, Zanichelli, 1979-1988<sup>1</sup>, 1999<sup>2</sup>), in cui le prime attestazioni sia di *costoletta* sia di *cotoletta* risalgono a dizionari dell'Ottocento; inoltre, se il *DELI* per l'etimo rimanda a *cotoletta*, senza far riferimento al cambio di significato di cui parleremo, il *GDLI* rimanda semplicemente a *costa*.

<sup>31</sup> Nel t. I, p. 283 c'è persino una ricetta di *Animelle di Mongana in Cotolette*, camuffate cioè, grazie all'uso di un osso di pollo, da *côtelettes*.

<sup>32</sup> *La Cuisinière Bourgeoise, suivie de l'Office*, Dernière édition, Chez Les Libraires Associés, 1793, p. 52, ricetta *Côtelettes de mouton à la poêle*.

<sup>33</sup> Giacinto Carena, *Vocabolario Domestico: prontuario di vocaboli attenenti a cose domestiche, e altre di uso comune per saggio di un vocabolario metodico della lingua italiana*, quarta edizione napoletana con molte aggiunte, Napoli, Marghieri-Boutteaux, 1859.

In realtà, consultando le diverse edizioni del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* e il *TLIO*<sup>34</sup>, sembra che si avessero a disposizione molti termini per indicare le *coste*<sup>35</sup>; dalla consultazione di alcuni ricettari italiani pre-settecenteschi risulta che il termine in uso doveva essere quasi esclusivamente *braciola*<sup>36</sup>, che nella terza edizione della *Crusca* è registrato (*braciouola*) col significato di ‘Sottile fetta di carne arrostita’, dunque senza o con l’osso, a seconda della preparazione.

Più in particolare, l’uso di *coste*, *costolette* (tra l’altro, nei ricettari quasi sempre al plurale) e *cotelette*, attestata per la prima volta nel *Raguet* di Scipione Maffei<sup>37</sup> (1747), si inizia a riscontrare proprio nei primi ricettari italiani di ispirazione francese, come *La Cuciniera piemontese (costolette)* pp. 45, 77) e *Il Cuoco Piemontese (costole e coste)* p. 129). Di aiuto poi ci è la *Raccolta di voci romane e marchiane riprodotta secondo la stampa del 1768* pubblicata a cura di Clemente Merlo nel 1932<sup>38</sup> (p. 29), in cui a *costarella* si fa corrispondere il toscano *costerella*, che è proprio la forma toscana usata dal D’Alberti come traduzione di *côtelette*. Così si può ipotizzare che il diminutivo di *costa*, *costolette* (al plurale nei ricettari), si sia iniziato ad usare, calcato su *côtelettes* (forse con l’intermediazione del più usato *cotelette*?), proprio per contrapporlo come corrispondenza più italiana all’originale francese, che comunque in alcune aree<sup>39</sup> era già entrato nell’uso comune dialettale, come testimoniato dal *Vocabolario* del

<sup>34</sup> *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*, Istituto del CNR «Opera del Vocabolario Italiano», <http://www.oivi.cnr.it>.

<sup>35</sup> *Braciouola* è presente fin dalla terza edizione del *Vocabolario*. Anche se con riferimento al corpo dell’uomo, sin dalla prima edizione, sono registrati sia *costa* che *costola*. Nella quarta edizione, poi, è registrata anche *costolina*, come diminutivo di *costola*, con citazione riferita agli animali (*Libr. Mascalc.*). Dalla terza edizione (nella seconda compare ma non come entrata), si registra anche *costereccio*: «Quella carne, che è appiccata colle costole del porco, spezzata, per insalare. Lat. *petaso*». *Costato*, registrato fin dalla prima edizione, si riferiva all’uomo, mentre *costerella* fin dalla prima edizione aveva il solo significato di piccola spiaggia. Nel *TLIO* è registrato anche *costata* con riferimento agli animali.

<sup>36</sup> Dal controllo, che è stato effettuato nell’*Opera* di Bartolomeo Scappi (in Venezia, per Alessandro de’ Vecchi, 1622), nel *Discorso d’Antonio Frugoli Lucchese: Sopra L’Officio del Trinciante* (in particolare t. VIII, in Roma, Appresso Francesco Cavalli, 1638), nell’*Arte di ben cucinare* di Bartolomeo Stefani (In Venezia, per Stefano Curti, 1685) e nel *Cuoco Maceratese* (Chiappini-Cortesi, Macerata, 1781<sup>2</sup>), nonché nel glossario di Maria Catricalà, *La lingua dei Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, in «Studi di lessicografia italiana», IV, 1982, pp. 147-268, alle pp. 214-21, si evince che molto diffuso era il più generico *pezzo*.

<sup>37</sup> Maria Cigna, *I gallicismi nel Raguet di Scipione Maffei*, in «Lingua Nostra», XVIII, 1957, pp. 63-68, a p. 66.

<sup>38</sup> Fa parte di *I Dialetti di Roma e del Lazio*. Studi e Documenti pubblicati in memoria di Ernesto Monaci. Società Filologica, Roma. D’ora in poi, VMR.

<sup>39</sup> L’analisi sulla diffusione areale del tipo *coteletta/cotoletta* dovrà essere approfondita, ma l’idea è che la diffusione sia prevalente nelle aree settentrionali, più vicine alla Francia, come di-

Cherubini<sup>40</sup>, in cui si registra *coteletta* di cui si dice: «*Braciuolo*. Spezie di vivanda nota. Dal franc. *Cotelette*». Lo stesso si registra nel *Dizionario Piemontese, Italiano, Latino e Francese* compilato dal Cav. Casimiro Zalli di Chieri<sup>41</sup>: «*Costeta cotleta*, dim. di costa, coste di alcuni animali come di porci, di castrati, divise dal corpo con carne aderente, *costolina*, *costata suilla*, *vervecina*, *côtelette*». E qui si noti il corrispettivo italiano *costolina*, corrispondente alla prima alternativa di traduzione offerta dal D'Alberti e registrata fin dalla IV Crusca. Se dunque inizialmente, sia *cotelette/cotelette*, calcato direttamente su *côtelettes* (integrato dapprima, come plurale, ma senza la *s*, da cui si è retroformato il singolare *coteletta*, in cui anche la prima *e* è passata a *o* forse sull'impronta di *costola* per allineamento della forma sui più frequenti nomi e aggettivi terminanti in *-oletta*<sup>42</sup>), sia *costoletta*<sup>43</sup> (formatosi sul modello di *côtelettes* ma, con un influsso di paretimologia parziale, sulla base italiana di *costola*<sup>44</sup>) avevano lo stesso significato di 'braciola con l'osso', solo in seguito i due termini si sono andati distinguendo per la presenza o l'assenza dell'osso. Così, *costoletta*, legata a *costolina* e *costerella*, nonché alla parola italiana *costa* che già in sé aveva come peculiarità la presenza dell'osso, grazie alla codificazione artusiana si è vista allontanare la rivale *coteletta*<sup>45</sup>. Se poi si controllano i ricettari pubblicati tra Leonardì e Artusi, si scopre il prevalere della forma *cotelette*, e che la specializzazione del termine *cotelette/coteletta* è avvenuta nel tempo grazie all'imporsi di un tipo di preparazione con cui si è venuto ad identificare il termine<sup>46</sup>: in Agnoletti, *Manuale del Cuoco e del Pasticciere*, Pesaro, Nobili, 1832, si legge, alla pagina 75, «*Rilievo*. Il carré significano le coste unite insieme, che volgarmente si chiamano in italiano bragiuoole, e cotelette in francese». Evidentemente l'autore sapeva bene che le *cotelette*, come quelle francesi, avevano l'osso. Alla p. 110, però, si legge la ricetta di *Cotelette di mongana panate in più maniere* («*Orduvre*. Raschiate e tagliate

mostra per il momento il *Vocabolario Napolitano-Toscano domestico di arti e mestieri* di Raffaele D'Ambra, pubblicato a spese dell'autore nel 1873, in cui alla voce toscana *costoletta* si fa corrispondere il napoletano *costatella*.

<sup>40</sup> *Vocabolario Milanese-Italiano*, Milano, Dalla Stamperia Reale, 1814, vol. I, p. 108.

<sup>41</sup> Edizione seconda, Carmagnola, Dalla Tipografia di Pietro Barbié, 1830, vol. I, p. 202.

<sup>42</sup> Per il suggerimento di quest'ultima ipotesi sono grata ad Alessandro Parenti.

<sup>43</sup> Uso sempre il plurale nella ricostruzione della parola, perché è la forma prevalentemente attestata nei ricettari.

<sup>44</sup> Nel *GDLI*, la prima attestazione di *costola* riferita a quella dell'animale è dell'Ottocento (*costola panata*).

<sup>45</sup> Lo stesso Artusi nell'indice alfabetico delle ricette della prima edizione indica con *cotelette* le ricette che nel testo comparivano con il titolo di *costolette*.

<sup>46</sup> Il Vialardi, *Trattato di cucina* ecc., Torino, Tip. G. Favale e C., 1854, invece, ha solo il tipo *costolette*.

l'osso corto delle cotelette, indi appianate, nettate, e rifilate la carne con pulizia»), che testimonia come una delle maniere più diffuse di usare le *cotelette* fosse, per farle apparire più belle, di schiacciarle raschiando l'osso. Già nel Luraschi, *Il nuovo cuoco milanese*, Milano, Carrara, 1853<sup>3</sup>, si nota un uso improprio del termine che si riferisce il più delle volte a carne ben battuta e lisciata, cui si toglie l'osso, nella cui tipologia, per somiglianza di preparazione, l'autore fa entrare anche la carne di pollastri<sup>47</sup>. Che l'autore usi *cotelette* proprio per indicare carne senza o con osso raschiato, schiacciata e ben lisciata, risulta più chiaro se si legge a p. 269 *Coste di Majale all'Inglese*, che, pur essendo panate, non sono state preparate con raschiatura e lisciatura e che l'autore chiama appunto *coste*. Lo stesso vale per la ricetta di *cotelette* (titolo semplice, dunque 'cotelette' per antonomasia) nella *Cuciniere viennese, italiana e francese*, Manini, Milano 1855 (p. 79), in cui le *cotelette*, fatte nel modo in cui sono conosciute oggi da noi, hanno come peculiarità quella di essere schiacciate e di bella forma.

Dunque, grazie alle testimonianze dei ricettari, l'ipotesi è che *cotoletta* (col significato artusiano) sia arrivata ad Artusi e quindi a noi grazie ad una prima identificazione di questa parola con il tipo di preparazione culinaria specifica su indicata (lisciare, schiacciare e togliere o raschiare l'osso), cui si è aggiunta poi, come registrato già nell'ultimo esempio, la fase della panatura; per cui noi oggi, parlando di cotoletta ci riferiamo a quella panata.

Particolare poi la registrazione di *rot de bif* nell'*Apicio*<sup>48</sup>, in quanto nel *Dictionnaire de L'Académie française* (1798<sup>5</sup>)<sup>49</sup> l'unica forma registrata è *rosbif* ('s. m. Mot anglois qui a passé dans notre langue, et qui signifie originellement *Boeuf rôti*. Les Cuisiniers le disent aussi De la partie de derrière d'un agneau, d'un mouton, d'un chevreuil, etc. qu'on sert rôtie. *Un rosbif de chevreuil*'); ma, se si pensa che nell'edizione del 1762<sup>4</sup> si ritrova, invece, solo *rôt-de-bif* ('La partie de derrière d'un mouton, d'un agneau, d'un chevreuil, &c. qu'on sert rôtie'), è evidente che Leonardi, avendo operato in Francia nel periodo in cui era ancora in uso il calco parziale francese<sup>50</sup>, si fa

<sup>47</sup> Se a p. 418 leggiamo «*Marinatura per le cotolette a mille sapori*. Parate un care di vitello levandogli l'osso e i muscoli, fate le cotelette ad una ad una, battetele un poco, stendetele sopra d'un piatto e [...]», alla p. 74 «*Côtelette di Pollastro alla Sinagoga*. Date bella grazia ai petti de' pollastri, fateli cuocere in una brasura [...]».

<sup>48</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., serie di ricette alla fine del tomo I.

<sup>49</sup> *Dictionnaire de L'Académie Française*, revu, corrigé et augmenté par l'académie elle-même, a Paris, Chez J.J. Smits et Ce., Imp.-Lib., rue de Tournon, N°. 1133, Faubourg Germain, 1798<sup>5</sup>.

<sup>50</sup> In quanto è stato tradotto *roast* con *rôt* e di *beef* è stata riprodotta la forma sulla base del suono [*bif*].

testimone di questa specie di ibrido che già in Francia non doveva essere più in uso nella stessa epoca in cui era uscita la seconda edizione dell'*Apicio*<sup>51</sup>. Anche nelle opere di riferimento a lui coeve<sup>52</sup> si registra *rot de bif* e nel *Cuoco Piemontese* (p. 119) si ritrova *arrosto di "biffe"* a traduzione di *rôt de biff*<sup>53</sup>. Successivamente la forma che prevarrà sarà anche in italiano, su pressione di quella inglese, *rosbif*<sup>54</sup> (es. Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina*, cit., pp. 101 e 147).

Di questo termine, indicato nel glossario con i trattini divisorii e nel corso dell'opera senza<sup>55</sup>, Leonardi dà le seguenti definizioni: nelle ricette di capretto «i due cosciotti fino ai rognoni» (t. II, p. 53); in quelle di castrato «il di dietro, cioè i due quarti uniti insieme dai rognoni fino all'ano» (t. I, p. 270). Queste definizioni corrispondono pienamente a quella più specifica del settore culinario data nel *Dictionnaire de l'Académie* prima citato. Dunque, ancora un'attestazione di una conoscenza approfondita della cucina e della lingua francese, ma sicuramente anche della cucina europea e dell'accostamento "risultato finale" - "nome del piatto" - "provenienza". Questo, in particolare, è dimostrato dalla presenza di altre ricette, come *Lombo di Manzo in Rot de Bif* (t. I, p. 130), in cui il 'rot de bif' non compare, *Lombo di Manzo all'Inglese* (t. I, p. 129) e *Filetto di Lombo di Manzo in Bif-stek* (t. I, p. 133), tutte accomunate dalla provenienza inglese, dal nome che richiama alla veste grafica inglese e dalla caratteristica, esplicitata nel ricettario, di «essere sugose», per fare un «poco di sangue».

Andando avanti in questo piccolo *excursus* sulla lingua di Leonardi, si può sicuramente dargli il merito di aver registrato termini di provenienza francese prima che venissero registrati negli stessi vocabolari francesi. Il diminutivo *ruladine*<sup>56</sup>, per esempio, non è presente in nessuno dei lessici fondamentali francesi che si sono consultati, né nel D'Alberti, se non con significato musicale di "ghirigoro" che fa la voce. La voce *roulade* però, pur avendo come anno di prima attestazione – nel *Grand Robert* – il 1772, compare con significato di 'involtino' già nel 1750 nel *Dictionnaire de Ali-*

<sup>51</sup> Già due anni dopo l'uscita della quarta edizione del *Dictionnaire* dell'Accademia francese, Voltaire (cit. dal *Grand Robert*, s.v. *rosbif*) nel suo *Dictionnaire philosophique portatif* (1764, «Langues» III) diceva: «Roastbeef signifie en anglais du bœuf rôti, et nos maîtres d'hôtel nous parlent aujourd'hui d'un roastbeef de mouton».

<sup>52</sup> Cfr. qui la nota 14.

<sup>53</sup> *La Cuisinière*, cit., p. 42. Nella produzione culinaria francese precedente al lavoro di Leonardi si registra solo *rôt de bif*.

<sup>54</sup> Per cui si veda la scelta artusiana, con totale acclimatamento, di *rosbiffe*, in cui la *e* finale rispecchia quelle che Weinreich definiva "formule di conversione automatica".

<sup>55</sup> T. VI, p. 520.

<sup>56</sup> Tra i vari esempi, cfr. F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. II, p. 210.

*mens* par M.C.D. (à Paris, chez Gisse, t. III, p. 309). Dunque, si potrebbe pensare che *rouladine*, derivato diminutivo/vezzeggiativo (nei termini culinari queste due categorie si identificano facilmente) di *roulade*, dovesse essere una parola appartenente al lessico culinario degli specialisti, usata tra i cuochi francesi e di cui Leonardì ci dà testimonianza. Nei testi di cucina francesi, però, si è riscontrato solo l'uso di *roulade*<sup>57</sup> e non di *rouladine*.

Inoltre, Leonardì testimonia l'uso di alcuni termini prima ancora che compaiano nei trattati culinari francesi. Basti pensare a *sciarlotta di mele*<sup>58</sup> (dal nome della regina Charlotte d'Inghilterra), che comparirà in un ricettario francese solo nel 1803<sup>59</sup> e nel *Dictionnaire de L'Académie française* solo nell'edizione del 1832-5<sup>6</sup>, e a *vol-o-vant*<sup>60</sup> di cui il *Grand Robert* dà come prima attestazione il 1800, e che viene registrato nel *Dictionnaire de L'Académie française* sempre solo nella sesta edizione.

Ancora, altro fenomeno rilevato è l'assenza di alcuni termini usati da Leonardì nelle opere di culinaria francese e negli strumenti lessicografici francesi e italiani del periodo. Tra queste voci, qui si menzionano *suage* (versione grassa t. I, p. 3, magra t. V, p. 23) e *poele* (t. I, p. 18). Entrambi sono due tipi di brodo. Il *suage* dev'essere «chiaro e di un vero color d'oro», perché destinato principalmente alle zuppe chiare e ai purè, mentre la *poele* serve per le carni e le verdure. Del primo non si è riusciti a trovar traccia alcuna nei dizionari francesi né di cucina né generali del periodo, né nei ricettari coevi francesi e italiani. Nel *Grand Robert*, però, si registra un *suage*, attestato dal 1685 con questa forma grafica, con cui si intende il 'sego', e si può azzardare l'ipotesi che con questo sia imparentato a causa del colore giallo. *Poele*, invece, sembra un adattamento "alla Leonardì" del titolo della ricetta cui si sarebbe potuto ispirare (*Les Dons de Comus*, t. I, à Paris, chez Pissot, 1758): *Sauce à la poële* (così compare nell'indice, mentre alla p. 59 si legge *à la poelle*). Potrebbe essere un'invenzione di Leonardì sulla base di una sineddoche o più semplicemente un adattamento-abbreviazione del titolo.

Un altro fenomeno non meno importante, perché, come diremo meglio in seguito, rispecchia una delle caratteristiche principali della lingua

<sup>57</sup> Cfr. Menon, *Les Soupers de la cour*, à Paris, chez Guillyn, 1755, p. 10; Menon, *La Nouvelle Cuisine*, à Paris, au palais chez Joseph Saugrain, 1742, t. III, pp. 72, 100.

<sup>58</sup> F. Leonardì, *Apicio*, cit., t. IV, p. 227.

<sup>59</sup> Cfr. Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. 707 (nota 97).

<sup>60</sup> Lo si è cercato, senza trovarne traccia, nel *Les Dons de Comus*, nel *Les Soupers de la Cour* e ne *La Cuisinière Bourgeoise*. Leonardì ha 9 ricette, di cui 8 con *Vol-o-vant* usato come aggettivo indice di leggerezza. Quella di *Vol-o-vant* è nel t. IV, p. 315.



della cucina, è quello della presenza nelle ricette di fenomeni di interferenza tra il dialetto e il francese, lingua di superstrato. Va ricordata anche, essendo Leonardi romano, la particolare situazione di Roma, perché in questa città, sede di poteri forti legati alla Francia, nonché meta di viaggiatori e letterati francesi, l'influenza del francese era ancora più marcata<sup>61</sup>.

Questo forte legame tra dialetto e lingua francese<sup>62</sup> nell'*Apicio* è testimoniato dalla presenza di prestiti integrali adattati come *carrè*, *framboese*, *sciantigliè* e *surprise*<sup>63</sup>. Per quanto riguarda *framboese*, diffusissimo in molti dialetti, rimando all'articolo di Cigna in «Lingua Nostra» già menzionato, e aggiungo la citazione di Chiappini<sup>64</sup> alla voce *Framboàs*: «Lampone. Franc. *Framboise*. Nei caffè e negli spacci di liquori di Roma la parola *Lampone* è pressochè sconosciuta». *Sciantigliè*<sup>65</sup> (seguo sempre le grafie di Leonardi) nel vocabolario di Chiappini è registrato come *Sciantigliè*: «Panna montata. *Sciantigliè* si dice a Roma non solo dal volgo, ma anche dalle persone civili, molte delle quali la credono parola pretta francese. *Sciantigliè* è corruzione di Chantilly, città della Francia da cui provenne l'uso di questo dolce. Francesco Leonardi (sec. XVIII) nel suo *Apicio Moderno*, romanescando la parola Chantilly, chiama il dolce «Torta alla sciantigliè». Oggi i nostri lattivendoli cominciano a chiamarlo senz'altro «la Chantilly»». In realtà Leonardi, sia nella prima sia nella seconda edizione, ha *sciantigliè*, ma è in ogni caso rilevante questa registrazione-commento di Chiappini in cui, senza far riferimento alla tecnica di «trascrizione secondo la pronuncia francese e grafia italiana» appositamente usata da Leonardi, l'affermazione «romanescando» attesta non solo che la parola era entrata nel dialetto, ma che Leonardi potrebbe aver avuto in mente la pronuncia italiana di tali nomi a Roma o, comunque, con inflessione probabilmente romana.

<sup>61</sup> Cfr. Ferdinand Brunot, *Histoire de la langue Française des origines à nos jours*, Librairie Armand Colin, Paris, 1967, vol. VIII, Troisième Partie, pp. 109-12.

<sup>62</sup> Per la diffusione dei termini che analizzerò negli altri dialetti, oltre al romanesco, cfr. Alessandro Di Candia, *I prestiti nel Vocabolario romanesco di Filippo Chiappini*, in Giovanni Ruffino - Mari D'Agostino (a cura di), *Storia della lingua italiana e dialettologia*, Atti dell'VIII Convegno ASLI, Palermo (29-31 ottobre 2009), Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2010, pp. 358-92.

<sup>63</sup> Scorrendo gli indici, di *carrè* si hanno 25 ricette (cfr. fra le varie, quelle nel cap. II del t. I); *framboese* (2 ricette nel cap. III del t. IV); *sciantigliè* compare 7 volte, sempre nella locuzione «alla s.» e *surprise* 13, sempre nella locuzione «in s.», con l'unica eccezione di una ricetta di *surprise*.

<sup>64</sup> Filippo Chiappini, *Vocabolario romanesco*, Roma, Il cubo, 1992 (1933<sup>1</sup>).

<sup>65</sup> Cfr. Helga Thomassen, *Gallizismen im kulinarischen Wortschatz des Italienischen*, Frankfurt. a.M., Peter Lang, 1997: p. 92 *Chantilly*, p. 94 *Charlotte*, p. 231 *Vol-au-vent* (attribuite tutte, come prima attestazione, a Leonardi).

La parola *carrè*, registrata come *Carè* in Chiappini, viene così commentata: «term. de' macellari; franc. *Carré*. *Braciole di carè*. – *Rompere il carè*, espressione militare, *Rompere il quadrato*; traslato, *Rompere il ghiaccio*». Il termine<sup>66</sup> sembra avere una diffusione tarda e soprattutto confinata tra i professionisti<sup>67</sup>, come si può osservare dal fatto che non compare nella *Cuciniere Piemontese* (Torino, 1798, p. 72) e nel *Cuoco Piemontese* (pp. 124, 127), in cui troviamo *quarto* per tradurre ricette di *carré* della *Cucinière* (pp. 100, 101)<sup>68</sup>, e dalla presenza di *carrès* e *carrè* in Vialardi (pp. 158, 185, 631, 632) e *carrè* in Luraschi (p. 217) e Agnoletti (t. I, pp. 72, 75, 133; t. III, pp. 147, 167, 173). Di *Suppli* Chiappini dice: «Specie di crocchette di riso, di forma ellissoidale, piuttosto grosse, condite per lo più con regaglie e fritte in padella. I francesi che le inventarono le chiamarono *surprises* 'sorpresa', perché, spaccandole, vi si trovano dentro le regaglie con sorpresa di chi le mangia. La parola *suppli* a Roma è usata comunemente tanto dal volgo quanto dalle persone civili. Si usa anche la parola *crocchètte*, ma questa è riservata ad altri generi di frittura specialmente a base di patate». Se leggiamo la ricetta di *Surprise di Riso*<sup>69</sup>, notiamo, dal punto di vista formale, che Leonardi usa una forma adattata ma più vicina all'originale *surprises*, impiegando come di consueto la forma plurale senza *s* finale, inaccettabile per l'italiano. Dal punto di vista contenutistico, Leonardi, usando *surprise* sia nella locuzione *in surprise* sia come sostantivo femminile, si fa testimone di un passaggio fondamentale che avrebbe portato poi, dopo vari altri passaggi<sup>70</sup>, al *suppli* registrato in Chiappini e arrivato fino a noi.

Insomma, che la lingua di Leonardi avesse subito una forte francesizzazione emerge palesemente anche da una serie di locuzioni «del tutto

<sup>66</sup> Che ha nel *DELI* un'unica attestazione, dal *Dizionario Moderno* di Panzini.

<sup>67</sup> Nel suo articolo Di Candia (*I prestiti nel Vocabolario romanesco di Filippo Chiappini*, cit., p. 384) osserva che con valore di 'taglio di carne' compare solo in Panzini.

<sup>68</sup> Che sia una traduzione approssimativa, in quanto *quarto*, già in uso, aveva un significato differente da quello di *carré*, lo ha messo già in evidenza Serventi nel glossario finale del *Cuoco Piemontese*. Nelle opere pre-settecentesche consultate (Frugoli, Scappi, Stefani – già citati – Antonio Latini, *Lo scalco moderno*, parte prima, Napoli, Parrino, Muti, 1692, *quarto* compare solo una volta in Frugoli (alla forma singolare, t. VIII, p. 40) e più volte in Latini (sempre al plurale, pp. 51, 52, 121, ecc.).

<sup>69</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. III, p. 253.

<sup>70</sup> Cfr. Paolo D'Achille - Andrea Viviani, *Cucina romana in bocca italiana. Fortuna nazionale di termini gastronomici romaneschi*, in Marina Castiglione - Giuliano Rizzo (a cura di), *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Atti del Convegno "Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca", (Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006), Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2007, pp. 107-23, a p. 109.



francesi» e da parole come il calco strutturale *Guarda mangiare*<sup>71</sup>, ricostruito su *garde-manger* (la nostra 'credenza'), e il calco semantico *travagliare*, inteso sia come 'lavorare' in generale sia come 'preparare bene le vivande', che sono spia di quanto forte debba essere stato il peso del francese nell'esperienza di Leonardi. Resta poi la "riverenza" di quest'autore nei confronti della cucina francese, come dimostra la ricetta di *restoran*, unica attestazione tra i ricettari italiani<sup>72</sup>, che, corrispondente del *restaurant* (già presente fin dalla prima edizione del Dizionario degli Accademici di Francia, 1694), riporta in italiano un termine che, acclimatato solo in parte con quella forma grafica terminante in consonante, non avrebbe avuto fortuna<sup>73</sup>.

Ciò che caratterizza maggiormente il lessico della cucina è il suo trovarsi a metà tra la lingua dell'uso (anche Artusi inserì nel suo testo termini popolari fiorentini della lingua dell'uso, cfr. *matterello* e *cazzeruola*) e quella specialistica, caratterizzata da termini propri del settore. Questo lessico, in continuo movimento, fin dal Medioevo<sup>74</sup>, ha come fonti di arricchimento i dialetti e le lingue straniere. Se dunque, ritornando al Settecento di Leonardi, si aggiunge alla condizione di forte bilinguismo in cui da sempre l'Italia si è trovata<sup>75</sup>, il fatto ben rilevato da Antonelli che «in molte regioni italiane [...] (e non solo del Settentrione), in mancanza di una lingua nazionale parlata e viva, le classi colte si trovavano a vivere una condizione di bilinguismo (dialetto-francese più che italiano-francese)»<sup>76</sup>, si può ben immaginare lo stato della lingua della cucina in Italia.

Conseguenza di questa situazione era la compresenza nei ricettari del periodo, e in quelli successivi, di diversi piani linguistici, in cui il lessico variava a seconda della provenienza dell'autore e del pubblico al quale ci si rivolgeva, ma anche di una maggiore consapevolezza linguistica, come

<sup>71</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. II, p. xl.

<sup>72</sup> Nel *GDLI* l'esempio dall'*Apicio* è un *hapax*.

<sup>73</sup> Nel vocabolario domestico dell'Azzocchi, però troviamo, come dialettismo, oltre a *ristorativo* (già presente in *VMR*), anche *ristoro* (questa sarà l'unica forma presente in Chiappini) entrambi col significato di 'brodo da bere con uovo stemperato dentro', cui si fa corrispondere *cordiale*. Cfr. Luca Serianni, *Norma dei puristi e lingua d'uso nell'Ottocento*, Firenze, Accademia della Crusca, 1981 p. 79. In realtà, in francese sono attestati entrambi (*Le Grand Robert: cordial* fin dal 1495; *restaurant* fin dal 1507, quest'ultimo con significato proprio di 'brodo denso', ma che non ha uova).

<sup>74</sup> Cfr. Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in Pietro Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci, 2006, pp. 41-63, a p. 43 (cfr. anche la nuova edizione, Roma, Carocci, 2009, pp. 79-103).

<sup>75</sup> Cfr. Francesco Bruni (a cura di), *L'italiano nelle regioni*, Torino, UTET, 1992.

<sup>76</sup> Giuseppe Antonelli, *Lettere familiari di mittenti colti di primo Ottocento: il lessico*, in «Studi di lessicografia italiana», XVIII, 2001, pp. 123-226, a p. 134.

dimostrato non solo dall'*Apicio moderno*, in cui l'autore esplicitamente, tramite il glossario e la resa grafica, cerca di rendere comprensibile ciò che italiano non era, ma dall'Artusi stesso, che si produce in un continuo esercizio per trovare alternative italiane valide<sup>77</sup>.

In particolare, punto in comune dei due approcci è l'identificazione della lingua francese con quella specifica dei professionisti, così che viene a crearsi, all'interno del ricettario, una sorta di equazione: da una parte francese-per ricchi e professionisti e di alto livello, quindi più articolato, dall'altra un italiano-per borghesi, più semplice<sup>78</sup>.

Rivolgendosi al lettore comune, sia Leonardi sia Artusi, sentendo questa lingua come poco alla portata di tutti, se ne allontanano (Leonardi quando proprio deve, per parlare a chiare lettere con il "Cittadino", e Artusi sempre, facendo corrispondere a un cambiamento di pubblico un cambiamento linguistico), in una sorta di "adeguamento sul lettore" cui anelò comunque, con mezzi meno raffinati, anche Leonardi (quest'ultimo, però, doveva far fronte a una difficoltà in più: non si rivolgeva, come Artusi, al semplice cittadino, ma anche ai grandi signori e agli addetti al mestiere presso le grandi tavole<sup>79</sup>). Tra questi mezzi, oltre al glossario<sup>80</sup> e alla trascrizione secondo la pronuncia, ce n'è uno molto particolare: l'abbassamento di toni, quasi una parolina all'orecchio del semplice cittadino, che di alta cucina e lingua francese, specie del settore, doveva sapere ben poco, e che a volte sembrano pacati moti di ribellione dello stesso Leonardi all'impegnante modello. Per esempio, dopo aver riverito la tradizione culinaria francese e la sua lingua inserendo, per completezza, tutte le sue tipologie di cottura dei brodi, rivolgendosi al «semplice Cittadino» si lascia sopraffare da un senso di praticità che gli fa respingere le denominazioni altisonanti d'Oltralpe: «Dirò dunque su questo particolare, che il *Consomè*, il *Suage*, il *Restoran*, il *Biondo di Mongana*, ec. sono tutti nomi che per loro stessi non significano niente. I brodi si restringono a tre, cioè il *Brodo bianco*, il *Brodo colorito*, ed il *Brodo legato*. [...] Ecco tutti i brodi»<sup>81</sup>. Lo sforzo di variare le parole, oltre che i piatti, per accontentare tutti, si nota nel corso dell'opera,

<sup>77</sup> Cfr. Giovanna Frosini, *Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina*, in Elisabetta Benucci - Enrico Ghidetti (a cura di), *Giuseppe Giusti*, Atti dei Convegni di Monsummano Terme, Firenze, Pistoia (2009-2010), Firenze, RM Print Editore, 2012, pp. 351-61.

<sup>78</sup> Cfr. F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, p. 64; P. Camporesi (a cura di), *La scienza*, cit., ricetta 326.

<sup>79</sup> Cfr. P. Camporesi (a cura di), *La scienza*, cit., p. 8; e vedi F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, pp. XIX-XX.

<sup>80</sup> Molte sono anche le glosse sparse nel trattato.

<sup>81</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. II, p. XXXV.

come del resto afferma l'autore stesso: «non mi sono servito di una grande quantità di nomi Francesi per maggior intelligenza di chi legge, ma li più semplici, ed intelligibili ad ognuno. Chi vorrà variarli potrà sceglierli a suo genio nel corso dell'opera» (t. II, p. xv).

Artusi e Leonardi, dunque, probabilmente non si conoscevano, come dimostra il catalogo manoscritto della biblioteca artusiana<sup>82</sup>; sta di fatto, però, che entrambi sembrano sentirsi in dovere di risolvere la questione linguistica a tavola, rivaleggiando con il *bon goût* francese. Se però in cucina Leonardi e il suo secolo accettano il “nemico” facendosi, anche per riverenza, “amico”, in Artusi è guerra aperta<sup>83</sup>. Per Artusi i francesismi, a parte quelli entrati nell'uso, ai quali si rassegna seppur malvolentieri (cfr. ricetta n. 123), sono o parole specialistiche da lasciare ai “cuochi moderni” o parole di moda (cfr. ricette 443 e 380), perciò vanno sostituite; e le tecniche per farlo capire al lettore e convincerlo a usare i “gustemi” da lui proposti, sono due: la beffa nei confronti dei termini “infranciosati”<sup>84</sup>, rivolta a colpire indirettamente chi, reputando la propria lingua e cucina inferiori, li usava, e la glossa (spesso Artusi spiega più volte con la stessa perifrasi esplicativa il termine proposto in luogo di quello “barbaro”<sup>85</sup>, quasi una nuova regola che va ripetuta per essere imparata).

Ma se si pensa che ancora nel Novecento Artusi affermava (nella ricetta n. 443) «Ormai in Italia se non si parla barbaro, trattandosi specialmente di mode e di cucina, nessuno v'intende», come biasimare un Leonardi che, da buon figlio del suo tempo, in un'epoca in cui il francese insieme al latino era la lingua delle genti colte e raffinate, ma anche delle comunicazioni scientifiche, formatosi per di più in quella che era reputata la culla della cucina, con l'intento poi di rivolgersi davvero a tutti, non avrebbe mai potuto rinnegare la Francia, madre adottiva, da cui aveva imparato tecniche e termini che avevano fatto di lui un grande cuoco?

Ovviamente, però, non dimenticò mai l'Italia, e più in particolare Roma, con cui sottolinea più volte la relazione riallacciata tramite antichi *gourmandes* e cuochi romani; e la prova di fedeltà la diede proprio con

<sup>82</sup> A. Capatti - A. Pollarini, *Pellegrino Artusi. Autobiografia*, cit., p. 128.

<sup>83</sup> Per quanto riguarda la sensibilità di Artusi nell'introduzione di francesismi culinari nell'uso italiano, reputati il più delle volte fuori luogo perché ampollosi e complicati, si veda, tra i tanti commenti quelli nelle ricette 223 e 455.

<sup>84</sup> A volte anche l'insofferenza per la lingua diventa insofferenza per il piatto. Cfr. tra le tante le ricette 317 e 679.

<sup>85</sup> Per esempio, nella ricetta n. 42, *Risi e luganighe*: troviamo per la prima volta glossata una voce flessa derivante dall'artusiano *imbiancare*, «Sia l'una che l'altro vanno prima *imbiancati*, ossia mezzo lessati»; successivamente compare *imbiancate* e *imbiancatele* rispettivamente nella ricette 245 e 294 semplicemente in corsivo, per poi ricomparire di nuovo glossato nella ricetta n. 349.

l'*Apicio moderno*. Già nella prefazione, infatti, si sofferma sulla volontà di far risvegliare e rinascere l'Italia dall'antico torpore, riallacciandosi, sulla base di una cucina moderna<sup>86</sup>, a un periodo della tradizione tanto antico quanto florido.

ANNA COLIA

<sup>86</sup> Nella Prefazione afferma (F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, pp. xv-xv): «Onde io memore di questi famosi maestri della professione, e miei antichi concittadini, e particolarmente del secondo, nè rinnovo al presente il di lui nome ponendolo in fronte a questa mia produzione»; e ancora (p. xxiv): «In questo Mondo non è la Patria che forma l'uomo, ma bensì il talento, il buon gusto, ed una impaginazione feconda; è vero peraltro che i Cuochi Francesi ci hanno di molto superato nell'arte della Cucina, ma i progressi più o meno felici di qualunque arte, o professione dipendono del tutto dallo spirito d'un'intera nazione». Leonardi è il primo in Italia a porre, l'aggettivo *moderno* nel titolo di un ricettario del Settecento.

## PAROLE IN CASA I DOMESTICI SCRITTORI DI PELLEGRINO ARTUSI

### UNA VITA PER ARTUSI

L'accontenterò, signora, sebbene io sia sempre restia a parlare del signor Artusi. Perché egli era tanto modesto, tanto semplice che voleva rimanere nell'ombra.

È giusto, credo, cominciare dalle parole di Marietta Sabatini, per lunghi anni cameriera e anima di casa Artusi: il passo citato è tratto dalla bellissima intervista pubblicata dalla «Cucina italiana» del 15 febbraio 1932, che è una testimonianza preziosa sulla vita di Artusi e al tempo stesso viene a costituire un non trascurabile omaggio a una figura così importante anche per la genesi della *Scienza in cucina*<sup>1</sup>.

Dall'intervista emerge un Artusi privato, interamente dedito allo studio e alla cucina, dalle scarse frequentazioni amicali e mondane: certo un po' mitizzato nel ricordo, ma ancora vivo e vero, nelle stanze della sua casa, dove si leggevano i classici (ultimo, l'*Eneide*), si provavano e riprovavano le ricette, si spedivano le copie del libro, si teneva la corrispondenza con i lettori e le lettrici. Nell'ordinato sistema borghese che governava la vita quotidiana di Piazza D'Azeglio il problema della servitù non era stato irrilevante, al punto che Artusi lo definì nell'*Autobiografia* una «croce pesante»: «La croce molto pesante che io dovevo ora portare me la procurava la servitù ché, per gran tempo, sono incappato in una fitta di vera canaglia e ladri da non poter riparare»<sup>2</sup>. Il problema fu risolto (ma una innata circospezione rimase sempre nel riverito padrone) solo verso la fine degli anni ottanta, e comunque prima della prima edizione della *Scienza*, quando si insediarono stabilmente Marietta Sabatini e Francesco Ruffil-

<sup>1</sup> «Cucina italiana. Giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai», 15 febbraio 1932, p. 1 (anche per la citazione successiva).

<sup>2</sup> Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti, Seconda edizione rivista e corretta, Bra (Cuneo), Arcigola Slow Food Editore, 2003, p. 65.

li, l'una toscana l'altro romagnolo, a indicare anche nella concretezza dei loro tracciati biografici la sintesi di tradizioni di là e di qua dell'Appennino che si inseguì nella vita come nel libro.

Non molte sono le notizie d'archivio che al momento è stato possibile raccogliere sui due domestici; di esse – come si presentano allo stato attuale – si darà qui brevemente conto. L'Archivio Storico Comunale di Massa e Cozzile, piccolo paese collinare ora della provincia di Pistoia, fornisce qualche indicazione sull'origine di Marietta, che lì appunto era nata. Il Censimento del 1881 (*Terzo Censimento generale della popolazione del Regno da farsi alla mezzanotte del 31 dicembre 1881*: Archivio Storico Comunale di Massa e Cozzile, XXII. 5) riporta la seguente *Scheda di famiglia*, ossia *Elenco dei membri della famiglia, della gente di servizio e di tutte le altre persone presenti in questa abitazione alla mezzanotte del 31 dicembre 1881*, che trascrivo in forma schematizzata (inserendo il corsivo):

COGNOME	NOME	PATERNITÀ	RELAZIONE DI PARENTELA O DI CONVIVENZA COL CAPO DI FAMIGLIA	SESSO
Sabatini	Alessandro	fù Luigi	Capo	M.
Sabatini	Palmira	fù Giuliano Guidi	Madre	F.
<i>Sabatini</i>	<i>Maria</i>	<i>fù Luigi</i>	<i>Figlia</i>	<i>F.</i>
Bonaccorsi	Maria Ida	di Costantino	Parente	F.

ETÀ Anno di nascita	ETÀ Numero degli anni compiuti	STATO CIVILE	ISTRUZIONE Sa leggere?	ISTRUZIONE Sa scrivere?
1862	19	Celibe	sì	sì
1819	62	Vedova	no	no
1860	21	<i>Celibe</i>	<i>sì</i>	<i>sì</i>
1866	15	Celibe	sì	no

CONDIZIONE, PROFESSIONE OD OCCUPAZIONE	CONDIZIONE [Capo o padrone, commesso o impiegato...]	POSSIEDE Terreni?	POSSIEDE Fabbricati?	LUOGO DI NASCITA
Contadino Possidente	Padrone	sì	no	Massa
Idem	Idem	no	no	Montecatini
<i>Cucitrice</i>	<i>Idem</i>	<i>sì</i>	<i>no</i>	<i>Massa</i>
Contadina	Garzona	no	no	Massa

DIMORA IN QUESTO COMUNE Abituale	DIMORA IN QUESTO COMUNE Occasionale
sì	
sì	
sì	
sì	

A venti anni o poco più Marietta si ritrovò dunque orfana e nubile, ma capace di leggere e scrivere e di lavorare; nulla di più facile, per una donna di modeste condizioni di quella zona, di un trasferimento per lavoro a Firenze: era abitudine consolidata delle donne del popolo della Valdinievole di andare a servizio nelle agiate famiglie del capoluogo regionale. E così, tanti anni dopo Marietta poteva continuare a dire, nell'intervista prima citata:

Quando io lo conobbi, prese a volermi un gran bene. Mi trattava come una figlia. Mi teneva al corrente di tutte le sue cose, ed io, umile donnina, lo aiutavo come e più che potevo.

Il facoltoso borghese, già agiato commerciante e uomo d'affari, che l'ha assunta, è ormai un attempato gentiluomo che vive in una bella zona della città in compagnia di due gatti e di molti libri, che da anni si dedica agli studi, a frequentare le pubbliche conferenze, che ha scritto un libro su Foscolo e uno su Giusti, di scarso o nessun successo<sup>3</sup>. Marietta prende progressivamente possesso della casa, è la cameriera, ma è anche abile in

<sup>3</sup> Per le notizie biografiche rimando a Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, pp. XL-XLIV, e anche a Giovanna Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina»*

cucina: dirige, un gradino sotto il «Signore Artusi», la vita domestica, regola e dispone, accompagna il padrone nei soggiorni estivi sulla montagna pistoiese, ai Bagni di Montecatini o a Viareggio, e gli leggerà i libri tanto amati quando per lui, invecchiato e con problemi alla vista, non sarà più possibile; «la Sig; Marietta» la chiama in una sua lettera Francesco Ruffilli, che dovette soffrire – e non poco – questa chiara gerarchia domestica. Il Foglio di Famiglia n. 3344 dell'Anagrafe fiorentina (Archivio Storico del Comune di Firenze), intestato a Itala Sabatini nipote di Maria, aperto in data 23 settembre 1908 e quindi progressivamente aggiornato con i dati dei Censimenti del 1911, 1921, 1931, 1936, conferma le notizie provenienti da Massa, e anzi precisa ulteriormente la data di nascita di Marietta, indicando il giorno e il mese (4 ottobre 1860), e aggiunge notizia della morte, sopravvenuta il 22 dicembre 1940 per «brucopolmonite» (dunque diceva il vero la sua intervistatrice, Rina Simonetta, che nel 1932 la descriveva così: «Una figura alta, slanciata; figura giovanile nonostante i capelli bianchi; figura distinta e signorile»). Una lunga vita, quella di Marietta, in cui ci fu tempo per i ricordi, per vedere il successo del libro a cui tanto aveva collaborato, e ci fu tempo e modo anche per raccoglierne i frutti, poiché, com'è noto, i diritti della *Scienza* vennero lasciati appunto a lei e a Ruffilli<sup>4</sup>. Quanto a Francesco, nel medesimo Foglio dell'Anagrafe fiorentina se ne denuncia la nascita a Forlimpopoli nel 1864 da Tommaso e da Assunta Ridolfi, lo si indica come celibe e di professione cuoco, in grado di leggere e scrivere<sup>5</sup>.

#### PAROLE IN CASA

A fronte di tracce biografiche non troppo cospicue che i documenti ufficiali hanno conservato (ma non era forse difficile trascorrere un'intera esistenza per dir così sotto traccia o con minime emergenze), la voce di questa casa è tramandata dalla corrispondenza di Marietta e di France-

*di Pellegrino Artusi*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, Atti del VI Convegno Internazionale dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana, a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Franco Cesati Editore, 2009, pp. 311-30. Le due opere di Artusi sono la *Vita di Ugo Foscolo* e le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti* che l'editore Barbèra aveva stampato a Firenze nel 1878 e nel 1881

<sup>4</sup> Su queste vicende vedi G. Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole*, cit., pp. 312-13.

<sup>5</sup> Altre e più precise informazioni potranno venire da ricerche in corso a Firenze; vedi ora anche Luciana Cacciaguerra - Piero Camporesi - Laila Tentoni, *Pellegrino Artusi e la sua Romagna*, Forlimpopoli, Casa Artusi, 2012, pp. 28-36.



sco, che, pur conservata in consistenza limitatissima, è tuttavia preziosa. Il testimoniale consiste di sei pezzi fra cartoline postali e lettere scritte da Marietta a Artusi, comprese fra le date estreme dell'8 luglio 1901 e del 20 settembre 1909; e in un più consistente gruppo di ventiquattro scritti (cartoline e lettere) di Francesco Ruffilli a Artusi, nel periodo 24 luglio 1901-14 agosto 1909. I tempi – come si vede – si sovrappongono; e non potrà non dispiacere che il caso, gli spostamenti, gli imprevisti ci abbiano invidiato il resto che di questa corrispondenza possiamo supporre. E tuttavia ci sono motivi che spiegano lo sbilanciamento in favore di Ruffilli: si tratta di lettere scritte nei mesi estivi (luglio e agosto; solo l'ultima cartolina di Marietta è di settembre, e proviene dai Bagni di Casciana), quando il padrone di casa lasciava il caldo di Firenze, soffocante, allora come adesso, per recarsi in villeggiatura: a Porretta, alle Piastre, sulla montagna pistoiese, ai Bagni di Montecatini, a Viareggio, o a Castel San Pietro dell'Emilia. E spesso Marietta lo accompagnava, mentre Ruffilli rimaneva a casa, e, per quanto ne aveva il coraggio, se ne lamentava. La corrispondenza si svolgeva dunque come una conversazione a distanza, la continuazione di una intensa abitudine domestica: la lettera familiare contiene infatti sempre una illusione di oralità, diviene un «simulacro della voce», secondo la felice definizione di Pietro Trifone: come scrive (o dice?) Maria Salviati a Giovanni de' Medici nel *Mestiere delle armi* di Ermanno Olmi: «se non fosse il mandar scritti l'uno all'altro se non il parlarci in assenza»<sup>6</sup>.

Le due corrispondenze si pongono in ogni caso su piani ben diversi: al piglio di Marietta, che racconta i viaggi da Firenze verso il suo paese, o ai Bagni di Montecatini, o sulla montagna, oppure riferisce le sue giornate in casa, a Firenze, sempre con fare all'apparenza sottomesso, ma con tono deciso e fermo (arriva a dire: «Non mi | scriva cartoline | non ne voglio»: Bagni di Casciana, 20 settembre 1909, M 6)<sup>7</sup>, fa riscontro l'atteggiamento ben più timoroso (qualche volta si direbbe impaurito) di Ruffilli, assai preoccupato di obbedire con prontezza a tutte le richieste del padrone, che anche da lontano esercita un controllo attentissimo: la casa e le relative faccende vengono affidate, nella canicola agostana, a Francesco, ma sotto

<sup>6</sup> Cfr. Giovanna Frosini, «*Honore et utile*»: vicende storiche e testimonianze private nelle lettere romane di Matteo Franco (1488-1492), in «Reti Medievali-Rivista», X, 2009 (<http://www.retimedievali.it>), particolarmente alle pp. 15-18 (par. 4: *Tratti dell'oralità nella comunicazione epistolare*), a cui rimando anche per ciò che segue; la citazione di Trifone da «*Bambo a Napi*». *Le letteracce di mamma Alessandra*, in Id., *Rinascimento dal basso. Il nuovo spazio del volgare tra Quattro e Cinquecento*, Roma, Bulzoni Editore, 2006, pp. 95-131 (a p. 125 e segg.).

<sup>7</sup> Le lettere di Marietta sono contrassegnate con la sigla M, quelle di Ruffilli con R, e numerate progressivamente secondo l'ordine cronologico. Si veda il regesto posto qui in Appendice.

un occhio che, pur distante, rimane vigile. La differenza dei toni emerge fin dalle diverse intitolazioni: il destinatario è il «Pregiatissimo Sig<sup>re</sup> Artusi» (Firenze, 8 luglio 1901) per Marietta, è il «Preggiatissimo Sig. Padrone» (Firenze, 24 luglio 1901), sempre, per Ruffilli. Richiamo l'attenzione su questo dettaglio, perché è noto agli studi linguistici quanto le parti di esordio siano rilevanti nella strutturazione testuale della lettera: la lettera – anche quella non ufficialmente pubblica, e dunque non retorica – è soggetta a una serie di regole che a questa altezza cronologica sono ormai passate in giudicato, e che ne determinano la successione e articolazione delle parti, è inserita insomma in una rete di passaggi che la strutturano e la contengono, per dir così. L'ambito dei contenuti è solitamente circoscritto da una cornice pragmatica che può aprirsi col riferimento al destinatario e che inizia con una formula allocutiva («apertura assoluta» della lettera). Segue generalmente una parte di «informazioni metaepistolari», ossia di ragguagli sulle ultime lettere ricevute o spedite. Quindi, la parte dei contenuti. Alla fine, le formule di chiusura, con saluti, raccomandazioni, e così via, seguite dalla sottoscrizione del mittente. La strutturazione di queste parti è assai rigida, e molto forte la loro formularità e ripetitività da una missiva all'altra<sup>8</sup>. Le lettere di Marietta e Francesco non sfuggono a queste regole della «grammatica epistolare»<sup>9</sup>, tramandate senza eccezioni anche a scriventi come loro, che possiamo far rientrare nella categoria dei semicolti, ossia di persone alfabetizzate che tuttavia non hanno un rapporto facile e continuo con la scrittura, che non sono letterati né di cultura particolarmente alta (ma tuttavia collocati, come vedremo, su posizioni ben distinte). Scriventi che si esprimono in quello che è stato definito 'italiano popolare', che ammette al suo interno diversi gradi e una certa variabilità, pur presentando sempre fenomeni di incoerenza con la norma linguistica e una permeabilità più o meno vistosa ai fatti dell'oralità<sup>10</sup>.

<sup>8</sup> Oltre ai riferimenti già citati, rimando per questa parte alla sistemazione metodologica e all'analisi di Massimo Palermo, *Il Carteggio Vaianese (1537-39). Un contributo allo studio della lingua d'uso nel Cinquecento*, Firenze, Accademia della Crusca, 1994, pp. 99-199 (cap. III: *Fenomeni di testualità*).

<sup>9</sup> Si veda Luca Serianni, *Spigolature linguistiche dal carteggio Verdi-Ricordi*, in Id., *Viaggiatori, musicisti, poeti. Saggi di storia della lingua italiana*, Milano, Garzanti, 2002, pp. 162-79, e anche Giuseppe Antonelli, *La grammatica epistolare nell'Ottocento*, in *La cultura epistolare nell'Ottocento. Sondaggi sulle lettere del CEOD*, a cura di Id., Carla Chiummo, Massimo Palermo, Roma, Bulzoni Editore, 2004, pp. 27-49.

<sup>10</sup> Cfr. Luca Serianni, *Gli epistolari ottocenteschi e la storia della lingua*, in *La cultura epistolare nell'Ottocento*, cit., pp. 51-65. Sulla lingua dei semicolti rimando a Paolo D'Achille, *L'italiano dei semicolti*, in Luca Serianni - Pietro Trifone (a cura di), *Storia della lingua italiana*, II, *Scritto e parlato*, Torino, Einaudi, 1994, pp. 41-79.

La corrispondenza si distende intorno ad alcuni argomenti principali e nuclei portanti, che qui brevemente si rappresentano, lasciando la parola a Marietta e a Francesco<sup>11</sup>.

Ci sono intanto le relazioni di viaggio di Marietta a Artusi, nei periodi in cui lei rientrava al paese e si recava anche ai Bagni di Montecatini per le acque benefiche:

Pregiatissim<sup>o</sup> Sig<sup>re</sup> Artusi  
Firenze 8 Luglio 1901

Dirà che son morta: ma | invece son viva, è sono | giunta qui questa mattina | sana e salva. E' Lei come | stà, come se la passa[?] io | sarei ritornata qui sabato, | ma giunta ai Bagni, non | mi vollero far partire per=|chè assistessi alla grande festa | per Verdi, è per verità mi | sono divertita, perchè hò | potuto assistere à tutto com=|preso il teatro ieri sera. | Il più che mi sia piaciuto e stato la conferenza di | Panzacchi, quante volte mi | auguravo ci fosse [*fosso* nel ms.] Lei pure.

Tranne questi due giorni | non mi sono mai mossa da | casa mia, e sempre assediata | da visite, che ne ero davvero sec=|cata. Mi scriva e mi dia sue # | # notizie la saluto. Marietta<sup>12</sup>.

In questo testo si noterà l'attacco, davvero significativo, articolato su due membri sintattici simmetrici, replicati dall'endiadi finale (*sana e salva*), e scanditi internamente dalle due forme apocopate (*son morta, son viva*), a loro volta in perfetta corrispondenza: elementi che danno tutta l'impressione di uno scritto ritmato e sciolto, in cui già emerge la forza e la determinazione dell'autrice. Questo racconto dell'8 luglio, vergato su una cartolina postale, è seguito da un più ampio resoconto, scritto in una lettera di due giorni successiva<sup>13</sup>, dato che la prima spedizione non risultava ancora giunta al destinatario (Marietta si profonde in scuse incredule, descrivendo minuziosamente le affrancature, e invitando Artusi a «farne ricerca alla posta»: cosa dovremmo mai dire noi oggi?).

<sup>11</sup> Un'edizione e uno studio del carteggio di Marietta e di Francesco con Artusi sono in preparazione a cura di chi scrive. Si presentano intanto alcuni ridotti estratti, secondo criteri di trascrizione strettamente conservativi.

<sup>12</sup> M 1 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1579; vedi fig. 1). La parte che segue il segno convenzionale di cancelletto è scritta nel margine sinistro della cartolina. La «festa per Verdi» si riferisce alla commemorazione del grande musicista, che era scomparso il 27 gennaio 1901; la conferenza fu tenuta da Enrico Panzacchi (1840-1904), poeta, critico d'arte e musicale, oratore e prosatore, amico di Olindo Guerrini e Giosue Carducci, con cui formò il cosiddetto «triumvirato bolognese».

<sup>13</sup> M 2 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1580: 10 luglio 1901).

Leggiamo altrove il resoconto di un viaggio di ritorno, da Cutigliano – dove aveva accompagnato e lasciato Artusi villeggiante – a Firenze. Ri-entrata a casa, Marietta racconta:

Pregiatiss<sup>mo</sup> Sig<sup>is</sup> Artusi  
Firenze 15 Agosto 1901.

[...] Ora vengo a fargli la spie=gazione del mio viaggio,.

Da Cutigliano a San Marcel=llo, stiedi benissimo perchè | su quel le-  
gnietto eravamo | solo in due, essendo montata | una giovinetta in fondo | al  
paese, e non soffrii ne | meno caldo, perchè spirava [ms.: *spiravo*] un | ven-  
ticello piacevolissimo, ma | giunta a S. Marcello alle ore | dodici e 40 minuti  
dovei | attendere più di mezzora | perchè ripartii al tocco e 20 | e come già gli  
dissi era=l vamo in 5 e tutti ben=l grossi sur un piccolo legno | come quello  
che si venne | noi costassù. Si figuri | quando arrivò la vettura | alla posta ove  
io attendevo, | parvi in dovina, vi pontai | sopra subito e me ne | presi il primo  
posto, ma | quando vidi che doveva | montare tutta quella gen=te mi sgomen-  
tai, e dissi; | dove la vogliono [ms.: *voglione*] mettere, | cosa vole<sup>14</sup> eravamo 3  
sul sedi=lle dietro<sup>15</sup>, giunti a Pra=lchia le ripeto non sentivo | più le mie ossa,  
e poi | ferma da pertutto i paesi.

Il treno a Pracchia | parte alle ore 3 ed io arriv=lai 10 minuti prima. | e  
arrivai a Firenze alle || cinque<sup>16</sup> e 30 minuti tutto il | viaggio andò benissimo, |  
e non soffrii caldo.

Ieri qui sera un caldo sof=lfocante<sup>17</sup>, ed oggi pure, ma | mentre scrivo,  
sono le tre, | viene una bella scossa | di acque, cheta, cheta che | ritengo faccia  
venire più | caldo. Io ripeto tiro a | sistemare tutto,.

Oggi ho fatto le tagliatelle | col prosciutto, e come erano | buone<sup>18</sup>, e Lei  
come stà, | ci penso molto, e mi | dispiacque di lasciarlo solo, | gli raccomando  
di aversi | riguardo, e fare molto | adagio per coteste strade, | io stò in pena, a  
tale riguardo. || [...]<sup>19</sup>.

Nella stessa lettera emerge pure l'animo domestico di Marietta, alle  
prese con i lavori di casa, ma come sempre ben decisa a farsi rispettare,  
anche a distanza:

<sup>14</sup> Lettura non sicura; sembra scritto *vele* con *l* corretta su altra lettera.

<sup>15</sup> Segue una parola illeggibile, forse una cancellatura.

<sup>16</sup> Scritto nel soprarrigo.

<sup>17</sup> Corretto su *soffogante*.

<sup>18</sup> Le *Tagliatelle col prosciutto* sono presenti nella *Scienza* fin dalla prima edizione (n. 44): davvero una cucina domestica, provata e riprovata, che dalla casa trascorre nel libro, da Firenze a tutta l'Italia.

<sup>19</sup> M 4 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1581).

[...] Veramente avrei dovuto scri=|vergli ieri mercoledì, ma | non ebbi tempo, perchè non | mi mossi mai dal'lavoro | volendo dar fine ad un len=|zuolo<sup>20</sup>. Oggi e festa ma io | dalle sei di stamani ho || smesso di lavorare alle ore | dodici per andare a pranzo, | hò voluto dare un poco di | ordine alla casa perche era | tutto sossopra.

E ancora, pochi giorni dopo:

Firenze 20 Agosto 1901

Pregiatiss<sup>ma</sup> Sig<sup>ra</sup> Artusi

Onde sia tranquillo, e non | abbia occasione di eccitarsi | il sistema nervoso per | quei Lenzuoli, hò pensato | scriverle due righe per | dirle che gli hò già dati<sup>21</sup> | alla lavandaia ieri insie=|me al bucato.

Del resto farò più che pos=|so, già chè, non stò qui | ne per andare a zonzo, | ne per divertirmi, ma | solamente per sistimare | più che mi sia possibi=||le le cose di casa.

Oggi posso far poco perchè | stò poco bene, ma dimani | farò di tutto per stirare | il bucato che lasciai per ve=|nire ad accompagnare Lei cos=|tà cosichè<sup>22</sup> vede bene che per | aver mangiato le tagliatelle | una volta non mi an=|no torto<sup>23</sup> di lavorare<sup>24</sup>.

Di tono diverso le lettere di Ruffilli, spesso accurate relazioni al padrone lontano (già lo notava Capatti nel commentare l'*Autobiografia*<sup>25</sup>) sulla situazione della casa, che durante i mesi estivi, e in assenza di Artusi, veniva sottoposta a una sorta di *maquillage* e di restauro: alle complesse operazioni, che dovevano ripulirla, risistemarla, accomodarla in vista dell'autunno e dell'inverno, era lasciato a sovrintendere Ruffilli, cuoco ma evidentemente *factotum*, che non mancava di arrabbiarsi per il gran lavoro:

Firenze 4 Agosto 1906.

Pregg.mo Signor Padrone

Intesi dalla sua cartolina | che aveva ricevuto tutti i giornali<sup>26</sup>, e stavano [?] bene. | Se vedesse qui in casa sua con questi inverniciato-|ri che diavolerie, se

<sup>20</sup> Si ricordi che Marietta era indicata come *cucitrice* nel Censimento di Massa.

<sup>21</sup> Corretto su *dato*.

<sup>22</sup> La parte centrale della parola è corretta su altra scrittura.

<sup>23</sup> -r- corretta, probabilmente su *l*.

<sup>24</sup> M 5 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1583).

<sup>25</sup> Vedi P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 97.

<sup>26</sup> -i corretta su altra lettera.

dovuto votare tutta la sala | e la stanza<sup>27</sup> dei forastieri, salvo dei mobili grossi, con | un polverume un caldo sempre con le finestre | tutte spalancate, e poi non so ancora quando si | potra caminare nelle stanze, mi dice il vernicia-lore che ci vorrà tutta quest'altra settimana. | Ame pare che abbiano fatto un bel lavoro, ma co-lme dicano sono toppe [...]»<sup>28</sup>

e pochi giorni dopo, il 12 agosto:

Sento con piacere che lei sta bene, | come Marietta, io solo gli dirro | non ce male, ma con questo gran | caldo con queste genti per casa, | e tutto sempre spalancato, o passa-ito delle gran brutte giornate, | che avevo certi nervi che non pote-lvo piu; oggi sono contento<sup>29</sup>, che guardo | la sua bella sala, e camera de fora-lstieri, che lucida come uno specchio, | come pure tutte le altre, tutte in | ordine, io [o] fatto di meglio che o potuto, | ora poi toccherà la Sig; Marietta a | mantenerle. Altro non mi rimane | che salutarlo distintamente; come Mariet-ita mi creda suo servo  
Francesco Ruffilli<sup>30</sup>

dove non si potrà misconoscere un certo qual tono di invidia un po' rancorosa verso la Signora Marietta, che se ne sta con Artusi, probabilmente a Castel San Pietro, ma che al ritorno avrà, ahilei, molto lavoro da fare.

Com'è noto, la realizzazione della *Scienza in cucina* fu una vera e propria impresa culinaria e editoriale<sup>31</sup>. Al suo «buon esito», come ebbe a dire Artusi stesso nel Testamento, collaborarono attivamente Marietta e Francesco; il secondo, in particolare, non solo per la sua qualifica professionale, ma anche come persona incaricata di tenere i rapporti con lo stampatore Landi e con l'editore Bemporad, che all'alba del nuovo secolo si era incaricato di sostenere la distribuzione delle copie. In quello che altrove si è chiamato il «triangolo» fiorentino, delimitato da tre luoghi: la Piazza D'Azeglio, dove Artusi viveva al n. 25, la via del Proconsolo, dove aveva sede, al n. 7, la ditta R. Bemporad & Figlio, e l'appena più distante via Santa Caterina, dove si trovava, al n. 12, la Tipografia «L'Arte della Stampa», si sono svolte le tante e tante missioni di Ruffilli, spedito senza

<sup>27</sup> La parola, non del tutto chiara, è aggiunta nel soprarrigo, con segno d'inserimento.

<sup>28</sup> R 5 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1550).

<sup>29</sup> -o- corretta su altra lettera, -n- seguente aggiunta nel soprarrigo.

<sup>30</sup> R 6 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1551).

<sup>31</sup> Cfr. P. Artusi, *La scienza in cucina*, a cura di A. Capatti, cit., pp. VII-XIII; Giovanna Frosini, *La «Scienza» degli italiani. Storie di un libro fortunato*, in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ristampa anastatica della prima edizione 1891, Firenze, Giunti, 2011, pp. 11-14.

pietà sotto il sole di mezzogiorno a prenotare le copie del libro, che poi arrivavano a casa a centinaia per volta, a parlare col commendator Bemporad, a cercare di risolvere problemi e consegnare documenti. Cito come esempio:

Firenze 8 Agosto 1907.

Pregg<sup>mo</sup>.<sup>32</sup> Signor Padrone

Sono per dirle che Domeni-lca vidi uno di quei scrivani del | Landi, e gli domandai quando | potevano essere pronti un po di | copie del suo libro, lui mi | disse che forse alla fine della | settimana. Gli dirrò che qui | in casa ce muratori che fanno | dei lavori, giu al pozzo nero | che mettano dei tubi per sfia-lto, come pure trombai, insom-lma è tutto un su è giu, | che vanno sul tetto di continuo, | ed io ierisera dopo andato via | i manifattori andai dal Landi | ma era già chiusa la stamperia, || allora oggi a mezzogiorno nel | tempo che i manifattori vanno | a mangiare, sono ritornato dal | Landi, con una bella solata, | e o trovato un scrivano e | il rilegatore dove mi anno | detto che per domani sono | pronte duecento copie per | lei; e che per Sabato mil-lle per il Sig. Bemporad.

Dunque io o detto che scrivo | subito a lei, e che senza un | avviso non le stiano portare, | che se lei crede di dare un avviso | di spedizione, io qui non o | nessuna cartolina di richie[s]te | di libri, fuori di quelle che | sa lei, dunque lei farà | come crede<sup>33</sup>.

Una gran parte del lavoro viene poi svolta in casa: si ricevono i vaglia con gli ordini delle copie («che | ce stato tanto dingrulare con quei | assegni, ma ora o già ritirato i | denari»<sup>34</sup>), si preparano i pacchetti, si spediscono in tutta Italia, da Biella a Ferrara a Perugia e altrove. Il «formidabile romanzo» della cucina è nato e si è diffuso anche grazie al lavoro umile e alla fatica continua di Ruffilli. Forse il passo più interessante è quello che si legge in una cartolina postale del 4 luglio 1906:

E' giunto un giornale, la Domenica del | coriere di Milano, o guardato ed o visto degli elogi | del suo libro, altro non mi resta che salutarlo | distintamente come pure Marietta e tutta la famiglia | di Baldassarre<sup>35</sup>.

<sup>32</sup> La parte iniziale della parola è corretta su altre lettere.

<sup>33</sup> R 10 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1555).

<sup>34</sup> R 16 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1561), lettera del 13 luglio 1908. L'espressione che segue è di Gino Tellini, *Letteratura a Firenze. Dall'unità alla grande guerra*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 2010, p. 48.

<sup>35</sup> R 2 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1547).

Il riferimento<sup>36</sup> è alla «Domenica del Corriere» del primo luglio 1906, dove, nella rubrica *Piccola Posta*, si legge la seguente risposta a firma I. J.: «Il libro di cucina che cerca è quello edito dalla Tipografia Emiliana, di Venezia. Ottimo è anche la *Scienza in cucina* di Artusi ed. dal Bemporad, di Firenze, scritto deliziosamente in pura lingua italiana». Dal che si ricavano due conclusioni: che in casa di Artusi i giornali si leggevano davvero, e fin nelle più minute parti (la rubrica menzionata è in caratteri piccolissimi, quasi invisibili), e che Ruffilli era stato incaricato pure di sorvegliare le eventuali recensioni; che il redattore della *Domenica del Corriere* aveva colto subito e bene l'importanza anche linguistica della *Scienza*.

Non sarebbe giusto però ricavare da quanto si è visto finora un'immagine parziale di Ruffilli: che è un uomo ancora giovane quando scrive queste lettere (era nato nel 1864), e un narratore non disprezzabile. Così, sa raccontare una sera d'estate, in cui, allora come adesso, s'ingannava il caldo come si poteva:

Firenze 30 Luglio 1908.

Pregg<sup>mo</sup>. Sign. Padrone

Oh ricevuto la sua | cartolina e sento con piacere | che stanno tutti bene, io pure | non ce male, solo le dirrò che | e un caldo soffocante che non | si respira da nessuna parte; | andare a dormire il giorno e lo=stesso che andare a fare un bagno.

il meglio che si stia è la sera | o la notte che si sta li seduti | sul portone con Rossi<sup>37</sup> e i[l] portiere<sup>38</sup> | e cameriere Emilio degli Uzielli | che si a il coraggio di fare | anche le due dopo mezzanotte, | così si sta in guardia di questi | tanti ladri che ci sono<sup>39</sup>.

Lì seduti, sul portone che affaccia su Piazza D'Azeglio, in un tempo forse più vicino di quanto possa sembrare. Ma Ruffilli è anche un uomo di impreviste dolcezze: «lucellino mangia | poco. o paura che non campi» scrive in una cartolina postale del 28 luglio 1906<sup>40</sup>, aggiungendo la frase all'ultimo momento, in un piccolo spazio rimasto bianco; ma presto corregge: «Luccellino e sempre in | casa, e fa tante cantatine un poco | lo metto

<sup>36</sup> Che è stato individuato da Sergio Marchini durante le ricerche compiute in occasione della Mostra bibliografico-documentaria *Pellegrino Artusi. Il tempo e le opere*, allestita presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, a cura di Silvia Alessandri, Elisabetta Benucci, Francesca Filippeschi, Giovanna Frosini (31 marzo-30 aprile 2011).

<sup>37</sup> Segue *il* cancellato.

<sup>38</sup> La prima -r- sembra inserita in un secondo momento.

<sup>39</sup> R 19 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1564; vedi fig. 2).

<sup>40</sup> R 3 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1548).



nella gabbia perche prenda | un po di fresco, e poi libero nella | dispensa, e sempre agevole e buono» (lettera del 12 agosto 1906)<sup>41</sup>. E così per le tortore, di cui nell'ultima cartolina conservata si dice: «Tutto andava bene, ma la tortorina grande a | preso il volo, passando dalla fessura della | finestra, è non lo potuto piu vedere, mi | dispiace» (14 agosto 1909)<sup>42</sup>. Anche di questi imprevisi spazi della vita più intima e quotidiana, di questo poter entrare in punta di piedi in quelle stanze, gli siamo infine debitori.

#### LA LINGUA

Presento in questa ultima parte alcune osservazioni sui caratteri linguistici della corrispondenza di Marietta e di Francesco Ruffilli<sup>43</sup>.

Per la grafia, si notano i consueti problemi di separazione o al contrario agglutinazione delle parole rispetto alla catena fonica, con conseguenze sull'uso non controllato dell'apostrofo. La mancata divisione delle parole è uno degli indicatori più caratteristici della scrittura dei semicolti, che comporta un'assoluta irregolarità nell'impiego dei segni diacritici (e questa si somma al disordine interpuntivo)<sup>44</sup>. Qualche esempio negli scritti di Marietta: *ho luna, hò l'altra* (disgiuntiva; M 2), *dicerto* (M 2), *dipiù* (M 2); all'opposto: *parvi in dovina* (M 4), *da pertutto* (M 5), in cui si esprime una diversa segmentazione del tessuto verbale. Più forte: *dal'lavoro* (M 4), sentito come un fenomeno di elisione, che richiede l'apostrofo (\**dallo lavoro*). Nella corrispondenza di Ruffilli questi stessi caratteri sono presenti in modo più marcato (fatto che già indica un diverso livello di competenza linguistica rispetto a Marietta): *non ce male* (R 3), *manno fatto una casa* (R 3), *lucellino* (R 3), *Luccellino* (R 6) e molti altri casi di concrezione di articolo e nome; ancora, *Ame pare* (R 5), *una casa che e un'ospecchio* (R 6) con la discrezione di *o* e la sua attribuzione alla parola che segue; *Inquanto a miei fratelli* (R 6), *ivetri, divetro* (R 14), *dingresso* (R 14), *Litala* (R 16), e così via. Molto irregolare rispetto alla stabilizzazione moderna, ma con-

<sup>41</sup> R 6 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1551).

<sup>42</sup> R 24 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1569).

<sup>43</sup> Un esame più dettagliato sarà condotto in altra sede.

<sup>44</sup> Vedi L. Seriani, *Gli epistolari ottocenteschi*, cit., p. 59. Un ampio panorama degli usi interpuntivi nell'Ottocento è tracciato da Giuseppe Antonelli, *Dall'Ottocento a oggi*, in *Storia della punteggiatura in Europa*, a cura di Bice Mortara Garavelli, Roma-Bari, Editori Laterza, pp. 178-210; fenomeni analoghi a quelli qui rilevati sono descritti da Gianluca Biasci, *Alfabetizzazione imperfetta: strategie interpuntive nelle lettere di suor Maria Leonarda*, in *La cultura epistolare nell'Ottocento*, cit., pp. 137-77.

gruo alle aspettative e agli usi coevi in questo tipo di prosa, l'impiego degli accenti, cui si collega nelle voci del verbo *avere* la presenza della distintiva <h>, che può essere alternativa o sostitutiva. Si può forse osservare che mentre Marietta abbonda, direi quasi con forza espressiva, mettendo l'accento anche dove non si rileva alcuna esigenza di distinzione e comunque eccedendo: è ('e' cong.) *son giunta qui questa mattina, è per verità* (M 1), *perchè hò potuto assistere à tutto* (M 1), *ho luna hò l'altra* (M 2), e poi *hò* voce del vb. *avere* e *stò*, *stà* varie volte, Ruffilli mostra una decisa incompatibilità con questo segno grafico, per cui *o* 'ho' è sempre *o*, *puo*, *a* 'ha' sempre *a*, *ce* 'c'è' è scritto unito e senza accento, e semmai *ho* diventa *Oh* (*Oh ricevuto* R 6, R 19, R 20, R 23, *Oh già fatto* R 6), a inizio di lettera, segno esplicito di un mancato controllo della scrittura, e tanto frequente da costituire quasi una sua marca di riconoscimento.

In ambito fonetico, il fenomeno più interessante – anche in prospettiva sociolinguistica – è quello della presenza o assenza del dittongo *uo*<sup>45</sup>. Anche qui la situazione appare sbilanciata: se Marietta usa con una certa regolarità il dittongo (che nel tardo Ottocento fiorentino resiste più di quanto si creda ai piani medio-alti della popolazione, ma evidentemente anche ai piani medi, almeno nella scrittura), così che sembrano sfuggirle solo pochi casi di monottongo: *vole* (M 2), «In casa nulla di *novo*» (M 2), e invece: *con buona salute* (M 2), *una buona e costante cura* (M 2), ecc., *Puo credere* (M 2), *lenzuolo* (M 4), *Lenzuoli* (M 5), *nulla di nuovo* (M 5)<sup>46</sup>; nel caso di Ruffilli sono preponderanti le attestazioni di *novo*, specie in quella che è una formula fissa nel rendiconto che viene fatto al padrone: «Qui in casa sua nulla di *novo*» (R 1), «qui in casa sua non ce nulla di *novo*» (R 4), «Qui nulla di *novo* in casa sua» (R 11), «Nulla di *novo* qui in casa sua» (R 15), «qui incasa sua nulla di *novo*» (R 17), «Nulla piu cio di *novo* da dirle» (R 19), «nulla di *novo*» (R 21), con la sola eccezione di: «Qui in casa sua nulla di *nuovo*» (R 2). E tuttavia, anche in Francesco si nota la resistenza del dittongo nei casi seguenti: «il mio viaggio è stato *buono*» (R 13), *cuoco* (R 18, R 20), *la cuoca* (R 23), *quel uomo grande* (R 19), «pare per ora che non si *muova*» (R 23): esempi obiettivamente da non sottovalutare, e che mostrano come il modello della lingua corretta preme anche su uno scrivente di livello decisamente non alto.

<sup>45</sup> Un'accurata disamina del fenomeno in Luca Serianni, *Le varianti fonomorfologiche dei «Promessi Sposi» 1840 nel quadro dell'italiano ottocentesco*, in «Studi linguistici italiani», XII, 1986, pp. 1-63.

<sup>46</sup> La conservazione del dittongo *uo* è regolare nella scrittura di Artusi: cfr. Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, Nuova edizione, Roma, Carocci, 2009, pp. 79-103, a p. 88.

La lingua scritta di Ruffilli conserva alcune tracce della sua provenienza non toscana. Citerei anzitutto le incertezze nell'uso delle consonanti doppie, incertezze che derivano da una originaria debolezza e che provocano una serie di raddoppiamenti incongrui: *preggiattissimo* nell'intitolazione della lettera (R 1, e poi sempre -gg-, mentre il resto della parola è abbreviato), *ricevuto* (R 1 e sempre), *ricevesse* (R 6), *riccevei* (R 11, R 18), *reccato* (R 16), e qualche altro esempio. Tuttavia, questi casi sono limitati: per la saldezza delle vocali finali e interne, per il generale quadro delle consonanti, si può dire che Ruffilli scriva in un toscano semi-colto, diastraticamente connotato verso il basso, con circoscritte emergenze dialettali. Compare la scempia in *coriere* (*la Domenica del coriere di Milano* R 2), che tuttavia corrisponde a una tendenza allo scempiamento di /r/ propria del toscano popolare, cui si oppone per compensazione la tendenza al raddoppiamento della consonante, particolarmente nelle forme verbali del futuro: *starrà* (R 3, R 15, R 17) e *starra* (R 14), *starro* (R 23), *dirrò* (R 4, R 9, R 19, R 21, R 24), *dirro* (R 6, R 23), *farrà* (R 10, R 17, R 22), *sarrà* (R 12), e *sarra* (R 23), *sarrò* (R 24), *coccerò* (R 19 'cuocerò'), *purre* (R 18), e infatti anche negli scritti di Marietta: *Dirrà* (M 1), a testimoniare il carattere locale del fenomeno. Raddoppiamenti diffusi, di natura espressiva sono quelli di: *vallido* agg. (R 10), *incatrammo* (R 24) da *incatramare*, detto delle *bottiglie della conserva*. Un altro fenomeno, di impronta dialettale, è la resa /ss/ per /sc/ in *non si conosse* (R 3), *non si capisse più nulla* (R 10), *la mamma che si strassica* (R 13) (cfr. bologn. *strassinaer* 'strascinare').

Nella morfologia, si segnalano alcune forme verbali, emergenze del toscano popolare: nelle lettere di Marietta troviamo le forme del perfetto *Assistiedi* (M 2) e *stiedi* (M 4), la forma intera dell'infinito *bevere* (M 2); ma anche un *dovei* (M 4) con tono colto, da italiano scritto formale<sup>47</sup>; nella corrispondenza di Ruffilli vari casi di desinenza -ano per -ono nella 3a pers. pl. del presente indicativo nei verbi della 2a, 3a e 4a classe: *dicano* 'essi dicono' (R 5), *spendano* (R 6), *mettano* (R 10), *chiedano* (R 15), *devano* (R 16), *risolvano* (R 21), *ridano* (R 23), *capiscano* (R 23): che è desinenza di antica tradizione, diffusasi nel fiorentino dal XV secolo e poi rimasta nel toscano di livello popolare. Al contrario, e per reazione: *davono* imperf. 'davano' (R 6). E ancora: *non sintendino nessuno* (R 23) per la 3a pl. pres. indic., in un passo davvero notevole, che vale la pena di leggere per intero:

<sup>47</sup> Su queste «occasionalì incursioni verso l'alto» vedi L. Serianni, *Gli epistolari ottocenteschi*, cit., pp. 60-62.

Io avevo pensato nel Righi | che mi avesse dato un aiuto, | ma per mia disgrazia, Venerdì | passato e arrivato tre America-lne, e dice per quanto puo capi-lre<sup>48</sup> che ci stiano un Mese; deve | essere un bel lavorare, non ca-lpiscano nulla Litaliano, in-lsomma<sup>49</sup> non sintendino nessuno | lui dice ridano, ed io rido, se man-lgiano bene, sino mangio io<sup>50</sup>.

Numerosi i fatti della sintassi che richiamano l'oralità, registrata nella scrittura dei semicolti: tra questi, la dislocazione a sinistra: «*Mio nipote non lo trovai tanto male come mi si diceva*» (M 2); e ancora più forte: «ed *io* mi fanno mangiare dalla bile» (R 21); gli accordi *ad sensum* (con verbo al singolare che precede il soggetto plurale): «Da Lugo ieri 12 *arrivò due cocomeri* e sono in cantina, che attenderanno il Suo ritorno» (M 3), «se *cera molte stanze*» (R 6), «Gli dirrò che qui in casa *ce muratori*» (R 10), «ed io ierisera *dopo andato via i manifatori* andai dal Landi ma era già chiusa la stamperia» (R 10), «In quanto ai libri cuasi tutti i giorni *ce spedizioni*, ora purre faccio un assegno per Abruzzo» (R 18), «non *ce premure*» (R 24), e così via. Da notare *dove*, che vale come connettivo molteplice, polivalente, e è largamente impiegato. Cito alcuni esempi dalla corrispondenza di Ruffilli: «Oh ricevuto con piacere la sua cartolina, *dove non risposi* alla sua del 4 corrente» (R 6), «dal Landi andai io avisarli che venissero a prendere quei fogli timbrati, *dove li anno già ritirati*» (R 6), «Venerdì mattina presi pure otto chili di lampone, *dove e sempre in framentazione* ('fermentazione')» (R 6), «Ierisera vidi Angiolino *dove mi disse* che la Sig. Marchesa era partita Venerdì per le Piastre» (R 18)<sup>51</sup>.

Per il lessico e la fraseologia, davvero ricchi e interessanti, cito solo pochissimi esempi, in attesa di un più puntuale commento. Nella corrispondenza di Marietta si descrivono così le fatiche di viaggio:

io sono arri=|vata a Pracchia mezza | *sfaccolata*, niente meno | che a S. Marcello sur un | legnio come quello che sono | partita è che hà visto, *era=|vamo cinque pigiati come | le acciughe*<sup>52</sup>

con plastica evidenza della similitudine; e ancora richiamo un passo dalla lettera M 4 già citata:

<sup>48</sup> -i- corretta su e.

<sup>49</sup> in- corretto su altre lettere.

<sup>50</sup> R 23 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1568, 11 agosto 1909).

<sup>51</sup> Nelle citazioni più brevi fatte in questo paragrafo si omettono le sbarrette verticali che segnano il passaggio di rigo.

<sup>52</sup> M 3 (Archivio Comunale di Forlimpopoli, n. 1585, 13 agosto [1901]). *Sfaccolata*, che vale 'stanca', 'distrutta dalla stanchezza', sarà probabilmente da integrare in *sf[i]accolata* (anche se

Si figuri | quando arrivò la vettura | alla posta ove io attendevo, | parvi in do-  
vina, *vi pontai* | *sopra subito* e me ne | presi il primo posto

Bellissima parola, questo *pontare* che vale ‘spingere (facendo forza su un punto)’, e dunque *vi pontai sopra subito* vale ‘mi spinsi subito sopra’: parola del fondo antico della lingua, registrata dalla Crusca, e usata da Dante (*Inferno* XXXII 3: «S’io avessi le rime aspre e chioce, | come si converrebbe al tristo buco | sovra ’l qual pontan tutte l’altre rocce») e da Boccaccio (*Decameron* III viii 68, novella di Ferondo: «e egli stesso a pontar col capo nel coperchio dello avello»), a testimonianza della straordinaria storia dell’italiano e della ricchezza del patrimonio popolare. Ma anche le fatiche domestiche non sono da meno, e persino lo scrivere pesa, se è il 15 agosto e si è a un piano alto di una palazzina fiorentina: «Non le dico altro, perche sono qui nel suo studio che sudo come una bestia» (M 4).

Negli scritti di Ruffilli si va dagli *inverniciatori* (R 5) al *polverume* (R 5) prodotto nella stanza dei *forastieri* (R 5), alla Ginevra ammalata di *palmonita* (R 6), all’*ingrulire* già visto (R 16), presente anche nel già citato *Vocabolario italiano della lingua parlata* di Rigutini e Fanfani: dove si mescolano deformazioni lessicali proprie di un livello culturale basso (*palmonita*) a esiti popolari (*inverniciatori*, *ingrulire*). Ma il punto massimo di questo involontario stravolgimento della lingua si trova forse nella chiusura di numerose cartoline e lettere di Ruffilli, dove, al posto del normale: «Altro non mi rimane che *salutarlo distintamente*» (R 1, R 2, R 3, R 4, R 5, R 6, R 7, R 9, R 10, R 11, R 21, con 11 occorrenze), usato anche da Marietta, ecco emergere un meraviglioso e inopinato: «altro non mi rimane *salutarlo indistintamente*» (R 12, R 13, R 14, R 16, R 18, R 19, R 20, R 22, R 23, R 24: 10 occorrenze, pressoché costante dal 1907 in avanti): lo straordinario pezzo cinematografico della dettatura della lettera da Totò a Peppino De Filippo in *Totò, Peppino e la malafemmina*, che si conclude appunto con un perentorio: «salutandovi indistintamente», non era dunque frutto di invenzione, ma della ammirevole capacità di Totò di cogliere uno dei tratti della scrittura dei semicolti, che nel loro sforzo di usare occasionalmente con un registro alto e formale una lingua scritta che non dominano

l’omissione di *i* non è frequente nella scrittura di Marietta), tenendo conto del riscontro offerto dal *Vocabolario italiano della lingua parlata* compilato da Giuseppe Rigutini e Pietro Fanfani, Sesta impressione sulla edizione emendata, Firenze, G. Barbèra Editore, 1891 (condotta sulla seconda edizione emendata del 1876): *sfiaccolato* «che cammina come se fosse stanco e sfinito di forze, piegando qua e là la persona [...] Voce familiare», e così ancora nel pistoiese contemporaneo: *sfiaccolato* agg. ‘stanco’, ‘sfinito’ (*Vocabolario pistoiese*, redatto da Lidia Gori e Stefania Lucarelli, a cura di Gabriella Giacomelli, Pistoia, Società Pistoiese di Storia Patria, 1984).

nei suoi vocaboli, nei suoi significati, nei suoi meccanismi, finiscono per ottenere un effetto contrario, straniante e involontariamente comico. E anche di questa testimonianza possiamo e dobbiamo essere grati al cuoco di Artusi.

La corrispondenza di Marietta Sabatini e di Francesco Ruffilli ci offre dunque, anche se per limitate sopravvivenze, la voce di quella casa di Piazza D'Azeglio che tutta Italia aveva imparato a conoscere: a quell'indirizzo tanti e tante si rivolsero per consigli, suggerimenti, interventi, che dettero alla *Scienza in cucina* un sorprendente e modernissimo carattere di opera collettiva, e quasi un tratto di coautorialità. Essa si riconduceva sì in ogni caso alla personalità fortissima del suo primo artefice, ma questi era coadiuvato da due collaboratori di primaria importanza. Artusi volle sempre «rimanere nell'ombra», e di questo venti anni dopo la sua morte ancora parlava Marietta, di quel suo voler vivere nascosto, alimentato anche, per quanto possiamo capire, da un certo senso di esclusione dalla società cittadina che l'insuccesso delle prime opere letterarie aveva rinforzato, dal sentimento di una qualche limitazione che derivava dall'aver scritto un libro di cucina. Fu quella di Artusi e dei suoi domestici una vita discreta, regolata da leggi rigorose, e tuttavia riscattata dall'essere diventata – quella casa, quella cucina – come il centro di un colloquio vastissimo, di una rete di contatti, di scambi di idee, di ricordi, di parole, tanto intenso e forte, tanto vivo e continuo da aver generato un libro formidabile.

## APPENDICE

Si presenta il regesto della corrispondenza di Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli con Pellegrino Artusi, in modo che risultino identificabili anche le sigle non altrimenti illustrate nel testo che precede.

Corrispondenza di Marietta Sabatini con Pellegrino Artusi

numero d'ordine	Archivio Comunale di Forlimpopoli	luogo e data	destinazione
M 1. c	n. 1579	Firenze, 8 luglio 1901	a Pellegrino Artusi: Pensione Monari, Bagni della Porretta
M 2. I	n. 1580 (pp. 1-4) + n. 1586 (pp. 5-6)	Firenze, 10 luglio 1901	a Pellegrino Artusi [a Porretta, ma manca la busta con l'indirizzo]
M 3. I	n. 1585	Firenze, 13 agosto [1901]	a Pellegrino Artusi [Cutigliano? manca la busta con l'indirizzo]
M 4. I	n. 1581 (pp. 1-4) + n. 1582 (pp. 5-6)	Firenze, 15 agosto 1901	a Pellegrino Artusi [Cutigliano? manca la busta con l'indirizzo]
M 5. I	n. 1583	Firenze, 20 agosto 1901	a Pellegrino Artusi [Cutigliano? manca la busta con l'indirizzo]

---

c. cartolina postale  
I. lettera

numero d'ordine	Archivio Comunale di Forlimpopoli	luogo e data	destinazione
M 6. c	n. 1584	Bagni di Casciana, 20 settembre 1909	Al Signor Pellegrino Artusi Piazza d'Azeglio 14 <corr. probabilm. su 25> Viareggio

## Corrispondenza di Francesco Ruffilli con Pellegrino Artusi

R 1. c	n. 1546	Firenze, 24 luglio 1901	Al Preggi[a]ttissimo Signore Sig. Pellegrino Artusi presso Sig. Giovanni Bandini Forli
R 2. c	n. 1547	Firenze, 4 luglio 1906	Al Signore Sig. Artusi Pellegrino Pensione Felsinea di Baldassarre del Rosso Fu Luigi Bagni di Montecatini
R 3. c	n. 1548	Firenze, 28 luglio 1906	Al Pegg <sup>mo</sup> Signore Sig. Pellegrino Artusi Castel S. Pietro dell'Emilia per Monteceneri villa Cavina S. Pietro
R 4. c	n. 1549	Firenze, 29 luglio 1906	Al Signor Sig. Pellegrino Artusi Castel S. Pietro dell'Emilia per Monteceneri Villa <corretto su: Cesena> Cavina



numero d'ordine	Archivio Comunale di Forlimpopoli	luogo e data	destinazione
R 5. c	n. 1550	Firenze, 4 agosto 1906	Al Signore Sig. Pellegrino Artusi Castel S. Pietro dell'Emilia per Monteceneri villa Cavina
R 6. I	n. 1551	Firenze, 12 agosto 1906	[manca la busta con l'indirizzo]
R 7. c	n. 1552	Firenze, 28 luglio 1907	Al Signor Sig. Pellegrino Artusi Pensione Corsini Pistoia Piastre
R 8. c	n. 1553	Firenze, 31 luglio 1907	Al Pregg. <sup>mo</sup> Signore Sig. Pellegrino Artusi Pensione Corsini Pistoia le Piastre
R 9. c	n. 1554	Firenze, 2 agosto 1907	Al Preggm. Signore Sig. Pellegrino Artusi Pensione Corsini Pistoia le Piastre
R 10. I	n. 1555	Firenze, 8 agosto 1907	[manca la busta con l'indirizzo]
R 11. c	n. 1556	Firenze, 13 agosto 1907	Al Preggmo Signore Sig. Artusi Pellegrino Pensione Corsini Pistoia le Piastre
R 12. c	n. 1557	Firenze, 18 agosto 1907	Al Preggiatissimo Signore Sig. Artusi Pellegrino Pensione Felsinea Montecatini

numero d'ordine	Archivio Comunale di Forlimpopoli	luogo e data	destinazione
R 13. c	n. 1558	Cesena, 23 giugno 1908	Al Preggmo. Signore Sig. Artusi Pellegrino Piazza D'Azelio N. 25 Firenze Firenze
R 14. c	n. 1559	Firenze, 6 luglio 1908	Al Signore Sig. Pellegrino Artusi Castel S. Pietro dell'Emilia villa Cavina Monteceneri / preme/
R 15. c	n. 1560	Firenze, 10 luglio 1908	Al Signore Sig. Pellegrino Artusi Castel S. Pietro dell'Emilia Villa Cavina Monteceneri
R 16. I	n. 1561	Firenze, 13 luglio 1908	[manca la busta con l'indirizzo]
R 17. I	n. 1562	Firenze, 20 luglio 1908	[manca la busta con l'indirizzo]
R 18. c	n. 1563	Firenze, 23 luglio 1908	Al Signore Sig. Pellegrino Artusi Castel S. Pietro dell'Emilia villa Cavina Monteceneri
R 19. I	n. 1564	Firenze, 30 luglio 1908	[manca la busta con l'indirizzo]
R 20. c	n. 1565	Firenze, 3 agosto 1908	Al Signore Sig. Pellegrino Artusi Castel S. Pietro dell'Emilia Villa Cavina Monteceneri Vedi (Bologna)

numero d'ordine	Archivio Comunale di Forlimpopoli	luogo e data	destinazione
R 21. c	n. 1566	Firenze, 4 agosto 1909	Al Peggmo. Sig. <sup>re</sup> Artusi Pellegrino Pensione Felsinea Bagni di Montecatini
R 22. I	n. 1567	Firenze, 9 agosto 1909	[manca la busta con l'indirizzo]
R 23. I	n. 1568	Firenze, 11 agosto 1909	[manca la busta con l'indirizzo]
R 24. c	n. 1569	Firenze, 14 agosto 1909	Al Pegg. Signore Artusi Pellegrino Pensione Felsinea di Baldassarre del Rosso Bagni di Montecatini

Pregiatissimo Signor Artusi  
 Firenze 8 luglio 1901 <sup>1579</sup>

Dirrò che son morta, ma  
 invece son viva, e sono  
 giunta qui questa mattina  
 sana e salva: E' lei come  
 sta, come se la passa, e io  
 sarei ritornata qui sabato,  
 ma giunta al pagnu, non  
 mi vollo far partire per  
 che assistessi alla grande festa  
 per vedi, e per verità mi  
 sono divertita, perchè ho  
 potuto assistere a tutto com-  
 preso il teatro ieri sera.  
 Il più che mi sia piaciuto  
 è stato la conferenza di  
 Pensacchi, quante volte mi  
 augurano ci fosse lei pure.  
 Come questi due giorni  
 non mi sono mai mossa da  
 casa mia, e sempre assediata  
 da visite, che ne ero davvero se-  
 cata. Mi scriva e mi dirò sue

1. Cartolina postale di Marietta Sabatini a Pellegrino Artusi, Firenze, 8 luglio 1901  
 (Forlimpopoli, Archivio Comunale, 1579)  
 (Autorizzazione alla riproduzione del Comune di Forlimpopoli, prot. 15537, 25 novembre 2011)

1564

Firenze 30 Luglio 1908.

Signor: Lign. Padrone

Ho ricevuto la sua cartolina e sento con piacere che stanno tutti bene, io pure non ce male, solo le Dimi che e un caldo soffocante che non si respira da nessuna parte; andare a dormire il giorno e lo stesso che andare a fare un bagno, il meglio che si stia e la sera o la notte che si sta li seduti sul portone con Bossi e i portiere e cameriere Emilio degli Orselli che sia il coraggio di fare anche le due dopo mezzanotte così si sta in guardia di questi tanti ladri che ci sono.

2. Lettera di Francesco Ruffilli a Pellegrino Artusi, Firenze, 30 luglio 1908

(Forlimpopoli, Archivio Comunale, 1564)

(Autorizzazione alla riproduzione del Comune di Forlimpopoli, prot. 15537, 25 novembre 2011)



## I SINONIMI IN CUCINA: NOMI DI PIATTI E DI ELEMENTI NELLE RICETTE DI PELLEGRINO ARTUSI\*

### UNIFICARE UN LESSICO

Or con questa lingua che si dice carica di ricchezza inutile, povera di ricchezza vera, non abbiám noi riprodotto i piú sottili concetti della scienza straniera, e non siám riusciti perfettamente ad intenderci nelle nostre pubbliche discussioni sopra soggetti d'ogni specie? Se il malanno è di non aver pronto un linguaggio fisso comune per denominare alcuni oggetti relativi alla vita familiare, rassegniamoci, e, seguitando su di essi ad intenderci (come pur facciamo) alla meglio, speriamo che lo scambio maggiore, che ora c'è, d'ogni fatta d'idee, di parole e di cose tra noi Italiani, ci faccia acquistare presto un'unità di nomenclatura; onde si possa fra poco intendersi perfettamente anche sopra queste piccolezze, come sopra cose piú serie (e non bisogna scordarselo che son piú serie) c'intendiamo da tanto tempo<sup>1</sup>.

Nel 1878, ripubblicando in volume il saggio *Lingua e dialetto*, edito in rivista cinque anni prima, Francesco D'Ovidio si schiera definitivamente con la posizione dell'Ascoli a cui si è convertito, da manzoniano “arrabbiato”, fin dal 1873: anche per quanto concerne i nomi degli oggetti della vita quotidiana e della realtà familiare, sostiene l'autore, solo l'interazione e lo scambio “d'idee, di parole e di cose” tra gli italiani potranno pienamente attuare l'unificazione della nomenclatura materiale.

\* Sono grato a Giovanna Frosini, che ha accompagnato la redazione di questo saggio con indicazioni e suggerimenti generosi, invitandomi alla cucina artusiana e a ritrovarne gustose parole. A Federico Francucci, che ringrazio, devo preziose informazioni su Manganelli lettore di Artusi.

<sup>1</sup> Francesco D'Ovidio, *Lingua e dialetto (1873)*, in *Saggi critici*, Napoli, Morano, 1878, pp. 437-65, citazione a p. 448. Si veda inoltre *Scritti linguistici*, a cura di Patricia Bianchi, introduzione di Francesco Bruni, Napoli, Guida, 1982, pp. 46-65 e pp. 153-56; l'articolo era apparso nella «Rivista di filologia e di istruzione classica», I, 1873, pp. 565-83; verrà ripubblicato con alcuni rimaneggiamenti sostanziali nel terzo capitolo de *Le correzioni ai “Promessi Sposi” e la questione della lingua*, Napoli, Guida, 1933.

L'anno dopo Luigi Morandi, portavoce tra i più agguerriti della scuola manzoniana, replica a quella che definisce una «indeterminata» e «quasi musulmanesca speranza»: addita nell'uso fiorentino la sola via di uscita dal labirinto terminologico (che altrove definisce una «Babilonia»<sup>2</sup>) generato da ambiguità tra i nomi diatopicamente distribuiti e diafasicamente differenziati con cui si designa il medesimo concetto e sovente il medesimo oggetto. Ecco il «preciso ragionamento» che Morandi, attento al problema della sinonimia fin dall'edizione dei sonetti del Belli<sup>3</sup>, contrappone alla posizione di D'Ovidio, riferendosi a quell'"arnese" da cucina che oggi, senza difficoltà, ma con interessante oscillazione, definiamo *matterello* / *mattarello*:

Poichè da una parte, a Roma si dice *stennarello*; nel Senese, nelle Marche e nell'Umbria, *lasagnòlo*; in altri luoghi di Toscana, *ranzagnòlo* e *maccheronario*; a Forlì, *sciadùr*; a Parma *canèla*; a Genova, *cannello*; a Verona, *méscola*; a Torino, *lasagnór*; a Napoli, *lagnaturò*; in Calabria, *maccarrunaru*; in Sicilia, *lasagnaturi*, ma più spesso *sagnaturi*; a Cagliari *tùtturu*... eccetera, eccetera: e, dall'altra parte, un classico ha scritto *stenderello*, un altro *mattero*, un altro *spianatoio*... eccetera, eccetera: noi registriamo nel Vocabolario il solo *matterello*, che si dice a Firenze, e che (non bisogna dimenticarlo) fu pure usato, forse più di tutti codesti altri vocaboli, da scrittori classici e non classici, onde esso è dell'Uso fiorentino e del letterario nello stesso tempo<sup>4</sup>.

Per quali vie potrà affermarsi allora la parola, divenendo davvero *una* in tutte le cucine d'Italia oltre che sulle bocche degli italiani? La ricetta

<sup>2</sup> Nel dibattito coevo, anche sulla scorta del pensiero linguistico manzoniano, in varie occasioni Luigi Morandi ricorre alla definizione di *babilonia* per indicare le incertezze e le oscillazioni nella scelta tra i dopponi che la lingua letteraria mette a disposizione di chi scrive. Basti citare qui le parole conclusive del saggio più tardo *Il Belli e il Manzoni. Lingua, dialetti, vocabolari*, premesso a Giuseppe Gioachino Belli, *Sonetti scelti*, a cura di Luigi Morandi, Città di Castello, Lapi, 1913, pp. III-L, a p. L: «Sono minutaglie, chi non lo vede? ma acquistano importanza dalla grossa questione a cui si connettono, cioè dalla grandiosa e benefica opera linguistica, teorica e pratica, che doveva liberarci dalla schiavitù di Babilonia».

<sup>3</sup> *Duecento sonetti in dialetto romanesco di Giuseppe Gioachino Belli*, con prefazione e note di Luigi Morandi, prima edizione fiorentina, Firenze, Barbera, 1870, ma soprattutto Luigi Morandi, *I sinonimi del verbo morire*, in *Annuario del Regio Istituto Tecnico di Roma*, Roma, Salviucci, 1882; *In quanti modi si possa morire in Italia*, seconda edizione migliorata e molto accresciuta, Torino, Paravia, 1883. La terza versione, con il titolo *I sinonimi del verbo morire e la questione della lingua*, vedrà la luce in Luigi Morandi, *Prose e poesie italiane*, scelte e annotate per uso delle scuole ginnasiali tecniche e normali, Città di Castello, Lapi, 1893, pp. 665-98.

<sup>4</sup> Luigi Morandi, *Lingua e dialetto. Risposta al prof. Francesco D'Ovidio*, in *Le correzioni ai Promessi sposi e l'unità della lingua*, Discorsi preceduti dalla lettera del Manzoni al Casanova e seguiti da altri documenti, terza edizione migliorata e molto accresciuta da poter servire anche alle scuole, Parma, Battei, 1879, pp. 171-209, citazione alle pp. 180-81.



di Morandi è fondata sulla fiducia nella funzione unificante della scuola, della prosa degli scrittori e del teatro:

Registriamo, dico, il solo *matterello*, e allora sarà molto probabile, che i maestri elementari (non foss'altro, per uscire d'impiccio) comincino a insegnare codesto vocabolo a' loro piccoli allievi; che il Barrili e il De Amicis lo mettano ne' loro carissimi libri, e l'insegnino così alle signore di tutta Italia e (perché no?) anche alle cameriere e alle serve; che il Ferrari lo metta in bocca a un cuoco in una sua commedia, e lo faccia sentire a tutti i pubblici de' nostri teatri; e così via di questo passo, per il *matterello* come per ogn'altro vocabolo o locuzione. Ma se aspettiamo che l'unità della lingua ci venga da sè, come la manna agli Ebrei nel deserto; dovremo davvero aspettarla un pezzo!<sup>5</sup>

Nel 1891, a distanza di poco più di un decennio, nel capitolo introduttivo *Spiegazione di voci che essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero*, l'Artusi ritiene utile inserire la voce *matterello* tra quelle ammesse nella sua cucina e destinate a entrare di lì nelle case della borghesia italiana del secolo imminente:

*Matterello*. Legno lungo circa un metro e ben rotondo, col quale si spiana e si assottiglia la pasta per far tagliatelle od altro<sup>6</sup>.

L'uso di *matterello* appare nel libro tutt'altro che problematico, come dimostra ad esempio la ricetta dei taglierini di semolino:

Occorre semolino di grana fine; ed ha bisogno di essere intriso colle uova qualche ora prima di tirare la sfoglia. Se quando siete per tirarla, vi riuscisse troppo morbida, aggiungete qualche pizzico di semolino asciutto per ridurre l'impasto alla durezza necessaria, onde non si attacchi al matterello. (n. 13, *Taglierini di semolino*)<sup>7</sup>

Affiorata nel dibattito linguistico degli anni Settanta, la parola *matterello* porta al cuore del problema del lessico quale doveva essersi presentato all'Artusi, e conduce per la stessa via a toccare il tema della si-

<sup>5</sup> L. Morandi, *Lingua e dialetto*, cit., p. 181.

<sup>6</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Firenze, Landi, 1891, p. x; la definizione persiste immutata nelle varie edizioni: vedi anche Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 2007, p. 27.

<sup>7</sup> Salvo diverso riferimento, le citazioni che non recano indicazioni in nota sono da riferirsi a Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina*, a cura di Piero Camporesi, cit.

nonimia: lessicografi e scrittori dell'Ottocento, a partire dal Manzoni, avevano guardato con preoccupazione alla competizione tra le forme geograficamente distribuite o diafasicamente attestate, nella misura in cui creavano un'abbondanza di terminologia, inutile e foriera di pericolosi fraintendimenti<sup>8</sup>.

Se, come scrive Luca Serianni, le parole della cucina presentano nel XIX secolo, fino all'Artusi, un «elevatissimo indice di variabilità, così come il lessico quotidiano e familiare in genere»<sup>9</sup>, il regionalismo «obbligato», dovuto a «vuoto soggettivo» (se chi scrive ignora il corrispondente tosco-fiorentino) o a «vuoto oggettivo» (se il riferimento è a geosinonimi di ambito locale)<sup>10</sup>, riguarda il nome di alcuni piatti e quello delle parti della casa o di attrezzi del lavoro: l'elemento di fraintendimento è implicitamente percepito come rischio da evitare in una raccolta di ricette in cui l'ambiguità sui nomi degli elementi e dei piatti non può persistere senza generare situazioni di incomprensione tra chi scrive e chi legge.

Il termine *matterello*, oltre che nel fiorentino noto per esperienza diretta, si offre all'autore del ricettario, almeno per una verifica, sulle colonne dei vocabolari. Chi cerchi la parola negli strumenti dell'Artusi, di cui ha dato approfondita indicazione Giovanna Frosini<sup>11</sup>, non potrà non sfogliare, tra i «principii» della lessicografia della biblioteca di Forlimpopoli, il *Vocabolario romagnolo-italiano* del Morri:

STCIADÙR s.m. *Matterello*, *Spianatojo*, Legno lungo e rotondo, su cui s'avvolge la pasta per ispianarla, e assottigliarla<sup>12</sup>.

La definizione ricalca l'impronta della quarta impressione della Cru-

<sup>8</sup> Sia permesso a questo proposito il rimando a Giuseppe Polimeni, *La similitudine perfetta. La prosa di Manzoni nella scuola italiana dell'Ottocento*, Milano, Franco Angeli, 2011, pp. 213-46.

<sup>9</sup> Luca Serianni, «Prontate una falsa di pivioni»: il lessico gastronomico dell'Ottocento, in *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, Atti del convegno internazionale di studi, Vercelli-Pollenzo, 15-16-17 marzo 2007, a cura di Giovanni Tesio, con la collaborazione di Giulia Pennaroli, Torino, Centro di Studi Piemontesi, 2009, pp. 99-122, citazione alle pp. 99-100.

<sup>10</sup> Si riprende la distinzione proposta da Giovanni Petrolini, *Dialetto a banchetto. La lingua della cucina farnesiana*, Parma, Battei, 2005, pp. 69-70; L. Serianni, «Prontate una falsa di pivioni», cit., p. 100.

<sup>11</sup> Giovanna Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*, in Cecilia Robustelli e Ead. (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI, Modena (20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati, 2009, pp. 311-30.

<sup>12</sup> Antonio Morri, *Vocabolario romagnolo-italiano*, Faenza, Conti, 1840, ristampa anastatica Bologna, Forni, 1969.

sca, di cui la voce risente nella più parte dei vocabolari del primo e del secondo Ottocento che si sono considerati:

MATTERELLO. Legno lungo, e rotondo, su cui s'avvolge la pasta per ispiarla, e assottigliarla.<sup>13</sup>

Alberto Capatti riporta la definizione di *matterello*, come di altri lemmi dell'Artusi, al *Vocabolario della lingua parlata* di Giuseppe Rigutini e Pietro Fanfani:

*Matterello* s.m. Legno lungo circa un metro, e ben rotondo, col quale si spiana e si assottiglia la pasta per far lasagne o altro: «Se non ismetti, piglio il matterello e ti spiano le costure.»<sup>14</sup>

Se il Rigutini-Fanfani offre il modello di una definizione che attinge, almeno nei propositi, non semplicemente alla lingua italiana, ma alla lingua parlata, Artusi, alla ricerca, com'è, di un lessico specifico, opera un'interessante sostituzione: ecco allora le *tagliatelle* prendere il posto delle *lasagne*. *La scienza in cucina*, nascondendo le fonti, mostra ancora una volta di servirsene fino a dove sono utili a stabilire la precisione del lemma, distaccandosene poi per ragioni di chiarezza, oltre che di agilità comunicativa.

Nella scelta del lemma *matterello* agisce forse anche l'autorità (o la memoria inconsapevole) del Manzoni, sebbene il contesto e l'oggetto risultino differenti rispetto a quelli che il lettore incontra nel VI capitolo dei *Promessi sposi*. La parola fa infatti la sua comparsa, già a partire dalla Ventisettana, nella casa di Tonio, quando Renzo trova la famiglia raccolta in attesa della polenta:

Andò addirittura, secondo che aveva disegnato, alla casetta d'un certo Tonio, ch'era lì poco distante; e lo trovò in cucina, che, con un ginocchio sullo scalino del focolare, e tenendo, con una mano, l'orlo d'un paiolo, messo sulle ceneri

<sup>13</sup> *Vocabolario degli Accademici della Crusca*, Firenze, Manni, 1729-1738, oggi consultabile in rete nel sito dell'Accademia della Crusca; Francesco Alberti di Villanova, *Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana*, Milano, Silvestri-Cairo, 1825-1835; *Vocabolario universale italiano*, Napoli, Tramater, 1829-1840; Niccolò Tommaseo - Bernardo Bellini, *Dizionario della lingua italiana*, Torino, Unione Tipografico-Editrice, 1865-1879; Pietro Fanfani, *Vocabolario della lingua italiana per uso delle scuole*, seconda edizione, Firenze, Le Monnier, 1865.

<sup>14</sup> Giuseppe Rigutini - Pietro Fanfani, *Vocabolario italiano della lingua parlata*, Firenze, Tipografia Cenniniana, 1875; si veda a questo proposito Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. 42.

calde, dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di grano saraceno.

Il senso di *matterello* è qui quello di “mestone” per la polenta, suggerito, in assenza della parola negli spogli e nelle verifiche fiorentine del Manzoni, dal *Vocabolario* del Cherubini:

CANÈLLA T. de' Pastaj. *Matterello, Spianatojo*. Cilindro su cui s'avvolge la pasta per ispianarla e assottigliarla.

CANÈLLA *Matterello* (\*fior). Dicesi certo spianatojo con che si tramesta la pulenda (la polenta). V. anche *Bastón*<sup>15</sup>.

Il rimando a *Bastón* chiarisce poi nel *Vocabolario* del Cherubini la variazione diatopica che intercorre tra città e contado:

BASTÓN *Baston de la polenta* chiamasi da varj contadini dell'Alto Milanese quella che noi diciamo *Canella* (v.), con questa diversità però che dove la *Canella* è un vero cilindro liscio, il *Baston* è un vero randelletto ricurvo nella testata di fondo.

Nel *Nòvo dizionàrio universale della lingua italiana*, alla voce *matterello*, che riprende le definizioni rifatte sul *Vocabolario della Crusca*, Policarpo Petrocchi non potrà non far seguire la postilla di precisazione, sintonizzata sull'uso manzoniano: «Anche il mestone della polènda»<sup>16</sup>.

Già nella cucina di Giacinto Carena trovava spazio l'oggetto e di conseguenza la voce *matterello*. Nel Capo III *Dell'abitare* § *Della cucina e della dispensa* si legge:

MATTERELLO, SPIANATOJO, cilindro di legno, lungo un braccio, o poco meno, grosso quanto appena può aggavnare la mano, e col quale si spiana e si assottiglia in fogli la pasta, distendendola o sopra un'asse a ciò destinata, o sur una delle facce del tagliere, o sul coperchio rivoltato della madia.

Matterello è anche quel legno con cui, come con un mazzuolo, si picchia la carne per disnervarla, sì che cotta non resti tigliosa, ma divenga frolla<sup>17</sup>.

<sup>15</sup> Francesco Cherubini, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano, Imperial Regia Stamperia, 1839-1856.

<sup>16</sup> Policarpo Petrocchi, *Nòvo dizionàrio universale della lingua italiana*, Milano, Treves, 1887-1891.

<sup>17</sup> Giacinto Carena, *Prontuario di vocaboli attenenti a parecchie arti, ad alcuni mestieri, a cose domestiche, e altre di uso comune, per Saggio di un Vocabolario metodico della lingua italiana*, Parte prima, *Vocabolario domestico*, Torino, Fontana, 1846.

Con felice intuizione Artusi da un lato riduce l'apparente sinonimia (*matterello / spianatojo*) che la tradizione lessicografica gli consegna, dall'altro semplifica la definizione, riportandola a ciò che è utile effettivamente al suo proposito: certo rinuncia allo *spianatoio*, scettro dell'arciconsolo della Crusca (altro rispetto al *matterello*), ma opta per un vocabolo condiviso e da condividere con i suoi lettori.

Le indicazioni linguistiche poste in limine al ricettario sono forse la prima vera ricetta, la messa in pratica del principio che per cucinare e per intendersi in cucina (una cucina immaginata a distanza e che, nelle edizioni successive, diventa comune a regioni e in fondo a generazioni diverse) ogni cosa deve avere il suo nome, che sia *uno* e uno soltanto.

#### DAL VOCABOLARIO ALLA CUCINA: PROBLEMI DI SINONIMIA POSTUNITARIA

La direzione della ricerca che porta dall'Artusi a ritroso sino al *Prontuario* del Carena è tracciata da Giovanna Frosini in un fondamentale contributo sul lessico della cucina<sup>18</sup>: il *Prontuario*, posseduto da Pellegrino Artusi, intermediario di tutta una sinonimia fiorentina, rappresenta il repertorio che, insieme e forse più di altri strumenti lessicografici e descrittivi, suggerisce distinzioni e precisazioni intorno ai nomi, ma anche riguardo agli usi degli oggetti.

Per avvicinare una tipologia diversa di sinonimia e le implicazioni a essa collegate, anche nelle scelte di scrittura dell'Artusi, potrà perciò essere utile ritornare alla *Lettera al Carena* (1847), dove, alle molteplici possibilità lessicali offerte dai dialetti italiani per esprimere un pensiero o per indicare un oggetto, il Manzoni suggerisce di «sostituire l'unità» della dicitura fiorentina, unico mezzo per raggiungere l'unità della lingua, «giacchè ciò che costituisce una lingua, non è l'appartenere a un'estensione maggiore o minore di paese, ma l'essere una quantità di vocaboli adeguata agli usi d'una società effettiva e intera»<sup>19</sup>. Se è vero che esistono trenta vocaboli per nominare una cosa comune a tutta Italia, sarà necessa-

<sup>18</sup> Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, nuova edizione, Roma, Carocci, 2009, pp. 79-103.

<sup>19</sup> Alessandro Manzoni, *Sulla lingua italiana. Lettera a Giacinto Carena*, in Id., *Scritti linguistici editi*, a cura di Angelo Stella - Maurizio Vitale, Milano, Centro Nazionale Studi Manzoni, 2000, pp. 1-46, a p. 16; si veda A. Manzoni, *Opere varie*, Milano, Redaelli, 1850, f. VI, pp. 585-608.

rio ricorrere, scrive Manzoni, in prima istanza all'uso di Firenze per riceverne un vocabolo unico<sup>20</sup>.

A tale proposito significativa risulta la riflessione intorno al lemma *panna*, ritrovato nella sezione *Vocabolario domestico* del Carena:

*Panna, fior di latte, capo di latte, cavo di latte, crema*, la parte più leggiera, e più butirrosa, separata dal latte dei ruminanti domestici, e colla quale si fa il burro<sup>21</sup>.

Il Manzoni eccepiva:

Ma quando, per esempio, trovo il vocabolo *Panna* accompagnato da quattro altre denominazioni, non posso a meno di non dire tra me, come lo dico a Lei con una sincerità ardita, perchè viene dalla stima: cosa ci giova, in questo caso, d'averne un'abile e esperta guida, se ci conduce a un crocicchio, e ci dice: prendete per dove vi piace? Cosa ci giova, in questo caso, che ci sia chi ha riconosciuto con ottimo giudizio, e acquistato con nobile fatica il mezzo di sostituire l'unità alla deplorabile nostra molteplicità, se sostituisce una molteplicità a un'altra?<sup>22</sup>

La riflessione sul termine *panna* conduce naturalmente a più profonde considerazioni sulla natura della sinonimia:

Voglio forse dire con questo, che nelle lingue non ci siano de' sinonimi propriamente detti? o che un vocabolario non deva registrarli? Tutt'altro. I sinonimi sono un inconveniente quasi inevitabile delle lingue, e un vocabolario è il raccoglitore, e per dir così, il relatore de' fatti d'una lingua; e deve perciò ammettere anche quelli che si può ragionevolmente desiderare che si cambino, come è appunto il fatto d'esserci più d'un vocabolo per significare una medesima cosa. Ma, se l'aver de' sinonimi è un inconveniente inevitabile delle lingue, è anche un inconveniente rarissimo: intendo sempre delle lingue davvero<sup>23</sup>.

Rivolgendosi così al Carena in merito alla scelta di indicare alla voce *panna* varie denominazioni, la lettera arriva ad affrontare il tema della falsa ricchezza della lingua:

E oso concludere che se, in questo caso e in qualche altro, Ella si fosse ristretta

<sup>20</sup> A. Manzoni, *Sulla lingua italiana*, cit., p. 19.

<sup>21</sup> G. Carena, *Prontuario di vocaboli*, cit., p. 429.

<sup>22</sup> A. Manzoni, *Sulla lingua italiana*, cit., p. 34.

<sup>23</sup> Ivi, pp. 34-35.

al solo uso di Firenze, e s'intende l'uso attuale e vivente, ci avrebbe, anche in que' casi, come nella più parte, data la cosa di cui abbiamo bisogno: un vocabolo da prendere, e non de' vocaboli tra i quali scegliere. Che questa facoltà di scegliere è appunto la nostra miseria: è la conseguenza del non avere, come la facoltà di congetturare è la conseguenza del non sapere<sup>24</sup>.

Nel *Vocabolario metodico d'arti e mestieri*, all'interno della sezione dedicata al *lattajo* e al *burrajo*, il Carena interveniva sulla voce, precisando:

*Panna*, la parte pingue del Latte, e la più consistente, la quale col riposo si separa dallo siero, e vi galleggia.

*Nota 282.* Panna è denominazione che in Toscana è comunissima, ma moderna, e per ciò non ancora registrata dalla Crusca, dove in vece si trova Fior di latte, Capo di latte, e Crema, voci che dovevano essere dianzi adoperate dai Fiorentini e dai Toscani, come sono tuttora in uso presso altri Italiani<sup>25</sup>.

Se perciò il Carena riferisce qual è la diversa provenienza, specifica le sopravvivenze, ma non esplicita la diversità dei significati, toccherà a una ricetta di Pellegrino Artusi delimitare nell'uso il campo semantico, perché la cucina non ammette ambiguità sinonimiche:

La panna acida è la panna comune, ossia il fior di latte, quando ha preso l'agro, il qual difetto non nuoce anzi migliora il piatto che riesce delicatissimo. (305. *Scaloppine con la panna acida*)

Nel ricettario per alcuni termini sembrava così realizzarsi concretamente l'idea manzoniana di un Uso che distingue le varie forme in base alla loro concreta ed effettiva accezione e che finalmente unifica un lessico concreto della vita quotidiana e della pratica domestica.

#### CIBO, VITTO, ALIMENTO

È possibile in questo senso considerare anche il campo del lessico generale, e non soltanto quello specifico dei piatti e degli elementi. Nel *Capo III del mangiare e del bere / § 1 Del mangiare, della mensa, del condimento*

<sup>24</sup> Ivi, pp. 35-36.

<sup>25</sup> Giacinto Carena, *Vocabolario metodico d'arti e mestieri*, Torino, Stamperia Reale, 1853, pp. 541-42.

*e del bere; il tutto in genere*, Carena non manca di discutere la voce *cibo*, distinguendone l'accezione rispetto a quelle di *vitto* e *alimento*:

CIBO, cosa che sia presta a poter essere mangiata. La carne, gli ortaggi, il frumento non sono Cibo, fino a che non sono cotti, o altramente acconci; l'erba del prato, il fieno sono Cibo per l'armento.

*Nota 217. I vocaboli Cibo, Vitto, Alimento, e altri simili, hanno tra loro molta affinità, e per ciò possono qualche volta essere adoperati come sinonimi; ma ben più volte sono tra loro diversi. Queste diversità io ho tentato di esprimere nelle rispettive dichiarazioni.*

VITTO, tutto ciò che si mangia per vivere.

*Nota 218. Questo nome non ammette plurale, e si riferisce meno alla cosa, che all'effetto che essa produce, quello di sostenere la vita.*

ALIMENTO, nel senso proprio, è ciò di che l'animale può nutrirsi.

In senso traslato, dicesi pure delle piante e anche di altre cose: *Alimento del fuoco*.

Nel senso figurato e metaforico, si applica ancora all'intelletto, agli affetti, alle passioni.

ALIMENTAMENTO, l'azione dell'alimentare.

ALIMENTARE, verb. att. e neutr. pass., vale Dare, Ricevere, prendere alimento, in tutti e tre i significati di questa voce<sup>26</sup>.

Su questa linea, anche il *Dizionario dei sinonimi* del Tommaseo riportava la precisazione, non però nell'edizione del 1833, ma senz'altro in quella del 1851-1852, posseduta da Artusi<sup>27</sup>:

*VITTO, CIBO, ALIMENTO, SOSTENTAMENTO.* Non ogni quantità di cibo è sufficiente al vitto. In questo senso *vitto* è più. Ma *vitto* non dice la qualità nè la varietà de' cibi; come *cibo* non comprende direttamente il bere, ch'è compreso nel vitto.

Il vitto comprende le vivande necessarie alla vita sana e comoda: *cibo* si dice di tale o tal cosa mangiabile, e, per lo più, solida. Il cibo d'un ammalato non si dirà vitto. Il vitto può essere povero, ma deve bastare alla vita; il cibo può essere squisito, ma può non bastare.

*Alimento* differisce da *cibo* per la sua maggiore estensione, perchè si applica anche ad enti non animati, in senso proprio; e l'altro, solo in senso figurato<sup>28</sup>.

<sup>26</sup> G. Carena, *Prontuario di vocaboli*, cit., p. 389.

<sup>27</sup> G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., p. 319.

<sup>28</sup> Niccolò Tommaseo, *Nuovo dizionario dei sinonimi della lingua italiana*, Milano, Reina, 1854-1855.



Pellegrino Artusi mostra di fare un uso preciso e puntuale dei tre vocaboli, messi spesso in relazione tra loro nel rispetto della specificità semantica:

Questi infelici ipocondriaci, che altro non sono, meritano tutto il nostro compatimento [...]. Il vitto per essi è una pena, non solo per la scelta de' cibi; [...].

Non vi fate schiavi del vostro stomaco: questo viscere capriccioso, che si sdegnava per poco, pare si diletta di tormentare specialmente coloro che mangiano più del bisogno, vizio comune di chi non è costretto dalla necessità al vitto frugale. A dargli retta, ora con le sue nausee ora col rimandarvi alla gola il sapore de' cibi ricevuti ed ora con moleste acidità, vi ridurrebbe al regime de' convalescenti. In questi casi, se non avete nulla a rimproverarvi per istravizio, muovetegli guerra; combattetelo corpo a corpo per vedere di vincerlo; ma se poi assolutamente la natura si ribella ad un dato alimento, allora solo concedetegli la vittoria e smettete. (*Alcune norme d'igiene*)

Essa ordinariamente si serve col cappone in galantina o con qualunque altro rinfreddo. È poi un ottimo alimento per gli ammalati. (n. 3, *Gelatina*)

I Romagnoli, per ragione del clima che richiede un vitto di molta sostanza e un poco fors'anche per lunga consuetudine a cibi gravi, hanno generalmente gli ortaggi cotti in quella grazia che si avrebbe il fumo negli occhi. (n. 98, *Ravioli all'uso di Romagna*)

Se l'aglio è un vermifugo, come si reputa generalmente, questo è un cibo semplice e appetitoso pei bambini. (n. 227, *Cresentine*)

#### STORIA DELLA LINGUA E STORIA DEL LESSICO: IL CACCIUCCO E IL RISOTTO

Il problema, posto dal Manzoni e discusso a partire dagli anni Settanta dai manzoniani e da chi aveva acquisito la posizione dell'Ascoli, viene concretamente risolto dall'Artusi con la scelta del fiorentino dell'uso, verificato sui banchi nel mercato come sulle colonne del vocabolario della lingua parlata. Del Manzoni e di quel dibattito Artusi mostra di accogliere per

esigenze pratiche (condividere ricette<sup>29</sup>, riferirsi a oggetti e a elementi) l'idea della necessità che a ogni cosa corrisponda un nome e uno soltanto. È però noto a tutti, a partire dalla riflessione di Piero Camporesi, come Artusi immetta nelle ricette i nomi che i piatti hanno nella città o nella regione d'origine, spesso (ma non sempre) trattandoli come notazioni di colore<sup>30</sup>: basterà qui citare gli anolini alla parmigiana (ricetta n. 54), su cui hanno riportato la loro attenzione Ugo Vignuzzi e Patrizia Bertini Malgarini.

Già nella prima edizione, alla ricetta del cacciucco, parola che non figura nei vocabolari italiani prima del 1891, Artusi affida una riflessione sulla lingua che è di auspicio oltre che di segnalazione di uno stato di cose:

Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce *brodetto*. A Firenze, invece, il brodetto è una minestra che s'usa per Pasqua d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate ed agro di limone. La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele.

Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti. (n. 455, *Cacciucco*)

Ecco allora che, se l'Artusi richiama l'immagine di quella *babele* che già era dei manzoniani nel dibattito coevo, è però pronto a scegliere un termine, di forte e precisa connotazione toscana, quasi sposando l'idea, di base anche ascoliana, che la regione possa fornire alla lingua "parlata" le parole insieme alle cose.

Ancora più evidente è questa scelta quando, oltrepassata la linea linguistica (e gastronomica) La Spezia-Rimini, il ricettario immette fin dalla prima edizione la parola *risotto*, introdotta senza giustificazioni come regionalismo obbligato (si rimanda alla voce *Risott* del Cherubini)<sup>31</sup>. Ri-

<sup>29</sup> Scrive a questo proposito Giorgio Manganelli, *Pellegrino Artusi: La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene*, in «L'Espresso», dicembre 1970, ora in *Laboriose inezie*, Milano, Garzanti, 1986, pp. 256-60: «a Firenze s'era intoscantito, e aveva preso qualche vezzo locale, insistito, da immigrato; ma aveva imparato anche un certo modo di rivolgersi al lettore; infatti, non compilò ricette imperative: ma le raccontò» (p. 259).

<sup>30</sup> P. Camporesi, *Introduzione*, in P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., pp. LXIV-LXVI.

<sup>31</sup> Si veda Angelo Stella, «*Povere cene*» di Lombardia, in Gian Luigi Beccaria - Angelo Stella - Ugo Vignuzzi, *La linguistica in cucina (I nomi dei piatti tipici)*, Milano, Unicopli, 2005, pp. 25-101.

spettata la priorità in cucina di chi da secoli prepara la portata (“Potete scegliere! Eccovi un altro risotto alla milanese; ma senza la pretesione di prender la mano ai cuochi ambrosiani, dotti e ingegnosi in questa materia” *Risotto alla milanese* III), l’Artusi affida alla lingua italiana insieme alla ricetta anche la parola e la voce di chi l’ha suggerita.

Nel *Dizionario moderno* (1905), acquisita la scelta della *Scienza in cucina*, Alfredo Panzini ricollega il termine a una geografia dei piatti e dei cibi, segnalando la linea che delimita con le portate o gli elementi la geografia e quasi tracciando una sorta di isoglossa che affianca e si sovrappone ai confini della cucina:

*Risotto*: il riso divide, come territorio gastronomico, l’Italia superiore (Veneto Lombardia) dall’Italia meridionale. Qui il cibo quotidiano sono i maccheroni, cotti con speciale arte, cioè in molta acqua e al dente, e sono conditi semplicemente, con copia di pomodoro e formaggio di Sardegna, assai piccante. Nell’alta Italia domina il riso: esso forma il cibo presso che quotidiano. Fra le maniere di preparare il riso, la più tipica è quella del risotto alla milanese, cioè con zafferano. È bellissima nel suo studio di toscana eletta purità la spiegazione del risotto quale dà il Cherubini (*op. cit.*): «Soffritto che tu abbia nel burro alquanto midollo di manzo e una cipollina trita, vi metti il riso: un po’ abrostito ch’ei sia, tu lo inondi di buon brodo, indi lo regali di cervellata e di cacio lodigiano grattato; lo lasci così cuocere e beversi tutto di brodo, dopo di che lo ingialli con una preserella di zafferano». Varietà prelibate del risotto sono: con i funghi, coi tartufi, con la luganega (salciccia), con code di gamberi (detto alla certosina, cioè di magro). Quanto poi al riso in brodo, oltre al minestrone, già qui notato, sono da ricordare le seguenti minestre, buone specialmente per chi piace, giacchè «fra noi – cito ancora le pure espressioni del Cherubini – il riso in zuppa si vuol maritare con erbaggi e legumi e carnaggi di più specie», onde *riso e rape*, *riso e cavoli*, *riso e zucche*, *riso e piselli* (V. *risi e bisì*), *riso e fava*, *riso e corata*, etc. Il così detto riso in cagnoni è una varietà di risotto, cotto cioè prima nell’acqua, colato, indi condito con burro, aglio, acciughe, cacio, funghi, etc. (V. *Riso in cagnoni*). Di queste combinazioni, molte sono comuni col Veneto. A Venezia sono caratteristiche le minestre di riso con alcuni pesci, come seppie, telline, arselle (peoci). Nel Comacchiese si preparano eccellenti risotti con le anguille. L’Emilia e la Toscana segnano poi una zona, per così dire, di separazione tra il regno del riso e quello dei maccheroni. In questa parte centrale dell’Italia predominano le minestre di pasta fatta in casa, senza verdura se non quanto basta per dare aroma al brodo. Oltre alle classiche tagliatelle bolognesi, ricordiamo le minestre di pasta, farcita o drogata, come i passatelli, i cappelletti, i tortellini, sì in brodo come asciutti, ed anche qui la varietà è così grande nella unità che ad es. Parma ammannisce e condisce diversamente da Bologna, Bologna da Ravenna. V. a questo oggetto il bel libro citato dell’Artusi. E come per le vivande, così pel

vino: bevesi vino di Gragnano in Napoli, Canina e Sangiovese in Romagna, Carmignano e Chianti in Toscana, vino delli Castelli in Roma<sup>32</sup>.

La questione, come dicevamo, non è solo gastronomica. E viene il sospetto che, parafrasando una nota affermazione, dietro la questione gastronomica si nasconda sempre un confronto di lingua e quindi di cultura, anche per chi, come Panzini – e nascosto dietro di lui l’Artusi – mostra di accogliere, con piacere della lingua come della gola, parole e piatti delle regioni italiane, e con quelli anche i traslati:

Sì mangiando risotto a Milano, come spaghetti a Napoli, o fettuccine a Roma, io mi sento italiano, e godo dell’italianità sì del Barolo a Torino come del Sassella valtellinese: e mi parrebbe peccato guastare questa stupenda varietà gastronomica, nè per questo mi sento meno unitario. Per ciò che riguarda la lingua italiana, vi sarebbe a dire qualcosa di simile in opposizione a quei fanatici della scuola e teorici che vorrebbero sotto la meccanica unità della parlata fiorentina ridurre l’italiano. Curassero e difendessero costoro altra cosa che le parole ed i suoni! curassero l’italianità dell’idea e del pensiero! piuttosto la logica grammaticale sintattica, nostra! e quanto all’unità formale e materiale lasciassero la cura al tempo ed alla legge storica naturale evolutiva! V. Carducci, *Mosche Cocchiere*, e mi scusi chi legge se questo paragrafo, mescolando così vari ingredienti, è riuscito proprio un *risotto*<sup>33</sup>.

Parafrasando queste parole, concluderemo manzonianamente questa escursione tra i sinonimi, col chiedere scusa se, “mescolando così vari ingredienti”, anche questo contributo è “riuscito proprio un *risotto*”.

GIUSEPPE POLIMENI

<sup>32</sup> Alfredo Panzini, *Dizionario moderno. Supplemento ai dizionari italiani*, Milano, Hoepli, 1905, s.v. *Risotto*; per il *ris’e piselli* si rimanda anche all’uso romano e alla presenza nei sonetti del Belli: si veda a questo proposito Ugo Vignuzzi, *Magni come parli. Dialetto e cucina nella letteratura romanesca*, in G.L. Beccaria - A. Stella - U. Vignuzzi, *La linguistica in cucina*, cit., pp. 103-33.

<sup>33</sup> A. Panzini, *Dizionario moderno*, cit., s.v. *Risotto*.

«LA CUCINA È UNA BRICCONCELLA»:  
IL MODELLO ARTUSIANO E LA GASTRONOMIA ITALIANA  
FRA ANOLINI, AGNOLOTTI, CAPPELLETTI, TORTELLINI

Come osservava Pietro Camporesi già nel 1989, «L'importanza dell'Artusi è notevolissima e bisogna riconoscere che la *Scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*»; lo studioso continuava sottolineando «il valore socioeducativo di un manuale che non è soltanto un libro di cucina come tanti altri: accanto a *Cuore* (e a *Pinocchio*) è uno dei massimi prodotti della società italiana del secondo ottocento, una di quelle bibbie popolari [...]»<sup>1</sup>. L'affermazione è stata confermata dagli studi successivi: si vedano almeno le pagine importanti di Alberto Capatti e Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura* del 1999 (pp. 237-40)<sup>2</sup>, che riportano non a caso l'affermazione di Artusi, «Dopo l'unità d'Italia mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti»<sup>3</sup>. L'osservazione si inserisce in un contesto assai interessante sul piano delle notazioni linguistiche: infatti già dalla prima edizione<sup>4</sup> nella ricetta del *Cacciucco* Artusi si soffermava con acutezza sulla variabilità diatopica nel linguaggio gastronomico, sia in senso onomasiologico sia semasiologico, con riferimento proprio a *cacciucco* e al suo equivalente adriatico *brodetto* (che però com'è noto a Firenze vale tutt'altra cosa<sup>5</sup>), con la conclusione: «La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare

<sup>1</sup> Piero Camporesi, *La terra e la luna*, Milano, Il Saggiatore, 1989, pp. 216-17.

<sup>2</sup> Roma-Bari, Laterza (si cita dall'ed. 2005, pp. 237-40).

<sup>3</sup> A. Capatti - M. Montanari, *La cucina italiana*, cit., p. 239 (dove si rinvia alla *Scienza in cucina*, 1899, p. 203); nell'ed. curata da Alberto Capatti della *Scienza in cucina* (Milano, Rizzoli, 2010, p. 453) in luogo di «l'unità d'Italia» si legge «l'unità della patria».

<sup>4</sup> Si cita dalla ristampa anastatica della prima edizione (Giunti, Firenze-Milano, 2011, p. 203) ricetta n. 288.

<sup>5</sup> Vedi al riguardo A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 453 (nota 1).

una seconda Babele» (rilievo che ha quale «logica conseguenza» la necessità dell'unificazione della lingua parlata, non solo quella della cucina); non ci si dilunga comunque su quest'aspetto, rinviando senz'altro per il ruolo e le scelte linguistiche di Artusi a Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola* del 2006 (pp. 85-93)<sup>6</sup>, e, da ultimo, a *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*<sup>7</sup>, del 2009.

Per dar conto, nello specifico, del ruolo che ha avuto *La scienza in cucina* nel costituirsi delle “icone gastronomiche” del nostro Paese, abbiamo preso in esame alcune “vivande archetipiche”, tra loro collegate, che, preesistenti ad Artusi, anche grazie a lui (come si vedrà), sono potute diventare vere e proprie ricette identitarie del “mangiare all'italiana”<sup>8</sup>: quei *tortellini* con la costellazione di *anolini*, *agnolotti*, *cappelletti* che oggi nel nostro Paese e nel mondo sono immancabili in un “menù all'italiana”. A dimostrare quello che si è appena detto basti il riferimento ad alcuni portali gastronomici italiani (fra i tanti), nei quali ricette e immagini di *tortellini* e simili dilagano: così, tra gli altri, nel *Ricettario Barilla*, nel sito della *Cucina italiana*, in quello della *Cucina del Corriere della Sera*, di *GialloZafferano*, di *Cucinare meglio*, e dell'*Accademia Italiana della Cucina*<sup>9</sup>. Ciò trova pieno riscontro nei siti web indicizzati da *Google Italia* (<http://www.google.it>) con circa 6.270.000 risultati per *tortellini*, circa 53.300 per

<sup>6</sup> In Pietro Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci, 2006 (si cita dalla edizione 2009, in cui il saggio citato è alle pp. 79-103).

<sup>7</sup> In *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno Internazionale ASLI, Modena (20-22 settembre 2007), a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Cesati, 2009, pp. 311-30.

<sup>8</sup> «Converrà soffermarsi infine sui termini che indicano alcune varietà di pasta, al pari della pizza emblema della cucina e del vivere italiano. Di provenienza emiliano-romagnola [...] le paste ripiene più famose, i *tortellini* (bologn. *turtlein* [...]), e i *cappelletti* (i romagnoli *caplett*; in lingua già in una lettera di Leopardi, e *cappelletti all'uso di romagna* in Artusi 7); mentre gli *agnolotti* provengono, almeno per il nome, dal Piemonte» (G. Frosini, *L'italiano in tavola*, cit., pp. 97-98; cfr. pure la nota 57 per *agnellotti* e *anolini*).

<sup>9</sup> Nel sito del *Ricettario Barilla* (<http://it.barilla.com/search/node>, consultato il 21/09/2011, come per tutti gli altri siti), *tortellini* ha 7 riscontri, *agnolotti* 6 (*agnellotti* è assente), *anolini* 6, *cappelletti* 10; in quello della *Cucina italiana* (<http://www.lacucinaitaliana.it>) si hanno 10 ricette per *tortellini*, 5 per *agnolotti* (pure qui *agnellotti* è assente), 1 per *anolini*, 14 per *cappelletti*; in quello della *Cucina del Corriere della Sera* (<http://cucina.corriere.it>), troviamo 3 ricette per *tortellini*, 1 per *anolini*, 3 per *agnolotti* (nessuna per *agnellotti*), e 1 per *cappelletti*. Su *GialloZafferano* (<http://www.giallozafferano.it>), si trovano 4 ricette per *tortellini*, 1 per *agnolotti* (*cappelletti* compare solo nella spiegazione della ricetta della *wonton soup*); su *Cucinare meglio* (<http://www.cucinare.meglio.it>), *tortellini* compare in 7 ricette, *anolini* in 2 (qui pure gli *agnolotti* mantovani), *agnolotti* in 10, *cappelletti* in 6. Infine, tra le ricette proposte dall'*Accademia Italiana della Cucina* (<http://www.academiaitalianacucina.it/ricette.php>), se ne trovano 1 per *tortellini*, 3 per *anolini*, 3 per *agnolotti*, e 1 per *cappelletti*.

*anolini* (e 31.800 per *agnolini*), 470.000 per *agnolotti* (e 3.820 per *agnelotti*), e infine circa 6.560.000 per *cappelletti*; Google in inglese (<http://www.google.com>) segnala poco meno di 4.390.000 risultati per *tortellini*, 9.060 per *anolini* (*agnolini* con 7.720), *agnolotti* con 197.000 (*agnelotti* con 1.240), e infine *cappelletti* con circa 1.460.000<sup>10</sup>.

Del resto, i vocabolari italiani, tanto quelli storici quanto quelli etimologici, riportano un'ampia documentazione sui termini che stiamo esaminando: senza voler entrare nella complessa e ampiamente discussa questione etimologica (che riguarda soprattutto le forme *anolini* / *agnolini* e *agnolotti* / *agnelotti*)<sup>11</sup>, ricorderemo che si tratta di termini già presenti nel lessico italiano prima di Artusi<sup>12</sup>. L' AIS<sup>13</sup>, alla carta 992 (*Il riso crudo*), riporta fra i "Complementi" *Ravioli, ecc.*<sup>14</sup>: per l'esattezza si riporta il tipo 'agnuloti' ai punti 139 Galliate (Novara) e 160 Pontechianale (Cuneo, C), 172 Villafalletto (Cuneo, C, 'ign-') assieme a 'ravioli' (quest'ultimo termine compare anche nei punti 93 Ligornetto [Canton Ticino] C, e 193 Borgomaro [Imperia]), mentre 'anolini' (*anvèn, C*) si registra al punto 420 Coli (Piacenza), con 'tortelli' che ritorna nei punti 453 Villa Minozzo di Sologno (Reggio Emilia), 520 Camaiore (Lucca, C), 534 Incisa (Firenze, C) e 582 Pitigliano (Grosseto); infine 'cappelletti' si segnala solo al p. 499

<sup>10</sup> Consultato il 21/09/2011. Naturalmente una ricerca del genere, con quantità di risposte così elevate, non permette un'esclusione dei dati ripetitivi e neppure di quanto non pertinente (antroponimi ecc.): comunque qui a interessare sono gli ordini di grandezza anche in rapporto tra l'uno e l'altro.

<sup>11</sup> Oltre al rinvio d'obbligo al NDELI (*Nuovo Dizionario etimologico della lingua italiana*, a cura di Manlio Cortelazzo - Paolo Zolli, II ed. in vol. unico 1999<sup>2</sup>, I ed. in 5 voll., Zanichelli, Bologna 1979-1988<sup>1</sup>), sono da ricordare gli importanti contributi di Giovanni Petrolini, in particolare il recente volume *Dialetto a banchetto. La lingua della cucina farnesiana*, Parma, Luigi Battei, 2005, soprattutto alle pp. 93-106.

<sup>12</sup> Secondo il NDELI, *anolini* risale al 1546, *agnelotto* a prima del 1646, mentre *agnolotto* è registrato nel *Dizionario* del Panzini del 1908 «A Parma li dicono *agnolotti, agnolini*, perché si taglia il disco della pasta con un anello»; sempre il NDELI riporta la base dialettale: «Dial. parm. *agnolén*, crem., bresc. *agnolì*, pavese *agnulòt*», con il giudizio di Giovanni Petrolini (del 1985) in base al quale «Pare, comunque, molto prob. che il nome originale sia *anolini* e che *agnolotti* sia d'introduzione recente». *Cappelletti* 'pasta da minestra' risalgono secondo il NDELI al 1819 (cfr. Nicola De Blasi, *Precisazioni cronologiche su termini gastronomici*, in «Lingua nostra», LII, 1991, pp. 104-7, a p. 105), e «sono il romag. *caplet*»; infine *tortellini* («adattamento dell'emil. (bol.) *turtlein*») rimontano sicuramente almeno al 1850 (ma nella voce *tortèllo* si riportano altresì i famosi versi della *Secchia rapita* citati dal Panzini «l'oste, che era guercio e bolognese / imitando di Venere il bellico, / l'arte di fare il tortellin apprese»; com'è noto, e come esplicitamente ricorda il NDELI, «nelle edizioni correnti del poema eroicomico il passo non è confermato»).

<sup>13</sup> *Atlante Italo-Svizzero, Sprach und Sachatlas Italiens und der SudSchweiz*, von K. Jaberg und J. Jud; die Mundartaufnahmen wurden durchgeführt von P. Scheuermeier, G. Rohlf's und M. L. Wagner, Verlagsanstalt Ringier & Co., Zofingen 1918-28.

<sup>14</sup> Con la precisazione «Mit Füllungen von Fleisch (C), Früchten, Kraut, Rüben, Quark etc.».



Saludecio (Rimini); nonostante si tratti di *Complementi* e quindi di dati raccolti non sistematicamente, si riesce a intravedere una distribuzione diatopica abbastanza significativa.

terbreit)

kkeróni (4 Finger breit)

tróni (2 Finger breit), mäkke-  
(id., aber quadratisch), kãpel-  
fein, bárbá di hãppuc'ini (am-  
sten)

ãkkaróni (2 Finger breit),  
ikélli (bleistift dick)

kkarúni, le padãkke (finger-  
)

nakkarún da tsítu<sup>a</sup> (finger-  
geloct)

ãccatiella (fein)

Die Knödel (gnocchi)

t aus Mehl oder Kartoffel-  
uch beides gemischt.

ãk 374 i ñõki

ãk' 420 i ñõk

yólã's 582 i ñõkki

i 654 i ñõkk' (mit  
ãk d. Finger breit-  
i gedrück)

ñõks 716 li cingwala (id.)

963 Mogon (OH) s arròzu yrú

965 s arròzu yrú

967 Escalapl (OH) s arròzu yrú

973 Villacidro (VS) s arròzu yrú

973 s arròzu yrú

985 s arròzu yrú (CA)

990 s arròzu òpstaù

990 San'Antioico (CI)

u rís

821 Vila (TP)

lu rrisu krúru

*Ravioli ecc.*  
Mit Füllungen von Fleisch (C), Früch-  
ten, Kraut, Rüben, Quark etc.

93 i raviãe C	318 çãrsõqs
139 ãñulóté	420 i anuëñ C, i
160 li ãñulót C	turtëý
172 raviãle, ññulót C	453 i turdé
193 raviãey	499 i kaplét C
238 i kažunséy	520 tortélli C
(empsým-Füllung)	534 tortélli C
305 kancí	582 tortélli

AIS, particolare della carta 992

Nel GDLI<sup>15</sup> *agnellotti* è attestato a partire da Michelangelo Buonarroti il giovane<sup>16</sup>; per *anolino* «Dial.» si rinvia ad Artusi; per *cappellétto*, al n. 3 si hanno rinvii a Leopardi<sup>17</sup>, Artusi, e anche Grazia Deledda (per cui vedi oltre), e Piovene; *tortellino* «Gastron.» con rinvio a Tassoni<sup>18</sup>, e poi a Carducci, Pascoli, Montale, Arbasino: dagli spogli della LIZ<sup>19</sup> troviamo *agnel-*

<sup>15</sup> Salvatore Battaglia - Giorgio Bárberi Squarotti (a cura di), *Grande dizionario della lingua italiana*, voll. I-XXI, UTET, Torino 1961-2002, 2004, 2009.

<sup>16</sup> S.vv. *agnellotto* e *agnolotto* (ma senza attestazioni per quest'ultimo).

<sup>17</sup> «Che non mangi troppi cappelletti, che gli faranno males».

<sup>18</sup> In prosa «Bacio a Vostra Signoria le mani e le auguro la buona Pasqua e i buoni tortellini».

<sup>19</sup> LIZ 4.0: *Letteratura italiana Zanichelli*. CD-ROM dei testi della letteratura italiana, a cura di Pasquale Stoppelli - Eugenio Picchi, Zanichelli, Bologna 2001.



*lotti* in Faldella (*Le figurine*, 1875), in *Pinocchio* (1883) «m'inghiottì come un tortellino di Bologna». Assai rilevante, come si è appena segnalato, la presenza di *cappelletti* in una novella degli anni '30 di Grazia Deledda<sup>20</sup> ambientata nel litorale romano: «già apparecchiata la tavola, già, in cucina, pronti ad esser buttati nell'acqua in bollore i cappelletti che odoravano simili a giunchiglie senza stelo».

Converrà a questo punto esaminare con qualche attenzione le pagine artusiane. Nella prima edizione della *Scienza in cucina*<sup>21</sup>, la sottosezione *minestre in brodo* si apre con la ricetta n. 6, *Cappelletti all'uso di Romagna*, cui seguono quelle (7-8) dei *Tortellini all'italiana (Agnellotti)* e dei *Tortellini alla bolognese*: sono, come è ben noto almeno a chi si interessa di gastronomia, senz'altro ricette fondamentali del manuale artusiano, corredate tra l'altro, la prima e la seconda ricetta, da un disegno che mostra le dimensioni del disco della pasta; dimensioni e forme a cui generazioni di cuochi (e soprattutto di massaie) si sono attenute («Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme ed avrete il *cappelletto* compito»<sup>22</sup>). Nella edizione citata della *Scienza in cucina* curata sulla quindicesima edizione artusiana da Alberto Capatti, per *cappelletti* si segnala espressamente che:

Il termine era accolto nel toscano e «*cappelletti* diconsi per la loro forma certe paste per minestra che si riempiono di carne di pollo battuta» (Rigutini-Fanfani 1875). Nella lingua dei cuochi, cappelletti, tortelli e ravioli, senza localizzazione, venivano considerati sinonimi: *Cappelletti vedi tortelli e tortellini di Bologna* (Agnoletti 1819, I, p. 107) oppure *Zuppa di tortellini, cappelletti e ravioletti* (Agnoletti 1819, IV, p. 134)<sup>23</sup>;

e, per *tortellini* e *agnellotti*, che

questa duplice titolazione aveva una storia, e gli *agnellotti all'italiana* figuravano ne *La cuciniera piemontese* (1771, p. 12 [...]). I due termini, pur declinati in diverse culture regionali, erano considerati affini, sia da un punto di vista linguistico che gastronomico [...]. Le due voci, *tortellini* e *agnellotti*,

<sup>20</sup> *Il piccione*, del 1932, in *La vigna sul mare* (si cita da *Romanzi e novelle*, vol. III, Milano, Mondadori, 1950, p. 734).

<sup>21</sup> Vedi nota 4.

<sup>22</sup> P. 7; anche i *Tortellini all'italiana (Agnellotti)* «si chiudono in una sfoglia come i *cappelletti* e si ripiegano nella stessa guisa, se non che questi si fanno assai più piccoli» (p. 9).

<sup>23</sup> A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., pp. 64-65 (nota 2).

sono recepite dai lessicografi, pur nell'impossibilità di definirle distintamente (Rigutini-Fanfani 1875, Petrocchi 1891)<sup>24</sup>.

Le ricette sono fin troppo note per meritare un'analisi di dettaglio; basti rilevare che molta della enorme fortuna si deve proprio alle strategie comunicative che vi vengono messe in atto<sup>25</sup>: la ricetta n. 6 dei *Cappelletti all'uso di Romagna* è la prima del resto in cui accanto alle indicazioni compare la distesa narrazione di un *fatterello* collegato alla fortuna della minestra nel suo territorio di origine, il ben noto aneddoto dell'improvviso ritorno a casa, dopo aver abbandonato gli studi in città, del romagnolo Carlino che viene accolto come un trionfatore dalla famiglia radunata davanti a una zuppiera di cappelletti; e subito dopo, nella ricetta dei *Tortellini alla bolognese*, la menzione della *sentenza popolare*<sup>26</sup>, *Bologna è un gran castellazzo dove si fanno continue magnazze*, offre lo spunto ad Artusi per una lunga digressione sulla città di Bologna e sulla opportunità di fondarvi un *Istituto culinario, ossia scuola di cucina* (del resto «la capacità affabulatoria di Artusi, quel suo tono cordiale e colloquiale»<sup>27</sup> si manifesta già nell'avvio della ricetta che si apre con «Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, che se la merita»). In effetti come ha osservato acutamente Alberto Capatti:

Raccontando e raccontandosi, il vecchio gastronomo usava un espediente ben noto alla letteratura francese, in particolare a Brillat Savarin, e lo applicava non ai ricordi e ai consigli ma alle prescrizioni. La ricetta *parlata* è, se non una sua invenzione, un sottogenere in cui riusciva a perfezione.<sup>28</sup>

Il ricordo di uno scambio epistolare introduce e giustifica l'inserimento, a partire dalla tredicesima edizione<sup>29</sup>, dell'altrettanto famosa ricetta *Anolini alla parmigiana*, inviata da una *signora di Parma* ad Artusi, che si

<sup>24</sup> Pp. 67-69 (nota 7); nella stessa nota anche un puntuale riferimento ai vocabolari dialettali romagnoli, in particolare a quello del Mattioli che appare essere l'unico a definire con precisione *tortel / turtel* (con la importante conclusione di Capatti: «Lo stesso nome *tortello* dunque rinvia a oggetti alimentari localmente differenti, e non ne esiste uno solo *italiano*»).

<sup>25</sup> Proprio nelle prime pagine della *Scienza!*

<sup>26</sup> Per l'impiego dei modi «figurati e proverbiali» vedi G. Frosini, *L'italiano in tavola*, cit., p. 91 (con relativa bibliografia).

<sup>27</sup> *Ibidem*.

<sup>28</sup> A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., *Introduzione*, pp. I-XLVI, a p. XXII; ma vedi, più in generale, A. Capatti - M. Montanari, *La cucina italiana* cit., cap. VI, *Le parole del cibo*, par. 5, *Ordine e pulizia*, pp. 237-40.

<sup>29</sup> A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 109 (nota 77); un'altra aggiunta, dall'ed. del 1899, è la ricetta n. 10 *Tortellini di carne di piccione* (cfr. *ivi*, p. 72 nota 15).

dichiara «obbligato alla prefata signora perché avendo messo in prova la detta minestra è riuscita di tale mia soddisfazione da poter rendermi grato *al pubblico e all'inclita guarnigione*».

Le ricette che abbiamo preso in considerazione ritornano non a caso nella composizione di alcune delle «distinte di pranzi»<sup>30</sup>:

*Gennaio*

I

*Minestra in brodo*. Tortellini alla bolognese n. 9.

*Febbraio*

I

*Minestra in brodo*. Agnellotti n. 8.

*Novembre*

II

*Minestra in brodo*. Tortellini di carne di piccione n. 10

*Dicembre*

II

*Minestra*. Cappelletti all'uso di Romagna n. 7

e, seguendo la tradizione,

*Capo d'anno*

*Minestra in brodo*. Composto dei cappelletti di Romagna n. 7, senza sfoglia

*Festa di Natale*

*Minestra in brodo*. Cappelletti<sup>31</sup> all'uso di Romagna n. 7.

Nei libri di cucina anteriori alla *Scienza*, come noto, sono presenti diverse ricette per paste ripiene, da quelle degli *agnolotti* (o *raviuoli grassi*) nella *Cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*. Inverno di Francesco Chapusot (1846)<sup>32</sup>, a quella degli *agnelotti* nel *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria* di Giovanni

<sup>30</sup> Ivi, pp. 817-27.

<sup>31</sup> *Cappelletti* ritorna ancora come termine di riferimento nella ricetta n. 55 dei *Tortelli* («una sfoglia fatta come quella dei *cappelletti*») e in quella n. 99 dei *Ravioli alla genovese* («Mescolate, e chiudeteli come i cappelletti all'uso di Romagna n. 7, o in modo più semplice»).

<sup>32</sup> Torino, Favale, pp. 120-21 (ringraziamo l'Accademia Barilla per averci generosamente messo a disposizione la riproduzione digitale di molti dei testi che qui citiamo).

Vialardi (1854)<sup>33</sup>; ma già solo a una lettura cursoria appaiono con grande evidenza le distanze davvero non piccole tra la prosa artusiana e quella dei suoi predecessori<sup>34</sup>. Differenza ben marcata per esempio nel confronto tra la ricetta degli *Agnolotti* di Chapusot (pp. 120-21) e quella degli *Agnellotti* nella *Scienza* (Artusi 1891, pp. 9-10):

AGNOLOTTI (*o raviuoli grassi*).

Prendi avanzi di carne arrostita o lessa grassa anzi che no; scèvrala de' nervetti e degli ossi, tritala minutissimo, e, spàrsovi sale e pepe, un po' di noce moscata, pesta ben tutto in mortaio sino ad averne una pasta, aggiungendo poi per ogni 12 oncie di carne un'oncia di cacio parmigiano raspato, tre uova intiere, un mezzo bicchier di buona crema, un cucchiaino di prèzzemolo e un po' d'aglio, tritissimi, e pestando tuttavia. Abbi allora in pronto pasta da timballo, e spianata in un largo foglio sottilissimo, spàlmala, con pennello di piuma, in uovo sbattuto; deponi, ad ogni tratto d'un pollice, quanto un'avellana del farcime suddetto, e, quando avrai così seminato il foglio intero, stèndine un altro simile sopra premendolo col dito attorno ai mucchietti, che separerai quindi col taglio in tante maccatelle<sup>35</sup> larghe un mezzo scudo

#### 8. TORTELLINI ALL'ITALIANA (AGNELLOTTI)

Braciucole di maiale nella lombata, circa grammi 300.

Un cervello di agnello o mezzo di bestia più grossa.

Midollo di bue, grammi 50.

Parmigiano grattato, grammi 50.

Rossi d'uovo N. 3 e, al bisogno, aggiungete una chiara.

Odore di noce moscata.

Disossate e digrassate le braciucole di maiale, e poi tiratele a cottura in una cazaruola con burro, sale e una presina di pepe. In mancanza del maiale può servire il magro del petto di tacchino nella proporzione di grammi 200, cotto nella stessa maniera. Pestate o tritate con la lunetta finissima la carne; poi unite alla medesima il cervello lessato e spellato, il midollo crudo e tutti gli altri ingre-

<sup>33</sup> Torino, Favale, pp. 13-14 (con le ricette della *Zuppa di agnelotti al sugo* e degli *Agnellotti alla borbese* e *Zuppa d'agnellotti al forno*. Ancora nel *Piccolo Vialardi: cucina semplice ed economica per le famiglie* (Torino, Roux Frassati e C.), del 1899, incontriamo (pp. 32-33) soltanto *Agnellotti* nelle tre ricette citate (rispettivamente nn. 27, 26 e 28).

<sup>34</sup> Si veda già quanto osservato da Piero Camporesi, *Introduzione* alla sua ed. della *Scienza in cucina* (Torino, Einaudi, 1970; si cita dalla ristampa 2007), pp. IX-LXXXVI, alle pp. LXVI-LXVIII.

<sup>35</sup> Il *Vocabolario della lingua italiana* di Aldo Duro, s.v. *maccatèlla* spiega «Voce usata anticam. con vari significati (sorta di frittella schiacciata [...] ecc.) e in partic. con quelli fig. di marachella, birichinata, gioco d'astuzia, colpa più o meno grave, e anche difetto, imperfezione»; ma già nella seconda ed. del *Vocabolario della Crusca* (1623) «Cibo fatto di carne, come polpetta, ma ammaccata: oggi perchè se n'è perduto l'uso, il metaforico ha tolto il luogo al proprio, e dicesi maccatella per vizio, e magagna».

dienti, mescolandoli bene insieme. Quindi i *tortellini* si chiudono in una sfoglia come i *cappelletti* e si ripiegano nella stessa guisa, se non che questi si fanno assai più piccoli. Ecco, per norma, il loro disco.



Piuttosto che insistere sulla modernità delle scelte linguistico-testuali dell'Artusi, varrà la pena rimarcare il registro aulico-letterario dello Chapusot: la ricetta riprodotta ne è buon testimone, sia sul piano lessicale (non solo *maccatelle*, ma anche *sceverare* per 'separare', *tritissimi*, 'avere in pronto', *avellana*; *raspato* 'grattugiato' è probabilmente un francesismo, cfr. fr. *râpé*) sia su quello sintattico (*spârsovi*, *pestando tuttavia*; *ben tutto*, *bicchier di*; e si rilevi la sistematica anteposizione degli aggettivi).

Nei manuali apparsi negli stessi anni in cui Artusi realizza la *Scienza*, quale per es. *Il vero re dei cucinieri, ovvero l'arte di cucinare con economia e al gusto degli italiani: opera che contiene tutto ciò che occorre per sapere ordinare e servire un buon pranzo...* di G. Belloni (Milano, Cesare Cioffi, 1890) incontriamo (pp. 52-54) *Agnollotti alla toscana* (la forma con *-ll-* è ripetuta nel testo della ricetta, ma già nella successiva ed. del 1895, per lo stesso editore, si ha nei due passi *agnolotti*), e subito dopo *Cappelletti alla bolognese* (altre tre volte all'interno della ricetta). Nell'*Imperatore dei cuochi: manuale completo di cucina casalinga e di alta cucina* «compilato dal Conte Vitaliano Bossi coadiuvato per la parte tecnica dal capo-cuoco Ercole Salvi» (Roma, Edoardo Perino, 1894-1895) è presente la ricetta n. 615, *Agnolotti*; nel *Cuoco di famiglia, ovvero l'arte di mangiar bene alla casalinga con cibi nostrali e forestieri, contenente quanto è necessario per saper bene ordinare e servire un pranzo, nonché i migliori metodi per fare confetture, rosoli, liquori* (Firenze, Adriano Salani, 1898) troviamo (p. 86) la ricetta n. 71, *Cappelletti alla bolognese*. Ma già alla fine del secolo appaiono gli «imitatori seri» (Capatti), e tra essi in particolare Giulia Ferraris Tamburini col fortunatissimo *Come posso mangiar bene?*

*Libro di cucina con oltre 300 precetti e 756 ricette di vivande comuni, facili ed economiche adatte agli stomaci sani e a quelli delicati* (Milano, Ulrico Hoepli, 1900, con 7 edizioni di volta in volta rinnovate fino al 1935 nella "Biblioteca Hoepliana delle famiglie"<sup>36</sup>), che conosce sempre solo (pp. 262-63)<sup>37</sup> *Agnellotti* (di grasso, detti anche ravioli, alla toscana e di magro, ricette nn. 420-421; altre due occorrenze nel testo della seconda ricetta); anche Jarro (Giulio Piccini) nel suo *Almanacco gastronomico: ricette, meditazioni, facezie, storielle culinarie, ecc.* del 1914 (Firenze, R. Bemporad e Figlio, pp. 14-15) presenta la ricetta degli *Agnellotti* («Non tutte le prescrizioni per far questa gradita minestra al brodo, o asciutta, cioè al sugo di pomodoro, di carne, o al cacio e burro, sono buone. Credo, queste che vi dò, le migliori») <sup>38</sup>. Nell'*Arte della cucina. Manuale completo per i cuochi e per le famiglie. Ottocentoottantacinque ricette* (Firenze, Adriano Salani, 1905)<sup>39</sup> si rinviene la terna *Agnellotti all'italiana* (due altre volte nel testo, dove compare anche *agnellotto*)<sup>40</sup>, *Cappelletti alla*

<sup>36</sup> Per cui cfr. sugli aspetti linguistici, da ultimo, Patrizia Bertini Malgarini - Adriana Pelo - Ugo Vignuzzi, *Elogio della divulgazione: i manuali Hoepli e l'institutio alla scienza del ben mangiare e del bere bene nell'Italia postunitaria*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 283-300, alle pp. 287-88 e 296.

<sup>37</sup> Si cita dalla quarta ed. rifatta, 1913, disponibile in rete sul sito della Accademia Barilla.

<sup>38</sup> E prosegue «Non mi tenete per immodesto. So quello che dico, a differenza di molti autori ed attori. E so quello che insegno: pochi maestri di professione posson dire altrettanto. Non hanno alcuna sicurezza, salvo quella di percepir lo stipendio. Prendono, non apprendono. Dunque, occupiamoci degli agnellotti» (nel séguito due altre volte *agnellotti* e una *agnellotto*).

<sup>39</sup> Nello stesso anno Salani stampa *La cucina di famiglia. Ovvero l'arte di mangiar bene alla casalinga. Libro contenente quanto è necessario per saper bene preparare un pranzo nonché i migliori metodi per fare conserve, rosoli, liquori e gelati. 640 ricette*, definita in Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., *Introduzione*, pp. I-XLVI, a p. X «una replica spilluzzicata e smozzicata» del volume artusiano.

<sup>40</sup> *Agnolotti* ritorna ancora nel *Mio libro: cucina di famiglia e pasticceria* di Adolfo Giaquinto (col sottotitolo *Esteso manuale pratico di cucina, dolci, conserve alimentari, liquori e bibite, gelati, marmellate, ecc. con l'aggiunta di un ricettario di dolci per diabetici e bambini, ed insegnamento del servizio di tavola*) apparso per la prima volta a Roma (Minerva) nel 1899; si cita dall'ed. di Grottaferrata (Scuola tipografica Italo-Orientale "San Nilo", 1931, pp. 80-82); altre tre occorrenze nella ricetta; su Giaquinto vedi da ultimo Paolo D'Achille - Andrea Viviani, *Cucina romana in bocca italiana. Fortuna nazionale di termini gastronomici romaneschi*, in *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Atti del Convegno "Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca", Palermo-Castelbuono, (4-6 maggio 2006), a cura di Marina Castiglione e Giuliano Rizzo, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Dipartimento di Scienze Filologiche e Linguistiche, Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo, 2007, pp. 107-23, e cfr. anche, del solo D'Achille, *Il "cispadano" nella letteratura romanesca tra Otto e Novecento e la coeva realtà dialettale appenninica*, in *I dialetti e la montagna*, Atti del Convegno, Sappada/Plodn (Belluno), 2-6 luglio 2003, a cura di Gianna Marcato, Padova, Unipress, 2004, pp. 83-93). Panzini comunque, come ricorda Giovanna Frosini (in *L'italiano in tavola*, cit., p. 98), nel 1905 «registra la forma *agnellotti*».

*bolognese* (altre due occorrenze al pl. nel testo) e *Tortellini di piccione* (ricette nn. 101-103, pp. 55-57).

L'influenza di Artusi si riscontra però pure nella tradizione dei manuali mirati alla trattazione delle cucine "regionali", a partire dal fondamentale volume di Vittorio Agnetti (*La nuova cucina delle specialità regionali*, Milano, Società Editoriale Milanese, 1909)<sup>41</sup>, che apre la sezione delle *Minestre* dell'*Emilia e Romagna* con la ricetta dei *Cappelletti*, cui segue immediatamente quella dei *Tortellini* (pp. 59-62)<sup>42</sup>; e ancora trent'anni dopo, nel 1939, in piena età dell'Autarchia e delle sanzioni, nel manuale *Mangiar bene... e spender poco. Il migliore e più completo ricettario della cucina italiana con particolare riferimento a quella bolognese, aggiornato con tutti i più sperimentati accorgimenti per cucinare con economia di spesa* di Maria Rosa Grillo (Bologna, L. Cappelli)<sup>43</sup> tra le *Minestre* si presentano i *Tortellini alla bolognese* (p. 33)<sup>44</sup> e subito dopo i *Tortellini alla romagnola* (p. 34)<sup>45</sup>; tra le *Minestre asciutte* troviamo invece i *Cappelletti al sugo*<sup>46</sup> e gli *Agnellotti alla parmigiana* (pp. 51-52)<sup>47</sup>.

Riassumiamo i risultati dei nostri spogli<sup>48</sup> nella tabella 1 (p. 120).

Da segnalare infine, negli stessi anni Trenta, sempre in una prospettiva regionale, ma con obiettivi diversi dalla manualistica precipuamente gastronomica (anzi, con intenti piuttosto di tipo enciclopedico), la *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano<sup>49</sup> in cui tutti i nostri termini ricorrono naturalmente più volte: *agnolotti* (ma nell'*Indice gastronomico*

<sup>41</sup> Cfr. Piero Meldini, *L'emergere delle cucine regionali. L'Italia*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Roma-Bari, Laterza, 1997, pp. 658-64, a p. 662.

<sup>42</sup> In queste due ricette, due altre occorrenze di *cappelletti*; cfr. anche l'avvio della successiva ricetta, quella delle *Tagliatelle*: «Mentre i cappelletti e i tortellini, a Bologna e nelle Romagne si fanno e si mangiano, di solito, nelle solennità del Natale, del Capodanno e di Carnevale, le tagliatelle sono la minestra tipica dei Bolognesi e dei Romagnoli nel resto dell'anno. Si può dire che in tutte le Romagne le tagliatelle asciutte sono il vero piatto nazionale» (pp. 63-64).

<sup>43</sup> La prima edizione conosciuta è quella di Rocca San Casciano, Cappelli, 1917 (con il sottotitolo «Ricette economiche per il tempo di guerra e il dopoguerra raccolte dal Grillo del focolare»; si cita, come di solito, dal sito dell'Accademia Barilla).

<sup>44</sup> «Per fare questa minestra eminentemente *petroniana* [...] Tirate ben fina la sfoglia [...] tagliatela in tanti dischetti [...], piegateli come i ravioli, poi arrotolateli intorno alla punta dell'indice, unendone le estremità e rivoltando la punta in modo da dare quella forma caratteristica che ha valso ai tortellini il nome di *cappelletti*».

<sup>45</sup> «Chiudete i dischi premendo bene con le dita e date loro la forma di un cappellino».

<sup>46</sup> «Si preparano come i tortellini [...] ma si tengono un po' più grossi [...]».

<sup>47</sup> Un'occorrenza di *agnolotti* nel testo.

<sup>48</sup> Si sono presi in considerazione i titoli delle ricette.

<sup>49</sup> Prima edizione, Milano, 1931; rist. anast. Bergamo, Poligrafiche Bolis, 2003.



Opera	ANOLINI	AGNEL(L)OTTI	AGNOL(L)OTTI	CAPPELLETTI	TORTELLINI
ARTUSI 1911	1	1 <sup>a</sup>		1	3
CHAPUSOT 1846			1 <sup>d</sup>		
VIALARDI 1854		3			
VIALARDI 1899		3			
BELLONI 1890			1 <sup>e</sup>	1	
BOSSI-SALVI 1894-5			1		
<i>Cuoco di famiglia</i> 1898				1	
<i>Arte</i> 1905		1		1	1
AGNETTI 1909				1	1
FERRARIS TAMBURINI 1913		2 <sup>b</sup>			1
GIAQUINTO 1931		1			
GRILLO 1939		1 <sup>c</sup>		1	3

Tabella 1. I dati sono riferiti alla denominazione delle ricette

<sup>a</sup> Tortellini all'italiana (*Agnellotti*) <sup>b</sup> Agnellotti di grasso, detti anche ravioli

<sup>c</sup> Agnellotti alla parmigiana <sup>d</sup> Agnolotti (*o raviuoli grassi*) <sup>e</sup> Agnollotti alla toscana

a p. 507 *Agnellotti*<sup>50</sup>) «nel rione di Borgo Ticino, a Pavia, per la sagra del rione (21 settembre)», p. 90; «In carnevale son di costume [in Toscana] i *tortelli* od *agnellotti*, simili a quelli d'altre parti d'Italia [...]» (p. 270); *Agnellotti alla toscana* (ricetta per la prov. di Firenze, p. 249); sono attentamente distinti gli *Anolini alla parmigiana (anolèn)*, pp. 225-26, dagli «anolini (*anvèin*), cappelletti con ripieno di carne [...]» in provincia di Piacenza (p. 227); la ricetta dei *cappelletti* (*o caplètt*) è ricordata per la provincia di Ferrara<sup>51</sup> (p. 214), per quelle di Reggio Emilia<sup>52</sup> (p. 231) e di

<sup>50</sup> A p. 16 si afferma che gli *agnellotti (agnulòt)* «sono l'unica minestra asciutta di autentica marca piemontese» (ma nell'Indice si ha *Agnolòt* p. 507).

<sup>51</sup> Qui si precisa che «hanno la forma dei tortellini bolognesi»; parallelamente, a p. 207, per questi ultimi si sottolinea che presentano una «foggia caratteristica che ricorda lontanamente la forma d'un cappello (donde il nome di *cappelletti*, o *caplètt*, che in Romagna è loro dato)».

<sup>52</sup> «I *cappelletti* o «*caplér*». - Simili ai tortellini bolognesi, salvo qualche differenza nella composizione del ripieno e nella forma, che più di essi s'avvicina a quella d'un cappello».



Forlì<sup>53</sup> (p. 235; a p. 236 si fa riferimento a un'altra preparazione tradizionale, quella dei *cappelletti pasticciati*); di *tortellini* (in dialetto *turtléin*) si tratta invece nelle pagine dedicate a Bologna, rinviando sempre alla caratteristica forma (p. 207)<sup>54</sup>.

Per chiudere, qualche nota su una recente rivisitazione letteraria artusiana: nel 2011 Marco Malvaldi ha dato alle stampe, per i tipi della Sellerio, *Odore di chiuso*, un giallo il cui protagonista è proprio Pellegrino Artusi. Ciò che piace mettere in rilievo è la particolare metodica con la quale Malvaldi propone la sua ricetta per il *Polpettone all'uso zingaro*: si parte da una sorta di “inchiesta sul campo” (pp. 35-36):

Purtroppo, la donnetta mi ha travolto con una spiegazione ben poco comprensibile, la quale mi proverò a trascrivere qui letteralmente: «Dunque, i sedani si prende solo il bianco e si mettono in padella coll'olive e i peperoni ma no l'olive verdi, e nemmeno quelle nere buzzone; la meglio son l'olive taggiasche, però non si trovano quasi mai e allora si fa con quelle nere piccine.

Dopo che c'hai messo il pane e il tonno, lo fai anda' finché non vedi quando è pronto, tanto lo vedi quand'è pronto; ò, però mi raccomando che il pane va messo nel latte quand'è cardo bollente, sennò 'un piglia nulla. Poi ci rompi du' ova, rimesti e lo metti ner forno cor pangrattato, e poi dopo un po' lo levi»

cui segue la trascrizione in quello che potremmo chiamare il “diario d'inchiesta” (p. 144):

Così ci mettemmo all'opra; ella cominciò collo spellare un peperone giallo sul fuoco, e dopo andò a mettere in una padella del sedano tagliato grosso, cui aggiunse il peperone a listarelle e le olive senza il nocciuolo. Nel mentre, fece alzare il bollire a due decilitri di latte circa e vi bagnò delle fette di pane raffermo.

Dopo aver messo nella padella del tonno sott'olio, sbriciolandolo colle mani, mescolò fino a che l'intruglio ebbe tirato tutto l'unto. Indi vi aggiunse il pane, vi ruppe due uova, mescolò il tutto e lo mise nel forno

per arrivare alla ricetta “ufficiale” (p. 191):

<sup>53</sup> «Nei pranzi di Natale e Capodanno sono di prammatica i *cappelletti* (i *caplètt*) che i romagnoli non vogliono confusi con i tortellini bolognesi»; a p. 238 il piatto è ricordato anche per la provincia di Ravenna.

<sup>54</sup> Cfr. anche a p. 31, per Cravanzana (in provincia di Cuneo) *turtlin* “tipo di pasta” (di queste paste vengono menzionate anche varianti dolci, per es. a p. 216 i *tortelli* (*turtlin*) in provincia di Ferrara, a p. 228 i *turtlitt* in quella di Piacenza, e a p. 232 i *tortellini di castagne* in quella di Reggio Emilia).

*Polpettone all'uso zingaro*

Tonno sott'olio, gr. 500; Peperoni gialli, n. 2; Pane del giorno avanti, gr. 300; Olive nere, gr. 100; Uova, n. 2; Latte, decilitri 2; Olio, tre cucchiainate; Burro, gr. 20; Pangrattato, gr. 40; Panna della più fine, decilitri 0,5; Costole di sedano lunghe un pugno n. 3; Prezzemolo, alcune foglioline.

Avendo a disposizione olive taggiasche il piatto ne guadagnerebbe.

Passare i peperoni sulla fiamma onde spellarli con facilità, soffriggendoli nella carta gialla; mondarli, privarli dei semi e tagliarli a pezzetti. In una ampia padella, fare soffriggere il sedano a sottili fettine, e quando avrà preso il colore aggiungere il peperone e far cuocere per il tempo di un saluto ad una bella dama. Mettere nel frattempo il pane ad ammolare nel latte dopo avergli fatto alzare il bollore. Aggiungere indi il tonno, dopo averlo sbriciolato con una forchetta, e lasciare che si ritiri. In successione, sempre girando, aggiungere olive snocciolate, il pane ammolato e strizzato, prezzemolo, sale e pepe. Lasciar quindi raffreddare.

In una ciotola riprendere il composto, intridendolo con le uova e lavorandolo bene colle mani; poi legare con la detta panna. Si unga quindi una teglia di rame stagnato e si spolverizzi con la metà del pangrattato; versare quindi il composto, coprire la superficie col resto del pangrattato e cuocerlo nel forno o nel forno da campagna.

Questa dose potrà bastare per quattro persone; ed anche di più, se si accontentano.

Ci pare che nella finzione letteraria Malvaldi abbia in fin dei conti ben colto e riproposto il “metodo di Artusi”, la sua apertura allo sperimentale e al parlato, così spesso richiamata da chi lo ha meglio studiato.

ARTUSI E DINTORNI  
ASSAGGI DI LINGUA NELLE CUCINIERE REGIONALI  
DOPO L'UNITÀ: IL CASO LIGURE

La pubblicazione, nel 1891, a trent'anni esatti dall'Unità d'Italia, de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, e l'"eterno lavoro" di revisione e ampliamento del ricettario lungo tutto quello che Alberto Capatti (in Artusi 2010, pp. VII-XIII) ha chiamato il "ventennio artusiano", sino alla quindicesima edizione del 1911, anno della morte dell'Autore, non poteva restare senza conseguenze sulla letteratura gastronomica (e, naturalmente, sul linguaggio culinario) di fine Ottocento e della prima metà del Novecento, con strascichi sino ad oggi. L'Artusi, lo sappiamo, fu plagiato, saccheggiato, imitato, venerato e anche osteggiato, come si deve ad un *long seller* dell'epoca (ed oltre) e ad un classico, insieme punto di arrivo di una tradizione gastronomica ottocentesca assai disomogenea e punto di partenza di una nuova civiltà della tavola per la borghesia della giovane Nazione; ma fu soprattutto letto, usato, sperimentato, in un dialogo ininterrotto con i lettori (dovremmo dire meglio: con le lettrici) come nessun altro libro dell'Italia postunitaria.

Che cosa ha rappresentato, dunque, la canonizzazione della cucina italiana attorno all'asse toско-romagnolo per i ricettari coevi e successivi, che cosa è stato, per dir così, l'"Artusi dopo l'Artusi"? E che riflessi ha avuto sulla formazione e il mantenimento, o gli sviluppi, dell'italiano in cucina? Chi sono gli eredi (i figli – e le figlie –, i nipoti) dello scapolo benestante di Piazza D'Azeglio 25?

Lo ha ricostruito, tra gli altri, come è noto, Maria Paola Moroni Salvatori (1998), secondo la quale i tratti caratteristici della letteratura gastronomica postartusiana sono, «da un lato, la scoperta e la diffusione [...] dei piatti regionali e, dall'altro, i ricettari femminili, contraddistinti da una morale domestica, da un forte senso dell'economia e da un legame reale tra le ricette e il potere d'acquisto della moneta» (1998, p. 889), tutte virtù ben presenti nella *Scienza in cucina*. Per menzionare molto sommariamente alcuni dei ricettari del "dopo Artusi", occorre però partire dalla data della prima edizione della *Scienza in cucina* (1891, 1000 copie, 475 ricette) e

non dalla quindicesima e definitiva (1911, poco dopo la morte dell'Autore, 58.000 copie, 790 ricette più l'appendice de *La cucina per gli stomachi deboli*), proprio per il carattere di *work in progress* dell'opera durante il "ventennio artusiano". E dovremmo ricordare almeno, tra i tanti "cuochi" e "cuciniere" regionali, *Il cuoco perfetto marchigiano* (dello stesso 1891); *La cucina di famiglia* (1899) e, poi, *Il pesce nella cucina casalinga* (1910), ricettario tematico, di tono colloquiale e pratico, del romano (nato a Napoli) Adolfo Giaquinto, autore anche de *I dolci in famiglia* (1914); *Come posso mangiar bene?* (1900), manuale Hoepli dallo stile "complice" e "intimo" di Giulia Ferraris Tamburini, prima fedele epigona "al femminile" di Artusi, seguita dal *Manuale pratico di cucina* (1904) della nobildonna trentina Giulia Lazzari Turco, autrice anche de *Il piccolo focolare* (1908) «ad uso dell'operaio le cui spose uscite dalle fabbriche e dalle filande non possono avere familiarità con i piccoli segreti del focolare domestico»; *La cucina di famiglia* (1905) dell'editore Salani, primo dei tanti plagii (o semiplaggi) artusiani (e contemporaneamente segno del suo successo); finalmente *La cucina delle specialità regionali [...]* (1909) del "Dottor" Vittorio Agnetti completata, dello stesso, da *La cucina nazionale* (1910), con il desiderio di leggere in chiave unitaria le diverse tradizioni regionali, pur se molto dipendente dall'Artusi; i due monumentali volumi de *L'arte culinaria in Italia* (1910-11) del nizzardo Alberto Cougnet, che ripulisce in chiave artusiana il lessico culinario ancora francesizzante e malcerto; il *Manuale di cucina e di pasticceria* del cuoco di Sua Maestà Amedeo Pettini (1914), autore tra l'altro dei testi del noto *Ricettario Carli*; nel dopoguerra, il fortunatissimo (e antiartusiano) *Talismano della felicità* (1925) di Ada Boni, nipote del Giaquinto e moglie del raffinato gastronomo Enrico, fondatrice di scuole di cucina per le signore della buona borghesia romana, autrice appunto anche de *La cucina romana* (1929); e poi *La cucina toscana* (1927) di Gustavo Pierotti; *L'apprendista cuciniere* (1928) del riminese Salvatore Ghinelli, con inserti della cucina di mare romagnola; e, infine, la *Guida gastronomica d'Italia* (1931) del Touring Club Italiano (anzi, della Consociazione Turistica Italiana) che, non essendo un ricettario, ma un profilo complessivo delle specialità "tipiche" regionali nato da indagini sul campo, pur guardando all'Artusi (e anche al Cougnet), rappresenta sostanzialmente, a vent'anni dalla morte dell'Autore, il *terminus ad quem* della sua influenza diretta (il che non ne esaurisce certo il successo editoriale). L'ombra ingombrante del forlìmpopolese naturalizzato fiorentino si era dunque allungata ben oltre il 30 marzo 1911.

Naturalmente, per valutare quantità e qualità dell'influsso artusiano anche su chi non si dichiarava (o nascondeva di essere) suo seguace, sarebbe necessario uno spoglio imponente e impegnativo anche dal punto

di vista filologico, dato lo stato spesso precario e trascurato dell'editoria gastronomica. Per tentare un primo carotaggio nel vivo ho scelto, anche per maggiore familiarità di ricerca, di verificarne l'impatto sulla cucina e sul linguaggio culinario della Liguria (meglio, di Genova). Dirò subito che i risultati non sono cospicui. Non risulta, infatti, dall'*Autobiografia* di Pellegrino Artusi curata da Capatti (2003, II ediz.) che egli, servendosi come sua consuetudine del treno, abbia compiuto viaggi a Genova; né che nella sua biblioteca (studiata, tra l'altro, da Giovanna Frosini 2009b) custodisse volumi di gastronomia genovese, di cui pure esistevano, come vedremo, alcuni esemplari ottocenteschi; ma è possibile che qualche traccia di corrispondenti genovesi si trovi nell'archivio di Casa Artusi, che non ho ancora potuto consultare (non fa testo la lettera riconoscente, del 1897, della vedova Mantegazza dalla villeggiatura estiva di San Terenzo, La Spezia).

Eppure, la Liguria aveva, per così dire, il "suo Artusi" (caso, peraltro, anche di altre regioni) fin dal 1863, due anni dopo l'Unità: vale a dire *La cuciniera genovese ossia la vera maniera di cucinare alla genovese* di Gio Batta (Giovanni Battista) Ratto, affiancato, dalle edizioni a partire dalla terza, dal figlio Giovanni, con un glossario dei termini dialettali di Giovanni Casaccia, autore di un tuttora insuperato *Vocabolario genovese-italiano* (1876, II ediz.), comprendente anche un *Elenco di tutti i pesci del mercato di Genova, la loro stagione e qualità e il modo di cucinarli* (con ittonimi dialettali), un *Catalogo dei vini* (tra l'altro, nell'Artusi vi sono solo accenni sporadici ai vini) e infine un *Ragguaglio dei pesi e delle misure antiche con il sistema decimale*. L'opera dei Ratto, che conteneva, nella prima edizione, ben 481 ricette (solo in parte, per la verità, caratteristiche della "vera" cucina genovese) ebbe, localmente, un po' la stessa sorte riservata, un trentennio più tardi, a quella maggiore dell'Artusi: grande successo editoriale, ancora non esauritosi (nel 2003 è stata ristampata, con prefazione del giornalista e gastronomo Paolo Lingua, la diciottesima edizione ricca di 526 ricette, con glossarietto, opera questa volta del poeta dialettale Alfredo Gismondi); continue revisioni di edizione in edizione; valore di canone e di *auctoritas* regionale; e, ovviamente, saccheggi e plaggi. Nel 1865 il poligrafo livornese Emanuele Rossi pubblica a Livorno, e successivamente a Milano (Bietti), *La vera cuciniera genovese facile ed economica*, con un ricettario di ben 654 ricette di dubbia genovesità (ma il cui nucleo è ripreso dal Ratto) scritte in un toscano più forbito e scorrevole rispetto all'italiano farcito di genovesismi (da cui la necessità del glossario) della *Cuciniera* 1863. L'opera del Rossi ebbe un succedaneo dallo stesso titolo ben cinquant'anni dopo, nel 1910 (ne esiste una ristampa anastatica di Forni, 1992, con premessa di Moroni Salvatori) ad opera di Emerico

Romano Calvetti, che sfrondò decisamente il suo modello, portandolo a 311 ricette.

Nel 1880 era stato intanto pubblicato un ricettario singolare, la *Cucina di strettissimo magro senza carne, uova e latticini*, rispettosa della regola conventuale, del Padre Superiore Gaspare (al secolo Stanislao) Delle Piane dei Padri Minimi di San Francesco di Paola, con 476 ricette, solitamente stringate, e articolate in diciotto “capi” (II ediz. 1931, III ediz. 1950, disponibile oggi [2009] in ristampa anastatica della II edizione con scritti di Meriana, Fochesato, Bruzzo, Pronzati in cui si sottolinea, tra l’altro, il rilievo dell’uso dell’olio d’oliva). Padre Dellepiane nella prefazione alla II edizione dichiara di aver avuto di mira tre punti essenziali: «la salubrità delle preparazioni, l’economia, e una coscienziosa sincerità», per cui quanto viene prescritto nei «moduli di ciascun piatto, ognuno può essere certo, che [...] non è già il parto di capricciosa fantasia, ma di una lunga esperienza dovuta all’esercizio dell’arte» (Delle Piane 2009, p. vi). Naturalmente la cucina della Regola dei Frati Minimi poteva essere seguita da chi avesse voluto osservare il precetto della Quaresima (ricordo che nel periodo pasquale in alcune pasticcerie genovesi si possono trovare i dolci *quaresimali*, rigorosamente senza l’uso di uova), così come dagli *stomachi deboli* (ma laici) artusiani, secondo l’ispirazione dell’opera del medico milanese Angelo Dubini, 1857.

Alla fine del secolo non era tramontata la fortuna della *Cuciniera* dei Ratto. Vale la pena di riportare il titolo per intero della ottava edizione «corretta ed accresciuta di molte ricette in pasticceria» del 1893, perché costituisce un piccolo lessico di alcune tra le specialità genovesi ritenute più note: *La cuciniera genovese, ossia La vera maniera di cucinare alla genovese ravioli, lasagne, tagliolini, gnocchi (troffie), minestra maritata (menestron), ripieni d’ogni sorta, intinti, sughi, salse, soffritti, arrosti, ragouts, stufati, fricassees, umidi, pesce in tocchetto (buridda), frittiture, cappon magro, torte, polpettoni, frittate, farinate, frittelle, ecc., pan di natale, latte, dolci, marmellate ecc.* compilata da Giovanni Battista padre e figlio Ratto [...]. Non era mancato il solito plagio, *La vera cuciniera genovese facile ed economica* (Torino, Arneodo, alla VI ediz. nell’ultimo decennio dell’Ottocento), che è una scopiazzatura del Ratto e del Rossi.

Nel 1905 comincia ad uscire a Genova la rivista «Cucina moderna», diretta da Ernesto Romagnoli, i cui articoli saranno poi raccolti nell’*Antologia della cucina* pubblicata nel 1913. Il Romagnoli si sforza di far conoscere una cucina internazionale, o in ogni caso, molto lontana da quella delle “cuciniere” genovesi: «i nomi delle ricette diventano quelle storpiature del francese che verso la fine dell’800 erano comuni in molti libri di cucina» (Moroni Salvatori in *La vera cuciniera genovese*, 1992, p. 8).

Pellegrino Artusi poteva avere dunque a disposizione, se non un'esperienza di prima mano, almeno qualche testo di riferimento sulla Genova culinaria. Ma non si può certo dire che le preparazioni genovesi (e non vi è traccia di piatti di altre località della Liguria) siano ben rappresentate, nella *Scienza in cucina*. Si tratta, salvo errore (nell'indice di Capatti-Montanari 2007, p. 111, se ne citano cinque), di sei soli *loci* (quattro dei quali del tipo gastronomico "nome + preposizione *alla* + aggettivo", due del tipo "nome + aggettivo toponomastico": Caffarelli 2002). E precisamente: tra le "minestre asciutte e di magro", i *Ravioli alla genovese* (n. 99); tra le "salse", la *Salsa genovese per pesce lesso* (n. 134); tra gli "umidi", le *Scaloppine alla genovese* (n. 304), la *Carne alla genovese* (n. 342) e il *Budino alla genovese* (n. 347); tra la "pasticceria", la *Pasta genovese* (n. 588).

Alberto Capatti (nell'edizione Rizzoli 2010) ha annotato minuziosamente ogni ricetta, rilevandone ascendenze, discendenze e consonanze. Proprio i *Ravioli alla genovese* (che, secondo l'Artusi, «veramente non si dovrebbero chiamar ravioli, perché i veri ravioli non si fanno di carne e non si involgono nella sfoglia», cioè sono ravioli 'nudi', come nella ricetta n. 98 *Ravioli all'uso di Romagna*; la sfoglia appare più tardi nei ricettari di Lazzari Turco 1908 e di Boni 1925) sono la spia che Pellegrino non conosceva la *Cuciniere* dei Ratto, perché la sua ricetta comprende per il ripieno sì spinaci, uova, burro e parmigiano, ma non le erbe che caratterizzano sopra ogni altra cosa la cucina ligure, borragine e scarola e, aggiungo io, gli "odori" o "sapori" come la superba maggiorana; ma che l'Artusi faccia comunque scuola anche quando "sbaglia" lo dimostra la ricetta dei *raviuoli alla genovese* della fedele Lazzari Turco (1904), col vitello al posto del pollo. Ben più ampia e corretta la ricetta della *Cuciniere* dei Ratto, che definisce i *Ravioli (Ravieu)*, n. 125 «la regina di tutte le minestre inventata da un cuoco genovese, ed ormai per l'eccellenza sua generalizzata in tutto il mondo». E non sarà ozioso ricordare che ai *Ravieu*, come ad altri cibi locali, aveva dedicato una ricetta in versi il poeta dialettale genovese settecentesco Martin Piaggio (1914, p. 371). Anche la *Salsa genovese per pesce lesso* con fumetto di pesce e vino rosso o aceto e zucchero, presente nella "distinta" del pranzo di Quaresima artusiano, che risale, col nome di *geneoise* o *genevoise* (qui c'è il sospetto che si tratti piuttosto del toponimico di Genève / Ginevra) alla cucina francese dalla prima metà del Settecento (come annota Capatti in Artusi 2010, p. 183, n. 20), sembra aver poco a che fare con la *Salsa per condire il pesce lessato* (n. 25) della *Cuciniere*, a base di acciughe, olio e capperi. Gli "umidi" *Scaloppine alla genovese* e *Carne alla genovese* fanno riferimento piuttosto generico all'uso della carne di vitello; le prime sono presenti, per via artusiana, in Cougnet 1910, II, ma, aggiunge Capatti (in Artusi 2010, pp. 326-27, nota 87), «genovese



è toponimo riferito a preparazioni non riconducibili alla matrice artusiana come *lo stufato alla genovese* che è uno spezzatino (*Il cuoco sapiente* 1871), le *bracirole di vitello alla genovese, con frittata* (Pettini 1914) o le *scaloppine di vitello alla genovese*, impanate con ‘funghi genovesi o sopra o a parte’ (Ghinelli 1928)»; la seconda è una sorta di *roulade* che solo vagamente ricorda la vitella ripiena della nota *cima alla genovese* (nn. 257 e 257 bis del Ratto) celebrata anche da Fabrizio De André e da Ivano Fossati (probabilmente sulla scorta del poeta dialettale Aldo Acquarone, 1959, p. 203). Il *Budino alla genovese* (inserito dopo l’edizione del 1905 nella “distinta” di Berlingaccio, il Giovedì Grasso nelle *Note dei Pranzi*) è uno sformato di carne guarnito con fegatini che nel Ratto si trova, col nome dialettale (anche piemontese) di *bonetto* (*budino* sarà un francesismo da *budin*), sia nella versione carnea sia in quella dolce in varie preparazioni; Padre Delle Piane (1880) ne prevede, con la fasciatura di pasta sfoglia, ben diciotto varianti (tutte, ovviamente, ‘di strettissimo magro’). Infine, tra la “pasticceria”, la *Pasta genovese*, che è una base pasticceria della cucina elegante introdotta in Francia nell’Ottocento e attestata diffusamente anche prima dell’Artusi (Vialardi 1854, Chapusot 1846, Nelli 1868, Sorbiatti 1879).

Niente cima, dunque; niente ripieni; niente ricette di mare come il *ciuppìn* o la *buridda*; niente torta pasqualina (di cui il giornalista Giovanni Ansaldo decanterà nel 1930 le “ventiquattro bellezze”: Ansaldo 1995); niente farinata (Coveri 2011); niente focaccia (sto scorrendo la lista delle specialità genovesi nella *Guida gastronomica* del Touring 1931). Niente minestrone alla genovese (con il pesto), almeno sino ad Ada Boni 1925; ma l’Artusi nomina un minestrone toscano (con i fagioli) legato a uno sgradevole episodio di malessere a Livorno, e il minestrone milanese (con lardo). E, soprattutto, niente cappon magro (probabilmente da una base *cap-* ‘tagliuzzare’: Pfister 2007, pp. 222-24) e neppure niente pesto, l’icona della cucina ligure e genovese, che in Ratto figura come *Battuto alla genovese* (*Pésto*), n. 11 (e il Gismondi annota, nel *Dizionarietto, ad vocem*: “non toscaneggiare un po’ più, col *battuto*”). Eccone la preparazione, secondo la *Cuciniere genovese*: «Prendete uno spicchio d’aglio, basilico (*baxaicò*), formaggio sardo parmigiano grattugiati e mescolati insieme e dei pignoli e pestate il tutto in mortaio con poco burro finché sia ridotto in pasta. Scioglietelo quindi con olio fino in abbondanza. Con questo battuto si condiscono le lasagne, i tagliatelli e gli gnocchi (*troffie*), unendovi un po’ d’acqua calda senza sale per renderlo più liquido». Nella *Cucina di strettissimo magro*, che non comprendeva i formaggi, c’è una *Salsa verde alla genovese* che contemplava le acciughe. Il pesto come lo conosciamo oggi è invenzione tarda, della seconda metà dell’Ottocento, anche se le radici sono antichissime: come ha scritto Giovanni Reborà (2009, p. 91), «c’è



una ricetta, in un libro di cucina napoletano del Duecento, scritto in latino, che è la traduzione dall'arabo di una ricetta forse greca, volgarizzata in toscano nel Trecento. È la sola in cui compaia il basilico e tratta di una salsa verde in cui entra il pepe e l'agresto. Era una salsa per carni, come lo era la salsa di pomodoro. Più tardi l'agresto venne sostituito con l'olio, il pepe con l'aglio. La ricetta si impoveriva e si regionalizzava. Nemmeno il pesto è dunque ligure fin dalla nascita? Intanto, è anche provenzale. E poi, ciò che conta non è com'è nato, ma come si è adeguato al nostro gusto. Il pesto ligure e quello provenzale hanno resistito ai secoli. Dunque, sono le salse giuste».

Quella della Liguria nella *Scienza in cucina* dell'Artusi, è in definitiva la storia di un incontro mancato. Ma non il solo, perché, lo sappiamo bene, dal gran libro artusiano mancano intere porzioni di territorio italiano: da tutta l'area a sud di Napoli, con la pizza considerata un dolce (ma, in compenso, la valorizzazione dei *vermicelli* tra le "minestre") a vaste aree dell'Italia centrale. Dalla magnifica edizione einaudiana (1970) di Piero Camporesi, che ha definitivamente guadagnato l'Artusi al novero dei classici, si ricorda spesso – a volte, soltanto, specialmente nell'occasione del Centocinquantesimo – l'affermazione, ormai divenuta proverbiale, secondo la quale «bisogna riconoscere che *La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto siano riusciti a fare *I promessi sposi*; che i gustumi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani» (p. xvi). Con tutto il rispetto per Camporesi, e la venerazione per l'opera di Pellegrino Artusi, è forse venuto il momento, a quarant'anni di distanza, di fare la tara a quelle affermazioni, e soprattutto alla loro vulgata (si veda per esempio La Cecla 1998, pp. 30-34; Dickie 2007, pp. 243-67; ma, per un approccio più critico, il recentissimo Isnenghi 2011, pp. 80-88). Va in questa direzione la prefazione di Alberto Capatti all'edizione rizzoliana (Artusi 2010, p. II): «Ma per quanto suggestivo, l'accostamento della *Scienza in cucina* ai *Promessi Sposi* e a *Pinocchio*, nel campo della diffusione dell'italiano, per non parlare della civiltà alimentare, ha uno scarso fondamento». E se è vero che l'Artusi ha dato una lingua alla cucina italiana, come ricorda Serianni (2009, p. 107, nota 29) nel suo saggio sul lessico gastronomico dell'Ottocento: «il paragone, che risale a Camporesi, si fonda non solo sulla limpida toscanità viva del manuale dell'Artusi, ma anche sull'efficacia come modellizzazione linguistica legata alla straordinaria fortuna editoriale, paragonabile solo a quella di due monumenti della toscanità postunitaria, come *I Promessi Sposi* e *Pinocchio*» (e si veda anche Frosini 2009a, pp. 87-91), è forse meno vero che l'Artusi abbia dato una cucina unitaria agli italiani. L'Artusi ha piuttosto creato i presupposti per

il riconoscimento reciproco di quella che è oggi una rete policentrica fatta di una “maggioranza di minoranze”. Per citare Massimo Montanari (nella postfazione ad Artusi 2010, p. 847), si tratta ora di rileggere l’Artusi «non come documento storico (non solo come documento storico) ma come fondamento teorico e pratico di una tradizione gastronomica, quella italiana, basata sul rispetto delle diversità e delle varianti, sulle regole dettate dalla pratica e dal buon senso, sul desiderio di coniugare piacere e salute, tecnologie e manualità». E ancora Montanari, nel suo recente volumetto (2010, p. 58) sull’identità italiana in cucina: «Il modello italiano continua a funzionare secondo il principio della rete, come circolazione di esperienze locali che mantengono, ciascuna, la propria individualità. Pur senza completezza né omogeneità (il fulcro della *Scienza in cucina* sono le cucine che l’autore conosce meglio, quelle della Romagna, dell’Emilia, della Toscana, mentre altre regioni sono meno rappresentate e alcune del tutto assenti) il ricettario artusiano suggerisce la reciproca conoscenza di usi e prodotti, includendo la diversità come dato ineliminabile dell’identità nazionale».

Del resto, lo sappiamo, nella polemica Ascoli-Manzoni sulla questione della lingua postunitaria, la generosa proposta manzoniana è stata sconfitta (tranne forse che nella scuola), mentre l’Ascoli aveva visto giusto: e, si potrebbe dire parafrasando Gino Capponi, che la cucina italiana sarà (è stata) ciò che hanno saputo essere, in questi cent’anni, gli italiani (e le italiane).

LORENZO COVERI

#### RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Acquarone 1959 = Aldo Acquarone, *I sonetti in dialetto genovese*, Genova, Fratelli Pagano.
- Agnetti 1909 = Vittorio Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali*, Milano, Soc. Ed. Milanese.
- Ansaldo 1995 = Giovanni Ansaldo, *Le ventiquattro bellezze della torta pasqualina*, a cura di Giuseppe Marcenaro, Genova, Sagep editrice [rist. in Sergio Rossi, *Le ventiquattro bellezze della torta Pasqualina*, Genova, Sagep editrice, 2011] [ediz. orig. 1930].
- Artusi 1891 = Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene*, Firenze, Tip. Landi [rist. anast. Firenze, Giunti, 2011. Scritti di Giovanna Frosini, Alberto Capatti, Massimo Bottura, Massimo Montanari].

- Artusi 1974 = P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi [II ediz.] [ediz. orig. 1911].
- Artusi 2003 = P. Artusi, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti, Bra, Slow Food Editore [II ediz.].
- Artusi 2010 = P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Postfazione di Massimo Montanari, Milano, Rizzoli [ediz. orig. 1911].
- Boni 1925 = Ada Boni, *Il talismano della felicità*, Roma, Edizioni della Rivista Preziosa.
- Caffarelli 2002 = Enzo Caffarelli, *L'alimentazione nell'onomastica. L'onomastica nell'alimentazione*, in Domenico Silvestri et al., *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, Atti del Convegno internazionale (Napoli, 13-16 ottobre 1999), Napoli, Università di Napoli "L'Orientale", 3 voll., vol. I, pp. 143-73.
- Calvetti 1911 = Emerico Romano Calvetti, *La cucina popolare genovese*, Milano, Bietti.
- Capatti-Montanari 2007 = Alberto Capatti - Massimo Montanari, *Incontro con Artusi*, in *Benvenuti a Casa Artusi*, a cura di Massimo Montanari, pp. 71-118 ("Quaderni di casa Artusi, I).
- Chapusot 1846 = Francesco Chapusot, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Torino, G. Favale.
- Cougnat 1910-11 = Alberto Cougnat, *L'arte culinaria in Italia. Trattato teorico, pratico e dimostrativo della cucina italiana e delle principali straniere, applicabile a qualsiasi servizio [...]*, Milano, Soc. Tip. Succ. Wilmant.
- Coveri 2011 = Lorenzo Coveri, *Farinata*, in Gruppo di ricerca dell'Atlante Linguistico della Sicilia (a cura di), *Per i linguisti del nuovo millennio. Scritti in onore di Giovanni Ruffino*, Palermo, Sellerio, pp. 205-8.
- La cucina di famiglia* 1905 = *La cucina di famiglia. L'arte di mangiar bene alla casalinga. Libro contenente quanto e necessario per saper bene preparare un pranzo nonche i migliori metodi per fare conserve, rosoli, liquori e gelati. 640 ricette*, Firenze, Salani.
- Il cuoco perfetto marchigiano* 1891 = *Il cuoco perfetto marchigiano*, Loreto, Tip. Branconi.
- Il cuoco sapiente* 1871 = *Il cuoco sapiente ossia l'arte di piacere ai gusti degli italiani con cibi nostrali e stranieri*, Firenze, E. Moro.
- Delle Piane 2009 = P.[adre] S.[uperiore] [Gaspere, al secolo Stanislao] Delle Piane dei P. P. [adri] Minimi, *Cucina di strettissimo magro*, Genova, Tipografia della Gioventù [rist. anast. Genova, Il Golfo Reprint,

2009. Scritti di Gualtiero Schiaffino, Giovanni Meriana, Walter Foccheto, Virgilio Pronzati] [ediz. orig. 1880].
- Dickie 2007 = John Dickie, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Traduzione di Fabio Galimberti, Roma-Bari, Laterza.
- Dubini 1882 = Angelo Dubini, *La cucina degli stomachi deboli* [...], Milano, Tip. Bernardoni.
- Ferraris Tamburini 1900 = Giulia Ferraris Tamburini, *Come posso mangiare bene? Libro di cucina, con oltre 100 ricette di vivande comuni, facili ed economiche per gli stomachi sani e per quelli delicati*, Milano, Hoepli.
- Frosini 2009a = Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in Pietro Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci [II ediz.], pp. 79-104.
- Frosini 2009b = G. Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della Scienza in cucina di Pellegrino Artusi*, in Cecilia Robustelli - Giovanna Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI. Associazione per la Storia della Lingua Italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati, pp. 311-30.
- Ghinelli 1928 = Salvatore Ghinelli, *L'apprendista cuiniere. Manuale pratico per famiglie, ristoranti, alberghi, pensioni*, Milano, Bietti.
- Giaquinto 1899 = Adolfo Giaquinto, *La cucina di famiglia. Raccolta di ricette pratiche e consigli per ben cucinare*, 2 voll., Roma, Tipografia della Minerva.
- Guida gastronomica d'Italia* 1931 = *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano [rist. anast. 2003. Introduzione di Fondazione Italiana Buon Ricordo, Massimo Montanari, Alberto Capatti].
- Isnenghi 2011 = Mario Isnenghi, *Storia d'Italia. I fatti e le percezioni dal Risorgimento alla società dello spettacolo*, Roma-Bari, Laterza.
- La Cecla 1998 = Franco La Cecla, *La pasta e la pizza*, Bologna, il Mulino.
- Lazzari Turco 1904 = Giulia Lazzari Turco, *Ecco il tuo libro di cucina. Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia*, Venezia, Tip. Emiliana.
- Lazzari Turco 1908 = G. Lazzari Turco, *Il piccolo focolare. Ricette di cucina per la massaia economica*, Venezia, Tip. Emiliana.
- Meldini 1977 = *La cucina dell'Itaglietta*, a cura di Piero Meldini, Rimini-Firenze, 4 voll., Guaraldi.
- Montanari 2010 = Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.
- Moroni Salvatori 1998 = Maria Paola Moroni Salvatori, *Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento*, in Alberto Capatti - Alberto

- De Bernardi - Angelo Varni (a cura di), [*Storia d'Italia. Annali* 13] *L'alimentazione*, Torino, Einaudi.
- Nelli 1868 = Giovanni Nelli, *Il re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale*, Milano, Legros.
- Pensato-Tolo 2010 = Rino Pensato - Antonio Tolo, *Ricettari di casa. Materiali per una bibliografia italiana 1800 - 2009*, Presentazione di Giordano Conti. Introduzione di Piero Meldini ("Quaderni di Casa Artusi", IV).
- Pettini 1914 = Amedeo Pettini, *Manuale di cucina e di pasticceria*, Casale Monferrato, Marescalchi.
- Pfister 2007 = Max Pfister, *Bramangiari e capirota: la prospettiva storico-etimologica*, in Marina Castiglione - Giuliano Rizzo (a cura di), *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Atti del Convegno *Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca* (Palermo - Castelbuono, 4-6 maggio 2006), Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, pp. 219-26.
- Piaggio 1914 = Martin Piaggio, *Poesie in dialetto genovese*, Con un trattato d'ortografia dialettale di Gio. Casaccia, Prefazione di L.[uigi] A.[ugusto] Cervetto, Quinta edizione accuratamente riveduta da Giulio Gatti, Genova, F.lli Pagano [rist. anast. Genova, Mondani, s. d.] [ediz. orig. 1864].
- Pierotti 1927 = Gustavo Pierotti, *Cucina toscana. Ricettario*, Firenze, Edizioni dell'Ente per le attività toscane.
- Ratto 2004 = G.[io] B.[atta] e Giovanni Ratto, *La cucciniera genovese, ossia la vera maniera di cucinare alla genovese*, Con un dizionarietto genovese-italiano di Alfredo Gismondi, Prefazione di Paolo Lingua, Genova, Fratelli Frilli [rist. anast. della XVIII ediz., Genova, Fratelli Pagano, s. d.] [ediz. orig. 1863].
- Rebora 2009 = Giovanni Rebora, *Tagli scelti. Scritti di cultura materiale e gusto mediterraneo*. Prefazione di Carlo Petrini, Bra, Slow Food Editore, 2009.
- Rossi 1865 = Emanuele Rossi, *La vera cucina genovese facile ed economica* [...], Genova, G.B. Rossi.
- Rossi 1875 = E. Rossi, *La vera cucciniera genovese facile ed economica* [...], Mendrisio, G. Prina.
- Serianni 2009 = Luca Serianni, «*Prontate una falsa di pivioni*»: *il lessico gastronomico dell'Ottocento*, in Giovanni Tesio (a cura di, con la collaborazione di Giulia Pennaroli), *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, Atti del Convegno (Vercelli, 15-16 marzo 2007 - Pollenzo, 17 marzo 2007), Torino, Centro Studi Piemontesi / Ca de Studi Piemontèis, pp. 99-122.

Sorbiatti 1879 = Giuseppe Sorbiatti, *Il memoriale della cuoca o il modo di preparare la cucina di famiglia con poca spesa e buon gusto*, Milano, Tip. Boniardi - Pogliani.

*La vera cucciniera genovese* 1992 = *La vera cucciniera genovese facile ed economica ossia maniera di preparare e cuocere ogni sorta di vivande all'usanza di Genova. Premessovi un elenco dei vocaboli attinenti alla cucina menzionati nel corso di questa operetta colle corrispettive voci genovesi*, Premessa di Maria Paola Moroni Salvatori, Sala Bolognese, Forni [rist. anast., con il titolo di Rossi 1875, di Calvetti 1911].

Vialardi 1854 = Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria [...]*, Torino, Tip. G. Favale e C.

#### SITOGRAFIA

[www.academiabarilla.it](http://www.academiabarilla.it)

[www.accademiadellacucina.it](http://www.accademiadellacucina.it)

[www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)

[www.culturagastronomicaitaliana.it](http://www.culturagastronomicaitaliana.it)

[www.taccuinistorici.it](http://www.taccuinistorici.it)

PELLEGRINO ARTUSI  
AUTORE DELLA VITA DI UGO FOSCOLO\*

Dimenticati anzi ignorati dai critici novecenteschi, gli studi su Ugo Foscolo di Pellegrino Artusi appartengono al periodo di “formazione” culturale e sono precedenti alla stesura della *Scienza in cucina*<sup>1</sup>. Un aspetto, quello degli interessi letterari del commerciante nativo di Forlimpopoli, che può apparire decisamente marginale al confronto degli interessi culinari e del successo del suo “romanzo” della cucina. Un aspetto reso ancor più marginale dalla quasi totale assenza di scritti sull’argomento, nella pur vasta bibliografia su di lui e sulla sua opera.

Anche nelle biografie l’attività letteraria di Artusi viene generalmente liquidata in poche righe. Si legge, ad esempio, nella scheda *Autori* pubblicata in rete sul sito della casa editrice Einaudi: «Appassionato di letteratura, nel 1878 pubblicò la *Vita di Ugo Foscolo. Note al carne dei Sepolcri. Ristampa del Viaggio sentimentale di Yorick tradotto da Didimo Chierico*; e nel 1881 le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*. Entrambe le opere passarono inosservate nel mondo degli studi letterari»<sup>2</sup>. Analogamente nel *Dizionario Biografico degli Italiani* è scritto: «Nel 1870, cinquantenne, l’Artusi si ritirò a vita privata per godere il frutto delle sue fatiche, ma non nell’ozio, giacché si diede più liberamente e con più diletto alle letture dei classici italiani (scrisse una *Vita di U. Foscolo*, Firenze 1878,

\* Questo scritto è stato anticipato con alcune integrazioni in «La rassegna della letteratura italiana», IX, 2011, 2, pp. 386-97.

<sup>1</sup> Pellegrino Artusi, *Vita di Ugo Foscolo. Note al carne dei Sepolcri. Ristampa del Viaggio sentimentale di Yorick tradotto da Didimo Chierico*, Firenze, Barbèra, 1878. Il manoscritto autografo dell’opera, composto di 172 carte sciolte insieme a un fascicolo di 12 carte di appunti preparatori, è conservato presso l’Archivio Storico del Comune di Forlimpopoli (se ne veda la descrizione a cura di Nina Maria Liverani in <http://axhousing.axot.it/forlimpopoli/pdf/0205.pdf>). Nel giugno 2011 la *Vita* è stata ripubblicata a cura di Andrea Cristiani e di Paolo Rambelli (Forlì, CartaCanta Editore); si rinvia alle loro informate e precise *Prefazione* e *Postfazione* per un quadro complessivo sull’opera e sulla biografia letteraria di Artusi.

<sup>2</sup> <http://www.einaudi.it/libri/autore/artusi-pellegrino/0001204/A?>



e *Osservazioni in appendice a trenta lettere di G. Giusti*, Firenze 1880)»<sup>3</sup>.

Con queste premesse è senz'altro lecito chiedersi se gli interessi letterari di Artusi siano stati considerati erroneamente un aspetto di second'ordine o se davvero lo siano. Ma già il bel saggio di Folco Portinari, dal titolo *Artusi letterato*, presentato al convegno *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo* nel 1997<sup>4</sup> e l'esauriente intervento di Giovanna Frosini, intitolato *Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina*, e pubblicato negli Atti del Convegno fiorentino su Giuseppe Giusti tenutosi presso l'Accademia della Crusca in occasione delle celebrazioni del bicentenario della nascita del poeta di Monsummano nel giugno 2009<sup>5</sup>, mostrano l'importanza che gli studi letterari hanno avuto per Artusi, perché hanno creato l'*humus* giusto e necessario per l'opera che gli ha dato una così grande fama. E se Giovanna Frosini ha evidenziato quanto Artusi debba a Giusti in fatto di lingua, Portinari si è soffermato sulle note esplicative che Artusi appone ad alcuni passi dei *Sepolcri*. Nessuno, però, fino alla recente riedizione di Andrea Cristiani e di Paolo Rambelli, aveva mai considerato con attenzione la *Vita di Ugo Foscolo* confezionata dal nostro Artusi, se non per menzionarla appena, come aveva fatto Angelo Ottolini nella sua monumentale *Bibliografia foscoliana* (Firenze, La Nuova Italia, 1921) o Giuseppe Nicoletti nel suo volume *Foscolo*, pubblicato dalla Salerno editrice nel 2006<sup>6</sup>.

<sup>3</sup> [www.treccani.it/enciclopedia/pellegrino-artusi\\_\(Dizionario-Biografico\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/pellegrino-artusi_(Dizionario-Biografico)/).

<sup>4</sup> Cfr. Folco Portinari, *Artusi letterato*, in *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, Atti del Convegno, Forlimpopoli, 28 giugno 1997, pubblicati sul sito [www.pellegrinoartusi.it/convegni-artusiani-2/1997-2/](http://www.pellegrinoartusi.it/convegni-artusiani-2/1997-2/), poi in Id., *Artusi*, in *La cucina bricconcella. 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiar bene cento anni dopo*, Casalecchio di Reno, Grafis edizioni, 1991, pp. 99-105.

<sup>5</sup> Si veda Giovanna Frosini, *Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina*, in Elisabetta Benucci - Enrico Ghidetti (a cura di), *Giuseppe Giusti*, Atti dei Convegni di Monsummano, Firenze e Pistoia (2009-2010), Firenze, RM Print Editore, 2012, pp. 351-61. Il corposo volume degli Atti, per la ricchezza degli interventi e la pubblicazione di documenti inediti (lettere, prose, poesie) si pone come nuovo e importante contributo alla conoscenza dell'opera e della personalità del poeta di Monsummano. Recente è anche la ristampa anastatica, a cura di chi scrive, di Pellegrino Artusi, *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti* (Firenze, Barbera, 1881), introduzione di E.B., premessa di Enrico Ghidetti, Firenze, RM Print Editore, 2012. Nei paragrafi dell'*Introduzione*, oltre a evidenziare che il libro di Artusi testimonia la grande fortuna della figura di Giusti proposta come modello morale, ancor prima che artistico e linguistico, si ripercorrono le tappe "letterarie" e la formazione culturale del famoso gastronomo di Forlimpopoli.

<sup>6</sup> Ma Becattini e Timpanaro scrivevano nel 1980: «quel famoso e, a suo modo, geniale libro che è *La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi (un valente letterato romagnolo, la cui opera culinaria oscurò, con la sua straordinaria diffusione, il pregio di una *Vita di Foscolo* da lui pubblicata nel 1878 e tuttora degna di esser letta)» (cfr. Giacomo Becattini -



Bisogna subito dire, invece, che la *Vita di Ugo Foscolo* è un testo di buona fattura, e senza esagerare nelle sopravvalutazioni, un testo che ha una fisionomia speciale, che cercherò di illustrare nei suoi luoghi più rilevanti e significativi.

Di tutto il libro su Foscolo, che consta di 452 pagine (più la *Prefazione* alle pp. v-vii), alla *Vita* ne sono dedicate ben 219<sup>7</sup>. La *Vita*, dunque, è il nucleo portante del libro di Artusi su Foscolo, ed è composta da 30 capitoli, che narrano dalla nascita del poeta nel 1778 fino al ritorno della sua salma in Santa Croce, avvenuto nel 1871: quasi un secolo di storia. I capitoli sono agili e brevi: si va generalmente da un minimo di 3 pagine a un massimo di 10, mentre gli ultimi due capitoli hanno caratteristiche diverse non solo per lunghezza ma per l'aggiunta di novità rispetto alle precedenti ricostruzioni biografiche. Ogni capitolo, come nella miglior tradizione delle biografie, riporta inizialmente l'indice degli argomenti trattati nel capitoletto stesso. Così il primo è introdotto da questo sommario:

Capitolo I: Il proprio ritratto, sonetto. – Nascita. – Arrivo a Venezia. – Primi studi. – Suo naturale. – Abitudini. – Epistolari.

E l'ultimo riporta il seguente indice:

Capitolo XXX: Casa dove morì. – Trasporto a Firenze delle sue ceneri. – Funzione funebre. – Villa dell'Ombrellino. – Sonetto del Maffei. – Reliquie di Ugo Foscolo. – Studi antropologici sul suo cranio. – Stato del cadavere.

Nella breve *Prefazione* Artusi dichiara apertamente lo scopo della sua opera. Rifacendosi a quel diffuso pedagogismo o a quel diffuso funzionalismo, tipico dell'epoca positivista, che presiederà pure alla nascita della *Scienza in cucina*, Artusi spiega che le biografie di Foscolo fino ad allora pubblicate non sono sufficienti a interessare e ad appassionare un vasto pubblico, ma soprattutto a svelare interamente la natura di quell'uomo<sup>8</sup>. È pur vero che Artusi utilizza queste biografie e che se ne serve a piene

Sebastiano Timpanaro, *Sull'etimologia di «Arista»*, in «Archivio glottologico italiano», XLV-XLVI, 1980, pp. 30-40, a p. 35).

<sup>7</sup> Seguono *I Sepolcri di Ugo Foscolo*, che comprendono 78 pagine (pp. 221-99 introdotte da *Al lettore*, pp. 223-25) e *l'Appendice*, pp. 301-452 (per un totale di 151 pagine), dove senza alcun titolo viene riprodotto il testo del *Viaggio Sentimentale*.

<sup>8</sup> Artusi si riferisce alle sue fonti dichiarate nella *Premessa: Vita di Ugo Foscolo* scritta da Giuseppe Pecchio, Lugano, Ruggia, 1830; *Prose e poesie edite ed inedite di Ugo Foscolo*, ordinate da Luigi Carrer, e corredate della vita dell'autore, Venezia, Co' tipi del Gondoliere, 1842; *Della vita e delle opere di Ugo Foscolo*. Libri tre compilati da Carlo Gemelli; con un'appendice

mani; ma tutte quante, pur nella loro specificità e apparente completezza, mancano di qualcosa. Per questo ritiene che: «una narrazione particolareggiata ne' suoi episodii, spassionata ne' giudizi, fatta pianamente, alla buona e alla portata di tutti, sulle vicende di quell'uomo singolarissimo, non abbia ad essere interamente superflua» (p. vi).

Come allora Artusi confeziona la *Vita*? Partendo dalle fonti che egli stesso menziona (Pecchio, Carrer, Gemelli e Pavesio)<sup>9</sup>, ma utilizzando nuovi strumenti; e lo fa con intelligenza, perché, pur aggiornandosi su tutti i contributi pubblicati su Foscolo, Artusi sceglie lo strumento più adatto per implementare le biografie che ha sott'occhio: l'epistolario. Ed è l'*Epistolario* di Foscolo raccolto e ordinato da Francesco Saverio Orlandini e da Enrico Mayer (Firenze, Le Monnier, 3 voll., 1854) a diventare la sua fonte più importante. Per Artusi, infatti, le lettere di Foscolo sono una miniera di notizie e si leggono «con interesse perché spargono molta luce sui casi della vita dell'autore e sulle vicende di quei tempi» (p. 6)<sup>10</sup>. Accanto all'*Epistolario*, Artusi consulta altri volumi, che menziona durante il racconto: è il caso del libro di Cesare Cantù, *Il Conciliatore e i Carbonari*, uscito proprio in quel 1878 (Milano, Fratelli Treves) a ridosso della pubblicazione della *Vita*, dove, tra l'altro, è riportato un giudizio severissimo di Giovita Scalvini sul poeta, che Artusi commenta e confuta, quasi punto per punto; ma Artusi si serve anche di altri scritti, meno conosciuti, ma altrettanto significativi, come il volume di Gian Severino Perosino, *Lettere inedite di Ugo Foscolo*, edito nel 1873, che conteneva missive spedite a Ugo dai fratelli Giulio e Rubina<sup>11</sup>, e il libro di Dome-

contenente trentatré lettere di Ugo Foscolo, e un frammento della *Storia di Napoli*, Firenze, Tipografia italiana, 1849; Paolo Pavesio, *Della vita e degli scritti di Ugo Foscolo*, in «Rivista contemporanea nazionale italiana», LIX-LXI, 1869-1870. Mancherebbe all'appello lo studio *Brevi cenni sulla vita, la persona, il carattere e le opere di Ugo Foscolo*, in *Scelte Opere di Ugo Foscolo*, in gran parte inedite sì in prosa che in verso, con nuovi cenni biografici e note del professore Giuseppe Caleffi, Firenze, Poligrafica fiesolana, 1835, 2 voll., I, pp. XIX-XXXVI, che tuttavia Artusi mostra di conoscere e cita alle pp. 5, 206 (nota 1), 270 della sua *Vita*.

<sup>9</sup> «La vita di Ugo Foscolo, ricca di gloria e di sventura, suscita a schiera i biografi. Ricordiamo i più antichi: il Pecchio (1830), il Caleffi (1835), il Carrer (1842), il Gemelli (1849), e, infine, Pellegrino Artusi (1878)»: la citazione è di Bruno Lavagnini, *Dioniso Solomos, primo biografo di Ugo Foscolo*, in *Saggi di letteratura italiana in onore di Gaetano Trombatore*, Milano, Istituto editoriale Cisalpino-La goliardica, 1973, pp. 315-27, a p. 318.

<sup>10</sup> Di rilievo la precisazione che le lettere di Foscolo in lingua italiana, non quelle tradotte dal francese e dall'inglese, sono «degne di far testo di lingua come le poesie, le quali furono registrate nel gran *Vocabolario della Crusca*, che ora si sta ristampando» (p. 7).

<sup>11</sup> *Lettere inedite di Ugo Foscolo tratte dagli autografi*, con note e documenti. Con aggiunta di 27 lettere del fratello Giulio e 5 della sorella Rubina, dirette a Ugo, esse pure inedite, Torino, T. Vaccarino, 1873; e dello stesso Perosino: *Epistolario domestico di Ugo Foscolo tratto dalle*

nico Bianchini del 1875, nel quale erano pubblicati lettere e documenti inediti<sup>12</sup>.

Con questo materiale alla mano, l'operazione di Artusi appare chiara e ben congeniata: affidarsi a una traccia da seguire, in particolare le biografie di Carrer e di Pecchio, esplicitamente menzionati molte volte, inserendo però tante piccole novità; e sono novità legate alla vita quotidiana di Foscolo, alle sue passioni, ai suoi affetti, al suo amore per la patria.

L'aspetto più importante e degno di nota, e anche, a mio parere, il più giusto dell'operazione di Artusi, e in fondo di chi vuol scrivere biografie, è la volontà di far parlare il protagonista, di desumere tanti particolari fino ad allora poco noti dalle sue lettere, e di rendere inconfutabile la propria ricostruzione con il supporto di evidenze documentarie. E l'idea di far parlare il protagonista si palesa fin da subito: non a caso la *Vita* inizia, ed è un inizio di grande efficacia e unico fino ad allora nelle biografie foscoliane, con l'autoritratto in versi dello stesso Foscolo, quel famoso autoritratto comparso per la prima volta nel 1802, poi modificato più volte e che risponde bene al violento autobiografismo che permea di sé le opere foscoliane di quel periodo. Quell'autoritratto i cui due primi versi suonano: «Solcata ho fronte, occhi incavati, intenti, / Crin fulvo, smunte guance, ardito aspetto» e che si conclude con il verso «Forse da morte avrò fama e riposo». Nelle sue pagine, Artusi insiste più volte sulla descrizione fisica di Foscolo ed è molto incuriosito dai suoi ritratti (non dimentichiamo quanto fosse allora importante la fisiognomica); per questo, a differenza degli altri biografi, ne dà nel capitolo diciottesimo una particolareggiata descrizione a partire dal famosissimo dipinto di François Xavier Fabre (ammirabile ancora oggi presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze), fino a quello di piccolissime dimensioni di Antonio Garagalli che egli vede direttamente in casa della signora Martelli, erede di Quirina Mocenni e quindi di buona parte delle carte foscoliane.

Il nocciolo della questione rimane tuttavia capire che Foscolo emerge dalla rappresentazione artusiana. E soprattutto se la rappresentazione che Artusi dà di Foscolo è una rappresentazione aderente ai fatti, alla realtà, o ne risulta un Foscolo mitizzato, quell'eroe romantico e icona di protomartire della nostra riscossa nazionale che Foscolo era diventato agli oc-

*lettere inedite* con note per uso specialmente della gioventù, 2ª ed. con aggiunte, Torino, T. Vaccarino, 1873. Cfr. P. Artusi, *Vita*, cit., p. 53.

<sup>12</sup> Ci si riferisce a *Lettere di Ugo Foscolo a Sigismondo Trechi*, a cura di Domenico Bianchini, Parigi, A. Lacroix e c., 1875, menzionato in P. Artusi, *Vita*, cit., p. 88 (nota 1).

chi di molti uomini del Risorgimento. Artusi sa bene che la personalità di Foscolo è una personalità complessa, tale da suscitare grandi ammiratori, ma anche grandi detrattori. La sua intenzione, dichiarata, è quindi quella di analizzare la personalità foscoliana con equilibrio, arrivando a dimostrare che gli aspetti positivi superano quelli negativi. Infatti nel capitolo ventinovesimo, il penultimo della *Vita*, Artusi trae le conclusioni e scrive (pp. 186-87):

Io lo addito ai giovani come modello in quelle virtù che possono da essi imitare, imperocchè se l' eletto ingegno, il genio e il coraggio sono doti della natura, l'altezza d'animo, il disinteressato amore di patria, la fermezza e costanza nei principii, la dignità e magnanimità del carattere, e l'onoratezza, sono frutto più che altro, dell'educazione, e dalla nostra volontà dipendono.

Ecco dunque i cardini sui quali Artusi fonda la sua ricostruzione: sono le qualità di Foscolo che egli individua nell'altezza d'animo, nel disinteressato amore di patria, nella fermezza e costanza dei principi, nella dignità e magnanimità del carattere.

Per questo Artusi non può credere in un Foscolo traditore e quindi non può accettare l'ipotesi che l'autore dei *Sepolcri* partecipi ad una congiura contro Napoleone, come invece affermava il biografo Gemelli (pp. 39-40), né che Foscolo fugga, nella notte fra il 30 e il 31 marzo 1815, clandestinamente (e definitivamente) all'estero, perché compromesso con l'Austria (p. 109). Analogamente per dimostrare la fermezza e la dignità del suo carattere, dopo aver ribadito che per *L'orazione a Bonaparte* Foscolo non aveva intascato un soldo, Artusi racconta con dovizia di particolari l'episodio della soppressione della cattedra di Eloquenza all'Università di Pavia, dopo che era stata assegnata proprio al poeta. Siamo nel 1809 e Foscolo, per dovere e per dignità, non rinuncia al proprio ufficio; e si presenta a pronunciare la *Prolusione* (è lo scritto *Dell'origine e dell'ufficio della letteratura*) e le altre cinque lezioni, cui Artusi dedica molte pagine riportandone lunghi brani (pp. 63-66). Anche nel caso della rottura definitiva dell'amicizia con Vincenzo Monti, Artusi non prende le parti di nessuno dei due contendenti; tuttavia, dopo aver messo in rilievo l'attaccamento di Foscolo all'autore della *Bassvilliana*, e dopo aver raccontato con imparzialità i termini della questione, non ultimo il duello con la pistola che coinvolge Foscolo nel 1807, quando un alsaziano, un certo Wolf, avrebbe offeso Monti a tal punto da suscitare la sua violentissima reazione, chiude il quattordicesimo capitolo con il testo della lettera che Foscolo scrive a Monti, dove manifestava tutto il suo dolore per aver perduto quell'antica e sincera amicizia (pp. 51-52).

Artusi, dunque, non nasconde gli eccessi d'ira o le violente reazioni dell'autore dei *Sepolcri*; ma tende a stemperarli, controbilanciandoli con gli atti di generosità di cui Foscolo è capace, come quando viene in aiuto dei più poveri e delle persone accusate ingiustamente, ma anche quando si dà tanta pena per la famiglia, in particolare per la vecchia madre e per i due piccoli nipotini. Né passa sotto silenzio le amicizie vere, sincere, come quelle con Silvio Pellico e con Gino Capponi, che supporta sempre con la pubblicazione di documenti.

C'è un altro nodo che Artusi si trova a sciogliere, quasi subito, nel capitolo quinto, non senza qualche difficoltà: è il tema del suicidio. Luci e ombre quando Artusi parla dell'*Ortis*: pur riconoscendo l'originalità dell'opera e la notorietà che dà all'autore, Artusi mostra una profonda ritrosia sulla giustificazione del suicidio, in quanto, a suo parere, l'opera può davvero nuocere a chi la legge. Scrive infatti a tal proposito (p. 35): «Poi un'amorosa passione spinta fino all'estremo col sacrificio inutile della vita chi potrebbe lodarla? Né questa passione e il dolore insieme per la patria tradita e conculcata può giustificare l'estrema risoluzione, la quale toglie in chi l'opera ogni speranza di poterle un giorno giovare e rivenderla».

Ed è per questo che Artusi si adopra a riportare testimonianze del successivo "pentimento" di Foscolo su questo aspetto del suo romanzo. Anche nel caso della morte del fratello Giovanni (è Giovanni Dionigi, terzogenito della famiglia Foscolo, morto suicida a Venezia nel 1801), Artusi si comporta un po' maldestramente, scegliendo la testimonianza che gli conviene di più. Il capitolo sesto, infatti, si apre con la lapidaria frase: «Nel 1801 perdé il fratello Giovanni» cui segue il testo del famosissimo sonetto. Per allontanare ancora l'idea del suicidio, Artusi accetta l'ipotesi che «non è vero che egli deliberatamente si togliesse la vita, come asserisce il Pecchio; causa della morte essendo stata invece un'inflammazione ai polmoni», come affermava invece Carrer (pp. 31-32).

Circa la produzione poetica e letteraria di Foscolo, pur dando notizia precisa della composizione e della pubblicazione di ogni opera, Artusi non si addentra nel dare giudizi definitivi e sceglie più volte di lasciare la parola a Carrer, riportandone interamente il brano critico. Artusi, infatti, sa bene che non mancavano saggi su Foscolo e sulla sua opera e che i suoi testi venivano ristampati e commentati esaurientemente; preferisce, pertanto, sottolineare con un certo acume altri aspetti della vita del poeta.

Manca ancora nella ricostruzione fatta fin qui uno degli aspetti più peculiari dell'esistenza foscoliana, quello che generalmente affascina di più: l'amore e le grandi passioni provate dal poeta. Molti critici ritengono che le lettere d'amore scritte dal poeta di Zante siano le più belle di tutta la

nostra letteratura. Anche Artusi se ne accorge e dedica spazio agli amori foscoliani, senza però lasciare che offuschino quell'immagine di difensore degli ideali di indipendenza e di libertà che egli vuole privilegiare. E dopo aver narrato di tutte relazioni amorose, non senza qualche imbarazzo e considerate come una grave debolezza (da Isabella Roncioni ad Antonietta Fagnani-Arese, a Isabella Teotochi-Albrizzi, a Marzia Martinengo, tacendo sull'amore per Teresa Pickler-Monti) e riportato brani di lettere (in particolare quelle dove, raramente, Foscolo rinuncia alla passione per non compromettere la fanciulla, come nel 1809, nel caso di Francesca Giovio), Artusi sente la necessità di spiegare, e di giustificare, queste incontenibili passioni amorose con una teoria medica (la *Fisiologia del piacere* di Mantegazza è del 1854 né si possono dimenticare gli altri suoi scritti sull'argomento), secondo la quale l'abbondante secrezione degli organi riproduttori spingeva, suo malgrado, il poeta ai piaceri erotici (p. 41, nota 1).

Giustificato in questo modo l'aspetto passionale negativo, molte pagine sono invece dedicate al rapporto con la *Donna gentile*, che Artusi definisce «una vera amica» e a cui dedica tutto il ventesimo capitolo. A differenza dei precedenti biografi, Artusi parla a lungo di Quirina Mocenni Magiotti (Pecchio non ne parla mai, Carrer la cita come *donna gentile* senza svelare mai il nome, nel Gemelli è indicata una sola volta, ma all'interno di una lettera dello stesso Foscolo; qualche notizia in Pavesio) e la connota come l'unica, dopo la madre di Ugo, che lo amasse di un grande amore. Per far capire il disinteressato attaccamento della donna verso il poeta, pubblica diversi brani del loro carteggio. Sembra che Artusi rimanga profondamente toccato dall'abnegazione di Quirina verso il poeta di Zante.

Veniamo adesso agli ultimi due capitoli (XXIX e XXX) che ho preannunciato come diversi dai precedenti, anche se la vera novità è rappresentata dall'ultimo perché racconta, basandosi sulle cronache dell'epoca e con lo stesso Artusi testimone oculare, le vicende relative al trasferimento nel 1871 della salma di Foscolo in Italia e della sua sepoltura nella chiesa fiorentina di S. Croce.

Nel capitolo ventinovesimo, oltre le brevi considerazioni sul carattere di Foscolo e la descrizione particolareggiata della sepoltura del poeta con cui di fatto si chiude la ricostruzione della vicenda umana e terrena di Ugo Foscolo, Artusi tenta di ricomporre il quadro della complicata vicenda delle carte foscoliane, non solo per rimettere insieme tutti gli elementi fino ad allora conosciuti, ma soprattutto per affrontare la questione del carne delle *Grazie*, dalla ricostituzione del testo frammentario alla sua pubblicazione postuma. Ma il tentativo di spiegazione di certe parti del carne è piuttosto deludente perché si traduce in uno scolastico riassunto,



con note prive di rilievi critici e con il solito rinvio al giudizio di studiosi senz'altro più accreditati di lui, come Luigi Settembrini e Francesco De Sanctis.

Decisamente di altra fattura è l'ultimo capitolo, dove Artusi assiste agli avvenimenti in prima persona, introducendo così il resoconto: «Per completare la storia di Ugo Foscolo darò ora, come in appendice, un cenno del trasporto in Italia de' suoi resti mortali». E ne ripercorre con enfasi e fremente amor di patria tutte le tappe: dalla costituzione del Comitato, in cui spiccano i nomi di Ubaldino Peruzzi, di Atto Vannucci e di Aleardo Aleardi, fino alla pubblicazione del manifesto a Firenze, il 30 aprile 1870, quando la città era ancora capitale d'Italia, al successo dell'iniziativa. Le manifestazioni e onoranze si concludono in Santa Croce il 24 giugno 1871, festa di San Giovanni, patrono di Firenze. Ma la lunga descrizione di Artusi (il capitolo consta di ben 15 pagine) non si conclude qui. Dopo aver dedicato alcune righe alla Villa dell'Ombrellino, dove Foscolo aveva soggiornato, ma prima di lui vi aveva vissuto Galileo Galilei, e aver descritto gli oggetti trovati nella tomba inglese di Foscolo e trasferiti al Museo di S. Marco di Firenze (fra cui «Due monete inglesi di rame che gli chiudevano gli occhi» e «Due vasi di vetro che contengono, uno i capelli l'altro la barba»), si arriva all'osservazione del cadavere da parte di Mantegazza. Riferisce Artusi: «Questo egregio scienziato, per quell'amore alla scienza che tanto lo distingue, si diè cura di studiare il cranio del Foscolo e di levarne il modello in gesso, per collocarlo nell'incipiente collezione *craniologica* degli uomini celebri, compendiandone una monografia che gentilmente mi ha favorito» (p. 217). E le conclusioni di Mantegazza, ricche di particolari che Artusi riporta in ben tre pagine, è che il cranio del Foscolo si presenta anomalo e strano come l'ingegno e il carattere di lui e che è di volume inferiore alla norma, ma con una parte anteriore specialissima (grande fronte, arcate sopraciliari imponenti, gobba nasale forte) che conferisce al teschio un'impronta virile.

Questa a grandi linee la *Vita* di Foscolo tratteggiata da Artusi. Una ricostruzione ordinata, ben scritta, ma deficitaria di valutazioni critiche sia sulle singole opere sia sull'opera complessiva di Foscolo, e con le parti accessorie un po' pesanti: il riferimento è ai lunghi brani, troppo lunghi, spesso riportati che tolgono respiro alla narrazione. Una ricostruzione certamente datata, legata alle notizie che fino al 1878 si conoscevano di Foscolo, ma che tutto sommato ha tenuto fede allo scopo di partenza: quello di un racconto semplice, arricchito di particolari inediti, destinato a un pubblico ampio. Per i motivi fin qui esposti la *Vita* non meritava di essere consegnata all'oblio dalla critica novecentesca, anche se la non fortuna di questo testo può essere facilmente imputabile all'enorme successo, di

pochi anni successivo, della *Scienza in cucina*, indicata nel 1971 da Maria Luisa Altieri Biagi come il *Catechismo* degli italiani<sup>13</sup>.

In verità, nel tempo che fu suo la *Vita* una certa risonanza la ebbe e una ricerca in questa direzione ha portato a individuare notizie curiose e di un certo interesse, alcune delle quali inedite.

Subito, nell'agosto 1878, la «Nuova Antologia» (X, 15 agosto, pp. 788-89) dedicò una breve recensione al libro fresco di stampa: vi si ripercorrevano, con qualche accento di lode, i tratti salienti della biografia artusiana, ma si esprimevano dubbi sulle «copiose note» ai *Sepolcri* e sulla scelta di ripubblicare il *Viaggio sentimentale* preferito a «qualche altro lavoretto originale». In conclusione, si riteneva che «se il signor Artusi in una ristampa ampliasse la trattazione, ne lumeggiasse meglio certe parti, e le desse un po' più di vita e di colore, renderebbe superflua un'altra biografia del Foscolo». Non era certamente un buon inizio; e anche la diffusione del libro stampato a spese dell'autore andava a rilento, come si rileva da una lettera di Artusi a Barbèra del 20 gennaio 1879, che allude all'avvenuta vendita di sole 133 copie delle 328 in possesso dell'editore. Non risulta che Artusi abbia commentato quella recensione, che doveva conoscere bene come testimonia la copia autografa di essa conservata presso l'Archivio Storico del Comune di Forlimpopoli<sup>14</sup>; ma non poté esimersi dall'intervenire a sua difesa dopo la pubblicazione dell'articolo di Achille Neri, *Ugo Foscolo a Genova. Aneddoti del blocco (1799-1800)*, apparso sulla «Rivista Europea», il 16 aprile del 1881 (XXIV, fasc. 2, pp. 280-97), dove nell'unica nota dell'ultima pagina Artusi veniva accusato di aver accolto senza riserve un fantasioso episodio di eroismo, mutuato da Gemelli, di cui Foscolo si sarebbe reso protagonista durante la difesa di Genova assediata. Nella *Comunicazione*, datata Firenze 22 aprile 1881 e pubblicata sempre sulla «Rivista Europea» (XXIV, fasc. 3, pp. 893)<sup>15</sup>, Artusi replicava richiamando l'attenzione sulla frase con cui aveva commentato nella *Vita* il discusso episodio: «Io lo trascrivo per debito d'imparzialità» (p. 20), ma soprattutto contestava a Neri l'errore di aver identificato in Luigia Pallavicini la destinataria dell'ode all'*Amica risanata*, anziché, come ormai am-

<sup>13</sup> Cfr. Maria Luisa Altieri Biagi, *Recensione a P. Artusi, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Introduzione e note di Piero Camporesi, Torino Einaudi, 1970, in «Lingua e stile», VI, 1971, pp. 353-54, a p. 353.

<sup>14</sup> <http://axhousing.axot.it/forlimpopoli/pdf/0205.pdf>.

<sup>15</sup> Desidero ringraziare il personale della Biblioteca Estense Universitaria di Modena per avermi fornito con rapidità e cortesia le copie degli articoli di Neri e di Artusi editi nella «Rivista Europea», periodico di difficilissima reperibilità.



piamente noto, nella contessa milanese Antonietta Fagnani Arese<sup>16</sup>. Forse questa è l'unica volta che Artusi scrive in un periodico; ma la testimonianza inedita è di un certo rilievo, perché squarcia un po' il velo sulla sua partecipazione, prima della fama raggiunta con la *Scienza in cucina*, a quel mondo culturale, scientifico e letterario così vivo nella sua città di adozione e nel neonato stato italiano. Una partecipazione, quella dello schivo e fors'anche troppo solitario Pellegrino Artusi tutto dedito alla lettura e alla scrittura, che andava non nella direzione di una vita sociale e *salonnière* attiva, come alcuni hanno voluto far intendere, bensì in quella delle relazioni culturali; in questi termini si spiega la forte amicizia di Artusi con Olindo Guerrini e con Paolo Mantegazza e le sue adesioni alla «Società italiana di antropologia ed etnologia» e alla «Società dantesca italiana», cui risulta affiliato dal 1890 fino alla sua morte<sup>17</sup>.

Della *Vita* scritta da Artusi si torna a parlare nel 1884 quando Camillo Antona Traversi nei suoi *Studj su Ugo Foscolo* vi rinvia per notizie intorno alla tragedia *Ricciarda*<sup>18</sup>; sempre in quel medesimo anno anche G. Antonio Martinetti nel commento all'*Ipercalisse* tiene conto delle informazioni date da Artusi, in verità poche, su quell'opera<sup>19</sup>. Ma è nel 1885 che la biografia foscoliana di Artusi trova una certa legittimazione nel giudizio espresso da Francesco Trevisan nell'introduzione alla nuova *Vita di Ugo Foscolo* scritta da Federigo Gilbert De Winckels<sup>20</sup>:

il Pavesio [...] avendo consecrata la miglior parte del libro alla vita letteraria del suo autore, lasciava ad un futuro biografo la cura dei particolari sull'indole e sul carattere di lui: la quale appunto si addossava l'Artusi, che rispetto alle condizioni di questi studii al tempo in cui scrisse, vi soddisfece egregia-

<sup>16</sup> «Fo poi osservare all'autore dell'articolo su citato che l'ode all'*Amica risanata* non è diretta a Luigia Pallavicini, quindi non è *poetica invenzione* del Foscolo la recuperata salute perché non si tratta di lei; ma di un'altra signora il cui nome oramai non è più un mistero per alcuno e non giova tacerlo. Era questa la famosa, per bellezza e galanteria, Antonietta Arese nata Fagnani della quale io parlo a pagine 36 e 37 (Vita di U. F.), donna in cui accoppiavasi, a quanto sembra, la leggiadria delle forme fisiche alla cultura intellettuale se il Foscolo la incaricò, come pare, di fargli per uso proprio una traduzione del *Werther* di Goethe» (P. Artusi, *Comunicazione*, in «Rivista Europea», cit., p. 893).

<sup>17</sup> La notizia è tratta dai «Bullettini» della Società dantesca italiana, la cui pubblicazione iniziò nel 1890 (Firenze, Tipografia S. Landi), sotto la direzione di Michele Barbi.

<sup>18</sup> Camillo Antona Traversi, *Studj su Ugo Foscolo*, con documenti inediti, Milano, A. Brigola, 1884, p. 52.

<sup>19</sup> Ugo Foscolo, *L'ipercalisse*, tradotta e illustrata da G. Antonio Martinetti, Saluzzo, Tipografia de' fratelli Lobetti-Bodoni, 1884, p. XIII (nota 21).

<sup>20</sup> *Vita di Ugo Foscolo* per Federigo Gilbert De Winckels. Con prefazione di Francesco Trevisan, 3 voll., Verona, Libreria H. F. Munster, 1885-1898, I (1885), pp. XII-XIII.

mente, come pure riuscì a dare al suo libro una forma semplice, facile e piacevolissima. Ma dalla pubblicazione dell'Artusi ad oggi, quanto lume ha sparso la critica, non solo sopra le notizie di fatto, intorno alle vicende del grande scrittore, ma ancora sul testo delle sue opere e segnatamente delle poesie! [...]. Se v'ha dunque momento, nel quale è da aspettarsi una biografia del Nostro [...] egli è questo [...]. Ora, è questa sintesi, che ci offre il Winckels nell'opera, che oggi esce alla luce.

Parole elogiative che però di fatto indicavano il superamento definitivo del lavoro di Artusi. E se il suo Foscolo verrà ancora ricordato successivamente – la sola menzione nella bibliografia del *Manuale di letteratura italiana ad uso dei licei* di Tommaso Casini del 1887<sup>21</sup>; la riproposizione, invece, delle nove pagine dell'*Orditura del «Carme delle Grazie»* (*Vita*, cit., pp. 190-99) nel volume *Opere poetiche* di Ugo Foscolo curato da Pietro Gori nel 1909<sup>22</sup> –, avanzava ormai il nuovo secolo, la *Vita* veniva mandata in archivio, ma Pellegrino Artusi passava ugualmente alla storia con la *Scienza in cucina*.

ELISABETTA BENUCCI

<sup>21</sup> Tommaso Casini, *Manuale di letteratura italiana ad uso dei licei*, vol. III, Firenze, G. C. Sansoni Editore, 1887, p. 423.

<sup>22</sup> Ugo Foscolo, *Opere poetiche*. Edizione completa con biografia, illustrazioni e note di Pietro Gori, Firenze, Adriano Salani editore, 1909, pp. 161-68. Con queste parole Gori introduceva il paragrafo *Le Grazie*: «Pellegrino Artusi nella vita di Foscolo trattando del Carme *Le Grazie* ne espone l'orditura in modo chiaro, preciso e tale da offrire una giusta guida a colui che voglia studiare questo bellissimo componimento, sventuratamente frammentario. Ed io credendo di fare cosa grata allo studioso riporto per intero lo scritto dell'illustre Artusi» (p. 161).

INTORNO AD ARTUSI



## ARTUSI, MANTEGAZZA E LA RETORICA

In questo contributo cercherò di suggerire il rapporto tra due autori della fine dell'Ottocento – Pellegrino Artusi e Paolo Mantegazza – e il pensiero contemporaneo sul cibo, così come viene rappresentato da alcuni testi letterari. Anticipo che a distanza di un secolo è avvenuto un cambiamento importante che riguarda il cibo e il corpo che vengono pensati in modo diverso, non più secondo una logica di causa ed effetto (che considera il cibo come causa del benessere, secondo un ragionamento di tipo metonimico), ma grazie a una rappresentazione metaforica che sostituisce il cibo e il corpo con varianti alleggerite di età, grassi, calorie<sup>1</sup>. Muoviamo dunque da un romanzo di successo di una quindicina di anni fa, cioè *Il diario di Bridget Jones* della scrittrice britannica Helen Fielding. La giovane protagonista – che ricordiamo anche grazie alla versione cinematografica – è tanto precisa nell'annotare giornalmente peso, calorie, composizione degli alimenti e proposte dietetiche, quanto pasticciona quando si tratta di mettere in pratica una dieta. Ecco ad esempio cosa ha mangiato martedì 7 marzo:

Colazione: focaccina del Venerdì santo (dieta Scarsdale – leggera variante rispetto alla fettina di pane integrale tostato indicato); barretta di Mars (Dieta Scarsdale – leggera variante rispetto al mezzo pomplemo indicato).

Spuntino: due banane, due pere (siccome motivo di fame e non me la sentivo di vedermela con le carote crude della Scarsdale, sono passata al piano F). Cartone di succo d'arancia (Dieta cibi crudi anticellulite).

Pranzo: patata lessa con la buccia (Scarsdale vegetariana) e fibre (Dieta dell'agricoltore: perfette con la patata con buccia, tutta amido, mentre la colazione e lo spuntino erano tutti cibi alcalini a eccezione della focaccina del Venerdì santo e del Mars: aberrazioni di importanza secondaria).

<sup>1</sup> Cfr. Maria Pia Ellero - Matteo Residori, *Breve manuale di retorica*, Firenze, Sansoni, 2001, pp. 102-13.

Cena: quattro bicchieri di vino, pesce e patatine fritte (Dieta Scarsdale e anche Dieta dell'agricoltore: cibi proteici); una porzione di tiramisù, un digestivo alla menta (sbronza)<sup>2</sup>.

Senza analizzare il contenuto nutrizionale di questo regime, desidero sottolineare che Bridget opera una duplice sostituzione: sostituisce un'alimentazione che potremmo dire standard con una serie di diete (Scarsdale, agricoltore, cibi crudi anticellulite), e ancora sostituisce i cibi previsti dalle diete con ulteriori varianti di sua invenzione: Bridget vive insomma la libertà inventiva concessa nel mondo occidentale contemporaneo, sapendo bene che «è diventato troppo facile trovare una dieta in cui sia previsto il consumo di qualunque cosa ti venga voglia di mangiare»<sup>3</sup>.

Per Bridget e per numerose altre narratrici la creatività alimentare ha una finalità precisa, anche questa di carattere sostitutivo: esse desiderano un corpo diverso da quello che hanno e perseguono questo obiettivo con i vari mezzi che si sono resi disponibili nel secondo dopoguerra; oltre alle diete ci sono le palestre, la moda e la chirurgia estetica. Lo affermano, tra gli altri, la scrittrice Camilla Baresani e il sociologo Renato Mannheimer in *TIC. Tipi italiani contemporanei*, un divertente libro del 2006 che racconta e commenta undici fisionomie nostrane; in questa sede mi interessa ricordare *La rifatta combattiva* – così viene definita –, cioè tale Serenella Carnevali, quarantaseienne romana di professione organizzatrice di eventi che, volendo ringiovanire, fa palestra, segue una dieta (che spesso trasgredisce, punendosi con palestra e digiuni) e ricorre alla chirurgia estetica, una scelta sempre più frequente ed approvata, almeno a parole, dalla maggioranza delle donne italiane (così precisa Mannheimer, commentando questa figura); e Serenella riflette anche sui costi, sui tempi, sulle ragioni della sua scelta; così ad esempio si legge nel suo diario alla Bridget Jones, in data 26 aprile 2006: «la mia teoria è che bisogna iniziare a rifarsi prima, quando ancora si piace agli uomini, così almeno poi non si cambia di botto – perché dopo che per anni ti hanno vista raggrinzita, chi credi di turlupinare mostrandoti improvvisamente liscia e florida come una mela del Trentino?»<sup>4</sup>.

Certo, la mela è un frutto iconograficamente importante (dal racconto biblico a Biancaneve, da Paride a Guglielmo Tell, da Alba Chiara al logo

<sup>2</sup> Helen Fielding, *Il diario di Bridget Jones* [1996], trad. it. Milano, Rizzoli, 2010, p. 81.

<sup>3</sup> *Ibidem*.

<sup>4</sup> Camilla Baresani - Renato Mannheimer, *TIC. Tipi italiani contemporanei*, Milano, Bompiani, 2006, pp. 111-12.

Apple)<sup>5</sup>, ma qui rappresenta il desiderio di trasformare il proprio aspetto che sta alla base del pensiero contemporaneo sul corporeo. E la trasformazione avviene nel segno della giovinezza (liscia) e della tonicità (florida). Come Bridget trasforma la propria alimentazione per avere un corpo più snello, Serenella trasforma il proprio corpo per renderlo più giovane; entrambe vivono di sostituzioni, cioè pensano sé stesse attraverso la metafora, una figura retorica magica e fiabesca che sostituisce una parola propria con una più o meno simile, rendendo possibile ogni trasformazione: così la dieta sostituisce il pasto, il cibo *light* quello standard, il dolcificante lo zucchero, la margarina il burro, le vitamine sintetiche quelle contenute naturalmente nei cibi, e soprattutto il corpo culturale, cioè modificato, ringiovanito, sostituisce il corpo naturale, invecchiato, ingrassato, insomma imperfetto.

E non si deve credere che questa sia un'abitudine solo femminile; così, ad esempio, nell'*Introduzione a Fame*, una sorta di manuale autobiografico americano del 2007, il robusto Allen Zadoff descrive il suo rapporto magico con il corpo:

Per tutto il tempo che passavo a mangiare, speravo disperatamente di diventare magro. Sulle prime pensai che sarei dimagrito senza bisogno di far niente di specifico [...]. Mi sarei svegliato una mattina e la Magrezza sarebbe stata lì ad aspettarmi nello specchio. “Salve, Magrezza, era un po’ che ti aspettavo”. “Scusa, Allen, sono stata trattenuta a casa di Brad Pitt. Ma adesso sono qui. Sei pronto per cominciare la tua carriera di modello?”<sup>6</sup>.

Come si vede, il registro è umoristico, fa sorridere, ma non mancano le considerazioni sofferte proprio a proposito delle sostituzioni alimentari e del cibo *light* sfornato da un panificio di Los Angeles; nel capitolo *Cioccolato light* Zadoff osserva preoccupato: «quali che siano le ragioni, non riesco a gestire i muffin senza grano meglio di quelli normali»<sup>7</sup>, cioè Allen si ingozza di qualunque cosa commestibile, anche se poco gustosa. Il fatto è che sia le diete di Bridget Jones, sia la chirurgia estetica della Carnevali, sia il cibo alleggerito di Zadoff creano dipendenza non per la loro efficacia somatica (cioè perché producano una soddisfazione effettiva nella percezione della propria immagine), ma per il loro valore di esonero dalla

<sup>5</sup> Cfr. Marino Niola, *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Bologna, il Mulino, 2009, pp. 95-96.

<sup>6</sup> Allen Zadoff, *Fame. Cose che ho imparato nel mio viaggio da grasso a magro* [2007], trad. it. Milano, Corbaccio, 2009, pp. 6-7.

<sup>7</sup> Ivi, p. 106.

responsabilità individuale: si vorrebbe mangiare tanto, ingrassare poco e non invecchiare e, affidandosi a diete e operazioni, ogni fallimento viene attribuito a questi sostituti di responsabilità e non a sé stessi.

Senza dubbio questo atteggiamento nei confronti di cibo e corpo appartiene a una civiltà che sta bene, che non ha paura della fame o delle carestie, e che in Italia ha inizio dopo la seconda guerra mondiale. Di questa trasformazione nel segno della sostituzione metaforica, dell'alleggerimento di peso e calorie, si accorgeva già Piero Camporesi quando nel 1970 osservava che, sebbene una parte consistente della cucina quotidiana fosse ancora quella ottocentesca di Artusi, l'uomo del suo tempo stava per «perdere il senso del naturale» nell'alimentazione e, di conseguenza, nel suo modo di osservare la propria immagine<sup>8</sup>. Ancora più radicale appare nel 1995 il sociologo francese Jean Baudrillard quando riflette su una realtà in decostruzione: lo zucchero senza calorie, il sale senza sodio, la vita senza sale, e ancora la storia senza desiderio, senza passione, senza tensione mostrerebbero un uomo devitalizzato che sopravvive in una vita «anoressica»<sup>9</sup>. Così, Camporesi e Baudrillard riflettono su un secondo Novecento nel quale la medicina compie passi da gigante (anche nei campi della scienza dell'alimentazione e della chirurgia estetica), rendendo possibile una trasformazione del corpo, sogno plurimillenario ma sino ad allora realizzabile solo nelle fiabe.

A questo punto, dopo esserci riconosciuti – almeno in parte, credo – nella sensibilità dei narratori e degli studiosi appena citati, torniamo a chiederci come Artusi e Mantegazza, che era anche medico e antropologo, pensavano il cibo. Ho già anticipato che nell'Ottocento il cibo è anzitutto causa di salute perché se si mangia bene si sta anche bene; e la salute inizia a tavola, anzi in una cucina igienica cioè, secondo Mantegazza che dedica all'argomento un piccolo manuale nel 1866, ampia, esposta bene, areata e luminosa, certo meno fuliginosa di quella di Fratta che Carlino Altoviti descrive nel primo capitolo delle *Confessioni di un italiano*. Per Mantegazza la cucina è importante nel duplice senso di luogo che contiene gli strumenti del cucinare, ad esempio le pentole – analizzate nel capitolo sesto dell'*Igiene della cucina* –, e di insieme degli alimenti che devono costruire la nuova identità italiana, sana nel corpo e nella psiche, secondo le indicazioni di «scienza dell'alimentazione» – così la definisce – suggerite

<sup>8</sup> Piero Camporesi, *Introduzione a Pellegrino Artusi, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi, 2007, p. LXXII.

<sup>9</sup> Jean Baudrillard, *Il delitto perfetto. La televisione ha ucciso la realtà?* [1995], trad. it. Milano, Cortina Ed., 1996, pp. 53, 117.



sin dalla prima pagina del citato manuale: «gli alimenti devono contenere gli stessi principi che compongono il nostro corpo; precisamente come non si può riparare ai guasti di una casa che si va logorando che colla calce, le pietre e i mattoni che la compongono»<sup>10</sup>. Dunque, secondo quello che suggerisco di tenere a mente come pensiero metonimico del secondo Ottocento, esiste un rapporto di contiguità logica tra casa e uomo da una parte e i rispettivi materiali da costruzione (pietre e alimenti) dall'altra. E il riferimento alla casa risulta a sua volta strettamente pertinente, visto che la cucina – ribadisce Mantegazza nel *Dizionario d'igiene per le famiglie (ad vocem)*, un'altra opera divulgativa composta con la romanziera Neera nel 1881 – è «parte importante della casa» perché lì «si fabbrica gran parte della salute della famiglia»<sup>11</sup>.

Non è facile ritrovare questa fiducia positivista nella narrativa del secondo Novecento e degli anni Duemila: la cucina che fabbricava la salute è oggi un luogo di tensioni (e ricordo le descrizioni di pranzi proposte da Calvino nel *Barone rampante*, ma anche in *Sapore Sapere*)<sup>12</sup> o di tentazioni (nelle case di Bridget o della Carnevali, per limitarmi ai casi qui ricordati, ma anche nei numerosi romanzi che raccontano la sofferenza di giovani narratrici anoressiche o bulimiche, disturbi studiati per la prima volta negli anni di Artusi e Mantegazza, in Francia dal medico Charles Lasègue, in Inghilterra dal medico William Gull e in Italia dal medico bolognese Giovanni Brugnoli)<sup>13</sup>; quanto al cibo che, in un paese affamato come l'Italia ottocentesca, era sempre benvenuto perché buono e utile a costruire un corpo carnoso e florido, viene oggi spesso sostituito da una variante alleggerita che garantisca la magrezza, a sua volta metafora della gioventù. Il fatto è che oggi si può scegliere e trasformare, lo abbiamo detto, secondo un pensiero metaforico; nell'Ottocento si poteva solo cercare di mantenersi in carne, utilizzando il cibo come agente di salute. C'era semmai un problema di denutrizione: il medico Cesare Lombroso ad esempio si oc-

<sup>10</sup> Paolo Mantegazza, *Igiene della cucina*, in Id., *Enciclopedia igienica*, Sesto S. Giovanni, Madella, 1911, pp. 67, 77.

<sup>11</sup> Paolo Mantegazza - Neera [Anna Zuccari], *Dizionario d'igiene per le famiglie*, Milano, Scheiwiller, 1985, p. 126.

<sup>12</sup> Cfr. Italo Calvino, *Il barone rampante*, Torino, Einaudi, 1965, p. 20; Id., *Se una notte d'inverno un viaggiatore*, Torino, Einaudi, 1979, pp. 143-44; Id., *Sapore Sapere (Sotto il sole giaguaro)*, in Id., *Romanzi e racconti*, a cura di Mario Barenghi e Bruno Falcetto, Milano, Mondadori, 2004, vol. III, p. 145.

<sup>13</sup> Cfr. Giovanni Brugnoli, *Sull'anoressia. Storie e considerazioni*, Bologna, Gamberini e Parmeggiani, 1876; Lucia Rodler, *Anoressia: verità e immaginazione del corpo*, in «Griseldaonline», 9, 2009-2010, pubblicato in versione elettronica il 7/01/2010, su <http://www.griseldaonline.it/percorsi/verita-e-immaginazione/rodler.htm>, pp. 1-11.

cupava degli effetti devastanti della polenta di mais (a suo avviso guasto) che provocava la pellagra; Leopoldo Franchetti, Sidney Sonnino, Pasquale Villari, ma anche Giovanni Verga descrivevano un'alimentazione basata esclusivamente su pane rozzo cioè pane di granoturco bagnato con poco olio e talora accompagnato da poco vino in Puglia, da acciughe, cipolle, carrube, fave e lupini in Sicilia, cibi poveri che caratterizzano un'identità denutrita, precocemente invecchiata, scheletrica.

E al proposito ricordo che nell'Ottocento la magrezza non piaceva affatto: ecco ad esempio ciò che scriveva lo studioso francese Jean-Anthelme Brillat-Savarin nella *Meditazione XXIII della Fisiologia del gusto*, intitolata appunto *Della magrezza*: «la bellezza consiste soprattutto nella rotondità delle forme e nella eleganza delle curve. L'acconciatura meglio studiata, la sarta più sublime non possono mascherare certe deficienze né dissimulare certi angoli»<sup>14</sup>. In accordo con l'affermazione del moralista francese sulla «gran disgrazia» delle magre, nel *Dizionario d'igiene per le famiglie (ad vocem Dimagrimento)* Mantegazza raccomanda alle donne il seguente regime ingrassante:

climi molli e poco variabili. Lunghi sonni e poco moto. In carrozza dopo pranzo. Prima di alzarsi dal letto una zuppa con buon brodo o una tazza di cioccolatte con pane burrato. Verso le undici, colazione con prosciutto grasso, due uova al burro, birra o caffè con panna. A pranzo ricotta o minestra di riso, fritti, farinacei e carne grassa. Poca insalata e con poco aceto [...]. Molti pasticcini, formaggi grassi, pochissimo caffè e pochissimo tè. Birra anche a pranzo<sup>15</sup>.

Nel mondo occidentale contemporaneo una proposta del genere scatenerebbe reazioni di rifiuto, ma ai tempi di Mantegazza si consigliava una dieta più sostanziosa, anche agli individui normopeso. Ma non è solo una questione di quantità; anche la qualità era diversa, visto che, per effetto di una combinazione di pregiudizi plurisecolari – quello sociale che distingue la carne come cibo per i ricchi e quello medico-umorale in base a cui l'uomo sanguigno sarebbe il più sano –, alla voce *Regime* del *Dizionario* citato, Mantegazza afferma il nesso tra carne, sangue e salute, dichiarando diffidenza nei confronti della dieta vegetale perché «l'abuso del regime vegetale disturba la digestione, impoverisce il sangue, produce insolito sviluppo di gas intestinali e di vermi, indebolisce muscoli e cervello, dispone alla scrofola, alla tisi, e a tutte le malattie che trovano in un organismo

<sup>14</sup> Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto* [1825], trad. it. Milano, Bur, 1985, p. 234.

<sup>15</sup> P. Mantegazza - Neera, *Dizionario d'igiene*, cit., p. 139.

debole un terreno più opportuno al loro sviluppo»<sup>16</sup>. Ben si comprende allora l'avversione, espressa più volte da Mantegazza nell'*Igiene della cucina*, nei confronti dei pasti a base di scarola e di gelati, come pure la precisazione che non esiste spesa migliore di quella che si fa dal macellaio: piuttosto che impiegare denaro nei vestiti alla moda, sarebbe meglio acquistare cibo di qualità, anche perché «chi mangia meglio, lavora meglio, pensa meglio, è più lieto e campa di più»<sup>17</sup>.

Per Mantegazza dunque l'alimentazione deve essere abbondante e a base di carne, ma anche curata e strutturata in modo «estetico». In una lezione di antropologia tenuta a Firenze nel 1871, egli sostiene infatti che «l'arte della cucina che ha elevato in sfere estetiche il bisogno della cucina ha anche contribuito a render più intimi i rapporti sociali», esprimendo «il carattere dei popoli»: «il selvaggio mangia, l'uomo civile pranza, fa colazione, cena; ogni suo pasto ha una fisonomia morale diversa, esercita su di lui una diversa influenza»<sup>18</sup>. E proprio questa attenzione al rapporto tra cibo e comportamento induce Mantegazza ad annotare con precisione nel suo diario – il *Giornale della mia vita*, conservato manoscritto nella biblioteca civica di Monza<sup>19</sup> – il menu dei pranzi nei giorni di festa, di quelli consumati da amici o in numerosi ristoranti, oltre che il regime, cioè lo stile di vita di ogni mese: il risveglio con cioccolata, caffè, latte e biscotti; la colazione di mezzogiorno, a base di minestra, due piatti di carne, *dessert* e due bicchieri di vino; e il pranzo verso le venti con minestra, carne o pesce o uova, legumi, formaggio, *dessert* e tre/quattro bicchieri di vino.

Per questo gusto insieme estetico ed etico dell'alimentazione, Mantegazza apprezza Artusi per *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, ricettario che ha saputo intrecciare sin dal titolo la ricerca positiva di alimenti sani (detta *scienza* da Artusi, *igiene* da Mantegazza) con le indicazioni pratiche sulla combinazione dei piatti e dei pasti (una vera e propria arte metonimica, cioè una tecnica combinatoria che alla voce *Scannello annegato* Artusi definisce semplice, delicata e lontana dalle vivande «troppo complicate e composte di elementi eterogenei»<sup>20</sup>, cioè un'arte che esclude

<sup>16</sup> Ivi, p. 270.

<sup>17</sup> P. Mantegazza, *Igiene della cucina*, cit., p. 22.

<sup>18</sup> Paolo Mantegazza, *Lezioni di antropologia (1870-1910)*, Firenze, Società Italiana di Antropologia e Etnologia, 1989, vol. I, p. 55 (la lezione, tenuta il 13 febbraio 1871 e ripetuta il 7 febbraio 1878, l'8 marzo 1893, l'11 febbraio 1903, riguarda l'«azione degli alimenti»).

<sup>19</sup> Cfr. Lucia Rodler (a cura di), «Fabbrichiamo insieme un po' d'avvenire?». *Le guide al matrimonio di Paolo Mantegazza*, in Paolo Mantegazza, *L'arte di prender moglie, L'arte di prender marito*, Roma, Carocci, 2008, p. 7.

<sup>20</sup> P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., p. 287.

gli elementi che potremmo oggi definire metaforici, nel senso di associati in quel modo metamorfico che caratterizza ad esempio la cucina molecolare). E, come nel *Giornale* di Mantegazza, nel ricettario artusiano i pranzi sono luculliani anche perché, a proposito di magrezza, Artusi la pensa come Mantegazza, prendendo le distanze dalle donne pallide «come le vecce fatte nascere al buio per adornare i sepolcri il giovedì santo» e prive di quella «ciccia soda» che piace agli uomini: sono «isteriche, nevrotiche ed anemiche» perché non si concedono mai un piatto di carne e un bicchiere di vino, preferendo «i vegetali e i dolci» mangiati di continuo in casa, pigre e solitarie<sup>21</sup>. Alla larga dunque da quelli che Artusi definisce «stomachi deboli» secondo la moda del tempo (cui dedica un' *Appendice*), e da quelli che si nutrono di erbaggi, come i toscani, e soprattutto i fiorentini, che «vorrebbero cacciarli per tutto», mentre invece – Artusi precisa alla voce *Risotto nero con le seppie alla fiorentina* – l'eccessivo uso di vegetali determinerebbe una costituzione «flaccida», incapace di resistere alle malattie e destinata perciò a cadere «come le foglie nel tardo autunno»<sup>22</sup>. Per non parlare dell'abitudine moderna della cosiddetta «cucina fine» a condire poco le pietanze (ricordata a proposito dei *Fagiolini e zucchini alla sauté*): «sarà più igienica, se vogliamo, e lo stomaco si sentirà più leggero; ma il gusto ne scapita alquanto e viene a mancare quel certo stimolo che a molte persone è necessario per eccitare la digestione»<sup>23</sup>.

Come Mantegazza, anche Artusi sostiene un cibo di gusto piacevole (e perciò condito) e utile alla salute (in questo caso alla digestione). E alla fine del ricettario, propone alcuni modelli di pranzo per ciascuna stagione (due per ogni mese) e festività (una decina all'anno); ecco ad esempio il menu per il mese di luglio: «*Minestra in brodo*. Bomboline di farina n. 24; *Lesso*. Pollastra ripiena n. 160; *Umido*. Sformato di zucchini n. 451, ripieno di rigaglie e di bracioline di vitella di latte. *Tramesso*. *Soufflet* di Luisetta n. 704. *Arrosto*. Vitella di latte, con Insalata russa n. 454. *Dolci*. Biscotto alla sultana n. 574. - Gelatina di lampone in gelo n. 718. *Frutta e formaggio*. Pesche, albicocche ed altre di stagione»<sup>24</sup>.

Artusi precisa che non occorre seguire alla lettera tutte le portate (nemmeno il buongustaio Mantegazza lo fa), ma nella neo-Italia borghese

<sup>21</sup> Ivi, p. 16.

<sup>22</sup> Ivi, p. 109. Al proposito cfr. pure Gino Ruozi, *Sali della vita. Lingua e letteratura nella scienza in cucina*, Atti del convegno su Pellegrino Artusi, Forlimpopoli, 24 giugno 2007, pubblicati in versione elettronica su <http://www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2011/02/Ruozi.Artusi.Forlimpopoli.24.6.07.doc>, pp. 1-7, assai prezioso anche per la ricchissima bibliografia.

<sup>23</sup> P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., p. 350.

<sup>24</sup> Ivi, p. 720.

ancora impaurita dalla fame si privilegiano l'abbondanza e le combinazioni alimentari appetitose anche nei mesi caldi dell'estate; mangiare in modo sano e corretto significa mangiare in quantità; quanto alla qualità, Alberto Capatti ha giustamente sottolineato che per Artusi va bene «qualunque» parte di un pollo, ogni specie di manzo, qualsiasi sapore di confettura, e così via<sup>25</sup>. Intrecciando ancora retorica e culinaria, si potrebbe dire che la *sineddoche* (che indica una parte per il tutto, e in questo caso qualsiasi parte di un tutto) rappresenta, insieme alla *metonimia* (in base a cui – lo ripeto – una buona alimentazione è causa di una buona salute), lo stile del pensiero gastronomico del secondo Ottocento: d'altronde a fare i capricci, scartando le bucce della frutta, si rischia prima o poi di trovarsi nel piatto pane di gesso, pollo di carbone e albicocche di alabastro, come capita a Pinocchio.

Ancora una breve osservazione sulle ricette artusiane prima di avviarmi alla conclusione grazie a un romanzo da poco uscito che parla della cucina italiana. Artusi rappresenta bene la retorica della combinazione metonimica anche nella singola ricetta che segue una sequenza precisa in modo più o meno completo: inizia con un aneddoto capitato all'autore o con una riflessione sulla vivanda (e dunque con una realtà contigua alla ricetta presentata; e preciso che la metonimia è figura della contiguità, cioè della vicinanza, a differenza della metafora che può giungere molto lontano nelle associazioni), elenca gli ingredienti e li combina (muove cioè dagli elementi produttori e giunge al prodotto finito, in modo ancora una volta metonimico, cioè consequenziale, e questo a vero dire avviene nella maggior parte dei ricettari), indica spesso gli effetti della vivanda su chi la mangia (piace facilmente, nutre bene, seguendo dunque gli effetti del prodotto nel consumatore) e precisa la quantità delle bocche da sfamare (mostrando tavole piuttosto numerose, dalle quattro alle dodici persone). Ed è proprio la vicinanza del ricettario alla realtà quotidiana dell'Italia in formazione che ne ha garantito il successo tra il pubblico e ne ha fatto una sorta di classico della cultura nostrana: Artusi racconta di case, pentole, scuole, libri, osterie, viaggi, regioni, clima, malattie, storia, linguaggi, donne, uomini, bambini, insomma di tutto ciò che circonda una tavola imbandita in una famiglia borghese. E ciò per la convinzione espressa anche nel linguaggio positivista di una lezione di Mantegazza, cioè perché il cibo riveste una notevole importanza nella formazione non solo della salute, ma anche del carattere:

<sup>25</sup> Cfr. Alberto Capatti, *Il boccone immaginario. Saggi di storia e letteratura gastronomica*, Bra (Cn), Slow Food Ed., 2010, pp. 59-63.

qualunque sia l'alimentazione, essa modifica lentamente, ma profondamente la natura umana; ora in meglio ed ora in peggio, e queste differenze si fanno ereditarie, entrando a far parte integrante dei caratteri di una razza e di un popolo. I vizi e le virtù, le malattie e le abitudini, la forza e la debolezza umana si tengono in strettissimo rapporto coll'alimento<sup>26</sup>.

Per ciò che riguarda l'Italia, ho già detto che nel 1970 Camporesi trovava ancora molto artusiana la cucina nostrana. Le abitudini sono cambiate negli ultimi quaranta anni, quando corpo e cibo si sono alleggeriti. Ma qualcosa di tradizionale è rimasto, soprattutto nell'immagine che gli stranieri hanno dell'Italia; penso ad esempio a Liz, l'americana a Roma protagonista di *Mangia, prega, ama*, che aumenta di 12 chili in quattro mesi di cucina italiana, e riflette in questi termini:

Sono arrivata in Italia con i lineamenti tirati, sofferente e dimagrita. Non sapevo a che cosa potevo aspirare. Forse non lo so neanche adesso, ma so che – attraverso il godimento di piaceri innocenti – ho riscattato la persona che ero diventata negli ultimi tempi, dandole una maggiore integrità dello spirito. Il modo più semplice e, in fondo, più umano per dirlo è che *ho preso peso*. Esisto. Più di quanto esistessi quattro mesi fa. Dopo quattro mesi lascio l'Italia, e ho cambiato consistenza<sup>27</sup>.

Pare dunque di capire che, almeno nell'Italia vissuta dagli stranieri, la cucina nazionale abbia il merito di insegnare (o fare ricordare) la capacità di mangiare con piacere, accettando gli effetti salutari dell'alimentazione sull'individuo: si può ben dire allora che Mantegazza e Artusi avevano ragione.

LUCIA RODLER

<sup>26</sup> P. Mantegazza, *Lezioni di antropologia*, cit., pp. 55-56.

<sup>27</sup> Elisabeth Gilbert, *Mangia, prega, ama* [2006], trad. it. Milano, Milano, 2007, p. 136. Sugli stereotipi alimentari cfr. almeno Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza, 2010.

«CUOCO, BIZZARRO, CARO SIGNORE»:  
ARTUSI SECONDO PANZINI<sup>1</sup>

Tutte le opere di Alfredo Panzini (1863-1939) testimoniano il grande interesse dello scrittore per la buona tavola<sup>2</sup>. Non sorprende quindi la stima per il conterraneo Artusi, che ha la sua massima manifestazione nel 1931, con l'inserimento della voce omonima nella sesta edizione di quella grande miscellanea che era il *Dizionario Moderno*<sup>3</sup>:

*Artusi*: per antonomasia *libro di cucina*. Che gloria! Il libro che diventa nome!  
A quanti letterati toccò tale sorte? Era l'Artusi di Forlimpopoli (1821-91),

<sup>1</sup> Saranno usate le seguenti sigle, approntate per l'edizione critica da me messa a punto e che sarà presto a disposizione sul sito [www.dizionariomoderno.it](http://www.dizionariomoderno.it): DM – Alfredo Panzini, *Dizionario Moderno*, Milano, Hoepli: DM1 - prima edizione (1905); DM2 - seconda edizione (1908); DM3 - terza edizione (1918); DM4 - quarta edizione (1923); DM5 - quinta edizione (1927); DM6 - sesta edizione (1931); DM7 - settima edizione (1935); DM8 - edizione postuma (1942) a cura di Alfredo Schiaffini e Bruno Migliorini. Di DM8 si prende in considerazione quasi esclusivamente la prima parte, con pochi richiami all'appendice miglioriniana. Tutte le citazioni dal DM, in mancanza di indicazioni diverse, si intendono prese da DM7 sotto la voce citata. Tutti termini in corsivo e con iniziale maiuscola corrispondono ad altrettante voci del DM. Le citazioni artusiane, indicate con il numero della ricetta, o (per le altre parti) della pagina, derivano da Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, a cui si rimanda senz'altro per la ricca introduzione e le puntualissime note al testo. Il testo è stato inoltre indagato con l'aiuto del DBT messo a punto dall'Istituto di Linguistica Computazionale "Antonio Zampolli" del CNR (cfr. [http://serverdbt.ilc.cnr.it/Sito488/startDBT\\_ITA.html](http://serverdbt.ilc.cnr.it/Sito488/startDBT_ITA.html)), che si è basato sull'edizione a cura di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 1970.

<sup>2</sup> Sugli interessi enogastronomici di Panzini mi permetto di rimandare a Marianna Franchi, «Linguaggio di cucina» e vini «da pasto e da bottiglia»: trent'anni di lessico gastronomico nel *Dizionario Moderno di Panzini*, in «Lingua e Stile», XLI, 2006, 1, pp. 27-60 (a p. 28 vengono ricordate le critiche di Croce ai romanzi panziniani, fra le altre cose per l'eccesso di «merende e [...] desinari»). Apprezzamenti sul vino e sui cibi trovano posto persino in opere che si prestavano poco a simili divagazioni, come il dramma su Leopardi, cfr. Marianna Franchi, *Introduzione* a Alfredo Panzini, *La giovinezza di Giacomo*, Lucca, Pacini Fazzi editore, 2010, pp. 19-20.

<sup>3</sup> Il DM è «un bazar di parole, di modi di dire, di frasi proverbiali della storia, dello sport, della scienza, della guerra, etc.» (Gabriele Baldini, *Alfredo Panzini*, Brescia, Morcelliana, 1942, p. 175). Cfr. anche Fabio Marri, *Le gioie di un lessicografo artista*, in *Fra Bellaria, San Mauro Pascoli e Savignano*, a cura di Mario Pazzaglia, Scandicci, La Nuova Italia, 1995, pp. 55-85, in particolare a p. 65.



banchiere, cuoco, bizzarro, caro signore, e molto benefico, come dimostrò nel suo testamento; e il suo trattato è scritto in buon italiano. E non era letterato né professore [...].

La voce documenta (e si tratta di un *unicum*)<sup>4</sup> la fortuna antonomastica di questa metonimia che trasferisce il nome dell'autore alla sua opera più celebre, che addirittura ha la «gloria» di diventare sinonimo di «libro di cucina» *tout court*<sup>5</sup>. *La scienza in cucina* è lodata anche in quanto testo «scritto in buon italiano», per giunta da un autore che non era «letterato» né per studi né per professione.

Infine, con una sola riga (con un'imprecisione sull'anno di nascita e un colossale abbaglio sull'anno di morte, mai corretto nemmeno dai curatori delle edizioni postume del *DM*) ci informa sull'idea che le persone di media cultura avevano di Artusi a una ventina di anni dalla sua scomparsa («cuoco, bizzarro, [...] molto benefico», con l'erronea ma diffusa opinione che egli fosse stato «banchiere»)<sup>6</sup>. Questa telegrafica descrizione e il cenno al testamento compaiono solo in *DM7*: in *DM6* l'intero brano si limitava a «Era l'Artusi un caro signore di Forlimpopoli»; evidentemente Panzini aveva poi ritenuto necessario specificare meglio perché Artusi meritasse di essere considerato «un caro signore»: per le sue iniziative filantropiche, per la vivacità culturale un po' sopra le righe, e naturalmente anche per il suo manuale di cucina. Artusi è uno dei non molti «cuochi» presenti nel *DM7*, assieme ai più antichi Apicio e Vatel<sup>8</sup>; sono citati, pur senza costituire l'oggetto di parole-lemma, anche Bartolomeo Scappi,

<sup>4</sup> Sorprende che la voce *Artusi* non sia altrove attestata, né nei dizionari dell'uso, né in quelli storici, e nemmeno nel contemporaneo saggio di Bruno Migliorini, *Dal nome proprio al nome comune*, Firenze-Génève, Olschki, 1927.

<sup>5</sup> Era talmente comune dire "l'Artusi" che il *DM* non rammenta mai il titolo dell'opera, pur rimandando ad essa quattro volte con l'indicazione «Artusi, *op. cit.*». È però vero che i rimandi sommari erano un'abitudine del *DM*, che per es. parla diverse volte della «citata opera» dello Scappi, di cui ugualmente non indica mai il titolo.

<sup>6</sup> Artusi non fu mai titolare di una banca, bensì visse di rendita dopo aver accumulato una fortuna coi commerci, cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. xli.

<sup>7</sup> Come gli altri personaggi citati, Artusi è «cuoco» non in quanto diretto manipolatore di «cazzaruole» e vivande, «uno di quegli uomini panciuti e sorridenti con una mitria bianca in testa» (da Alfredo Panzini, *La valigetta misteriosa*, Milano, Mondadori, 1944, p. 18), bensì come sovrintendente, sperimentatore e giudice: «in cucina, accanto ad un cuoco e ad una serva, Artusi si diletta con carta e penna» (cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. xliii).

<sup>8</sup> Le voci *Apicio* e *Vatel* contengono ciascuna un richiamo all'altra. Al celebre suicidio del «maggior-domo» del Grand Condé allude la fine della *Prefazione* a *DM2*: «non è il caso di fare come il coscienzioso Vatel se qui non sono allestite tutte le parole richieste» (*DM2*, p. xv).



«cuoco benemerito dello stomaco di Sua Santità Pio V»<sup>9</sup>, e il «cuoco di nome Close», inventore del *foie gras*<sup>10</sup>. Artusi è il «cuoco» nominato più spesso nel *DM*: in 8 voci di *DM7* (*Artusi, Béchamel, Brodetto, Entremets, Glassare, Pasta matta, Quenelle, Tagliatelle verdi*) e due volte in *DM1-DM5* (voce *Menu* in *DM3-5* e voce *Risotto* in *DM1-2*).

Oltre alla “romagnolità” e all’amore per la buona tavola, Panzini e Artusi avevano altri tratti in comune, e così pure le loro opere più celebri.

Come *La scienza in cucina*, il *DM* è stato un’opera longeva e di grande successo commerciale, arrivando a dieci edizioni. A differenza del predecessore, il volume panziniano dopo sei decenni ha esaurito la sua stagione e non è diventato un classico della tradizione nazionale, ma in compenso a suo tempo aveva goduto di immediata fortuna (Panzini ha dovuto fare anticamera con gli editori, ma non ha mai pagato per pubblicare, cfr. *Prefazione* a *DM2*, p. x) e di una storia editoriale lineare, senza edizioni non autorizzate.

Ancora, è stato autorevolmente dimostrato che *La scienza* è un’«opera evolutiva e collettiva», fatta anche di «compartecipazione e quasi di co-autorialità» da parte dei lettori e soprattutto delle lettrici, di un pubblico che «attivamente partecipa, suggerisce, critica, accompagna il libro con la pratica e con l’affetto»<sup>11</sup>; anche il *DM* è stato un’opera corale, amichevolmente seguita dal pubblico, che spontaneamente offriva suggerimenti e integrazioni; ce lo testimonia l’autore fin dalla seconda edizione:

il pubblico acquistava il libro ed aveva la cortesia di informarmi che lo aveva letto «da cima a fondo», «con vero piacere», che lo considerava «come un nuovo amico»; e dopo ciò seguivano proposte di aggiunte, spesso in forma

<sup>9</sup> La perifrasi proviene dalla voce *Coque (Uova à la)*, dallo Scappi dette «uova da bere» (Artusi dice «uova a bere», ricetta n. 139). L’«illustre cuoco del ’500» è citato in *DM1-6* in sei voci, sempre per traduzioni di termini stranieri, come «brodo ristretto o brodo consumato» (voce *Consumé*, da cui proviene la citazione precedente), «servizio di credenza» (voce *Dessert*), «fiadoncelli» (voce *Flan*), «mezzo capretto di dietro» (voce *Gigot*), «servizio di cucina» (voce *Menu*), «brodetto» (voce *Potage*).

<sup>10</sup> Del cuoco alsaziano, più spesso ricordato con la grafia «Clause», il *DM* parla nella voce *Foie gras d’oie*. Artusi invece non usa la locuzione francese – come non usa *pâté* – e parla solo di «fegato d’oca», ricordando l’eccellenza dei «pasticcini di Strasburgo di fegato d’oca» (ricette 274 e 548); anche la voce *Pâté* nel *DM* ricorda che sono «celebri quelli di Strasburgo». È un cuoco anche *Chichibio*, il «gaglioffo cuoco veneziano della novella del Boccaccio». Non era cuoco, ma è citato per quattro volte come *auctoritas* culinaria (s.v. *Bavaresa, Minestrone, Risotto, Piccato*) Francesco Cherubini, autore del *Vocabolario milanese-italiano*.

<sup>11</sup> Giovanna Frosini, *La Scienza degli italiani. Storie di un libro fortunato*, introduzione alla ristampa anastatica della *princeps* della *Scienza in cucina* (Firenze, Giunti, 2011); citazioni da p. 12. Cfr. anche A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., pp. 836-39.

di elenchi; e spesso persone tecniche correggevano le mie spiegazioni con fraterna benevolenza.

Questo pubblico che si complimentava e «domandava ancora parole, spiegazione delle parole, valore delle parole»<sup>12</sup>, non viene mai meno: Panzini conclude l'ultima prefazione da lui curata ringraziando – oltre a diversi amici, che lo assistono da anni in questa fatica – «quelli ignoti che per lettera mi mandavano o suggerimenti o rimproveri, o [...] nuova merce [...] da registrare» (DM7, *Dichiarazioni*, p. XIV).

Come nella *Scienza in cucina* (cfr. per es. gli *incipit* delle ricette 54 e 652) gli anonimi lettori lasciano talora traccia all'interno del libro, come la ditta che offre lo spunto per la voce di DM7:

*Ciocolata*: una Ditta di Torino mi scrive: «*ciocolato? cioccolato? cioccolatto? cioccolatte? cioccolatta?* insomma, una vera Babilonia nella qualifica del prodotto». Allora fra le cinque scritte, si consiglia la sesta: *ciocolata*;

o il lettore che rimprovera Panzini di dimenticare che «il Piemonte [...] è produttore di riso e consumatore di risotto. Non solo! ma anche di tartufi che con il risotto vanno tanto d'accordo!» (voce *Risotto*, aggiunta da DM6)<sup>13</sup>.

Tornando agli elogi per la *Scienza in cucina*, essi si leggono fin da DM1, nella voce *Entremets*:

Il signor P. Artusi, romagnolo e toscano, il quale per suo diletto pubblicò un pregevolissimo ed accurato manuale di scienza culinaria tanto poco noto quanto meritevolissimo di essere noto (Firenze, S. Landi, 1891) traduce la voce francese con *tramesso*, cioè posto in mezzo alle vivande del pranzo<sup>14</sup>

e nella voce

*Glassare*: Pellegrino Artusi, nel citato manuale di culinaria, scritto con grazia

<sup>12</sup> Tutto da DM2, *Prefazione*, p. xi. Il primo passo è significativamente simile alle parole di Leonardo Mordini, lettore-corrispondente di Artusi, al quale scrive di aver «già letto due o tre volte da capo a fondo il suo libro, e, noti bene, non come un trattato tecnico [...], ma come si potrebbe leggere un romanzo» (cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 837).

<sup>13</sup> Un'altra abitudine che Panzini ha in comune con Artusi è la tendenza alle digressioni narrative, anche se di estensione molto minore rispetto a quelle, per esempio, delle ricette 7, 235, 548); cfr. le voci *Lasagne* e *Pois* e M. Franchi, «*Linguaggio di cucina*», cit., p. 38 e note.

<sup>14</sup> Il passo verrà poi progressivamente ridotto, secondo la generale tendenza del DM a ridurre l'estensione delle voci.

nostrana e purezza di lingua da far arrossire molti testi scolastici, propone in tal senso le voci *crosta* e *crostare*<sup>15</sup>.

Dunque, il «pregevolissimo [...] manuale di scienza culinaria», nel 1905 ancora «poco noto», va apprezzato sia per la materia, trattata con «accuratezza» e autorevolezza (la voce *Béchamel* ribadisce da DM4 che «l'Artusi [...] fa testo in fatto di culinaria»), sia per lo stile e la «purezza di lingua», che ne fanno un modello di «grazia nostrana», risultato forse anche della doppia cittadinanza di Artusi, «romagnolo e toscano»<sup>16</sup>.

Infatti il DM ricorre ad Artusi (oltre che a Scappi) quando cerca equivalenti italiani per espressioni culinarie straniere che non vede di buon occhio in quanto segno di snobismo e di sudditanza nei confronti dell'«imperialismo culinario francese» (voce *Chef*)<sup>17</sup>.

Anche nella critica all'esterofilia verbale Panzini si pone sulle orme di Artusi, che in diversi punti del suo ricettario manifesta un certo fastidio per lo «spirito di *stranieromania*»<sup>18</sup> fine a sé stesso e le designazioni forestiere come *Salsa alla maître d'hôtel* («sentite che nome ampolloso per una briccola da nulla! Ma pure i Francesi si sono arrogati il diritto in questo e in altre cose di dettar legge; l'uso ha prevalso, ed è giocoforza subirlo», ricetta n. 123) o *Rossi d'uovo al canapè* («come mi ripugna di dare alle pie-

<sup>15</sup> E si tratta proprio di una proposta, avanzata con modestia: «mi fo lecito di tradurre così i due francesismi comunemente usati di *glassa*, *glassare*, lasciando ad altri la cura d'indicare termini italiani più speciali e più propri» (n. 789, *Crosta e modo di crostare*).

<sup>16</sup> Panzini intuisce la duplice base della lingua artusiana: nella *Scienza* vale «la fondamentale opzione per il fiorentino contemporaneo – affrontato con l'umiltà dello 'straniero' che aveva relegato il dialetto originario a un episodico e limitato uso domestico, e studiato anche attraverso repertori di pronto uso» (Giovanna Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*, in Cecilia Robustelli - Ead. (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI, Modena (20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati, 2009, pp. 311-30, a p. 326).

<sup>17</sup> In realtà, più che «la accuratissima cucina di Francia», la voce *Chef* ne critica la «sapiente ed eclettica derivazione», anche e soprattutto verbale, imperante «in gergo mondano e degli alberghi di lusso» (voce *Broche*), fra «gente che crede nobilitare il parlare con vocaboli stranieri» (voce *Corsettière*). Cfr. anche in DM1 nella voce *Menu* le riserve a proposito di quei «termini culinari, appartenenti ad un linguaggio che non è più di alcuna nazione, ma che pompeggiano sicuramente anche in banchetti solenni ed ufficiali», cfr. M. Franchi, «*Linguaggio di cucina*», cit., pp. 39-42.

<sup>18</sup> L'espressione proviene dall'introduzione alla ricetta dei *Krapfen* (n. 182), scetticamente definiti «piatto che porta questo nome di *tedescheria*». Qui Artusi, che non ha preclusioni nazionalistiche per quanto riguarda la ricerca dei sapori, invita a non entusiasmarsi acriticamente per ciò che è forestiero solo perché nuovo e diverso: «andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino; ma per decoro di noi stessi e della patria nostra non imitiamo mai ciecamente le altre nazioni per solo spirito di *stranieromania*».

tanze questi titoli stupidi e spesso ridicoli! Ma è giuocoforza seguire l'uso comune per farsi intendere», ricetta n. 142)<sup>19</sup>.

L'«uso comune», da Artusi seguito «per farsi intendere», sarà punto di riferimento anche per Panzini fin da *DM1*, per ogni tipo di vocaboli, non solo per quelli culinari: egli dichiara di avere osservato nella sua prassi lessicografica l'«autorità dell'uso», in chiave – almeno inizialmente – antipuristica:

giacché più delle ragioni di analogia, di logica, di provenienza, hanno forza e valore le radici che le parole hanno messe<sup>20</sup>.

Per quanto riguarda i termini culinari, il *DM*, nella voce

*Confiture*: voce francese invece di *conserva di frutta* o *marmellata*. Se in un albergo di lusso non dite *confiture*, il cameriere vi considererà per provinciali

testimonia ironicamente una diversa motivazione nel conformarsi all'«uso comune»; non più per «farsi intendere» bensì per “farsi apprezzare” come uomini di mondo.

La necessità di seguire l'«uso comune» non impedisce ad Artusi di proporre equivalenti italiani per certe designazioni straniere; Panzini nel *DM* approva che Artusi traduca il gallicismo *Glassare* con «*crosta* e *crostare*», la voce *Entremets* «con *tramesso*, cioè posto in mezzo alle vivande del pranzo», la voce *Béchamel* con «*balsamella*» (che da *DM2* è anche voce autonoma). Ne dichiara invece la sconfitta – nonostante tutto il «buon volere» impiegato per servirsi di termini italiani – per la voce

*Quenelle*: [...] Specie di *polpettina* di fine preparazione. [...] L'Artusi [...],

<sup>19</sup> Più accondiscendente il commento al *Gâteau à la noisette* (n. 564): «a questo dolce diamogli un titolo pomposo alla francese, che non sarà del tutto demeritato». In altri casi, Artusi pare quasi voler svelare la realtà semplice che si nasconde dietro i «nomi amplosi», come per le ricette 223 e 190: «a me queste ciambelline furono insegnate col nome di *beignets*; ma la loro forma mi suggerisce quello più proprio di *ciambelline*, e per tali ve le offro». Anche Panzini adotterà un atteggiamento analogo, con i termini gastronomici (come la voce *Rostbraten*, «non è a credere che sia un piatto speciale e raro: vuol dire *braciucola* e nulla più»), e non solo, cfr. ad es. *Lapin*: «in francese vuol dire *coniglio*, ma è certo che il pellicciaio elegante vi dirà che il tale manicotto, la tal collarina è di *lapin* e non di coniglio».

<sup>20</sup> *DM1*, *Prefazione*, p. xv. Sul purismo panziniano, cfr. Luca Serianni, *Panzini lessicografo tra parole e cose*, in Giovanni Adamo - Valeria Della Valle (a cura di), *Che fine fanno i neologismi, a cento anni dalla pubblicazione del Dizionario moderno di Alfredo Panzini*, Firenze, Olschki, 2006, pp. 55-78, alle pp. 59-63.

che pure è pieno di buon volere, *non vi trova termine nostro corrispondente* e dice tali polpette *inventate da un cuoco il cui padrone non avea denti*<sup>21</sup>,

e implicitamente anche quando commenta l'uso persistente della voce *Menu*, nonostante che l'italiano disponga di *lista*, che è «parola che vi risponde precisamente, ed ha esempi antichi in tale senso». Panzini stranamente non rammenta le artusiane *Note di pranzi* o «distinte di pranzi»<sup>22</sup> (solo nella voce *Rostbraten* parla dei nomi di piatti letti «su le note») ma si lascia sfuggire, alla fine della voce in *DM3*, l'esclamazione un po' avvilita (poi cassata) «e sì che abbiamo l'ottimo libro dell'Artusi!»<sup>23</sup>.

Si riferiscono più specificamente al contenuto delle ricette artusiane i richiami – anche letterali – delle voci *Béchamel* («l'Artusi [...] avverte che una buona balsamella e un sugo di carne tirato a dovere, sono la base e il segreto della cucina fine», con ripresa non dichiarata dalle ultime righe della ricetta n. 137) e *Pasta matta* («sfoglia [...] usata "a far la parte di stival che manca" (Artusi, *op. cit.*) in diverse vivande»; la ripresa dalla ricetta n. 153 è evidenziata fra virgolette alte doppie)<sup>24</sup>.

La lunga voce *Brodetto* inizia riportando il proemio alla ricetta del *Cacciucco I* (n. 455), poi in un certo senso dà una dimostrazione pratica dell'affermazione artusiana «la confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele», ricordando che la «specie di umido di pesci», detto in Romagna *brodetto*, «ha qualche parentela», oltre che col *cacciucco*, «col *bouille abaisse* marsigliese, con la *zuppa alla marinara* a Roma». E di questa «seconda Babele» gastronomica, fra dialettismi e forestierismi, il *DM* ci offre un vasto panorama, senza limitazioni volte a preservare la «purezza di lingua»: rispetto ad Artusi, il *DM* amplia i riferimenti alla cucina internazionale, specie francese, e anche alle cucine regionali, che Panzini (come Artusi mezzo secolo prima) ha occasione di conoscere anche grazie a lun-

<sup>21</sup> I passi in corsivo sono ripresi pressoché alla lettera dal prologo della ricetta delle *Quenelles* (n. 317).

<sup>22</sup> A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., pp. 817-27.

<sup>23</sup> Sull'evoluzione e frequenza d'uso dei sinonimi *menu*, *menù*, *minuta*, *lista*, *distinta*, cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 814 e Chiara Colli Tibaldi, *Un menu a misura d'ospite: evoluzione della terminologia gastronomica tra Unità d'Italia e periodo fascista*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua*, cit., pp. 259-67, alle pp. 259-60.

<sup>24</sup> Invece, la voce *Tagliatelle verdi* è conclusa da un semplice rimando a «Artusi, *op. cit.*». Generica anche la citazione artusiana nella voce *Risotto* in *DM1-2*: «la varietà è così grande [...] che ad es. Parma ammannisce e condisce diversamente da Bologna, Bologna da Ravenna. V. a questo oggetto il bel libro citato dell'Artusi».

ghe permanenze in diverse parti d'Italia: romagnolo d'origine, Panzini fu liceale convittore a Venezia, studente universitario a Bologna, professore ginnasiale di prima nomina a Castellammare di Stabia, poi a lungo docente a Milano, e infine a Roma, dal 1918. Tutte queste esperienze si riflettono, tra le altre cose, in voci del *DM*, che – pur non essendo un testo dedicato alla cucina – presenta un campionario di termini culinari forestieri, dialettali e regionali addirittura più ricco di quello artusiano, che aveva scelto di privilegiare i termini toscani ma nel contempo di rifuggire dai toscanismi più marcati<sup>25</sup>. Il *DM* diventa lo specchio, anche nella gastronomia, di una società italiana che conosce una prima piccola “globalizzazione”, prima di tutto interna, e poi internazionale<sup>26</sup>.

Lo spazio a nostra disposizione ci costringe a trattare solo cursoriamente le restanti tracce artusiane nel *DM*. In pochi casi, gli accenni alla preparazione dei cibi sembrano parafrasare le ricette artusiane, come nelle voci *Fiorentina* e *Tòtano*. Sono più interessanti certe consonanze a livello di classificazioni generali: a parte termini troppo diffusi per essere significativi (come umido, lessò, bollito, brodo, dolce, gnocchi, salsa, baccalà, carciofi, patate, ecc.), Panzini approva l'artusiano «tramesso» come equivalente di *entremets* e usa «rifreddo» sia come aggettivo («un piatto ri-

<sup>25</sup> Cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., pp. xvii-xxi e gli studi di Giovanna Frosini, di cui troviamo una sintesi (con bibliografia) in G. Frosini, *La Scienza degli italiani*, cit., in particolare alle pp. 26-28. Non meraviglia che un'opera nata come una «raccolta di [...] mostri e mostricini», una «collezione di anomalie e di brutture, germinate sul bellissimo idioma in cui Dante scolpì la sua Commedia» (*Prefazione* a *DM2*, pp. ix e xi) si differenzi da un trattato che si sforza di mettere a punto uno «strumento espressivo [...] all'insegna dell'equilibrio e del buon gusto», con specifica attenzione a «un terreno particolarmente sensibile, quello del trattamento dei forestierismi e dei neologismi» (G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., pp. 320-21). Sull'atteggiamento panziniano nei confronti dei toscanismi, simile a quello di Artusi, cfr. L. Seriani, *Panzini lessicografo*, cit., p. 61.

<sup>26</sup> Per i forestierismi gastronomici del *DM* (con lemmi da *Crème renversée* a *Gulasb*, da *Ochsenmaulsalad* a *Zakuski*), in grandissima parte assenti in Artusi, cfr. Marianna Franchi, «Arte culinaria» e *forestierismi* nel *Dizionario Moderno di Panzini*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua*, cit., pp. 331-48. Per i dialettismi più o meno adattati basti citare lemmi come *Barbajada*, *Codino* (*Arrosto di*), *Cervellata*, (Lombardia), *Bagna càuda*, *Grissini*, *Giandùia*, *Gianduiotto* (Piemonte), *Fondi di carciofi*, *Risi e bisi* (Veneto), *Brazadèl*, *Casatello o casadello*, *Spongata*, *Polpetta di mare* (Emilia-Romagna), *Cantucci*, *Nèccio*, *Panzanella*, *Pinzimonio* (Toscana), *Maccheroni alla chitarra*, *Matriciana* (*Spaghetti alla*), *Rigatoni*, *Carciofi alla giudia* (Roma e Italia centrale), *Calzone*, *Mozzarella in carrozzella*, *Mesticanza*, *Pastiera*, *Struffoli* (Campania), *Arancina*, *Cassata* (Sicilia), tutti termini che Artusi non cita. Anche la Sardegna, grande assente nella *Scienza in cucina*, è ricordata nel *DM* per i vini *Campidano*, *Ogliastra*, *Vernaccia* e alle voci *Pecorino* e *Yoghurt* (per la locale variante «*gioddù*»), nonché – in un appunto manoscritto ad un esemplare della settima edizione conservato nell'archivio panziniano di Bellaria – per un'aggiunta alla voce *Galani*, che integra il panorama dei nomi regionali: «meraviglie (Sardegna)».

freddo», voce *Insalata alla russa*; «noto piatto rinfreddo», voce *Galantina* che come sostantivo (voce *Buffet* in DM1-6: «tavola pronta con rinfreddi e ristori»). Mentre, senz'altro per evitare ambiguità, preferisce a «principio» la parola «antipasto», peraltro non ignota ad Artusi (cfr. il preambolo ai *Principii*, p. 163, e la voce *Hors-d'oeuvre*). Quanto alle *Colazioni alla forchetta*, p. 829, il DM lemmatizza l'espressione

*Forchetta*: la frase: colazione *alla forchetta*, e talora *à la fourchette* (cioè piatti freddi senza minestra), è tolta dal francese ed oramai è comune, da assai tempo.

Panzini riprende da Artusi altre categorizzazioni, come «di famiglia», che nella *Scienza* indica un piatto semplice, da tutti i giorni, opposto al «piatto fine» (cfr. ricetta n. 322, o ricette 475, 525, ecc., con gli equivalenti «da famiglia», ricetta n. 572, o «per famiglia», ricetta n. 321), mentre in Panzini ha una connotazione piuttosto negativa, che sta fra la frugalità e fregatura, cfr. la voce

*Famiglia (Tipo)*: attenti a questa scritta nei negozi! Indica merce, commestibili scadenti. *Cioccolata di famiglia*, non mangiabile. La famiglia è la gran Cirenea!

e cfr. le considerazioni del protagonista di una sua novella:

è piena di interesse la concezione che l'industria si deve essere formata della famiglia. Certi prodotti alimentari di qualità inferiore, sono chiamati «di famiglia»; il vino artificiale è vino «di famiglia», il marsala di fichi secchi è «marsala per famiglia»; la cioccolata con la fecola è «cioccolata di famiglia»<sup>27</sup>.

Il DM riprende da Artusi anche la definizione di «vino da bottiglia», cioè pregiato (cfr. ricette 210 e 570 e voci *Barbèra*, *Sangiovese*, *Sassella*), e vi oppone quella di «vino da pasto» (voci *Bardolino*, *Bordeaux*, ecc.), di conio non artusiano (forse Artusi avrebbe detto «da famiglia»).

Molti riscontri riguardano le *Spiegazioni di voci* premesse da Artusi al

<sup>27</sup> *Le avventure di un 'paterfamilias'*, in *Le fiabe della virtù* (pubblicate in volume nel 1918); si cita da Alfredo Panzini, *Opere scelte*, a cura di Goffredo Bellonci, Milano, Mondadori, 1970, p. 789. Un po' peggio degli articoli «di famiglia» dovevano essere quelli scherzosamente detti «di guerra»: «nel 1917-18, difettando un po' tutto, si convenne con familiare stoicismo di chiamare di guerra tutto ciò che era un po' micagnoso (direbbe un romano): *pane di guerra*, *pranzo di guerra*, *libro di guerra*, ecc.» (voce *Guerra*, dall'Appendice di DM3).



ricettario<sup>28</sup>. A distanza di decenni, Panzini considera parecchi dei 40 termini o locuzioni elencati (tranne quattro, tutti presenti fin dall'edizione 1891) ancora meritevoli di essere spiegati e analizzati. Sono infatti voci del *DM Carnesecca* (con i sinonimi «rigatino, pancetta, ventresca»; solo il secondo è presente nella *Scienza*), *Cotoletta* (in *DM1* «coteletta»), *Frattaglie*, *Fumetto*, *Mestolo*<sup>29</sup>, *Sauté*<sup>30</sup>, *Scaloppine*, *Tritacarne* (da *DM3*, «specie di macinino che supplisce alla mezzaluna e al mortaio nell'arte culinaria») *Vitella*<sup>31</sup>.

Compaiono invece negli *interpretamenta* di altre voci del *DM* i termini, evidentemente ormai ben noti, *bietola* (s.v. *Cappelletti*), *cipolla* (s.v. *Maghetto*, «il ventriglio dei polli, [...] in Toscana *buzzo* o *cipolla*»), *costoletta* (s.v. *Costata*, *Cotoletta* e *Entrecôte*), *filetto* (s.v. *Beef-steak* e *Tournedos*), *lardone* (s.v. *Quagliette*), *lunetta* (s.v. *Malfattini*), *matterello* (s.v. *Cannella* e *Lasagnòlo*), *mezzaluna* (s.v. *Pestata*), *odori* (s.v. *Erbetta*), *scaloppe* (s.v. *Escalope*), *staccio* (come termine generico ad esempio s.v. *Semola*), *zucchero a velo* (s.v. *Biuta* o *biuda* e *Galani*). Viceversa, *mistrà*<sup>32</sup> e *rognone*<sup>33</sup>, che compaiono all'interno delle *Spiegazioni*, diventano nel *DM* voci autonome.

<sup>28</sup> Sulla «rivoluzione copernicana» insita nell'apertura con un glossario toscano-italiano anziché francese-italiano, cfr. G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., p. 321. Capatti osserva che il *DM*, che tanto «contribuì dal 1905 alla fama di Artusi», sarà per le «cuoche-lettertrici» «guida erudita [...] fra un francese scorretto e dei gallicismi strampalati» che permangono in diverse ricette artusiane (Alberto Capatti, *Pellegrino Artusi editore casalingo*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua*, cit., pp. 19-28, citazioni da p. 25).

<sup>29</sup> Il lemma *Mestolo*, a differenza della *spiegazione*, non dà una definizione ed è costituito unicamente dal modo di dire «*avere il mestolo in mano*, familiarmente vale *far da padrone*», che registra uno sviluppo metaforico dell'espressione da Artusi usata letteralmente nel celebre «basta che si sappia tenere un mestolo in mano», unico requisito richiesto per «annaspar qualche cosa» in cucina (pp. 10 e 14).

<sup>30</sup> Solo nella redazione di *DM2* la voce contempla anche l'accezione di «teglia» (in Artusi «cazzaruola larga, [...] bassa, con manico lungo, che serve per friggere»; cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 43, s.v. *Sauté*); nelle altre edizioni indica solamente «quella viva cottura che si fa della carne [...] con burro od olio».

<sup>31</sup> Oltre alle *Spiegazioni*, cfr. l'accento nella ricetta n. 556; ancora nel 1935 (come del resto adesso) questo femminile creava stupore nel nord Italia: «perchè da Firenze in giù il *vitello* macellato diventa *vitella*? C'è chi dice che queste povere bestiole (tacchina, agnella, pollastrina, vitellina) sono più saporite se femmine».

<sup>32</sup> Ricordato nelle *Spiegazioni* come sinonimo di *Fumetto*, «liquore con estratto di anaci chiamato *mistrà* in alcune province d'Italia». In entrambe le voci *Fumetto* e *Mistrà*, presenti fin da *DM1*, si mette in rilievo che il primo, «dall'aspetto di fumo che dà all'acqua in cui si versa», è termine toscano.

<sup>33</sup> Nelle *Spiegazioni* il toscano *pietra* è chiosato «rognone, arnione»; la voce *Rognone*, da *DM2*, informa che «per somiglianza di suono con altro vocabolo significante altra glandola, propria del sesso maschile, è preferita la parola *arnione*. *Avere gli arnioni sani* vale esser forte, sicuro di sè, pronto. Cfr. *Avere il fegato sano*».



Quanto alle 790 ricette, non pochi dei titoli si ritrovano nel *DM*, *in toto* o più spesso in parte, o con qualche variazione. Queste massicce sovrapposizioni sono ancora una volta indicative dell'interesse (linguistico, storico, o semplicemente... culinario) con cui Panzini guarda a queste voci, ai loro *designata* e al testo che ne fu probabile fonte. Quest'interesse risulta ancora maggiore se consideriamo – ricordandolo per l'ultima volta – che il *DM* non è né vuole essere un libro di gastronomia<sup>34</sup>.

Sono titoli artusiani totalmente o parzialmente lemmatizzati le voci *Agrodolce* (con significato sia letterale, «detto di salsa», sia metaforico, «riferito a discorso»; cfr. ricetta n. 408), *Àrista* (curiosamente il *DM* non riporta l'aneddoto storico-etimologico della ricetta n. 369, senz'altro congeniale a Panzini), *Arsella* (cfr. ricette 498-99; il *DM* cita sinonimi «adriatici» in Artusi assenti: «peòcio, dâtolo de mar, capa, calcinello»), *Babà*, *Baccalà*, *Balsamella*, *Bavaresa* (limitatamente all'aggiunta di *DM7*, «specie di dolce in ghiaccio»; cfr. la *Bavarese lombarda*, ricetta n. 674, da tenere «per tre ore almeno nel ghiaccio» prima di servirla), *Beignet* e *Bignè* (cfr. ricette 190 e 631), *Biscuit* (limitatamente all'aggiunta di *DM5*, «nome di gelato»), *Bistecca*, *Blanc-manger* (cfr. ricetta n. 681 e la voce *Bianco-mangiare*)<sup>35</sup>, *Bomba* (come le ricette 183-85; anche il *DM* le registra come preparazioni dolci – in *DM7* – o salate, in *DM5-6*), *Brigidini*, *Brioche*, *Bròccoli di rape* (cfr. ricetta n. 434), *Budino* (voce che rimanda a *Bodino*, variante preferita da Panzini, per indicare – come in Artusi – sia il dolce sia il sanguinaccio), *Cacciatora (Alla)* («dicesi di vivande preparate alla lesta, in padella, [...] quasi alla maniera che usano i cacciatori», cfr. ricetta n. 287), *Cacciucco*, *Cacimpero*<sup>36</sup>, *Canapé* (come «crostini» solo in *DM8*; cfr. ricetta n. 142), *Castagnole* (voce *Castagnette* o *castagnole*, cfr. ricette 212-13), *Cavallucci*<sup>37</sup>, *Ceca* (cfr. *infra*), *Cenci fritti* (con una serie di nomi non toscani, di nuovo assenti in Artusi: «galani, sfrappole, fiocchi, fiocchetti, nastrini, frappe»), *Chifel*, *Cotognata*, *Cuscussù*, *Fave dei morti* (cfr. ricetta n. 622), *Fricandò* e *Fricandeau* (cfr. ricetta n. 255), *Galantina* (cfr. ricetta n. 366), *Gâteau*,

<sup>34</sup> Infatti, da *DM3* in poi, la culinaria non compare nel telegrafico sommario presente nel frontespizio; le «parole [...] della cucina» sono presenti solo in *DM1* e la «cucina» compare fra gli ambiti contemplati solo fino a *DM2*.

<sup>35</sup> Panzini lo definisce «piatto dolce da credenza»; in Artusi non è attestata la categoria dei «dolci da credenza», che però sicuramente gli era nota, poiché per il *Salame inglese* parla di «piatto d'alta credenza» (n. 618); viceversa, il *DM* non cita i «dolci al cucchiaio», presenti nell'*Indice delle materie della Scienza*.

<sup>36</sup> Il *DM* lemmatizza la forma *Cacimpero*, «specie di *manicaretto* o *frittata* di uova e formaggio fresco (Romagna)»; la variante usata da Artusi è citata s.v. *Fondù*.

<sup>37</sup> Nella ricetta n. 619 Artusi non cita i «berricuòcoli» di cui parla il *DM*, bensì altri «dolci speciali a Siena [...]»; il panforte, i ricciarelli [...] e le cupate»: solo dei secondi darà la ricetta (n. 620).

*Gialletti* (con gli originali veneti «zaleti, zaletini», ovviamente assenti nelle ricette 592-93), *Insalata alla russa* (cfr. ricetta n. 454), *Krapfen*, *Kugelhupf* o *Kugelhupf*, *Languè de chat*<sup>38</sup>, *Latte «brûlé»*<sup>39</sup>, *Lugànica* (cfr. ricetta n. 42, *risi e luganighe*), *Maccherone* (cfr. anche le voci *Maccheroni alla chitarra* e *Maccheroni con lo sbruffo*, espressioni ignote ad Artusi)<sup>40</sup>, *Macedònia*<sup>41</sup>, *Maionese o maionesa* e *Mayonnaise*, *Malfattini*<sup>42</sup>, *Margherita (Pasta)*<sup>43</sup>, *Minestrone*, *Nasello*, *Ossobuco* (in DM1-2 la forma era *Osso-buco*, come nell'indice artusiano), *Panettone*<sup>44</sup>, *Pappardelle*, *Pasta frolla*<sup>45</sup>, *Pasta matta*, *Pudding*, *Quagliette*, *Quenelle*, *Raviòlo*, *Ricciarello*, *Risotto*, *Roast-beef*<sup>46</sup>, *Salama* (dedicata alla celebre «*salama dal sugo*» ferrarese, cfr. i *salami dal*

<sup>38</sup> Sebbene la ricetta n. 635 chiami le «pastine pel the, tolte da una ricetta venuta da Parigi» *lingue di gatto*, il DM curiosamente lemmatizza il nome francese.

<sup>39</sup> Virgolettando il termine francese (con un allontanamento dalla prassi del DM, che evidenzia i lemmi stranieri solo con l'asterisco), Panzini riproduce «l'attentissimo ricorso al corsivo» di Artusi per i termini dialettali o stranieri, particolarmente evidente nell'indice (cfr. G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., pp. 321 e segg., citazione da p. 321).

<sup>40</sup> Quanto ai tipi di *paste asciutte* (cfr. la ricetta n. 122), DM lemmatizza *Pastasciutta*, «grafia più dell'uso che *pasta asciutta*» e il sinonimo di uso fiorentino *Paste (Le)*, oltre ai maccheroni e agli spaghetti (cfr. voce *Spaghetto* fin da DM1); Artusi cita nella ricetta n. 87 gli «strozzapreti» (pure voce del DM), i «buconotti» (probabilmente coincidenti coi «buccolotti» della voce *Maccherone*) e i «denti di cavallo» (assenti nel DM); nella ricetta n. 104 i «vermicelli», nella ricetta n. 272 le «lasagne» (la voce *Lasagna* compare fin da DM1). Cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., pp. 62-63 e p. 117 (nota 92). Quanto al DM, nella sola voce *Maccherone* cita «spaghetti, vermicelli, *perciatelli* cioè bucati, maccheroncelli, maccheroni di zita, cioè da zitella, per nozze; lingue di passero, fettuccine, lasagne».

<sup>41</sup> La ricetta n. 772 descrive una preparazione più complessa di quella oggi nota, per cui preferirebbe il «nome paesano *Miscellanea di frutta in gelo*»; DM3 parla di «mescolanza di frutta conservate»; DM8 dà una descrizione corrispondente al *dessert* oggi comune.

<sup>42</sup> «Nome di minestra in brodo, fatta di pasta ben soda [...] minutamente tagliata con la lunetta (Romagna)», descrizione che forse deriva dalla ricetta n. 45: «tritatele [le fette di pasta] colla lunetta fino a ridurle in minuzzoli minuti quanto la metà di un chicco di riso»; sull'estrema varietà delle paste note come *malfattini*, cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 98 (nota 65).

<sup>43</sup> Il dolce della ricetta n. 576, *Pasta Margherita*, è compatibile solo con la spiegazione di DM8, «nome di un dolce soffice», non con quella di DM3-DM7, «specie di *marzapane*».

<sup>44</sup> Sotto questa voce, Panzini annota in DM4: «prima della Guerra, L. 3 al kg.!»; anche in altre voci si lamenta del prezzo dei generi alimentari, spesso con aggiornamenti da un'edizione all'altra. Cfr. le voci *Stoccafisso* («è il manzo dei poveri; nell'anno 1917, L. 8 al chilo»), *Caroviveri* (per cui si veda M. Franchi, «*Linguaggio di cucina*», cit., p. 56) e *Limitazione dei consumi*: «espressione della Guerra, cioè stringere un occhio alla cintura, cosa necessaria, data la scarsità dei viveri [...]. Dolci aboliti, patate L. 1,20 al chilo, prosciutto L. 2,50 all'etto, fagioli L. 3 al chilo, carne L. 10 al chilo; e trovare!». Anche Artusi, da bravo commerciante, fa osservazioni sul prezzo dei prodotti, cfr. alla ricetta n. 656 le prugne a «L. 1,50 il chilogrammo».

<sup>45</sup> Quanto alla *pasta sfoglia*, nel DM si parla sempre di «pasta sfogliata» (voce *Salatini*, *Vol-au-vent*, ecc.); invece, *sfogliata* in Artusi è un dolce (n. 566, *Sfogliata di marzapane*).

<sup>46</sup> L'*incipit* della ricetta n. 521 («voce inglese [...] penetrata in Italia col nome volgare di *rosbiffe* che vuol dire *bue arrosto*») viene ripreso dal DM con qualche osservazione sulla versione assimilata e sulle sue diverse accentazioni: «voce inglese e vuol dire *bue arrostito*, [...] si scrive

sugo della ricetta n. 283), *Saltimbocca*, *Sandwich*, *Sapa*, *Sauerkraut*<sup>47</sup>, *Sformato* («per indicare italianamente il bodino o pasticcio cotto entro forma o stampo; voce *Flan*»; *Flan* non compare nella *Scienza*), *Soufflé*<sup>48</sup>, *Spaghetto*, *Spumone* (nella accezione di «una specie di gelato fine, rigonfio, a sapori vari», cfr. ricetta n. 771), *Stoccafisso*, *Stricchetti*, *Strudel*, *Tagliatelle*, *Tagliatelle verdi*, *Taglierini*<sup>49</sup>, *Tè*<sup>50</sup>, *Tortellino*<sup>51</sup>, *Tortello*, *Vitella*, *Vol-au-vent*, *Zabaione*, *Zuppa inglese*, *Zuppa à la santé*.

Altre parole che fanno parte dei titoli delle ricette artusiane compaiono invece negli *interpretamenta*: *agnellotti* (in DM1 s.v. *Cappelletti* e in DM2 s.v. *Raviòlo*) *anatra arrosto* (s.v. *Morte*), *anguille arrosto* (s.v. *Vino di bosco*, cfr. ricetta n. 491 e *infra*), *animelle* (s.v. *Finanziera*), *anolini* (solo in DM1, s.v. *Cappelletti*), *arnioni* (s.v. *Rognone*, cfr. *supra*), *bracioline* (s.v. *Quagliette*), *braciola* (s.v. *Fricandeau*, *Rosticciana*, ecc.)<sup>52</sup>, *buccellato* (s.v. *Bossolà o bussolà*), *cialdoni* (traduzione dei termini dialettali *Cannoni* e *Storti*), *ciarlotta* (s.v. *Charlotte*), *cibreo* (s.v. *Brodetto*, *Civet* e *Olla podrida*), *coteghino* (nella variante *cotechino* s.v. *Bondiòla*), *crocchetta* (s.v. *Croquette*), *crostini* (s.v. *Tartina* e *Mozzarella in carrozzella*, termini non usati da Artusi), *fagiuolini dall'occhio* (s.v. *Soja*, «affine al così detto fagiolo dall'occhio»), *folaghe* (s.v. *Sciàbica*), *fricassea* (s.v. *Fricandeau* e *Gibelotte*), *gallina di Faraone* (s.v. *Faraòna*), *gelatina* (s.v. *Aspic*, *Gelée*, ecc.), *giulebbato* (s.v. *Chinotti* e *Pesca alla Melba*, cfr. ricetta n. 656), *granelli* (s.v. *Regàglie* e *Finanziera*), *latte alla portoghese* (s.v. *Brûlé* e *Latte alla «crème»*), *marasca* (s.v. *Maraschino* e *Kirsch-Wasser*), *migliaccio* (limitatamente al *migliaccio di*

in francese e in italiano *ròsbif*; in Toscana *rosbiffe*. [...] Il *rosbiffe*, e anche *ròsbife*, con codesto travestimento toscano è sfuggito alla severa caccia del Fanfani». Cfr. G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., p. 322.

<sup>47</sup> Il DM non riporta la grafia artusiana *Sauer-krout*; riporta però diversi adattamenti francesi e italiani, cfr. voce *Choucroute* e *Sarcrauti*.

<sup>48</sup> In Artusi erroneamente *Soufflet*, cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 290 (nota 12); Id., *Pellegrino Artusi editore*, cit., p. 25 e G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., p. 324.

<sup>49</sup> La voce tratta esclusivamente dell'uso metaforico dell'espressione «*taglierini fatti in casa o in famiglia*: [...] affari sbrigati prima e combinati fra i cointeressati, quindi fatti palesi al pubblico, come la cosa più naturale, equa e spontanea del mondo».

<sup>50</sup> Con la lunga trattazione sul *Tbe*, n. 777, la voce *Tè* del DM ha in comune solo l'informazione che il tè si ottiene «per infusione»; la grafia artusiana *the* compare in DM1-2; le altre edizioni registrano anche «*tbé* alla francese, ovvero *tea*, all'inglese».

<sup>51</sup> La voce di DM5 si limita a riportare un passo ritenuto del Tassoni (in realtà, dell'estroso Giuseppe Ceri) che dice i tortellini inventati «imitando di Venere il bellico» e rimanda alla voce *Cappelletti*, come pure per la voce *Tortello*, presente solo in DM1-4.

<sup>52</sup> Invece, la voce *Braciola* registra solo la «metafora popolare per indicar lo *sfregio*, e il fortuito *taglio* del rasoio nel radere la barba».

*Romagna*, ricetta n. 702, cfr. voci *Bodino* e *Buristo*), *minestra di semolino* (come «*minestra di semolina*» s.v. *Sèmola*), *pagnottelle ripiene* (ricetta n. 239; s.v. *Pizzeria* si citano «le pagnottelle imbottite con le alici»), *pallottole*<sup>53</sup>, *passatelli* (variante bolognese della voce *Passatini*), *passato* (s.v. *Purè* citato come equivalente «non [...] dell'uso, fuor di Toscana»), *pastella* (solo in DM8 s.v. *Pastetta*), *pasticcio* (s.v. *Pâté*), *pastine* (s.v. *Savouries*), *pesce marinato* (s.v. *Carpione (In)*), *petonciani* (in DM1 s.v. *Melanzana*), *pollo in porchetta*<sup>54</sup>, *polpettone* (s.v. *Carneplástico*), *risi e luganighe* («*riso e luganiga*», s.v. *Risotto*), *rosolio* (s.v. *Alchermes*, *Anisetta*, ecc.), *salmi* (ricetta n. 283, s.v. *Salmi* e *Salmis*), *salsa bianca* (s.v. *Gratin*), *sgonfiotto* (solo in DM8 s.v. *Krapfen*, per cui «fu proposto il nome di *sgonfiotti alla viennese*»), *sgliole in gratella* («*soles au gratin*», s.v. *Sole* in DM8), *stiacciata* (s.v. *Nèccio* e *Pizza*), *stufato* (s.v. *En daube* e *Ragoût*), *tonnato* (s.v. *Tonnato e tonnè* e *Thonné*), *trippa* (s.v. *Busecca*), *uova affogate* (s.v. *Poché*).

Il DM lemmatizza anche altri termini artusiani che compaiono all'interno delle ricette, come le voci *Aggraziare* («vale *dar sapore*. «Crema aggraziata con alchermes»») <sup>55</sup>, *Bondiola* (cfr. ricetta n. 238), *Codrione* («le *renti*») e la voce correlata *Stizza* («bolla che ha la gallina sul codrione, e che si toglie prima di cuocere. [...] vale come il *boccon del pretes*»; cfr. ricette 258 e 270), *Duràcine* («detto di *frutte*, specialmente di *pesche* che hanno la polpa non spiccante dal nòcciolo») <sup>56</sup>, *Filoncino* («forma oblunga di pane alla francese») <sup>57</sup>, *Làbrador* («nome dato in commercio ad un'ottima qualità di baccalà [...], dalle coste del Labrador [...] presso cui si fa grande pesca», cfr. ricetta n. 506), *Liebig* («un noto *estratto di carne*, usato

<sup>53</sup> Artusi presenta *pallottole* dolci (ricette 171 e 687) o salate (n. 201), come pure il DM, rispettivamente nelle voci *Struffoli* e *Pasta reale* (cfr. anche la voce *Boulette*, «vale *pallottolina*, e nel linguaggio culinario, abusivamente, *polpetta*, *polpettina*»), ma sempre avvalendosi del diminutivo «*pallottoline*», senz'altro per evitare qualsiasi confusione coi proiettili.

<sup>54</sup> Cioè con «due ciocchettine di finocchio e qualche chicco di pepe», cfr. la ricetta n. 542, *Pollo in porchetta*, e la voce *Porchetta*: «si dice *cuocere in porchetta* di vivande ammannite col finocchio e con altre droghe come la porchetta». Artusi non riporta la ricetta della porchetta, «cibo avvertito come locale» e per varie ragioni poco appetibile per «i buoni borghesi» (A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 643, nota 8), ma la cita anche alla ricetta n. 641, *Torta di patate*, descrivendola come «un maiale di 50 a 60 chilogrammi, sparato, ripieno di aromi e cotto intero nel forno».

<sup>55</sup> In Artusi il verbo ha 22 occorrenze; ad esempio, nelle ricette 125, 436, 527. Anche nel DM il verbo compare altre volte, per esempio alla voce *Cannòli*.

<sup>56</sup> Il plurale femminile dell'aggettivo non è casuale: non solo è detto «specialmente di *pesche*» (il contrario delle «*pesche spicche*» della ricetta n. 697), ma è la stessa forma usata nella ricetta n. 721, che si basa su «mele rose o di altra qualità *duràcine*».

<sup>57</sup> Nella ricetta n. 32 «un filoncino di pane rafferma» è fra gli ingredienti della *Zuppa ripiena*.

specialmente in cucina per preparare un brodo lì per lì, per aromatizzare umidi, ecc.))<sup>58</sup>, *Macis* («arillo della noce moscata»; cfr. ricetta n. 790), *Regàglie* («frattaglie dei polli»; la variante *rigaglie* compare 38 volte nella *Scienza*, a partire dalla ricetta n. 10), *Sardine di Nantes* («nome [...] dato generalmente ad ogni specie di preparazione di pesce minuto, cotto nell'olio e conservato in scatole»; Artusi non ne dà la ricetta, ma le mette fra le opzioni per le *Colazioni alla forchetta*), *Table d'hôte* («la mensa dei grandi alberghi, servita ad ore e prezzo fisso [...]. *Tavola rotonda* sarebbe la voce nostra, ma non è molto dell'uso»)<sup>59</sup>.

Infine, del trattattello sulle anguille della ricetta n. 490, nel *DM* ritroviamo le voci, marcate come dialettali e presenti fin da *DM1*, *Capitone* («vocabolo usatissimo in Napoli ed esteso alle altre regioni, specie dell'Italia centrale, per indicare una specie di anguille assai grosse e vistose: vittime della vigilia di Natale»), *Bisatto*, «nome dato dai pescatori dell'Adriatico (litorale veneto e romagnolo) alle piccole anguille» e – solo da *DM6*, senza marcature – *Ceca*, «voce toscana, *piccola anguilla*»; cfr. le *cieche* delle ricette 514-16<sup>60</sup>.

Diversi riscontri esulano dalla gastronomia. A parte uno dei motti nel frontespizio (*prima digestio fit in ore*), e l'altra *sententia* della scuola salernitana (*post prandium stabis et post coenam ambulabis*)<sup>61</sup>, che sono voci del *DM*, e il proverbio francese in rima ugualmente ricordato nelle *Norme d'igiene*<sup>62</sup> (presente nella voce *Desinare* fin da *DM2*), sono notevoli di una cultura condivisa le citazioni dei poeti Stecchetti-Guerrini e Pananti, nel

<sup>58</sup> Cfr. la ricetta n. 255: «l'estratto di carne Liebig [...] lì per lì, sciolto nell'acqua, può sostituire [il brodo]»; oltre all'espressione «lì per lì», il *DM* forse trae da Artusi anche l'uso «per aromatizzare umidi», essendo *Fricandò* la terza ricetta presentata sotto questa categoria.

<sup>59</sup> Per le *Colazioni alla forchetta* Artusi cita le «colazioni [...] delle locande o delle tavole rotonde» (A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 829). Non è lemmatizzato, ma il *DM* ha in comune con la *Scienza* anche il termine «marmorizzato, detto di carni suine», cfr. voce *Marbré* e la ricetta n. 310: la lombata del maiale è «marmorizzata di magro e grasso».

<sup>60</sup> Nella trattazione artusiana non troviamo invece gli elementi che nel *DM* rimandano alla geografia umana delle valli di Comacchio (voci *Fiocinino*, *Lavorièri*, *Marotta*, *Paradello*, *Valle*) e nemmeno la menzione del famoso *Vino di bosco*; per accompagnare l'anguilla, Artusi consiglia più genericamente «vino rosso ed asciutto» (ricetta n. 491).

A Comacchio è dedicato il cap. XVI della *Lanterna di Diogene*; della pesca alle anguille si parla alle pp. 139-42 delle citate *Opere scelte*. Capatti mette in rilievo il ruolo che la narrativa panziniana ebbe per il «riscatto» della Romagna, dopo i tempi difficili del Passatore, e come abbia contribuito ad attrarre schiere di lettori-turisti che, grazie alle pagine panziniane, tendevano a rileggere anche le digressioni narrative artusiane come «una testimonianza nostalgica» (A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. XIII).

<sup>61</sup> Ivi, p. 29.

<sup>62</sup> Ivi, p. 31.

DM citati rispettivamente 10 e 4 volte<sup>63</sup>, l'uso del termine carducciano *monumentomania*<sup>64</sup> e di modi di dire, come l'uso familiare di

*Morte*: detto specialmente di pesci, uccellagione, ecc., significa volgarmente in alcune regioni nostre *il vero e proprio modo di cucinare, speciale ed adatto*. L'anguilla su lo spiedo, i calamaretti fritti, l'anitra arrosto, ecc., è *la loro morte*

(cfr. la ricetta n. 354: «vogliono dire che la miglior morte dei piccioni sia in umido coi piselli») o altre locuzioni usate «per celia» come nella ricetta n. 54:

avendo messo in prova la detta minestra è riuscita di tale mia soddisfazione da poter rendermi grato *al pubblico e all'inclita guarnigione*,

nella ricetta n. 656:

non vorrei passare per il sior Todero brontolon se anche qui tocco il tasto dell'industria nazionale nel vedere che questo frutto si paga L. 1,50 il chilogrammo;

o nel prologo ironico dei *Biscotti della salute*, ricetta n. 573:

State allegri [...] ché con questi biscotti non morirete mai o camperete gli anni di Mathusalem;

cfr. rispettivamente le due voci, risalenti a DM1:

*Colto e l'inclita (Il)*: modo abbreviato che vuole indicare *il colto pubblico e l'inclita guarnigione* ed era locuzione dei vecchi comici. Dicesi spesso per celia,

<sup>63</sup> Guerrini è citato, spesso assieme ad alcuni suoi versi, s.v. *Argia Sbolenfi, Caval di ferro, Christofle, Dalli al tronco!, Elzevir, Humour, Pòstumo, Santa bottega, Stravacato, Cantone, Turista e turismo* (solo in DM1). È possibile che il sintagma «lavoratori di cervello» (nella lettera riportata nell'*Autore a chi legge*, p. 19) abbia ispirato i panziniani «lavoratore della mensa» e «lavoratore di farmachi» della *Lanterna di Diogene* (in A. Panzini, *Opere scelte*, cit., p. 143). Facile immaginare che Panzini avrebbe sottoscritto le lodi alla «santa bicicletta» della medesima lettera. Pananti, *auctoritas* della *Frustata* (e della ricetta n. 597) nel DM è presente, anche con i suoi versi, s.v. *Andare a fagiuolo, Sardigna, Zappata, Undici mila vergini* (solo in DM1).

<sup>64</sup> Era così intitolata una lettera aperta pubblicata sul «Resto del Carlino» l'11 gennaio 1887 (in Giosue Carducci, *Opere*, vol. XXVIII, *Ceneri e faville, serie terza*, Bologna, Zanichelli, 1938, p. 295); il termine ricompare nella ricetta n. 525 («in questo secolo di *monumentomania*» Artusi vorrebbe «erigere un monumento a *sue spese*» a «chi inventò il forno») e s.v. *Monumentabile*.

*Sior Tòdero brontolon*: titolo di una fra le più geniali commedie del Goldoni, divenuto antonomastico per indicare persona malcontenta, bisbetica, brontolona. Si dice comunemente per celia,

e la voce (da *DM2*):

*Matusalemme (L'età di)*: termine di vita lunghissima. Questo patriarca [...] secondo la Bibbia [...] visse 969 anni.

È un'artusiana strizzatina d'occhio al lettore anche la conclusione di *DM2* («nessun uomo, a detta del sacro testo, visse di più, del che non è da aver dubbio»), a conferma dell'affinità fra questi due «cari signori», che parte dall'origine romagnola, si fonda sull'amore per la cucina e per la parola, e si estende ad una comunanza di riferimenti culturali.

MARIANNA FRANCHI





## 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 «saltuariamente 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'accomoder 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 Talamasca*, Paris, Mercure de France, 2000, p. 38.





PELLEGRINO ARTUSI E L'EDITORE BARBÈRA  
UN COMMENTO AUTOGRAFO A UN'EDIZIONE BARBERIANA

Con il presente contributo ho inteso indagare e proporre una riflessione su un aspetto specifico del rapporto tra l'editore fiorentino Barbèra e Pellegrino Artusi, che ho potuto approfondire nei faldoni inerenti Artusi contenuti nell'Archivio Barbèra.

L'ottica e la metodologia d'indagine sono state di tipo storico-archivistico, così come dunque le informazioni e le considerazioni che seguiranno.

Indubbiamente la letteratura scientifica aveva già fornito agli studiosi alcune informazioni cardine per procedere negli studi storico-archivistici sull'editoria fiorentina del XIX secolo. Penso agli Atti del Convegno del 13-15 novembre 1981 su *Editori a Firenze nel secondo Ottocento* pubblicati nel 1983 (Firenze, Leo S. Olschki Editore), o a volumi più recenti come *Gli archivi degli Editori. Studi e prospettive di ricerca*, a cura di Gianfranco Tortorelli, edito nel 1998 per i tipi di Pàtron Editore. Di recente è poi uscito presso Pacini un interessante quadro sinottico e lavoro riassuntivo sugli *Archivi degli editori toscani: materiali dal censimento regionale*, volume curato da Luca Brogioni ed Aldo Cecconi, stampato nel 2010. È infine doveroso segnalare la recente pubblicazione *La rosa dei Barbèra. Editori a Firenze dal Risorgimento ai Codici di Leonardo* di Milva Maria Cappellini, Aldo Cecconi, Paolo Fabrizio Iacuzzi (a cura di Carla Ida Salviati, Firenze, Giunti, 2012). Il volume ricostruisce la storia della casa editrice ed ha il merito di raccontare le motivazioni e le aspettative sulle singole imprese editoriali.

In tutti questi volumi le notizie analitiche sull'archivio dell'editore Barbèra (conservato presso l'archivio della casa editrice Giunti) sono in realtà ben poche per quanto riguarda in specie Pellegrino Artusi. Ulteriori e più precise notizie sul Fondo Barbèra sono reperibili *on line* sul *Sistema Informativo Unificato per le Soprintendenze Archivistiche* e precisamente nella sezione riguardante gli Archivi di personalità, frutto di un progetto di censimento degli archivi di personalità della cultura in Toscana tra '800

e '900<sup>1</sup>. Per questo progetto è d'obbligo ringraziare la Regione Toscana, la Sovrintendenza archivistica per la Toscana, la Direzione generale per gli Archivi del Ministero per i beni e le attività culturali, le università toscane e un consistente numero di Istituti culturali. Il progetto è ancora in corso, è iniziato più di dieci anni fa, ed ha già portato dei risultati in volume, come appunto il lavoro sopra citato a cura di Luca Brogioni e Aldo Cecconi.

Mi sembra giusto anteporre alla descrizione del contenuto dell'Archivio Barbèra una breve storia del materiale in esso contenuto.

L'Archivio fu acquistato nel 1960 da Renato Giunti, titolare della Marzocco-Bemporad, dopo che alterne vicende avevano portato le carte dell'attuale fondo Artusi presso Cassino. L'Archivio, con i suoi fondi aggregati, fu acquistato insieme all'azienda Barbèra e dopo il fallimento di questa. Nel 1973 furono infine reperite nuove carte sul mercato antiquario. Secondo gli archivisti il materiale del fondo è stato tutto recuperato durante la procedura fallimentare.

Il fondo Barbèra è il fondo più corposo tra quelli conservati presso Giunti, anche se non può dirsi lo stesso del materiale inerente Pellegrino Artusi. Il fondo Barbèra comprende le carte di Gaspero (dal 1855) e del figlio Piero. Contiene inoltre le carte del cosiddetto Museo Barberiano, per lo più corrispondenza con la succursale romana della casa editrice. L'arco cronologico dell'Archivio Barbèra va dal 1854 al 1959.

Per la visione di tale fondo archivistico e per alcuni consigli bibliografici mi sono avvalso dell'aiuto di Aldo Cecconi, archivista della casa editrice Giunti. Mi sono infine avvalso di alcuni consigli bibliografici di Mauro Moretti, che ringrazio per la disponibilità. Ringrazio anche la Sovrintendenza archivistica per la Toscana che mi ha autorizzato ad avere accesso ai faldoni dell'Artusi presso l'Archivio Giunti.

I due faldoni contenenti materiale inerente l'Artusi e contenuti nel Fondo Barbèra dell'Archivio Giunti compongono un fondo aggregato nel 1973<sup>2</sup>. Il primo faldone, il più interessante ma il meno corposo, contiene cinque documenti cartacei, di cui uno fuori posto, ma sin dalle origini contenuto in questo faldone e perciò correttamente conservato in questa

<sup>1</sup> Si veda all'indirizzo: <http://suisa.archivi.beniculturali.it/cgi-bin/pagina.pl?RicProgetto=personalita>.

<sup>2</sup> Archivio storico Giunti Editore, Fondo Barbèra, Raccolta Nigi Curzio, ins. 6423, Artusi Pellegrino (contiene lettere di Artusi all'editore Barbèra); Archivio storico Giunti Editore, Fondo Bemporad, Corrispondenza con autori, Artusi Pellegrino (con documentazione amministrativa). Cfr. M. Cappellini - A. Cecconi - P.F. Iacuzzi, *La rosa dei Barbèra*, cit., pp. 132-33.

posizione archivistica. Si tratta di una lettera del 1869 intestata al Signor Gaspero da Rigitini, il quale scrive di un'antologia di poesie liriche dei minori fra i Greci ancora da realizzarsi.

Per il resto, il faldone contiene un biglietto da visita con saluti e ringraziamenti a firma di Pellegrino Artusi; un foglio a firma Pellegrino Artusi, in cui l'autore chiede al signor Piero una copia del *Nuovo dizionario della lingua parlata* in cambio di quattro copie del suo libro di culinaria; quindi un foglio contenente un biglietto di ringraziamento all'amico Piero per un dono letterario ricevuto. Infine ci si imbatte nel documento più interessante: si tratta di un bifolio celeste manoscritto a quadretti riempito su tre facciate ed autografo di Pellegrino Artusi, riprodotto qui di seguito<sup>3</sup>. Misura 21.5 cm x 26.5 cm. Prima di procedere ad un'analisi del contenuto di questo foglio credo non sia priva di utilità una descrizione sintetica del contenuto del secondo faldone.

Quest'ultimo faldone, ben più corposo e proveniente dal fondo Bemporad e Marzocco, riguarda interamente questioni inerenti ai diritti d'autore. L'arco cronologico dei fogli contenuti va dal 1917 sino al 1968, si tratta di dattiloscritti e manoscritti. Sono contenuti anche dattiloscritti di contese di diritti tra l'editore Bemporad e l'editore Adriano Salani sull'edizione della *Scienza in cucina* del 1908 stampata in 8.000 copie.

Ritornando al manoscritto di cui si è detto prima, si tratta di una lettera datata 21 settembre 1892, che contiene una serie di suggerimenti generali e particolari sull'edizione del 1891 del *Libro per tutti, repertorio di cognizioni utili nelle diverse occorrenze della vita domestica. Economia domestica e rurale; cucina; ricette; segreti e istruzioni pratiche; regole di etichetta; galateo; ricevimenti, conviti, balli; igiene e medicina familiare; indicazioni di pratica legale e amministrativa; diritti e doveri civili; scienza popolare; giuochi; passatempi istruttivi; arti e mestieri; caccia e pesca; monete, pesi e misure; formulari e tavole per calcolare gl'interessi, ecc.* Un libro sicuramente degno di comparire anche in ricerche sociali, storico-culturali e lessicografiche.

Presso la biblioteca dell'Archivio Giunti è possibile consultare sia la prima sia la seconda edizione (1894) del volume<sup>4</sup>. Nella prima edizione,

<sup>3</sup> Archivio storico Giunti Editore, Fondo Barbèra, Raccolta Nigi Curzio, ins. 6423, Artusi Pellegrino.

<sup>4</sup> *Il libro per tutti. Repertorio di cognizioni utili nelle diverse occorrenze della vita domestica*, Firenze, G. Barbèra Editore, 1891 (I ed.); *Il libro per tutti. Repertorio di cognizioni utili nelle diverse occorrenze della vita domestica, 2. ed., riveduta, corretta, aumentata e illustrata*, Firenze, G. Barbèra Editore, 1894. Trattandosi di libri, sono conservati nella Biblioteca annessa all'Archivio e non presentano etichetta di collocazione.

sulla prima pagina, è impresso un invito a chi legge, nel quale si chiede di scrivere all'Editore suggerimenti e critiche da inserire in una seconda edizione. Effettivamente, la seconda edizione contiene un elenco di collaboratori, «scienziati insigni, valenti professionisti, specialisti di riconosciuta competenza», che hanno aiutato l'Editore ad arricchire ed emendare la prima edizione.

Artusi il 21 settembre 1892 decise dunque di raccogliere l'invito dell'Editore. Si legge perciò nella sua lettera:

Dovendo divenire ad una ristampa del medesimo, e fare opera utile e coscienziosa bisognerebbe ripensarlo tutto da cima a fondo e rivedere ogni singolo articolo da persone competenti nella materia, perché mi sembrano incompleti nei dettagli, deficienti e poco corrette nel generale.

Di seguito Artusi riporta degli esempi lessicali inerenti l'ambito culinario e sanitario. Si sofferma, nell'ordine, sugli «orecchioni», sulla «pasta sfoglia», sui «denti», sul «pesce», sulle «rane», sui «bagni tiepidi». Infine scrive delle critiche e propone degli emendamenti e aggiunte a queste voci:

*Orecchioni*, n. 2240 [è il numero della voce nella prima edizione, così anche negli altri articoli]: ci vuol altro che doccie tiepide per liberarsi da questo malore. Io l'ebbi nel luglio scorso in Cattolica, a quei bagni di mare, e tribolai per un mese. Il medico me li curò prima con unzioni di olio caldo poi con empiastri di [?] e con tintura di iodio.

*Pasta sfoglia*, n. 2547: non è vero che questa sia la pasta che si serve ordinariamente col thè. Forse potrà essere che riesca fatta nel modo indicato nel detto articolo; ma io non ho mai inteso che si adotti un tale processo. Quello descritto nel mio libro di cucina è nell'uso comune di tutti i pasticceri.

*Pesce*, n. 370: si oppone all'opinione generale che il pesce sia poco nutriente [?] del suo assunto mette in mostra la robustezza del corpo e la salute degli abitanti delle spiagge, non riflettendo che questi requisiti sono comuni coi nostri contadini i quali, incalliti nella fatica, si cibano assai scarsamente o quasi mai di pesce e di carne

*Le rane*, n. 378: non appartengono alla classe dei rettili, sibbene a quella degli anfibi e all'ordine de' batraci.

*Bagni tiepidi*, n. 723: Perché devono durare da mezz'ora a un'ora e non piuttosto dentro ai 30 minuti come si sogliono ordinariamente prescrivere?

L'impostazione lessicografica di tipo collaborativo proposta dall'Editore interessò molto l'Artusi, come si evince dai toni appassionati della lettera. Occorre però dire, a beffa dell'Artusi, che nella seconda edizione,

da me controllata, l'editore non raccoglierà alcun suo suggerimento, non inserendo quindi il suo nome tra i collaboratori.

Ad ogni modo, questa lettera autografa di Pellegrino Artusi ci dimostra tutta la densità intellettuale e per così dire risorgimentale di questo personaggio.

Pellegrino Artusi fu un uomo dell'Ottocento che spese il proprio ingegno e la propria produzione letteraria nella direzione unitaria di una condivisione tra intellettuali, e la lettera ritrovata nell'Archivio Barbèra ne è una evidente prova.

L'ispirazione culturale-lessicografica alla base del contributo artusiano e di altri intellettuali ottocenteschi sarà dunque uno degli esempi migliori del civismo risorgimentale.

GIUSEPPE E. BONURA

Stimatissimo Signor Luigi  
 Firenze 21 Sette 1842

Quando ebbi data una rapida ve-  
 chinata al Libro per tutte mi venne l'idea di  
 dirle tutti qualche cosa; ma sempre tra il  
 sì e il no non mi sarei forse deciso se ella  
 non mi scriveva.

Il concetto di quel libro mi piacque mol-  
 tissimo; ma parlavo di frascare e di finire  
 che, povero, divenire a una ristampa del  
 mio libro, pure opera utile e coscienziosa,  
 bisognerebbe rifare tutto da cima a fon-  
 do e rivedere con singolare articolo da persone  
 competenti nella materia perche mi sem-  
 brano incompletissimi i dettagli, deficienti e  
 poco esatti nel generale. Mi avvalorare que-  
 sta mia opinione mi permette di accorgie-  
 re alcuni esempi.

Crocchioni N. 2240. Ci sono altri che stoc-  
 cie si può per liberarsi da questo malore? So-  
 l'ebbi nel luglio scorso in Cattolica, a quibus  
 qui di un altro, e tribolui per un mese. Il med-  
 icamento era prima con unguenti di olio caldo  
 poi con impiastri di semolino e in ultimo  
 con tisura di jodio.

Pasta spoglia N. 2547. Non è vero che questa  
 sia la pasta che si serve ordinariamente  
 col tè? Forse potrà essere che riscalda fatta nel  
 modo indicato nel detto articolo; ma non



he non intese che si dovette in tale processo.  
 Quelle descritte nel mio libro di cucina è nel  
 l'uso comune di tutti i pasticceri.

Pesci N. 3103. Non capisco perché avete un  
 ai la penna animale come stuzzicadenti,  
 io la trovo in uccelli, per la sua flessibilità e  
 sottigliezza, la migliore per tale ufficio.

Pesce N. 370. Si oppone all'opinione gene-  
 rale che il pesce sia poco nutriente e in pre-  
 va del suo aspetto mette in mostra la robu-  
 stezza del corpo la salute degli abitanti delle  
 spiagge non riflettendo che questi requisiti  
 sono comuni coi nostri contadini i quali  
 incalliti nella fatica, si cibano assai scorsu-  
 vamente e quasi tutti di pesce e di carne.

Le rane N. 378. non appartengono alla  
 classe di rettili, sibbene a quella degli an-  
 fibri e all'ordine de' batraci.

Pragmatiche piatte N. 723. Perché devono durare  
 dal mezzo ora a un'ora e non piuttosto dai 20  
 ai 30 minuti come si sogliono ordinariamen-  
 te prescrivere?

Edi queste cose chissà quante altre  
 osservazioni potrei fare; ma le trovo scio-  
 cio per brevità. Epende io un semplice dilet-  
 tante di culinaria apprederei che per que-  
 sta materia si rivolgesse a persona più  
 sicura del fatto suo anche perché ai pri-  
 mi di ottobre dovrò esser tornato da Firenze  
 per circa un mese e per ultimo mi per-  
 mette dirle che questa troppa premura di

ristampare il libro senza che tempo di su-  
 mmarlo mi dà indizio che si subisce al più  
 all'incentivo della speculazione che a carca-  
 re un'opera perfetta quale sarebbe nel  
 desiderio mio e del pubblico per decoro del  
 l'editore e in onore dell'arte tipografica  
 italiana.

Scusi il lungo calcaccio e salutata molto  
 col più sincero affetto

D. L. S. S. S.  
 Fel. Fortusi



## DA ARTUSI A RATATOUILLE IL RICETTARIO ELOQUENTE

*E poi lei scrive e descrive così chiaramente  
che il mettere in esecuzione le sue ricette è un vero piacere  
e io ne provo soddisfazione.*

Laura Mantegazza

*Ho già letto due o tre volte da capo a fondo il suo libro,  
noti bene, non come un trattato tecnico, essendo in effetti un incompetente  
in materia di cucina, ma come potrebbe leggersi un romanzo.*

Leonardo Morandini

### 1. UNO SCRITTORE IN *TOQUE BLANCHE*

L'arte della persuasione giova a molteplici attività della vita. Non da ultimo anche all'insegnamento di quella *coquinaria*. Pellegrino Artusi fu maestro di entrambe.

Mentre il brodo bolle adagino adagino (*geminatio*)<sup>1</sup> e l'olio sgrilletta (metafora), l'autore si diverte a citare Ariosto, Foscolo e Leopardi, descrive il suo umore temperato non volendo apparire né Ciacco né Sardapalo. Egli detesta iracondi e ipocondriaci, non ama i vinolenti dal palato guasto e non vuol apparire un ghiottone al suo pubblico. Ironizza sugli stomaci deboli e sulla loro cronica inappetenza, ma poi prepara per loro una sorte di regime alimentare. Galileiano in cucina, Artusi rassicura il pubblico che tutte le sue ricette sono provate o almeno assaggiate. La re-

<sup>1</sup> Per le figure retoriche e i luoghi argomentativi e la storia della retorica, cfr. Andrea Battistini - Ezio Raimondi, *Le figure della retorica*, Torino, Einaudi, 1990; Olivier Reboul, *Introduzione alla Retorica*, Bologna, il Mulino, 2002; Bice Mortara Garavelli, *Manuale di Retorica*, Milano, Bompiani, 2005; Silvana Ghiazza - Marisa Napoli, *Le figure della retorica, parola e immagini*, Bologna, Zanichelli, 2007; Bruno Capaci, *Presi dalle parole. La retorica nella letteratura e nella vita*, Bologna, Pardes, 2010.

pubblica della lettere, bontà sua, diviene la repubblica delle ricette. Pellegrino Artusi ebbe una modesta libreria di cucina, non più di sei testi<sup>2</sup>, ma dispose di una cospicua dotazione letteraria. Nel corso delle varie edizioni del primo ventennio cioè dal 1891 al 1911 la *Scienza in cucina* ebbe quasi i tratti dell'almanacco, in quanto il suo autore incrementò il volume con ricette provenienti dai suoi corrispondenti non senza averle però debitamente riscritte, commentate e soprattutto provate. Attento compulsatore di fonti erudite nei precedenti scritti di Foscolo e di Giusti, non fece mai l'errore di sfoggiare l'erudizione gastronomica in luogo dell'esperienza del gusto. In cucina il *gourmet* di Forlimpopoli si assicurò delle proprie esperienze e soprattutto scrisse in modo da convincere il lettore che quei piatti fossero davvero stati preparati ed assaggiati, magari con la collaborazione dei gatti Biancani e Sibillone<sup>3</sup>, dedicatari della prima edizione del volume. Il suo non fu un ricettario di gastronomia fantastica alla Dumas<sup>4</sup>, per intenderci, e nemmeno un trattato di fisiologia metafisica del gusto alla Brillat-Savarin<sup>5</sup>, ma un vero testo di cucina redatto da uno scrittore prestatore all'*ars coquinaria*. Non credo sia esagerato affermare che Pellegrino Artusi fu il Goldoni della gastronomia, nel senso che aprì al mondo e alle sue cucine la gastronomia letteraria, giocoso guazzabuglio di ricette a volte decisamente improbabili.

Leggendo la sua autobiografia troviamo molte conferme di questo istinto per la ricerca gastronomica, che ne decreta, insieme alla scrittura piana e arguta, il successo presso molte generazioni. Se nella *Scienza in cucina* molte pagine sono dedicate ai maccheroni, è nella sua autobiografia che troviamo il ricordo di una interessante degustazione di quella che è la pasta per antonomasia. Una degustazione, potremmo osservare, riveduta e corretta. Arrivato a Napoli<sup>6</sup> anche per farsi delle «buone satolle» (scorpac-

<sup>2</sup> Alberto Capatti, *A cosa servono i ricordi* in Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti - Andrea Pollarini, Torino, Il Saggiatore, 1991, p. 128.

<sup>3</sup> *Sibillone*: il nome del gatto dedicatario della *Scienza in cucina* potrebbe essere stato ispirato a Pellegrino Artusi da un rito che si svolgeva presso l'Accademia fiorentina degli Apatisti, descritto da Carlo Goldoni in una delle tante pagine interessanti dei suoi *Mémoires*: «Le Sibillon ou la Sibille n'est qu'un enfant de dix à douze ans qu'on place sur une chaire, au milieu de la salle de l'assemblée. Une personne pris au basard parmi le nombre des assistans, adresse une demande à cete jeune Sibille», cfr. C. Goldoni, *Mémoires*, in *Opere*, a cura di Giuseppe Ortolani, Milano, Mondadori, 1935, vol. I, p. 237.

<sup>4</sup> Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de Cuisine*, Paris, Alphonse Lemerre editeur, 1882.

<sup>5</sup> Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du gout ou méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Charpentier, 1844.

<sup>6</sup> P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 64.

ciate) di maccheroni, egli rimase colpito e non persuaso dall'uso napoletano di condirli con pepe e cacio, sicché non fu contento se non quando in un ristorante signorile li trovò serviti con una balsamella molto delicata di cui si trova traccia nella *Scienza in cucina*.

L'Italia delle locande e delle cucine domestiche, il Paese delle mille ricette nascoste gelosamente nel cassetto dalle padrone di casa, porta il suo omaggio di sapore alla tavola di Pellegrino Artusi. Nella Firenze postunitaria della ribollita e delle lettere, nella comoda dimora di Piazza d'Azeglio, Pellegrino Artusi raccolse ricette e ne sperimentò altre, magari assaggiate nel corso dei suoi limitati *tours* che mai sembra abbiano lambito grandi capitali europee, nemmeno Parigi. Il proposito di nutrire con competenza un'Italia giovane è sostenuto non solo dall'edonismo del *gourmet*, ma anche dall'attenzione prestata alle lezioni dell'antropologo e senatore Paolo Mantegazza. Negli appunti delle lezioni del professore dell'ateneo fiorentino troviamo traccia di quel signore elegante e timido «en favoris en côtelettes» e taglio alla Umberta che seguiva le sue lezioni inerenti agli alimenti, ma anche all'umido e al secco non meno che al clima e alla acclimatazione. Proprio nella *Scienza in cucina* rintracceremo il ricordo di quelle conferenze<sup>7</sup>, dopo il desinare, trascorse in compagnia di poche signore dalla relativa avvenenza, ma debitorici di tanto a Paolo Mantegazza: basti pensare che le avvertenze su come preservare gli umori della carne durante la cottura ritornano in tante pagine dell'Artusi. Ma poi se pensiamo all'*Elogio della vecchiaia* e alle sue pagine sul gusto come unico senso che si affina nei vecchi, si può essere indotti ad aprire il ricettario all'altezza della ricetta n. 360, quella relativa alla lingua salmistrata. Ce ne occuperemo più tardi. Da parte sua, Mantegazza sarà molto grato all'amico romagnolo per avergli messo a disposizione la cuoca Orsolina che «ogni giorno cambia piatti e sono tutti eccellenti»<sup>8</sup>; basti pensare che per il pranzo di Natale del 1894 preparò, tra le altre cose, ostriche, salmi di tordi e starne con tartufo, carciofi fritti, fagiano arrosto con insalata, finendo con un graditissimo dolce della cuoca e frutta. Orsolina da Massa era donna lussuriosa, spendacciona e forse ladra, sicché venne poi licenziata. Nelle famiglie borghesi si godeva a tavola, ma poi non si voleva che l'*eros* delle cuoche avesse affermazioni diverse da quelle culinarie, né che costasse troppo la realizzazione di menu che la presenza di ostriche e tartufo non rendeva certo economici. Si fanno i conti della spesa quando la stretta relazione tra *eros* e cucina sia posta in chiave domestica. Diversa-

<sup>7</sup> Ivi, p. 23.

<sup>8</sup> Ivi, p. 136.

mente si pensa nel campo delle relazioni extraconiugali che sono, come dire, *extra-budget* anche nella alimentazione. Ci sono autori che amano la propria creazione in modo tale da legarsi ad essa con infiniti ritocchi di penna o di pennello. A volte l'opera preferita non è quella su cui maggiori si riponevano le speranze. Il sorriso del futuro sembra accogliere gli scritti-cenerentola, negletti ma non impreparati all'occasione offerta dalla storia editoriale di un Paese non sempre avido di successi in libreria. Ma la Cenerentola in questione non lasciò mai la cucina, ricevette ai fornelli il principe azzurro, indossò l'abito di una scrittura che per essere piana non risultava meno piccante e seducente. Artusi aveva scritto la *Vita di Ugo Foscolo*, le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*, ma divenne noto a tutti per la *Scienza in cucina* che poi si chiamò come lui, cioè l'Artusi. Nella prefazione dell'opera egli descrive tutte le fatiche e le umiliazioni che culminarono con la triste sorte del suo volume alla fiera di Forlimpopoli che, messo all'asta, venne rivenduto da chi ne entrò in possesso ai tabaccai. Con tutte queste difficoltà, *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi trasse vita dall'auspicio delle cento edizioni pronosticate da Paolo Mantegazza, insieme alla moglie, genio tutelare del libro non meno dei candidi gatti.

Fin dalla prime edizioni del celebre ricettario, i suoi editori parvero ben consapevoli della sua qualità letteraria, pubblicizzandola tra le caratteristiche dell'opera. Artusi inventa quella che Capatti chiama la ricetta parlata<sup>9</sup>, aggiungerei eloquente, viva di una felicità domestica ed epistolare alla quale concorrono non solo i corrispondenti, ma chiunque legga e metta in pratica in cucina queste idee gastronomiche, magari discutendone durante e dopo l'esperimento.

Artusi parla del suo libro come di una Cenerentola, destinata appunto ad uscire dalle cucine per recarsi al gran ballo della notorietà, almeno uno ad ogni edizione. Iniziò così il percorso di un libro che è allo stesso tempo un classico e un libro di famiglia<sup>10</sup>. Ma, quasi per paradosso, nel testo principe della nostra tradizione gastronomica la parola 'tradizione' non compare nemmeno una volta<sup>11</sup>.

<sup>9</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, *Introduzione*, p. XXII.

<sup>10</sup> Cfr. *ivi*, p. XVIII.

<sup>11</sup> *Ivi*, p. XXXVII.

## 2. ARTUSI: METONIMIA O ANTONOMASIA?

Quanti sono i libri di cucina che si identificano così schiettamente con il loro autore? O forse sarebbe più giusto chiedersi quanti sono i libri, non solo di cucina, che si ricordano con il nome di chi li ha scritti, a riprova di una intimità che rende titolo e nome dello scrittore perfettamente fungibili. Me ne viene in mente qualcuno. La *Divina Commedia* è il Dante<sup>12</sup> come il *Canzoniere* il Petrarca e poi la *Scienza in cucina* è l'Artusi. L'autore al posto dell'opera. La metonimia della gloria, la firma indelebile che sancisce l'intimità tra la pagina e chi l'ha scritta. Se è vero che non c'è nulla di meno retorico della cucina, anzi della buona cucina, quella cattiva lo è in senso negativo, cioè nel senso del triste camuffamento, perché ingredienti, sapori e saperi sono persuasivi in sé; è tuttavia altrettanto evidente che trasmettere il sapere gastronomico è forse la forma più raffinata di *utile dulci*. La paura degli apprendisti stregoni o di tutti i novizi ai fornelli va superata e vinta da chi non solo è in grado di fare un taglia-incolla di ricette o di trasmettere dogmi alchemici che perfino Cagliostro avrebbe esposto con stile più piano, ma anche di incoraggiare. Mettere a proprio agio coloro che si cimentano nell'esercizio del sapere e del sapore di un buon piatto è frutto di civiltà delle buone maniere non solo a tavola, ma anche nelle fasi immediatamente precedenti, cioè quelle dedicate alla preparazione del cibo. La fama incoraggia gli epigoni, sicché l'Artusi è diventato, già a partire dall'opinione di Aldo Panzini, il ricettario per antonomasia. Ma affermare di ogni ricettario che sia un Artusi è proposizione davvero ardua. Potremmo allo stesso modo definire qualsiasi giacca dal taglio destrutturato un Armani? Oppure essere convinti che ogni cioccolata spalmabile sia Nutella?

## 3. TARTUFO, PARONOMASIA E ALCOVA

Un libro di cucina può diventare molto noto, molto letto e compulsato da chi voglia far sfoggio di cultura del cibo, per mostrarsi, con una certa economia di studi, sapiente di sapori e dunque di piaceri. Per non parlare dell'istinto deduttivo che spinge Don Giovanni e la maga Circe a presidiare l'isola, lato di una cucina *high tech*. Qui trasformano il proprio inesperto

<sup>12</sup> «In Italia Artusi è ricordato alla maniera di Dante, dammi l'Artusi, cercalo nell'Artusi», cfr. Giuseppe Prezzolini, *L'Artusi. La cucina italiana è una filosofia di vita*, in *L'Italia finisce ecco quello che resta*, Firenze, Vallecchi, 1958, pp. 349-58. Più ampiamente la citazione è disponibile in P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., p. 10.

gnabile sorriso in un sapiente intingolletto. Se l'*Ego* maschile non sa rinunciare all'astice all'armoricana<sup>13</sup>, quello femminile sfoglia nevroticamente il dilemma "m'ama non m'ama" affettando con rapida precisione le verdure di una *ratatouille*.

*La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi non è mai stato un innocuo ricettario per famiglie nutrite a lesso più o meno rifatto, polpettoni e brodini, perché il suo autore è perfettamente consapevole della funzione edonistica e non solo nutritiva che il cuoco suscita nei suoi commensali, scelti in un numero che varia tra quello delle Grazie e quello delle Muse. Basti pensare alla presenza «calida» del tartufo che dà luogo nella ricetta n. 408, *Tartufo alla bolognese, crudi, ecc.*, ad una aposiopesi: «mi astengo dal parlarne, perché potrei dirne delle graziose»<sup>14</sup>. Ma non così egli aveva fatto nella ricetta n. 224, *Fritto alla Garisenda*, avendo premesso ai dettami di esecuzione questa piccante allusione: «Signore che vi dilettrate alla cucina non mettete questo fritto nel dimenticatoio perché piacerà ai vostri mariti e per gli ingredienti che contiene [fettine di tartufo] forse sarete da essi rimeritate»<sup>15</sup>. La famiglia borghese della *belle époque* non disdegnava di rimeritare il merito delle donne, passando dalla cucina all'alcova, il tutto seguendo la pratica degli eufemismi erotici del cetto.

#### 4. LINGUA SALMISTRATA TRA CUCINA E ALLEGORIA

*La scienza in cucina* è il libro di uno scrittore ai fornelli. Oggi è più facile trovare gastronomi saccenti in libreria. Un libro sofferto e amato non solo dal suo autore, ma da più generazioni di *chefs* della domenica, o per dirla con Artusi, cuochi senza "cazzeruola" in testa. La cucina artusiana è propria di dilettanti non sprovveduti, di chiunque sappia tenere un mestolo in mano e prenda confidenza pian piano con l'arte di mangiar bene. Generazioni di lettori hanno compulsato avidamente questo testo non meno di quanto abbiano piacevolmente gustato il risultato delle sue ricette. E questo dalla *princeps* del 1891 alla recente edizione di Capatti del 2010. Più del

<sup>13</sup> Manuel Vazquez Montalban, *Astice all'armoricana* in *Ricette Immorali*, Milano, Rizzoli, 2008, p. 106; cfr. Gianluca Simeoni, *Il Gastronomo errante*, in Bruno Capaci, *Giacomo Casanova. Una biografia intellettuale e romanzesca*, Napoli, Liguori, 2009; Id., *Pesci, crostacei, ostriche e sirene*, in *Animali della letteratura italiana*, a cura di Gian Mario Anselmi e Gino Ruoizzi, Roma, Carocci, 2009.

<sup>14</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, a cura di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 2007, p. 408.

<sup>15</sup> Ivi, p. 220.

lardone, del lardo vergine, del burro e dell'olio, il vero condimento delle 790 ricette artusiane è il giusto tono della confidenza con il lettore. Per cucinare bene bisogna saper leggere almeno quanto l'autore della *Scienza in cucina* sapeva scrivere. Senza ammiccamenti e saccenterie, Artusi non si espone mai al ridicolo di una eccessiva *captatio benevolentiae*, ma tanto meno assume posizioni *ex cathedra* come di chi si ponga davanti a taglieri ingombri di *Ego* gastronomico. Più facile è che egli parli in punta di spiede, infilzando con la stessa efficacia fegatelli nella rete, *roastbiffe* e controversie culinarie. La schietta predisposizione letteraria della *Scienza in cucina* è posta non soltanto nella misura delle parole, nel garbo con il quale il suo autore inserisce tra una ricetta e l'altra digressioni, ammiccamenti, aneddoti appuntati con ironia, ma proprio nell'inequivocabile richiamo al piacere della parola che accompagna quello di un piatto ben cucinato. Andiamo ai rifreddi. Ricetta n. 360. La lingua alla scarlatta, cioè salmistrata, è introdotta nientemeno che da Leopardi, precisamente da un rifacimento omerico posto ad ingresso delle sue Canzoni: «il cor di tutte / cose alfin sente sazieta, del sonno / della danza del canto e dell'amore / piacer più cari che il parlar di lingua / ma sazieta di lingua il cor non sente»<sup>16</sup>. Non è soltanto il piacere della citazione a mettere in gioco Leopardi e questo suo rifacimento dell'*Iliade*, perché la sazieta degli stomaci e il prurito della loquacità hanno un punto di contatto. Se è vero che invecchiando l'uomo consuma meno e deve vedersela, per gli umori superflui e malefici, con un peggiore processo digestivo – anticipo di tutti i malanni contenuti nel vaso di Pandora della vecchiaia –, è però da aggiungere che egli non viene meno né alla parola né al desiderio della buona tavola. Le leggi di natura impongono di non abusare di nulla se non della conversazione. Il segreto della scrittura di Artusi è forse nella giusta temperatura, nel sapiente modo di condire parole e carni procedendo di pari passo dalla tavola al tavolino, sapiente con il mestolo non meno che con la penna, sempre appuntita, ma restia agli svolazzi, alle smancerie. Quando scrive la *Scienza in cucina* Artusi sa «chiacchierare con il pennino», virtù non sempre consueta tra chi scrive con la pretesa di essere letto. La passione di Artusi per la prosa, la sua idiosincrasia per il melodramma e le lungaggini inverosimili del teatro ne fanno quasi un riformatore non solo della gastronomia ma delle lettere. Il realismo del cibo e delle sue preparazioni consente l'invenzione di una scrittura aperta al mondo, che è leggera e pepata come la balsamella che condisce i suoi maccheroni.

<sup>16</sup> Ivi, p. 330, ricetta n. 360, *Lingua alla scarlatta*.

Ci vuole tempo per creare il giusto amalgama tra la ricetta e la digressione, tra il momento dell'ironia e quello della asciutta prescrizione gastronomica; ci vuole, per essere più esatti, l'opportunità e la sagacia di chi, pur nell'esplosione di sapere e sapori del suo ricettario, non ama presentarsi come un uomo temperato che non cede né al troppo cibo né al troppo vino, conoscendo il giusto punto di cottura di quella sapida pietanza che è lo scrivere.

##### 5. ANTITESI DI SAPORI: DOLCE-SALATO

Il saporito non è necessariamente il piccante o il salato per Artusi che predilige una cucina morbida e avvolgente, ancorché consistente. La tradizione della salsamentaria emiliana ricca di sapore delicato parla nel fiorentino *tranchant* del geniale gastronomo: «A proposito di salumi in qualche provincia di Italia avendo il popolo preso il vizio delle abbondanti e frequenti libazioni a Bacco, si è guastato il senso del palato per conseguenza i pizzicagnoli dovendo uniformarsi ad un gusto perversito impinzano le carni porcine di sale pepe e di droghe piccanti a dispetto dei buongustai che le aggradirebbero leggere di condimento e di sapore delicato come quelle ad esempio che si manipolano più che altrove nel modenese»<sup>17</sup>. Nell'Italia dei *wine bar* e delle enoteche, dove si servono assetanti salumi, queste considerazioni ritornano ad avere un senso, perché difendono una buona tavola alla quale forse non sarebbe ammesso chi ha il palato guastato dalla degustazione di salatissimi culatelli e dai frequenti assaggi di vini barricati. D'altra parte Artusi non è nuovo a riflessioni sugli effetti negativi delle libazioni alcoliche. La sua autobiografia rievoca una esercitazione militare svolta nel 1848, con il «capo in cembali»<sup>18</sup> perché il rancio era a base del *pagadebit*, vino romagnolo che va facilmente alla testa.

##### 6. LA CARNE: ANTITESI DI UMORI

Nella preparazione della fiorentina come in quella del *roastbiffe* (si tratta dello stesso taglio di carne, cioè quello della lombata fornito però di epitesi sillabica) Artusi avverte la necessità che la carne sia preservata dall'a-

<sup>17</sup> Ivi, pp. 384-85, ricetta n. 432.

<sup>18</sup> P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 68.



zione prosciugante del fuoco, «derivando bellezza e bontà sua dal punto giusto della cottura indicata dal color roseo all'interno e dalla quantità di sugo che emette affettato»<sup>19</sup>. D'altra parte il *roastbiffe* è un piatto adatto al genere maschile, il quale non si appaga di bricchiere come le donne, ma vuol ficcare il dente in qualcosa di sodo e sostanzioso. La cottura della carne allo spiedo richiede una serie di operazioni necessarie a preservarne gli umori. Il pezzo da arrostitire deve essere di peso ragguardevole (più di 1 kg), posto ad un fuoco ardente che ne prenda la superficie; deve essere poi unto con olio e infine bagnato con un ramaiolo di brodo. La salatura, solo a metà cottura, è da preferirsi scarsa perché il benefico sale è nemico della buona cucina. Proprio per preservare gli umori della carne, il *roastbiffe* può essere avvolto sullo spiede con un foglio di carta bianca spalmata all'interno di burro diaccio. La idiosincrasia per le carni rinsecchite si mostra anche nelle avvertenze date dall'Artusi per la ricetta degli *uccelli arrosto* (n. 528), che deve essere messo al fuoco ben tardi rispetto agli altri piatti, perché, dovendo cuocere alla svelta, potrebbe giungere in tavola troppo presto e già rinsecchito.

#### 7. APOSTROFE AL POLPETTONE E PROSOPOPEA DEL DOLCE AL CUCCHIAIO

Si sa che nessun ricettario può evitare quel momento in cui si danno esatte disposizioni mediante precisi imperativi. La differenza di ruolo tra chi è maestro d'arte e chi è apprendista va rispettata. Ma questo non comporta la rinuncia alle buone maniere. La democratizzazione in cucina voluta dall'Artusi passa attraverso una gentilezza persuasiva di cui Piero Camporesi ricordava la rarità e l'efficacia, lamentandosi che dopo di lui si fosse ricaduti in un elenco di dettami disaminato, scarnificato e altezzoso<sup>20</sup>. Le sue ricette hanno spesso un inizio piano che rivela la condivisione di esperienze tra l'autore e chi legge. Non c'è l'ossessione di stupire così tipica dei guru, ma solo il piacere di ricordare quello che tutti hanno sotto gli occhi. Di questo tenore, al capitolo *Erbaggi e legumi*, è l'esordio della ricetta n. 422 (*Carciofi in gratella*). Il dettato di cucina è introdotto dal riferimento ad un uso certo non nuovo del carciofo: «A tutti è noto come si possano cuocere i carciofi in gratella e contornar con i medesimi una bistecca o un arrosto qualunque. In questo caso scegliete carciofi teneri,

<sup>19</sup> P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., p. 453.

<sup>20</sup> Ivi, p. IV.

svettateli, tagliate il gambo alla base e lasciateli con tutte le loro foglie»<sup>21</sup>. Non meno suadente e del tutto garbato l'inizio della n. 417 (*Carciofi alla nepitella*): «se vi piacesse sentire questi carciofi con l'odore della nepitella, ecco come dovete regolarvi». L'autore è in cucina con il lettore. Ogni volta vi è invitato dall'essere egli stesso invitante, dal suo porgere la parola in modo quasi suadente, dall'eloquenza attenta e divertente. Il suo dire fa dell'*understatement*, della precisione, e della attenta ironia, il modo per trasformare una ricetta in una conversazione che non perde mai di vista la buona riuscita del piatto, né la consapevolezza del fatto che essa viene letta in casa altrui. In questo senso Artusi mostra una notevole buona educazione nei confronti dei lettori che non vuole mai prevaricare, piuttosto rassicurare. Questo lo sa bene chi cucinando si sente sotto lo sguardo – si spera paziente – di una sorta di *meta-chef* quasi interiorizzato in quella pratica di contrizione che alla fine di un pranzo, peraltro riuscito, ci fa confessare ai nostri commensali i supposti errori di esecuzione.

Sebbene la sua cucina sia comunque quella di chi fa la spesa senza troppe economie e guardando soprattutto alla qualità della materia prima, è vero che non esita a proporre, sotto una nuova luce, piatti, se non poveri, di riutilizzo.

L'apostrofe al polpettone, oltre che essere piuttosto divertente, è un esempio di come egli non democratizzi solo l'arte culinaria e il modo di descriverla, ma anche i piatti. Vi sono pietanze simili a persone riservate e disadorne, che non credono di poter piacere mai. Ma se esse vengono introdotte in tavola da uno scrittore così sagace e avvertito, acquistano maggior credito ed aumentano la loro persuasione gastronomica. Siamo all'altezza della ricetta n. 315, appunto quella che descrive la preparazione del polpettone: «Signor polpettone, venite avanti, non vi peritate; voglio presentare anche voi ai miei lettori. Lo so che siete modesto e umile perché, veduta la vostra origine, vi sapete da meno di molti altri; ma fatevi coraggio e non dubitate che con qualche parola detta in vostro favore troverete qualcuno che vorrà assaggiarvi e che vi farà forse anche buon viso». Amare la cucina significa anche valorizzare ciò che è oscuro, non solo insegnando al pubblico il modo di apprezzare un piatto di modesti natali, come il polpettone, figlio del lessò, ma anche dando nome nobile ad un dolce che fino a quel momento nessuno si era peritato di battezzare, come il *dolce Firenze* (n. 650).

<sup>21</sup> Ivi, p. 376.

Si deve dire che il riciclo in cucina, però, non giungerà da parte dell'Artusi al *bricolage* gastronomico teorizzato da Olindo Guerrini nell'*Arte di utilizzare gli avanzi*.

All'altezza delle torte e dolci al cucchiaino troviamo la ricetta n. 650 che si giova nientemeno che della figura retorica della prosopopea: «Avendolo trovato nella antica e bella città dei fiori senza che alcuno siasi curato di dargli un nome, azzarderò chiamarlo dolce Firenze; e se, per la sua modesta natura, esso non farà troppo onore alla illustre città, può scusarsi col dire: Accoglietemi come piatto di famiglia e perché posso indolcirvi la bocca con poca spesa»<sup>22</sup>.

#### 8. BISTECCA ALLA FIORENTINA: IRONIA DI PENSIERO

Non so se sia tanto consueto leggere uno *chef* che, parlando del passato di lenticchie (ricetta n. 415), comincia così la sua ricetta: «Dunque, per fare un *passato*, e non un *presente*, colle lenticchie, mettetele a cuocere nell'acqua con un pezzetto di burro [...]». O che a proposito dei sedani per contorno scrive che essi debbono essere amati per il loro aroma speciale e non per far aria (ricetta n. 412). Questo tono non viene meno anche davanti al piatto *cult* della cucina fiorentina.

La discussione sulla bistecca inizia dalla traduzione del nome inglese, cioè 'costola di bue' fino ad arrivare alla descrizione che ne fissa gli aspetti fondamentali: «non è altro che una braciucola col suo osso, grossa un dito o un dito e mezzo»<sup>23</sup>. Il nome di un piatto, ma anche di un taglio di carne, prende vita solo dalla descrizione di chi lo ha visto e cucinato mille volte, sperimentando sia le buone riuscite, sia quelle meno felici. Ma nella ricetta n. 556, appunto quella della fiorentina, vuole anche divertirsi osservando che i «macellari» [calco romanesco] non sempre mettono a disposizione il sopranno, cioè la vitella giovane, preferendo bovine non proprio virginali: «se potessero parlare, molte di esse vi direbbero non soltanto che non sono più fanciulle, ma che hanno avuto marito e qualche figliuolo»<sup>24</sup>. Le vitelle maritate o meno alimentano le tavole di famiglia fornendo con le loro carni un piatto gustoso e ricostituente. La giusta cottura della fiorentina, dilemma di ogni *chef*, si pone nel punto aureo che sta tra la cottura di una carne inaridita, perché precedentemente salata, e la presentazione

<sup>22</sup> Ivi, p. 575.

<sup>23</sup> Cfr. ricetta n. 556, *Bistecca alla fiorentina*.

<sup>24</sup> Ivi, p. 479.

in tavola di una carne troppo umettata, perché precedentemente oliata, e dunque nauseabonda per quello che Artusi stesso definisce un sapor «di moccolaia». Come si vede, oltre l'argomento di dissociazione che isola all'esterno del suo ragionamento i più gravi errori di cottura della bistecca, Artusi usa la metafora grottesca del moccolo ad indicare un risultato peggio che negativo, disgustoso. La parola *tranchant* di Pellegrino è parte di un culto della brevità, non fine a sé stesso però, perché si tratta di stigmatizzare errori che in cucina possono avere le conseguenze di una *débâcle* del gusto.

#### 9. DALLA METAFORA DELLA FRITTATA ALLA CLIMAX DELLE UOVA CRUDE

Il capitolo sulle uova contiene un dettato divertente e direi quasi disarmante per il tono di lieta confidenza con il pubblico, per la complicità condivisa in nome delle esperienze più semplici e direi quotidiane ai fornelli. Si prenda l'esordio della ricetta n. 145, *Frittate diverse*: «Chi è che non sappia far le frittate? E chi è nel mondo che in vita sua non abbia fatta una qualche frittata? Pure non sarà del tutto superfluo il dirne due parole»<sup>25</sup>. Evidente l'uso ambivalente del termine frittata, inteso non solo come pietanza, ma anche come incidente fortuito, piccolo disastro quotidiano. La frittata «*in foglio*» alla fiorentina è quella da preferirsi secondo l'Artusi, che ironizza su chi, arrotolata sulla forchetta, ne vorrebbe, tanto è buona, mangiarne una risma. Essa è leggera e si cuoce in olio e da una sola parte, rovesciandola su un piatto quando è pronta. Il *gourmet* di Forlimpopoli ama le frittate con le verdure, ma detesta quelle alla confettura. A questo proposito, egli sostiene, può nutrire perplessità sulla qualità di un menu che preveda quest'ultime come *dessert* esclusivo di altre varianti.

In modo più ampio la sua ironia si spande nei confronti di chi ha comportamenti alimentari dissennati. Se si va al capitolo «Uova», seconde solo alle carni come sostanze nutritive, si trova un curioso aneddoto che pare uscito dalla comicità boccacciana. A introdurre il racconto, l'autore osserva che le uova fresche si danno da bere alle puerpere e che il popolo giudica che esse siano cibo conveniente anche agli sposi novelli. È proprio sulle uova come ricostituenti o, meglio, sul fraintendimento di queste qualità, che si appunta il sarcasmo dell'Artusi: «Ci fu una volta il figlio di un locandiere da me conosciuto, un giovinastro grande, grosso e minchione,

<sup>25</sup> Ivi, p. 166.

il quale essendosi sciupata la salute nel vizio, ricorse al medico che gli ordinò due uova fresche a bere ogni mattina. Datosi il caso favorevole e sfavorevole, insieme, che nella locanda v'era un grande pollaio, ivi si recava e beveva le uova appena uscite dalla gallina; ma, come accade, il tempo dando consiglio, dopo qualche giorno di questa cura, il bacellone cominciò a ragionare: “Se due uova fanno bene, quattro faranno meglio” e giù quattro uova. Poi: “Se quattro fanno bene, sei faranno meglio che mai” e giù sei uova per mattina; e con questo crescendo arrivò fino al numero di dodici o quattordici al giorno; ma finalmente gli fecero fogo, e un forte gastricismo lo tenne in letto non so quanto tempo a covar le uova bevute»<sup>26</sup>. Non sembra di avere a che fare con una novella di Boccaccio? Non pare di veder narrato un Calandrino che persegue l'esagerazione del proprio punto di vista, portandolo al grottesco del paradosso, all'autolesionismo? Un po' quello che succede oggi con le diete monotematiche, che si fondano sull'abuso di un unico alimento di per sé sano e nutriente.

#### 10. DA PELLEGRINO ARTUSI AD AUGUSTE GUSTEAU: LA PERSUASIONE DEL GUSTO

Il capolavoro animato della Pixar racconta di un topolino che si chiama Rémy, il quale, persa la famiglia e tutto il suo mondo, fa naufragio a Parigi nei pressi di un grande *restaurant*. Così come qualcuno di noi, alla fine di una giornata molta impegnativa, si trova solo davanti ai propri fornelli spenti. La sua vicenda è un romanzo di iniziazione al cui centro non stanno le imprese di cappa e spada, la conquista di una signora o della ricchezza o tantomeno del potere. Rémy non vincerà nemmeno il premio Nobel come il protagonista di *A Beautiful Mind*, ma soddisferà uno tra i palati più raffinati della *ville lumière* – quello di Anton Ego –, di cui si può dire, con le parole dello sguattero Linguini, che rappresenta perfettamente il critico gastronomico, cioè un grande appetito con molto *Ego*. Il personaggio aiutante di Rémy è il fantasma di Auguste Gusteau, che appare al talentuoso ratto dalle pagine del suo ricettario per rincuorarlo e convincerlo ad affrontare le sfide che la vita e la cucina gli pongono di fronte. Viene in mente, oltre che l'affabilità artusiana, quella della protagonista di *Julie & Julia*, impegnata a cucinare e provare 524 ricette in 365 giorni per far rivivere la lezione di Julie Powell che nel dopo guerra aveva fatto conoscere ed apprezzare agli americani la cucina francese. Allo stesso modo

<sup>26</sup> Ivi, pp. 162-63.

di Ego, terribile ma sapiente recensore gastronomico di *Ratatouille*, Pellegrino Artusi non amava la cucina, ma la celebrava in quanto la venerava. E direi anche e soprattutto che egli la rispettasse. L'autore di quello che è insieme un classico della letteratura italiana e il ricettario per antonomasia del nostro Paese, ha trovato una ulteriore conferma delle proprie idee nell'epopea ai fornelli del topolino Rémy. Tutto questo non si capirebbe se la *fiction* non avesse assunto dalla cucina un nuovo scenario narrativo. Il crescente successo di film i cui protagonisti sono *chefs* e critici gastronomici conferma il gradimento del pubblico verso un genere cinematografico del tutto nuovo. Perfino Richard Gere in *Autumn in New York* lascia i panni dell'*american gigolo* per vestire quello di un *chef-patron* alle prese con il salmerino dell'Alaska e con il fascino di una bellissima ventenne. Da *Il pranzo di Babette a Sapori e dissapori*, dal 1987 al 2007, le vicende di chi cucina a casa o in un grande ristorante vengono descritte in modo suggestivo e nuovo. Lo *chef* è soprattutto artista con crisi di identità, in bilico tra momenti di sconforto e colpi di genio, divorato dalla tensione di dare sempre il meglio di sé. Così Cameron Diaz, protagonista di *Sapori e dissapori*, che si rivolge allo psicanalista facendogli assaggiare ogni manicaretto. Se negli anni Ottanta il cinema americano aveva scoperto prima gli *yuppies* poi gli stilisti, dagli anni Novanta la cinepresa entra in cucina per raccontare l'eroina delle *cailles en sarcophage* in *Babette*, non meno dello *chef* che prepara la torre di "astice e asparagi" interpretato da Javier Camara e Lola Duenas in *Fuori menu*. La mancata ispirazione davanti alla carta bianca lascia il posto al venir meno del talento. Il termine *cultura*, che ha già invaso le sartorie delle modiste anni Cinquanta e degli stilisti *gay* anni Ottanta, prende piede nelle isole dei ristoranti. La cucina è altro che la cucina: selezione del gusto, frontiera delle nuove tendenze. Anzi non si chiama più *cucina* ma *laboratorio*, a riprova della sua diretta discendenza dagli *ateliers* e dalle botteghe del Rinascimento. Ma poi il vero destinatario di tutto questo affannarsi a cucinare appare la famiglia, magari una bambina inappetente (*Sapori e dissapori*), una comunità religiosa da cui si è stati accolti (*Il pranzo di Babette*) o semplicemente il proprio marito (*Julie & Julia*). Così si ritorna all'Artusi e al suo libro messo a disposizione di quella famiglia che non c'è nella sua vita, ma alla quale pensò mettendo il suo sapere a disposizione dei pranzi che sanciscono l'unità conviviale.

Artusi è un termine di confronto, non un modello, una suggestione letteraria, una forma di persuasione che convince professionisti e creativi in *toque blanche* a confrontarsi con il punto minimo dell'ambizione gastronomica: l'abbandono della *paillard*. Le signore del nuovo secolo, diversamente da quelle del secolo precedente, vestali delle ricette di famiglia, osservano benevole e annoiate questa mutazione di costume. Per loro

vive l'ispirazione dei quattro salti in padella. La cucina sancisce definitivamente le impari opportunità e la rinuncia al ruolo di Cenerentola, se non ci si crede la maga Circe o Mirandolina.

In fondo, lettori e lettrici di Artusi non erano nella *belle époque* tanto più esperti di Linguini, lo sguattero che Rémy, nascosto sotto il suo cappello, tira letteralmente per i capelli ogni volta che sbaglia la miscellanea degli ingredienti e non sa gestire l'intensità della cottura.

Oggi si cucina un po' tirati per i capelli sia dalla necessità alimentare, sia dal guru gastronomico di cui stiamo seguendo le indicazioni sottomessi ed ossequiosi.

Il modo di Artusi e Auguste Gusteau di farci ragionare in cucina non prevede tirannie, piuttosto una discussione di esperienze. È il loro un sapido conversare con penna e forchetta: se non ci convince del tutto, ci fa divertire. Si può essere bocciati nei nostri tentativi di dar vita a piatti e pietanze, ma poi si è sempre riammessi ad una lezione la cui efficacia non è soltanto insegnare ad eseguire le ricette. Quello che conta è l'avvicinare chi voglia a quella alchemica trasformazione di ingredienti e umori, anche psicologici, che è la scienza in cucina.

BRUNO CAPACI





## ARTUSI NELLA STORIA DELL'ITALIA UNITA



PELLEGRINO ARTUSI:  
LA FAMIGLIA BORGHESE, I BRIGANTI E LA FAMIGLIA IDEALE

Pellegrino Artusi ci sta riservando molte sorprese<sup>1</sup>. La sua opera resta al centro degli studi, ma anche la sua persona, a partire dall'autobiografia, è capace di rimandarci riflessi che testimoniano di un'epoca<sup>2</sup>. La storia sociale deve ancora scoprirla, ma lo farà, possiamo esserne certi: così acute sono certe osservazioni e per certi versi esemplare la sua formazione di borghese nel passaggio fra la caduta dello Stato pontificio e l'affermarsi dell'Italia postunitaria<sup>3</sup>. Subito una prima novità. Nell'immaginario comune l'origine del borghese, uomo intraprendente, si accompagna spesso a un'idea di rapina e di violenza. A suo carico peserebbe il "furto originario" perpetrato in danno dei beni comuni. Non l'hanno mai perdonato i borghesofobi più brillanti del XIX secolo<sup>4</sup>. Il borghese Pellegrino Artusi, invece, testimonia del contrario. La violenza di cui è vittima, impartita dai briganti, lo accompagnerà come uno choc per tutta la vita e rappresenta il punto culminante di un ostracismo diffuso e permanente, che permea la comunità forlìmpopolese verso l'intera famiglia Artusi, mai accolta a pieno titolo a causa del suo rapido successo economico. Pellegrino appare così un caso di capitano borghese, dalla volontà inflessibile, in mezzo ai marosi di una società arretrata, che impone impedimenti perfino fisici, oltre che di mentalità, fino a minacciare la sua incolumità. L'adolescenza e la formazione di Pellegrino, figlio di un commerciante di sementi e seta

<sup>1</sup> Mi sono occupato in dettaglio del rapporto fra gli Artusi e il Passatore nel mio volume *Sicurezza e criminalità. Rivolte e comportamenti irregolari nell'Italia centrale, 1796-1861*, Milano, Franco Angeli, 1999, cap. 3, pp. 152-88. A questo lavoro farò spesso riferimento, anche quando non dichiarato.

<sup>2</sup> Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti - Andrea Pollarini, Milano, Il Saggiatore, 1991.

<sup>3</sup> Naturalmente diverso è il discorso per l'Artusi della *Scienza in cucina*, al centro del volume di Alberto Capatti - Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2006 (prima ed. 1999).

<sup>4</sup> Sulla cultura antiborghese nell'età vittoriana, vedi Peter Gay, *Il secolo inquieto. La formazione della cultura borghese, 1815-1914*, trad. it., Roma, Carocci, 2002, p. 49.

grezza, bottegaio di generi alimentari, nonché prestatore di denaro, coincide con la crisi dello Stato pontificio negli anni Quaranta.

Molto si sa di questo delicato periodo di passaggio, che culminerà con la caduta degli Stati regionali italiani sotto l'avanzare del moto nazionale italiano<sup>5</sup>. Meno noto è come e quanto possa pesare sul destino di un singolo piuttosto particolare questa fase d'instabilità politica e sociale, che si manifesta con il venir meno della sicurezza e dell'ordine pubblico. Sono presto dette le grandi tappe di questo passaggio: le rivoluzioni del 1830 e del 1849 con la Repubblica romana<sup>6</sup>. In questa congiuntura il papa lascia Roma e si rifugia a Gaeta per due anni. Non a caso in questo periodo la famiglia Artusi subisce direttamente la violenza dei briganti, l'ormai famosa notte del 25 gennaio 1851. Altri momenti d'instabilità non erano mancati. Nel 1845, a Rimini un centinaio di patrioti, guidati da Pietro Renzi, avevano preso il potere per tre giorni. Poi il moto delle Balze, presso Brisighella, contro gli svizzeri pontifici. Né l'apparato amministrativo dello Stato pontificio poteva dirsi in ripresa sotto la guida del nuovo papa Pio IX, eletto nel 1846. Molti funzionari restavano gregoriani, ossia legati al precedente pontefice, e altri non temevano di manifestare simpatie per i liberali e perfino per i repubblicani, come rivelava un'inchiesta fra gli impiegati della provincia di Forlì<sup>7</sup>.

In questa vacanza dell'autorità, la conflittualità si politicizza o, meglio, viene assunta in diversi ambienti fra i motivi di propaganda per denunciare l'anacronismo dello Stato pontificio. I liberali torinesi e toscani, per esempio, fecero circolare l'idea che il Passatore, con le sue imprese brigantesche, non fosse che il segno di una diffusa insofferenza degli abitanti, i quali non avrebbero potuto esprimersi altrimenti, stante la mancanza di ogni libertà nelle terre del papa. C'era perfino chi lanciava appelli ai ceti notevoli perché emigrassero in terre più ospitali. Dal canto loro le autorità pontificie facevano della delinquenza un unico fascio, in cui mettere tutti gli "attentatori" all'ordine pubblico, liberali e repubblicani, delinquenti e briganti, senza distinzioni di sorta. Così il cardinal Bedini, legato per la Romagna, riassumeva quel periodo, all'indomani della morte del Passatore, dicendo che il famoso brigante era figlio della Repubblica romana, dimenticando – in verità – che la crisi della violenza era precedente e risaliva al trapasso di poteri fra gregoriani e piononisti ed era iscritta nelle strut-

<sup>5</sup> Alberto Caracciolo, *Da Sisto V a Pio IX*, in Mario Caravale - Alberto Caracciolo, *Lo Stato pontificio da Martino V a Pio IX*, Torino, UTET, 1986, pp. 652-53.

<sup>6</sup> Ivi, cap. VII, p. 615 e segg.

<sup>7</sup> *Le carte d'archivio*, cit. in D. Mengozzi, *Sicurezza e criminalità*, cit., p. 165.

ture obsolete dello Stato del papa, come non avevano mancato di notare le stesse potenze amiche della Santa Sede in un *Memorandum* del 1831<sup>8</sup>.

1. In quest'ambito la ripresa del controllo sull'ordine pubblico diventava la frontiera sulla quale misurare la volontà delle autorità di riguadagnare la fiducia dei ceti maggiori<sup>9</sup>, i quali da tempo avevano denunciato l'insicurezza delle campagne, fino a ipotizzare iniziative clamorose. Nell'estate del 1850 un gruppo di possidenti ravennati aveva minacciato di non pagare più le tasse, se il Governo non si fosse deciso a tutelare la vita e gli averi, in balia delle forze del brigantaggio. Di qui la mobilitazione delle autorità contro il Passatore, che se si risolse con la sua uccisione, non diede soluzione, tuttavia, al problema dello scollamento fra i governanti e i ceti sociali più dinamici<sup>10</sup>. Il caso della famiglia Artusi è emblematico di questa economia, e vi aggiunge una variante di grande interesse storico. La famiglia Artusi, infatti, non è una famiglia come le altre, o almeno come tale viene percepita dall'opinione pubblica, come si vedrà. Il suo è un caso di famiglia borghese di nuovo conio, arricchitasi in fretta, e per questo costretta a scontare un doppio isolamento. Non è accolta in alto, tra i maggiorenti tradizionalmente vicini o al governo del municipio; non ha verso il basso un saldo sistema di relazioni con i ceti popolari, che la invidiano e non la amano. In tale incrocio sarà da cogliere non solo la violazione della casa e la rapina, atto condiviso con altri ricchi del posto, bensì quel gesto di umiliazione supplementare rappresentato dalla violenza sessuale perpetrato dai briganti a danno della figlia maggiore e che per via dell'onore coinvolge tutta la famiglia in modo irrimediabile.

Si sa che il brigantaggio è un tipo di delinquenza piuttosto particolare. Le bande sono composte spesso a tre livelli. C'è il gruppo di fuoco, il quale si appoggia su basisti del posto (le *dritte*) e case rifugio nella campagna, presso contadini. La vicenda Artusi è da leggere a partire soprattutto dal secondo livello, quello degli informatori o dritte, benché altri del gruppo di fuoco possano avervi una parte. Il Passatore viene da fuori, ma alcuni dei complici, come i fratelli Lisagna (Lama), provengono dalle vicinanze. In ogni caso, ciò che colpisce e richiede la nostra attenzione è perché mai

<sup>8</sup> A. Caracciolo, *Da Sisto V a Pio IX*, cit., pp. 621-22.

<sup>9</sup> Roberto Balzani, *Il brigantaggio nella Romagna napoleonica e pontificia. Un'ipotesi d'interpretazione*, in Daniele Angelini - Dino Mengozzi (a cura di), *Una società violenta. Morte pubblica e brigantaggio nell'Italia moderna e contemporanea*, Manduria-Bari-Roma, Lacaita, 1996, p. 65.

<sup>10</sup> La migliore e più documentata biografia del Passatore è di Leonida Costa, *Il rovescio della medaglia. Scoria inedita del brigante Stefano Pelloni detto il Passatore*, Ravenna, Katia, 1993 (prima ed. 1974).

gli Artusi siano tanto esposti agli occhi della comunità. Nella lista dei possidenti che i briganti hanno in mano sul palco del teatro di Forlimpopoli, quella sera del 25 gennaio 1851, il nome di Artusi compare al secondo posto. Viene subito dopo il cassiere comunale, che certo non aveva denaro suo. Dunque, si badi bene, al primo posto fra i proprietari. I ricchi non sono dunque tutti uguali agli occhi della comunità, la cui opinione arriva al Passatore attraverso le dritte. Proprio con le dritte, infatti, la lista fu redatta nella casa base della banda, a pochi chilometri dalla città<sup>11</sup>.

Pellegrino stesso ci mette su questa pista quando nell'autobiografia, stesa a un cinquantennio di distanza, continua a ripetersi una ragione che aveva maturato in famiglia col padre e cioè che i briganti non sarebbero entrati in casa sua se solo il vicinato avesse dato una mano. È un'illusione, naturalmente, ma tanto basta a confermare il senso d'isolamento. Sul quale Pellegrino aggiungeva una considerazione, che gli varrà da giustificazione del suo mai smesso anticlericalismo, e cioè che il brigantaggio era coluso coi preti. In alto e in basso, dunque, non ci si può fidare di nessuno: è un po' la filosofia che si avverte leggendo l'autobiografia, su questo punto.

2. Quali le ragioni, allora, di tale isolamento? In parte lo si è già visto, la famiglia Artusi è l'emblema di una ricchezza di nuovo tipo, formatasi in fretta con il commercio e prestiti in denaro. Una ricchezza fatta soprattutto di liquidità. Se pure ha acquistato alcuni poderi in campagna, non ne ha mai fatto il centro delle sue attività. Infatti, la famiglia Artusi è del tutto cittadina. La sua ricchezza di cui si favoleggia a Forlimpopoli è fatta di monete d'oro, così tante che neppure i briganti sarebbero riusciti a farle sparire quella notte. E già la fantasticheria ci dice quanto diversa fosse quella ricchezza dall'esperienza consueta, dato che la mentalità comune non può neppure concepire titoli e cartelle di deposito, ma deve ricorrere a immagini favolose, alle monete d'argento e d'oro, proprie delle fiabe. Non che in casa Artusi mancassero monete preziose, come si vedrà, ma il cuore della sua ricchezza non è quello.

La famiglia Artusi è un'unità economica, molto raccolta in sé stessa, come lascia intuire l'immagine che viene dall'assalto brigantesco. Rivediamola. È una sera piovigginosa. Mentre molti del paese sono a teatro, la madre di Pellegrino è già a letto, le tre sorelle ritirate nelle loro stanze, padre e figlio sono in casa accanto al camino «a dar corso ad una corrispondenza con un negoziante di Ancona»<sup>12</sup>. Insomma, stanno curando i

<sup>11</sup> D. Mengozzi, *Sicurezza e criminalità*, cit., pp. 175-77.

<sup>12</sup> P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 78.

loro affari. E tuttavia, tale famiglia, in quanto unità economica è costretta ad aprirsi all'esterno. Si serve, infatti, di domestiche, inservienti, uomini di fiducia. Le voci volano e i segreti sono quasi impossibili. Di un inserviente sappiamo molto, perché finito sotto l'attenzione degli inquirenti dopo la rapina. È un tale del paese che sembra saperla lunga e non pare ben disposto verso gli Artusi. Pellegrino non lo cita nell'Autobiografia, ma lo noteranno le inchieste di polizia. Ha un soprannome dialettale, Macet (Antonio Cortina), bracciante e popolano burlone, già precettato dalla polizia. Pochi giorni prima dell'impresa del Passatore si era augurato a voce alta che fossero davvero venuti i briganti contro i signori per far «godere i poveretti». Macet sembrò presentire che qualcosa stesse per accadere. Lui però non è un popolano qualsiasi, lui conosce bene casa Artusi, perché ha fatto il facchino del vecchio Agostino, e sa dei segreti della casa, fino a raccontare in giro che la vecchia sposa Teresa tiene una cassetta di monete ben nascosta in solaio<sup>13</sup>. Non è questa una prova contro di lui, certo, ma qui interessa rilevare le vie di propagazione delle dicerie, che possono diventare micidiali quando la delinquenza scorrazza. Non sarà un caso se la dritta della rapina brigantesca (quella poi fucilata a Forlimpopoli dai gendarmi pontifici) faceva il bracciante, lo stesso lavoro di Macet.

In una società ristretta, dai modi comunitari, l'opinione pubblica è fondamentale<sup>14</sup>. E da questo lato la famiglia Artusi è scoperta. Agostino si è arricchito con speculazioni sulle granaglie e sulla seta, prodotti estremamente sensibili. In Antico regime la nascente borghesia è spesso incorsa in questo peccato, subendo il saccheggio dei magazzini. Ancora in età napoleonica, le prime aperture al mercato erano state cause di rivolte, specie quando le granaglie erano state viste sui carri e trasportate su piazze lontane dai luoghi di produzione. La paura della carestia, associata alla condanna morale della speculazione, aveva spesso acceso gli animi fino al fanatismo contro gli «affamatori del popolo». Negli anni Trenta, a Forlì, era caduto sotto il pugnale dei settari il banchiere Domenico Manzoni, colpevole secondo la voce pubblica di «affamare il popolo», appunto perché aveva speculato sul commercio dei grani<sup>15</sup>.

<sup>13</sup> Le carte di polizia sono richiamate nel mio *Sicurezza e criminalità*, cit., pp. 179-80.

<sup>14</sup> Riprendo la distinzione fra *comunità* e *società* secondo le note osservazioni di Ferdinand Tönnies, *Comunità e società (Gemeinschaft und Gesellschaft)*, 1887), introduzione di Renato Treves, Milano, Edizioni di Comunità, 1963; riedizione a cura di Maurizio Ricciardi, Roma, Laterza, 2011.

<sup>15</sup> Franco Della Peruta - Roberto Balzani, *Forlì nel Risorgimento*, in Angelo Varni (a cura di), *Storia di Forlì*, IV, *L'età contemporanea*, Forlì, Cassa dei Risparmi di Forlì, Nuova Alfa editoriale, 1992, pp. 115-43.

Pellegrino ricorda un paio d'incidenti occorsi a suo padre. Il primo a Cesenatico nel 1846. Agostino aveva comprato del formentone, per rivenderlo sulla piazza di Ferrara, dove scarseggiava. Ma la manovra non passava inosservata, suscitando il fantasma della carestia. Scoppiava una sommossa e diversi magazzini di granaglie erano saccheggianti. Non quello di Artusi: quasi per miracolo dice Pellegrino, grazie all'intercessione di chi lo aveva in consegna «perché era uomo nelle grazie del popolo e ben visto dall'intero paese»<sup>16</sup>. Un secondo caso riguarda la speculazione sulla seta. I torbidi politici del 1848, paralizzando il commercio di quell'articolo di lusso, avevano portato al tracollo i prezzi dei bozzoli, e i poveri contadini minacciavano di calpestarli con i piedi. Ma gli Artusi non si fecero scoraggiare. Racconta Pellegrino che il tirare la seta a quei prezzi, salvo il pericolo di un saccheggio, dava un guadagno certo e «mio padre, limitatamente alla sua abituale prudenza, ne fece tirare parecchia»<sup>17</sup>.

I borghesi Artusi sembrano, dunque, una categoria che più ha da temere dall'insicurezza pubblica. E di tutta la famiglia, senz'altro Pellegrino è quello maggiormente a rischio. Lui non veste come gli altri: compra vestiti a Bologna, Ancona, Livorno e Milano dai sarti «più conosciuti»<sup>18</sup>. È poi un galletto impenitente, scapolo d'oro. Non prova imbarazzo a farci sapere che è stato in gioventù un tipo dagli «istinti erotici quasi in frenabili»<sup>19</sup>. Ne fecero le spese le domestiche più belle, che ovviamente non sposò. La prima servetta sedotta e messa incinta quando lui aveva 21 anni. Ci penserà poi la madre di Pellegrino a «levarla di casa e collocarla in luogo opportuno», pagando una discreta cifra. Ma tutti danno la colpa a lui e ancora a decenni di distanza, nell'autobiografia cerca una giustificazione: «benché il mondo scaricasse la colpa tutta su le mie spalle, mi è sempre rimasto il dubbio di non essere stato io l'autor principale»<sup>20</sup>.

3. L'ambiente diventa ancor più difficile nel 1849 e la sicurezza pubblica si fa ancor più fragile, come testimonia una serie di delitti, che colpiscono perfino il figlio del conte Briganti a Forlimpopoli, colpevole secondo la voce pubblica di aver avvertito il marchese Paulucci di Forlì, già preside pontificio, che lo si voleva rapire. Il marchese allora fuggiva dalla Romagna rifugiandosi in Toscana, ma suo figlio, ancora adolescente, ne moriva

<sup>16</sup> P. Artusi, *Autobiografia*, cit., pp. 58-59.

<sup>17</sup> Ivi, p. 70.

<sup>18</sup> Ivi, p. 49.

<sup>19</sup> Ivi, p. 56.

<sup>20</sup> Ivi, p. 57.



per i disagi. Anche il vecchio Artusi non si fa illusioni e fa allontanare il figlio, per qualche tempo, mandandolo a Firenze. Pellegrino va e viene. Mette a profitto la sua intraprendenza sui due versanti dell'Appennino. L'assalto del Passatore lo sorprende in casa a Forlimpopoli, come si è visto, e segna una svolta nella sua vita. Quattro mesi più tardi tutta la famiglia Artusi lascia Forlimpopoli, vendendo la casa e tutto quanto non può essere trasportato a Firenze.

Altri benestanti nella crisi del 1849-1851, di fronte al montare della violenza e agli assalti dei briganti contro le città, avevano abbandonato la Romagna rifugiandosi per qualche tempo al di là del confine, poco oltre Brisighella. Ma avevano poi fatto ritorno al cessare dell'allarme, specie dopo l'uccisione del Passatore, il cui corpo morto era stato esibito dalle autorità pontificie portandolo in giro su di un carretto attraverso diverse piazze, allo scopo di rassicurare l'opinione pubblica. Per altro, l'uccisione del bandito era stata la manifestazione concreta di una certa ripresa delle autorità pontificie, come confermavano, fra l'altro, le numerose pubbliche esecuzioni dei manutengoli del Passatore un po' in tutta la Romagna. Solo a Forlimpopoli ben quattro di loro venivano fucilati, a esempio, a lato di quel teatro nel quale il Passatore aveva inscenato il suo spettacolo del 25 gennaio 1851.

Pellegrino non si lascia convincere. Se ne va con la famiglia, nonostante la fine dell'emergenza, vendendo la casa, chiudendo il negozio e portando con sé i genitori e le sorelle.

Certo, l'ambiente toscano non è una sorpresa per Artusi. A Livorno era già stato lungo tempo per imparare il mestiere della finanza. A Firenze aveva soggiornato di tanto in tanto, notando che avrebbe potuto ampliare gli affari sfruttando le sue conoscenze nell'ambiente romagnolo. Pensava naturalmente ai commerci delle granaglie e della seta grezza. Non si sbagliava. In pochi anni riuscirà a riaprire un banco, nel centro di Firenze, a pochi passi dalla Piazza della Signoria, rimettendo all'opera i genitori e le sorelle. Al tempo dell'emigrazione ha trent'anni e sta per divenire il capo di casa. Le sorelle, in età da marito, lo inquietano un po'. La più grande, Geltrude, ha ventidue anni. La famiglia si ricostruisce come unità economica, dunque, ma sconta un handicap di socialità. Lo stesso Pellegrino denuncerà tali difficoltà lamentando che a Firenze non c'è modo di farsi un amico.

Ma, come è noto, ognuno è figlio del proprio tempo e Artusi confessa di risentire della sua formazione avvenuta in Romagna. Se ne accorge, grazie ai suoi viaggi e alla sua confidenza con la società fiorentina, che gli dà modo di fare confronti "antropologici". In Romagna, scrive Artusi, «vi è di buono che l'uomo malvagio, se state attenti, presto lo conoscete e potete guardarvene non essendo della natura romagnola il saper fingere». In

Firenze, invece, «le amicizie superficiali e leggere io le detesto quindi non ho potuto mai far lega stretta coi fiorentini ed ho preferito di viver solo quando non ho contratto rapporti intimi coi forestieri o compatrioti»<sup>21</sup>.

Gli studiosi della socialità delineano due tipi di strategie per l'integrazione sociale. La borghesia ottocentesca riserva agli uomini i club. Luoghi esclusivi, i club costituiscono dei criptopartiti, abbonati a gazzette, nelle cui sale per la lettura si viene aggiornati sui ritrovati della scienza e si discute di politica. Alle donne, invece, tocca la cura del salotto, con escursioni sulla religione e iniziative filantropiche<sup>22</sup>. Le *salonnières* svolgevano un ruolo essenziale. I salotti erano aperti anche agli uomini e costituivano il luogo del «controllo dei sentimenti e delle emozioni», dove si ricostruiva quella neoaristocrazia liberale, comprendente nobili e borghesi, facente fede nel merito e nella ricchezza. «Un rito di celebrazione dello status», i cui benefici ricadevano sulla famiglia tutta intera, come avvertiva Marco Meriggi<sup>23</sup>. Certo, problemi di status di tutt'altro tipo rispetto alla piccola realtà forlimpopolese. Ma la famiglia Artusi cercherà d'imparare in fretta. Pellegrino seguirà con passione le conferenze scientifiche e di antropologia di Mantegazza; parteciperà regolarmente alle feste dello Statuto, dandosi allo studio di una lingua straniera e quindi al perfezionamento dell'italiano. La madre si darà al filantropismo, visitando le case dei poveri. E tuttavia nessuna convivialità da salotto compare nell'autobiografia di Pellegrino. E ciò è senz'altro un handicap da imputare al fatto che la figlia maggiore, la bella Geltrude, era rimasta segnata dalla violenza brigantesca. In pubblico dava in escandescenze, bestemmiava e urlava, quasi stesse rivivendo la scena o peggio, secondo una specie di identificazione con l'aggressore.

4. Difficile ricostruire l'esatta dinamica dei fatti. Dalle carte d'archivio e dall'autobiografia di Pellegrino, la violenza in danno di Geltrude sembra certa. La mattina dopo l'assalto dei briganti, Pellegrino spiegò ai giudici che «in un momento di confusione la Geltrude fuggì per il tetto della casa»<sup>24</sup>. Nell'autobiografia, invece, era più prodigo di particolari: «poco

<sup>21</sup> Ivi, p. 160.

<sup>22</sup> Michelle Perrot *et al.* (a cura di), *La vita privata: l'Ottocento*, trad. it., Roma-Bari, Laterza, 2001.

<sup>23</sup> Marco Meriggi, *Società, istituzioni e ceti dirigenti*, in Giovanni Sabbatucci - Vittorio Vidotto (a cura di), *Storia d'Italia. 1. Le premesse dell'unità dalla fine del Settecento al 1861*, Bari, Laterza, 1994, p. 216.

<sup>24</sup> Rinvio al mio *Sicurezza e criminalità*, cit.; per le carte d'archivio qui richiamate, vedi pp. 180-83.

le malmenarono [le sorelle] perché volevano serbarle a più brutta sorte a sfogo della loro libidine». Osservazione taciuta ai giudici, e piena di termini allusivi al peggio. Pellegrino scriveva che Geltrude era stata vittima di un «barbaro oltraggio», e che era fuggita «manomessa e contaminata». Ma di più. Pellegrino raccontava che spinto per forza al piano terra, avrebbe pregato un brigante avente l'aria d'un capo, sul quale ha nel frattempo maturato la convinzione che si trattasse di don Valgimigli (di San Valentino, sopra Modigliana), affinché moderasse «i compagni a non commettere turpitudini»<sup>25</sup>. Ce n'è abbastanza per intravedere, con una certa sicurezza, la violenza sessuale ai danni di Geltrude. Vi allude espressamente il verbo *contaminare*, che nella scienza del tempo designava di frequente la sfera della sessualità<sup>26</sup>; lo conferma quell'appello al prete, ma a un prete come figura della memoria, dacché al momento Pellegrino non lo conosceva come tale, attribuendogli sordità morale, la più grave per un anticlericale come il Nostro. Non si spiegherebbe, infine, come i briganti entrati nella camera delle ragazze per zittirle, le abbiano poi lasciate sole, dando loro il modo di nascondersi. E se poco le malmenarono lasciandole per *dopo*, perché Geltrude avrebbe sostenuto una «lotta disperata con alcuni di costoro», come ancora c'informa il fratello, prima di fuggire dall'abbaino? Anche il silenzio dei documenti d'archivio, su questo punto, confermerebbe l'ipotesi della violenza. Non le ragazze né la madre furono sentite dai giudici, benché questi fossero alla ricerca di elementi per capire cosa fosse avvenuto in quella camera, come si deduce dall'interrogatorio dell'avvocato Ricci, vicino di casa<sup>27</sup>. Né Geltrude, ricondotta a casa dal vicinato «tutta sciamannata», risulta visitata da un medico, al contrario della sorella Rosa, che, colpita alla testa da una stiletta, sarà ufficialmente medicata<sup>28</sup>.

Fin da subito, gli Artusi reagirono con una chiusura orgogliosa allusiva a ragioni politiche. A Forlimpopoli chiusero la porta in faccia ai cancellieri del tribunale, rifiutando di sporgere denuncia. Pellegrino nell'autobiografia continuerà a rimproverare le autorità pontificie per non aver mai accolto il padre nel Consiglio comunale. Solo qualche volta era stato convocato, aggiunge Pellegrino, l'ultima di fronte alle scorribande contro

<sup>25</sup> P. Artusi, *Autobiografia*, cit., pp. 79-80, 88.

<sup>26</sup> André Morali-Daninos, *Storia della sessualità*, trad. it., Roma, Newton Compton, 1994, p. 51.

<sup>27</sup> Interrogato dal giudice inquirente il 7 febbraio 1851, Ruggero Ricci diceva, fra l'altro, che i banditi entrarono nella stanza delle ragazze, ma «contemporaneamente fecero andare me disotto, per cui non potei vedere cosa operassero di sopra». Rinvio al mio *Sicurezza e criminalità*, cit., p. 181.

<sup>28</sup> Rapporto del chirurgo di Forlimpopoli, in data 26 gennaio 1851, *ibidem*.

le città da parte del Passatore e dei suoi, ma la proposta di Agostino di aumentare il presidio militare, ripartendo le spese fra i benestanti, non era stata accolta. Tuttavia, tale spiegazione politica non soddisfa. Il rifiuto di deporre dei due uomini di casa Artusi era stato anche il modo di chiudere la porta in faccia agli intrusi in una difesa dell'onore violato. Di qui anche la drastica decisione di emigrare, un segno di sfiducia sia verso i governanti sia verso quel comunitarismo romagnolo così ostile e intrigante. Del tutto diverso dalla socialità fiorentina, dove i notabili si accostavano fra loro con liberalità<sup>29</sup>. Al contrario nella società pontificia i confini fra aristocrazia e borghesia erano rimasti rigidi. Già si diceva dell'esclusione di Agostino dal governo del municipio, ma in basso la stessa rapina del Passatore anziché essere biasimata passava come una rapina in danno dei "signori", come non mancarono di notare diversi testimoni, cogliendo in quelle considerazioni una certa neutralità di ceto verso i briganti da parte dei popolani. Sembra alludervi anche Pellegrino, stendendo l'autobiografia, quando teorizza come legge generale che «è della perversa natura umana che chi non ha nulla da perdere, e sono i più coraggiosi, gioiscono del danno dei ricchi»<sup>30</sup>. Vi era tornato su anche nella *Scienza in cucina*, nel 1891, quando aveva premesso alle sue ricette l'esempio dei suoi fedelissimi gatti, «scevri d'invidia e di rancore», che gli tengono compagnia. Loro, sì, non tradiscono. Non rubano, se non lievi pezzi di cacio, un quarto di pollo, non litigano, ma insegnano agli uomini «l'amor fraterno»<sup>31</sup>; non invidiano nessuno, non inducono al disamore.

5. Resta che non tutti i ricchi della città sono visibili quanto gli Artusi. Si lagna Pellegrino che il pericolo o la malasorte giochino con parzialità, ma abbiamo ormai incontrato troppi indizi contrari per credergli sulla parola. È vero: altri benestanti erano presenti in teatro, quella sera del 25 gennaio, come Artusi avevano una bella casa sulla piazza forlimpopolese, eppure non furono inquietati. Il flebotomo Camporesi, il trafficante di bestiame Turci, il medico chirurgo Bubboli, tutti presenti in teatro quella

<sup>29</sup> M. Meriggi, *Società, istituzioni e ceti dirigenti*, cit., pp. 180-81, 191, riporta uno scambio epistolare fra il nobile piemontese Massimo d'Azeglio e il medico romagnolo, liberale, Luigi Carlo Farini.

<sup>30</sup> P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 82. Sull'invidia come sadismo, vedi Adriano Zamperini, *Psicologia dell'inerzia e della solidarietà. Lo spettatore di fronte alle atrocità collettive*, Torino, Einaudi, 2001.

<sup>31</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie. Igiene, economia, buon gusto*, Firenze, Landi, 1891 (ristampa anastatica: Firenze, Giunti, 2011), p. vi.

sera, furono alleggeriti appena di qualche spicciolo e non furono costretti ad accompagnare i banditi e ad assistere alla violazione delle proprie abitazioni. Altri signori non furono disturbati minimamente, così il conte Golfarelli, il possidente Bazzoli, il veterinario Monti, il cavalier Cortesi, il possidente Amici e suo fratello Matteo dottore. Ma questi ricchi erano rimasti opachi, seminascosti alla voce pubblica.

Sulla famiglia Artusi si riversò, invece, una violenza supplementare, quasi rituale e senz'altro di valore altamente simbolico, la violazione dell'intimità di Geltrude. Certo non fu l'unica, ma un conto era una povera locandiera, senza alcuna autorità – maritale o paterna – a proteggerla, di cui tutto si seppe senza riguardi, altro era il ruolo della bella figlia di casa Artusi. Una violenza non denunciata e non denunciabile, perché non riparabile, che la famiglia cercò di occultare. La condanna del tribunale poteva riparare un torto di natura economica, non certo la verginità, che era cardine del mercato matrimoniale<sup>32</sup>. Un mercato ristretto, tant'è che nessuno, in quasi dieci città romagnole violate dai briganti fra il 1848 e il 1851, sporse denuncia in merito. Dunque, quell'insicurezza pubblica, che lasciava i privati nelle mani del più forte, comportava ferite non rimarginabili. Al punto che anche a Firenze, città che Pellegrino definiva del quieto vivere, perché priva di delitti (ma non di furti), la famiglia Artusi continuava a scontare l'umiliazione subita, che finiva per ostacolare la conquista della piena "rispettabilità" borghese attraverso il salotto.

Di qui diverse mosse: prima il ricorso alla scienza medica: il dottor Lioy, fra gli altri, suggerì di reimmettere Geltrude nell'aria natia attraverso il matrimonio. Ma ancora un occultamento: fu data in sposa nel 1855 senza troppo discernimento a un benestante nella campagna bertinorese e dopo appena tre mesi fu necessario di nuovo l'intervento del medico. Il marito la picchiava violentemente, il che ci lascia immaginare difficoltà concernenti la sfera sessuale. E non sarà azzardato indovinare una seconda violazione della sua intimità. Un medico bertinorese, il dottor Domenico Forti, che la visitò consigliò il ricovero in manicomio<sup>33</sup>. La famiglia d'origine non la riprendeva con sé e al medico sembrò l'unica via per proteggerla da mali peggiori. Al manicomio di Pesaro Geltrude concluderà la sua vita, scivolando all'indietro in una «demenza totale», che le tolse anche l'uso

<sup>32</sup> Isabella Rosoni, *Criminalità e giustizia penale nello Stato pontificio del secolo XIX. Un caso di banditismo rurale*, Milano, Giuffrè, 1988, p. 33.

<sup>33</sup> La sua lettera in appendice al mio *Sicurezza e criminalità*, cit., pp. 189-91.

della parola, come registra il suo libretto nosografico, ritrovato nell'Archivio del manicomio, a 47 anni d'età, dopo 21 d'internamento<sup>34</sup>.

Il disordine diviene follia e dietro la follia viene occultato chi si sottrae alla protezione della famiglia o dell'autorità maritale, mettendosi anzi di traverso nel processo solidale di ascesa d'una famiglia borghese<sup>35</sup>. Qui si può procedere solo per indizi. Da un lato resta centrale la questione dell'onore, anche per chi crede soprattutto alle virtù dei commerci e della finanza. Dall'altro la malattia mentale include il concetto della degenerazione, che si riflette su tutti i membri del nucleo familiare. Pellegrino saprà conquistare il successo alla fine e riallacciare i collegamenti con Forlimpopoli attraverso i commerci, i poteri che non vendette, e col testamento, col quale sembra andare al potere obbligando il municipio ad alcune scelte politiche, come quello di costruire una casa per le zitelle da maritare o l'ospizio dei poveri. Geltrude divenne l'anello più debole e il suo caso ricorda quello della sorella di Hugo o di Camille Claudel, anch'esse internate per decisione familiare e per non turbare la reputazione del grand'uomo. Il manicomio non fu luogo d'internamento dei soli marginali.

6. Difficile decifrare il comportamento di Geltrude in manicomio. Né gli addetti alla sua assistenza sembrano potere granché per aiutarla. Le descrizioni dei suoi gesti sono di difficile decifrazione anche per gli psicologi odierni. Le spiegazioni oscillano fra chi vi intravede una reazione punitiva verso la famiglia, colpevole di non averla difesa davanti ai briganti (una sorta di follia lucida), oppure una fragilità reale del suo equilibrio psichico, sottoposto a una serie di stimoli troppo pesanti: dallo spavento alla violenza all'emigrazione alle aspettative troppo alte della famiglia verso di lei. Resta che a Geltrude toccherà il ruolo di anello debole della famiglia e la sua mancata resa rispetto all'economia della famiglia borghese finirà per farne un ostacolo rispetto alle strategie di successo del fratello e dei congiunti.

Se ne ha una parziale conferma, a posteriori, in un altro luogo altamente simbolico dell'identità familiare. Si sa che la famiglia borghese, retta dall'amor coniugale, ha il centro dell'affettività nel capofamiglia. Intorno a lui si ricostruiva nei cimiteri liberali la genealogia del gruppo. Nella cella concessa a perpetuo, la famiglia celebrava la propria immortalità tutta

<sup>34</sup> Il libretto è riprodotto in appendice al mio *Sicurezza e criminalità*, cit., pp. 189-92.

<sup>35</sup> Vedi il bel lavoro di Vinzia Fiorino, *Matti, indemoniate e vagabondi: dinamiche di internamento manicomiale fra Ottocento e Novecento*, Venezia, Marsilio, 2002.

laica<sup>36</sup>. Pellegrino provvede così a sistemare i suoi vecchi genitori defunti, ricuperando a sue spese la salma del padre morto fuori Firenze, collocandolo accanto alla madre, impegnando anche denaro per fargli dire delle messe. Ne sistema i sepolcri nei sotterranei di S. Miniato al Monte e fa dire per loro fino al 1893, cioè per più di trent'anni, venti messe in aprile e venti in ottobre in suffragio dell'anima loro. Benché non creda a tale pratica, dice di farlo «per gratitudine alla memoria loro». Né avrebbe esitato, per lo stesso fine, a gettare il denaro in Arno senza rammarico<sup>37</sup>. Suggello a un'identità borghese velata d'un cattolicesimo di facciata, senza fede. Ma piuttosto concreta nel calcolare le ragioni della riconoscenza. Sentiamo ancora Pellegrino: «io sarò ai miei genitori eternamente grato non per l'esistenza che mi hanno dato, ché questa la credo una sventura, ma perché mi hanno lasciato in eredità un buon nome e una vita comoda»<sup>38</sup>.

Geltrude, invece, non verrà accolta neppure dopo morta. Deceduta in manicomio, Pellegrino la farà interrare nel recinto del manicomio. Né si sentirà in dovere di ricuperarne la spoglia quando i lavori per l'ampliamento della stazione ferroviaria di Pesaro si prenderanno quell'area.

E così di lei nulla resterà. Pellegrino se ne farà una ragione invocando un caso di destino avverso, accanitosi contro di lei, evitando così di mettere in causa il comportamento della famiglia e di sé stesso. Però, per salvare la memoria di un amico, aveva ben pensato di porre una lapide in suo onore<sup>39</sup>. Non così per Geltrude. Ma come un pensiero rimosso, il ricordo della sorella riaffiora doloroso e disarticolata, per un attimo, la solida razionalità del fratello. Nell'autobiografia Pellegrino, parlando di lei, cadeva in un curioso lapsus, invertendo le cifre: scriveva di dodici anni di manicomio invece dei ventuno reali.

L'incidente con i briganti innesca dunque fenomeni di lunga durata che non si esauriscono con la sutura delle ferite. Cambia equilibri familiari, libidinali; annulla aspettative; cambia l'economia del matrimonio e dell'integrazione sociale. Equilibri che non sono ricomponibili con un atto giustiziero, quale poteva essere dato dallo spettacolo delle pubbliche esecuzioni. L'azione brigantesca produceva effetti ancora visibili a un cinquantennio di distanza, tanto che Artusi confessava, nel 1903, di essere

<sup>36</sup> Rinvio al mio *La morte e l'immortale. La morte laica da Garibaldi a Costa*, Manduria-Bari-Roma, Lacaia, 2000.

<sup>37</sup> P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 103.

<sup>38</sup> Ivi, pp. 46-47.

<sup>39</sup> Ivi, p. 104.



caduto in un «pianto diretto» tornando con la memoria al destino della sorella e ai fatti del 1851.

7. Ma un ultimo interrogativo s'impone. Quale relazione può esserci fra lo choc dei briganti e l'elaborazione della *Scienza in cucina*? L'interrogativo è autorizzato. La pagina triste della sorella, come testimonia l'autobiografia, agisce sull'identità personale di Pellegrino. Quando si chiede come è diventato quel che è, non se lo nasconde. Facile il sospetto che quella vicenda costituisca anche un motore psicologico fondamentale, che fa di Pellegrino Artusi quel che è diventato. Proveremo a chiarire meglio questo passaggio tornando per un momento alla sua idea di famiglia. Lo choc dei briganti aveva prodotto proprio qui i maggiori effetti devastanti, come si è visto. Pellegrino non si sposerà mai. Non si fida delle donne e nemmeno di sé stesso come marito. Anzi, confessa una «decisa avversione e ripugnanza a legare la mia libertà con un vincolo, indissolubile», che ritiene un residuo del Medioevo<sup>40</sup>. «Sono i voti indissolubili – scrive – dogmi del medioevo, obblighi contro natura che non hanno più ragion d'essere nell'ambiente razionalista e di progresso in cui ci troviamo, quindi non più per me, ma per utile dell'umanità invoco una bene elaborata legge che permetta il divorzio, legge adottata già da lungo tempo dalle nazioni le più civilizzate nel mondo»<sup>41</sup>.

Tuttavia, secondo gli studiosi, la famiglia restava l'icona venerata della borghesia ottocentesca e la felicità domestica informava come ideale la casa borghese, a letto e a tavola<sup>42</sup>. La soluzione di Pellegrino è stata, allora, quella di costruire una famiglia virtuale, intorno alla cucina, fatta di buoni cibi e ricette scientifiche ossia corroboranti il fisico. Un gran focolare, dunque, o una gran tavola egli metteva al centro della sua famiglia immaginata<sup>43</sup>. Una famiglia allegra, messa di buonumore da un buon desinare, fondato sulle ricette della *Scienza in cucina*. Dalla sua cucina, abitata dai due fedelissimi gatti, Pellegrino pensa alla cucina come cuore di tutte le famiglie d'Italia, di cui si fa consigliere e specialmente amorevole consigliere delle signore massaie, onorato della loro amicizia<sup>44</sup>.

<sup>40</sup> Massimo Montanari mi avverte e lo ringrazio: non è vero che il matrimonio medievale fosse indissolubile.

<sup>41</sup> P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 94.

<sup>42</sup> P. Gay, *Il secolo inquieto*, cit., p. 51.

<sup>43</sup> Sulla modernizzazione della cucina come spazio e luogo di preparazione dei cibi, vedi A. Capatti - M. Montanari, *La cucina italiana*, cit., p. 285 e segg.

<sup>44</sup> P. Artusi, *Prefazio alla Scienza in cucina*, cit., p. VIII.



Una cucina che ha pure qualcosa di un salotto. Si noti che Artusi non elenca aridamente delle ricette, secondo un bilancino di pesi e qualità delle materie prime, ma narra, racconta, senza rinunciare agli aneddoti e alle *rêverie*. Le ricette suggerite scorrono fra il dire e il fare, in un esempio di “civile conversazione”. Non rinuncia neppure all’idea di una scuola di cucina per giovinette, da far lavorare, una volta preparate, nelle case dei borghesi: una tale arte «sarebbe un farmaco alle tante arrabbiate che spesso avvengono nelle famiglie a cagione di un pessimo desinare»<sup>45</sup>. Così, da una famiglia ferita, ricordata, sognata, fuggita, Pellegrino approda alla famiglia ideale del suo *Manuale pratico per le famiglie*, sottotitolo del suo celebre ricettario.

DINO MENGOZZI

<sup>45</sup> P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., p. 11 (ricetta n. 8).



## SULLA FIRENZE DI ARTUSI

In quest'anno di commemorazioni risorgimentali e non solo artusiane il pensiero va spontaneamente alle celebrazioni di un secolo fa, quando le tre capitali furono in vario modo rievocate in una sequenza unica. Torino restava – come si sa e come vediamo ancora oggi con le celebrazioni del centocinquantenario – la prima capitale d'Italia e nella gerarchia delle cento città continuava a mantenere un ruolo di primo piano, legato alla dinastia. Non per caso, come ha ben rilevato Umberto Levra<sup>1</sup>, ritroviamo nelle nostre città tante vie e piazze dedicate a Torino. Per Firenze, capitale provvisoria e breve, il discorso fu diverso: seconda sia a Roma che a Torino, restò in secondo piano anche nella nuova gerarchia della toponomastica patriottica, pur dando il proprio nome a qualche via e piazza, o ancora a qualche stabilimento balneare e magari anche a un grande magazzino, quello chiamato “La città di Firenze”.

Delle tre capitali italiane si sarebbe in seguito scritto, specie al momento del cinquantenario del 1911, come di tre città da includere con una visibilità particolare all'interno della serie delle cento città che componevano il quadro variegato di un paese al quale era da sempre mancato un unico centro, e che invece policentrico era stato e avrebbe continuato a lungo a essere. E scrivendo a proposito di Artusi non c'è bisogno di dire quanto questa osservazione sia appropriata parlando di tradizioni gastronomiche, oltre che di lingua, dialetti, inflessioni ed accenti, modalità di costruzione retorica e autorappresentazioni: tutti elementi scaturiti da storie diverse e tradizioni architettoniche, artistiche, e non solo di governo, amministrative o civili. Tanto è vero che al momento del cinquantenario fu un po' complicato rappresentare tutta questa varietà che doveva comporsi in un *unum*, e vi si riuscì sia pure con qualche approssimazione con le statue delle regioni del Vittoriano, o con la ripresa delle allegorie regionali per il tramite delle cartoline.

<sup>1</sup> Umberto Levra, *Fare gli italiani. Memoria e celebrazione del Risorgimento*, Torino, Comitato di Torino dell'Istituto per la storia del Risorgimento italiano, 1992.

Nelle feste e nelle celebrazioni del 1911 Firenze ebbe un ruolo minoritario, malgrado le pagine ad essa dedicate da De Amicis in *Le tre capitali* e quelle – certo meno note ma comunque brillanti e di rilievo – in *La città del giglio* di Dora Melegari, figlia di un illustre ex mazziniano poi passato al moderatismo e insignito di compiti di rappresentanza assai rilevanti<sup>2</sup>. Il romanzo, che faceva parte di una trilogia che comprendeva anche Torino e Roma, descriveva il *backstage* della vita politica della città, dai salotti ai circoli e ai gruppi di interesse che stavano dietro il parlamento di Palazzo Vecchio, faceva pensare a un intreccio forte tra politica e sociabilità, e metteva in luce varie sfaccettature della vita e dei costumi della Firenze che contava.

Fu con il centenario dantesco e poi con la festa nazionale che Firenze si propose anche come capitale simbolica. Eppure, anche su questo piano, non senza prudenza.

Il mito di Dante fu esaltato dal centenario del maggio 1865, la grande celebrazione che culminò con l'inaugurazione della statua dedicata al poeta in piazza Santa Croce. In questo evento, di recente studiato in modo esaustivo da Manahz Yousefzadeh<sup>3</sup>, l'intreccio tra dimensione nazionale e dimensione locale fu davvero molto forte. In quel momento arrivarono a Firenze 50.000 italiani, di cui 30.000 non fiorentini, e sfilarono i rappresentanti di 543 municipalità, di 31 consigli provinciali, di 113 accademie, delle università e delle scuole, ma anche di 15 corpi della guardia nazionale, di 208 società di mutuo soccorso, e ancora 44 rappresentanti di mestieri e comitati. Sfilarono anche in modo ufficiale i rappresentanti di 10 giornali: la stampa fece da padrona e dette ampia risonanza e grande rilievo all'evento.

Con Firenze capitale<sup>4</sup> anche la festa dello Statuto, celebrata la prima domenica di giugno, proiettava sulla città toscana una luce diversa. Le bandiere tricolori mettono in valore la topografia complessa e nuova dei ministeri, delle caserme, di tutti quegli edifici riadattati in modo da poter ricevere la burocrazia piemontese, pur sempre debordante sulle rive dell'Arno, anche se di fatto assai esigua in rapporto al nuovo Regno e in grandi difficoltà a far fronte a un volume di affari cresciuto in modo esponenziale. Palazzo Vecchio diventava la sede della Camera dei deputati e

<sup>2</sup> Ilaria Porciani, *Les historiennes et le Risorgimento*, in «Mélanges de l'Ecole Française de Rome. Italie et Méditerranée», 112, 2000, 1, pp. 317-57.

<sup>3</sup> Mahnaz Yousefzadeh, *City and Nation in the Italian Unification: The National Festivals of Dante Alighieri*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2010.

<sup>4</sup> Sul tema cfr. l'informatissimo lavoro di Giovanni Spadolini, *Firenze capitale*, Firenze, Le Monnier, 1967.

del Ministero degli esteri; gli Uffizi la sede del Senato, i conventi della Santissima Annunziata e di Santa Caterina sedi del Ministero della guerra e di caserme. Ancora in pieno centro, la chiesa di San Firenze con i suoi chiostri ospitava il Ministero della pubblica istruzione, e poco lontano il quartiere attorno alla nuova Piazza D'Azeglio, moderna ed alberata, dove prese dimora Artusi, accoglieva le principali ambasciate.

L'osservatorio della festa nazionale ci può aiutare a cogliere gli orientamenti dell'*élite* politica cittadina. Con lo stato unitario il Consiglio comunale dimostrò una notevole reticenza nel dispensare fondi per questa giornata, preferendo se mai la festa del santo patrono, san Giovanni, che restava l'evento di maggior rilievo per la città, una volta caduta in disuso, con la cacciata del Granduca, la antica e deferente festa degli omaggi.

Elitaria, poco incline a parlare alle passioni e agli entusiasmi della folla, la Destra storica cittadina cercò di fatto di ridurre l'impatto di una festa alla quale non voleva attribuire un carattere di massa. Eppure a Firenze la festa nazionale fu comunque qualcosa di nuovo. Il Granducato – come ha rilevato Zangheri<sup>5</sup> – non conosceva rituali in armi, e il cuore delle celebrazioni era certamente la cattedrale. Ma la nuova festa della nazione implicava una parata militare, il che creò non pochi problemi. Far passare una parata nel centro di Torino era facile, perché le ampie strade, i “corsi” erano adatti ad accogliere sia il passaggio dei reggimenti che il pubblico degli spettatori. Ma a Firenze era tutt'altra cosa. Il centro medievale non aveva quelle larghe arterie in cui le parate potevano dispiegarsi e mostrarsi alla folla assiepata, e le trasformazioni che avrebbero distrutto il Mercato vecchio e aperto piazza Vittorio Emanuele erano all'epoca della capitale ancora di là da venire. La parata militare non poteva quindi svolgersi accanto ai centri del potere politico e doveva allontanarsi dagli Uffizi, da Palazzo Vecchio e anche dalla Cattedrale. La cattedrale del resto rimase chiusa alla festa, e la messa con il solenne *Te Deum* venne celebrata anch'essa alle Cascine, nell'ambito della parata militare. Ad officiarla furono i cappellani dell'esercito, a distanza di sicurezza dal Vescovo che aveva rifiutato la propria adesione. Nel caso di Firenze fu dunque la stessa topografia cittadina a far risaltare ancora di più il fatto che il parlamento e il governo in quanto tale – le istituzioni rappresentative – non avevano grande spazio nella festa della nazione. Lo stesso primo ministro non fece che un'apparizione discreta. Era Luigi Federico Menabrea, un nobile piemontese, un generale che parve quasi conquistare il suo posto d'onore nella parata più per queste qualità che per il suo ruolo di capo del governo. Si trattò

<sup>5</sup> Luigi Zangheri, *Feste e apparati nella Toscana dei Lorena*, Firenze, Olschki, 1996.

inoltre – ricordiamolo – di un primo ministro che dette un'interpretazione restrittiva e monarchica dello Statuto<sup>6</sup>.

Nel 1865 Firenze aveva guardato ai piemontesi con un sospetto sorretto non soltanto dalla caricatura delle maschere regionali, o dal fastidio per le attitudini burocratiche e militaresche dei burocrati e dei soldati. C'era il senso di un orgoglio fiorentino – più che toscano – e questo orgoglio, che pure aveva origini antiche, trovava radici nuove soprattutto negli anni della cacciata del Granduca e nel tentativo della classe dirigente di Firenze di ricostruire una primazia sulla cultura.

Questo progetto però si realizzava solo in parte, e comunque non senza contraddizioni. A fare da contrappeso agli sbandierati miti di Dante e dell'Atene d'Italia<sup>7</sup> stava la realtà di una notevole carenza di strutture scolastiche che garantissero la più elementare alfabetizzazione. Ma spostando lo sguardo al settore delle istituzioni scolastiche, dove si doveva insegnare a leggere e scrivere, il quadro era piuttosto desolante. In questa capitale esistevano infatti soltanto le stesse quattro scuole elementari maschili aperte in età granducale. Ben poche erano poi le possibilità per le bambine, e per di più controllate dal clero. Se il tema dell'istruzione femminile non interessava in modo particolare ad Artusi, che pure intrattene con donne di tutt'Italia fitte corrispondenze, gli stava più a cuore quello delle influenze clericali sulle menti. Nei suoi scritti lasciò infatti trapelare la propria ostilità per le false credenze, maggiormente diffuse tra le donne, che auspicava potessero essere spazzate via da un'educazione più consona. Del resto, sul *coté* conservatore e clericale di questa città a buon diritto definita da Marino Raicich "paolotta"<sup>8</sup>, Artusi scrisse pagine di fuoco.

L'istruzione pubblica era allora tutta in mano del clero e primeggiavano le scuole dei Padri Scolopi i quali, pel buon metodo degli studi classici, godevano il favore dell'intera cittadinanza e invero si annoveravano fra essi uomini dottissimi e di grande autorità; ma con la frase elegante, la lingua pura e il bel periodare si fanno dei forbiti scrittori, ma se manca il substrato delle scienze naturali non camuffate *ad usum delphini* non farete le teste quadre e però, come ben dice il Giusti, l'istruzione data dal prete è come la luce delle torce a vento che fa più fitte le tenebre, imperocché i preti temono che sviluppando troppo la mente ai giovani di non poterli poi, fatti uomini, più dominare. Con questo

<sup>6</sup> Cfr. Ilaria Porciani, *La festa della nazione. Rappresentazione dello Stato e spazi sociali nell'Italia unita*, Bologna, il Mulino, 1997.

<sup>7</sup> Laura Cerasi, *Gli Ateniesi d'Italia. Associazioni di cultura a Firenze fra Otto e Novecento*, Milano, Franco Angeli, 2000.

<sup>8</sup> Marino Raicich, *Scuola, cultura e politica da De Sanctis a Gentile*, Pisa, Nistri-Lischi, 1981.

metodo di educazione civile quindi accadde che, quando scoppiò la rivoluzione nel 1859 si diceva, per modo di dire, che i fiorentini erano tutti codini<sup>9</sup>.

La Firenze del 1860 fu però anche il luogo dove si pensò di giocare la carta della lingua toscana proponendo, con la scuola per le maestre pensata da Lambruschini e diretta da Luisa Amalia Paladini, uno strumento nuovo per costruire un cetto di maestre capaci di trasmettere in modo “naturale” la lingua nazionale. Proprio mentre nella nuova capitale giungevano troppi “forestieri” e piemontesi, mentre apparve ormai necessario che le scuole della città diventassero simili a quelle piemontesi, e fu accelerato un processo di unificazione e omologazione, qualche rimpianto per questo approccio avviato solo cinque anni prima ma chiaramente apparso subito utopistico si cominciò a sentire.

A Firenze esistevano per le ragazze dei ceti più modesti le antiche Scuole Leopoldine, ormai ridotte a scuole professionali, dove l’alfabeto non aveva troppo spazio e l’accento batteva sul tessere e sui lavori legati al guardaroba (cucire, rammendare, far la maglia) piuttosto che sull’esperienza ai fornelli. Per le ragazze di buona famiglia c’erano poi gli educandati più prestigiosi d’Italia: quello della Santissima Annunziata, e quello delle Montalve<sup>10</sup>. Le giovani donne uscite da queste scuole frequentavano i salotti letterari e politici, primo fra tutti quello di Emilia Peruzzi, dove le poetesse andavano per la maggiore e declamavano strofe patriottiche<sup>11</sup>.

Se non era l’Atene d’Italia, Firenze poteva a buon diritto proclamarsi comunque un importante centro di cultura nazionale. L’Istituto di studi superiori e di perfezionamento creato dal governo provvisorio toscano era un luogo che – sia pure impari all’ambizione sulla quale era stato costruito – aveva messo alcuni punti fermi e incoraggiato ricerche e studi. C’era, come ha ben messo in luce Landucci, la Firenze di Mantegazza, la Firenze che le recenti mostre al museo di storia della scienza e all’antico istituto tecnico toscano ci hanno fatto vedere nella grande bellezza di oggetti e di laboratori che univano la scienza con l’utile, un impianto di preparazione pratica e di utilità commerciale.

<sup>9</sup> Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti, Bra (Cn), Arcigola Slow Food, 1999, p. 55.

<sup>10</sup> Ilaria Porciani (a cura di), *L’educazione delle donne nell’Italia dell’Ottocento*, Firenze, Il Sedicesimo, 1987. Artusi non si pronuncia su queste scuole, ma ironizza su «quelle grulle signore che prendono una governante tedesca ad insegnare alle loro bambine una lingua barbarica che appena riescono a balbettare» (P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 38).

<sup>11</sup> Cfr. Maria Teresa Mori, *Figlie d’Italia. Poetesse patriote nel Risorgimento*, Roma, Carocci, 2010.

Artusi viveva a Piazza D'Azeglio. Possiamo immaginare che quando usciva di casa i suoi passi incrociassero quelli dei docenti e dei pochi studenti dell'Istituto superiore o quelli di coloro che si recavano all'orto botanico. L'antico Giardino dei Semplici, che si trovava quasi dirimpetto al palazzo del marchese Gino Capponi allora anziano e cieco ma ancora operoso, era infatti direttamente collegato a piazza D'Azeglio da una strada che precedentemente aveva il nome dolce e meno patriottico di Via del Mandorlo e che dopo l'Unità era stata dedicata a Giuseppe Giusti, con un omaggio al poeta patriota che era stato a lungo ospite di Palazzo Capponi. Pochi metri più in là, svoltando appena un angolo, l'edificio imponente dell'Istituto tecnico ideato da Cesare Correnti: ampio, moderno, vasto e luminoso, esso costituiva ancora una struttura all'avanguardia che non aveva niente di cui esser secondo rispetto neppure alle scuole torinesi.

In un centro storico tutto sommato esiguo si affollavano i caffè dei macchiaioli, gli alberghi e i teatri, e tutta la città era segnata in modo forte dalla presenza di molti stranieri. Ma Firenze era anche un centro importante della cultura e dell'editoria nazionale. Se a Torino c'erano Pomba e Paravia, se a Napoli proliferavano gli editori legati all'università e anche al romanzo, e a Milano si apriva la strada Vallardi, Firenze non era da meno: ben prima che Olschki sul finire del secolo vi portasse i suoi libri prestigiosi, i Le Monnier e i Barbèra costruivano un canone patriottico e introducevano il nuovo verbo del "selfhelpismo". E soprattutto, si affermava quell'industria dello scolastico che meglio poteva proliferare vicino alle stanze del Ministero<sup>12</sup>.

Artusi aveva conosciuto Firenze nel 1849.

Trovai a Firenze – scrisse nelle memorie – la repubblica del Guerrazzi e gli alberi della libertà eretti in parecchie piazze, ma ciò che mi fece ancor più piacere vi trovai il celebre artista e gran patriotta Gustavo Modena a capo di un'abile compagnia di dilettanti che recitava le tragedie dell'Alfieri e il Luigi XI nel modesto teatro della Cuarconia, ora teatro nazionale, residenza di Stenterello. A queste recite io mi godevo un mondo per la sublimità dei concetti in quelle produzioni, che tanto mi andavano a sangue, e per lo scopo che queste si prefiggono, di odiare a morte i tiranni. E poi la mia passione è pel teatro di prosa, non avendomi la natura favorito di un orecchio atto alla musica<sup>13</sup>.

<sup>12</sup> Ilaria Porciani, *L'industria dello scolastico in Editori a Firenze nel secondo Ottocento* a cura di Ilaria Porciani, Firenze, Olschki, 1984, pp. 473-91, e Marino Raicich, *I libri per le scuole e gli editori fiorentini*, pp. 297-340.

<sup>13</sup> P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 36.



Dopo la dolorosa e nota vicenda legata all'oltraggio e alle violenze subite dal Passatore, Artusi decise di stabilirsi con la famiglia a Firenze nel 1853, dopo il colera. E fece di Firenze la sua città, abitando proprio in centro, in Via Calzaioli. Racconterà nelle memorie di aver sentito "passare la rivoluzione" del 1859 mentre piangeva il lutto della madre, e da quella casa uscì per sottoscrivere il prestito per la guerra d'indipendenza. Si spostò in seguito al Canto alla Paglia, e cioè a Via Cerretani, e infine, costretto dalle trasformazioni derivate dal trasferimento della capitale, al 25 di Piazza D'Azeglio. La piazza pareva lontana dal centro e un paio di decenni dopo lo spostamento della capitale a Roma, quando in una via attigua fu costruita la sinagoga, parve ai più quasi remota. In realtà, era un luogo residenziale prestigioso e pieno di modernità. I palazzi erano prestigiosi e nuovi, come la bella palazzina che ora ricorda Artusi con una lapide. Il trasferimento però non era stato desiderato. Diamo la parola allo stesso Artusi.

Lasciamo agli storici il giudicare se fu savia politica il trasferimento della capitale da Torino a Firenze consigliato da Napoleone III per conservare possibilmente Roma al papa, ma frattanto questa ardita impresa mise a soqquadro due delle principali città d'Italia. A Torino l'infausta notizia diede luogo a tumulti da spargimento di sangue e tutto fu spostato a Firenze che, non agognando a supremazie, se ne viveva economicamente tranquilla.

Come trovar luogo ai dicasteri, agl'impiegati e a tanta gente che accorreva non solo da Torino, ma da tante altre città d'Italia? Si costruirono provvisoriamente case di legno e le pigioni, a un tratto, rincararono di due terzi ed io, in quel frangente, senza alcuna mia colpa, [...] fui balzato di casa<sup>14</sup>.

In questa casa Artusi costruì la propria biblioteca. Non ebbe invece l'abitudine di prender libri in prestito al Gabinetto Vieusseux, tappa d'obbligo per i fiorentini e per i forestieri, dove – come ha ben descritto Eugenio Vieusseux, il nipote del fondatore Gian Pietro – vigeva il principio della massima speditezza del servizio, grazie ad un sistema di reperimento dei libri che «mette nel caso di soddisfare in pochi momenti molte persone con tanta speditezza che la sala si vuota come per incanto»<sup>15</sup>. Nell'anno di Firenze capitale si abbonò anche Michele Bakunin, ma già tre anni prima si era abbonato Dostoevsky (si firmava così) e in seguito

<sup>14</sup> Ivi, p. 69.

<sup>15</sup> Cito da Laura Desideri, *Lo spazio della lettura nel gabinetto Vieusseux*, in *Storia di un gabinetto di lettura*, numero speciale di «Antologia Vieusseux», nuova serie, II, 1995-1996, 3-4, p. 174.

vi sarebbero passati i maggiori scrittori inglesi, a partire da Kipling; e poi anche tanti italiani, il Petruccelli della Gattina, che sarebbe diventato famoso per il libro su *I moribondi di palazzo Carignano*, e Collodi – Carlo Lorenzini – insieme a tanti intellettuali come Giuseppe Rigutini autore del *Vocabolario*, Angelo De Gubernatis allora impegnato al suo dizionario degli scrittori, e con loro tanti altri, come è emerso dalle accurate ricerche condotte recentemente al Centro Romantico. Se Artusi non frequentava questa biblioteca, non andava probabilmente neppure all'opera, non avendo un grande orecchio per la musica, e possiamo immaginare che non abbia avuto l'abitudine di frequentare neppure il nuovo Politeama Vittorio Emanuele, che era stato inaugurato nel 1862 con la *Lucia di Lammermoor*. Primo nucleo di quello che sarebbe poi diventato il Comunale, questo nuovo spazio in forma di anfiteatro capace di 6000 posti sarebbe stato coperto solo nel 1882.

Sappiamo delle frequenti visite di Artusi al suo stampatore, che viveva e lavorava a poche centinaia di metri dalla sua casa. Ma non sappiamo in dettaglio in che modo Artusi abbia attraversato quella Firenze dove tutti si conoscevano, tranquilla e caratterizzata da un forte controllo sociale, della quale il romanziere Carlo Lorenzini scriveva che non poteva essere un luogo credibile per il romanzo sociale. «Quando in un romanzo contemporaneo fiorentino vi saltasse l'estro di notare una strada o una porta di casa, trovereste cento, trecento, mille che sarebbero in caso di dirvi con esattezza chi abita il quartiere da voi designato e posto in scena, e il nome, cognome, professione [...] e moralità di tutti gli inquilini che successivamente vi presero domicilio, da quarant'anni a questa parte»<sup>16</sup>. E Artusi: «Come si viveva bene allora in Firenze! [...] quasi mai si udiva un reato di sangue e se qualche volta accadeva, subito si diceva “Non può essere un fiorentino”»<sup>17</sup>.

Di fatto, almeno metaforicamente, lo spazio di Artusi fu tutto nazionale. Fu lo spazio italiano disegnato da una mappa fitta di città e di piccoli centri dove vivevano le signore che leggevano e utilizzavano il suo libro e che corrispondevano con l'autore.

Intanto, la vita quotidiana scorreva in uno spazio urbano rassicurante, nella Firenze delle grandi e piccole botteghe.

<sup>16</sup> Citato da Enrico Ghidetti, *Un aspetto della letteratura popolare in Toscana*, in *Editori a Firenze*, cit., pp. 36-62.

<sup>17</sup> P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 45. Passavano dunque in secondo piano altri elementi che al nostro autore procuravano insofferenza, come i frequenti furti, e l'abitudine al turpiloquio e alla bestemmia.

Lasciamo ancora una volta la parola a Carlo Lorenzini: «Chi non conosce *Barile*? Chi non sa che Barile è un negoziante, anzi il Napoleone dei negozianti di vino? Rivolgetene domanda ai moltissimi bongustai [...]. Barile, pei Fiorentini, è un idolo, perché piovì o nevichi, egli è sempre là nella sua bottega di via dei Cerchi pronto a dire la barzelletta a' suoi avventori e sollecito nel servir loro un bicchieretto di vino buono».

Chissà se ci andava anche Artusi.

ILARIA PORCIANI



## SU ARTUSI E LA VITA CULTURALE FIORENTINA DEL SUO TEMPO

Le biblioteche andavano deserte, incredibile a dirsi, trovavo nella Magliabechiana, ora Nazionale, dei ragazzi che facevano il chiasso tra loro. Posso io stesso testimoniare che le scienze naturali le quali son quelle che, più delle altre, aprono la mente all'uomo, benché ne esistessero le cattedre con ottimi professori, erano del tutto neglette. All'infuori della cattedra di botanica che, trattata magistralmente dal prof. Parlatore, attirava molta gente e in particolare le signore della colonia straniera forse anche perché, essendo egli antidarwiniano, combatteva quella dottrina e trovava la mano della Provvidenza, in tutti i fenomeni della natura, le altre cattedre avevano per uditori non giovani studenti, ma poche persone adulte fra le quali io il più assiduo. Mi rammento sempre del caso singolare che l'esimio professore di zoologia degli invertebrati e di anatomia comparata, Adolfo Targioni Tozzetti, un anno che trattava l'importantissimo argomento della generazione spontanea, i miei compagni a poco per volta si dileguarono ed io rimasi solo col professore<sup>1</sup>.

La citazione è lunga e densa, ma è necessaria a fissare un punto di partenza, e dei criteri di selezione. Altrimenti il titolo stesso di questo mio contributo indicherebbe una scelta materialmente impraticabile nell'ambito di un incontro di studio e nello spazio di una relazione. Non si potrebbe, infatti, dar conto delle vicende intellettuali fiorentine in un arco di tempo assai lungo, dal 1852 al 1911, dall'istituzione dell'archivio di Stato granducale alla stagione delle riviste fiorentine primo-novecentesche. Si tratta, invece, di proporre un primo inventario di luoghi, di personaggi, di temi e questioni, che possano essere concretamente messi in relazione con la biografia per vari aspetti singolare del possidente, assiduo e probabilmente piuttosto silenzioso – nella propria autobiografia Artusi ebbe a

<sup>1</sup> Cfr. Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti - Andrea Pollarini, Milano, Il Saggiatore, 1993, pp. 96-97. D'ora in avanti mi riferirò a questo testo usando l'abbreviazione AU, seguita dal numero di pagina.

richiamare la propria timidezza, la propria ritrosia a parlare in pubblico<sup>2</sup> – frequentatore di lezioni e conferenze fiorentine<sup>3</sup>.

Su questo terreno si può fare riferimento a un quadro storiografico relativamente articolato, che offre alcuni contributi di rilievo, fondamentali per fissare le coordinate generali all'interno delle quali collocare l'esperienza artusiana a Firenze. Non occorre, qui, abbozzare bilanci di ricerca, e non è necessario retrocedere fino al Gentile storico della cultura toscana del XIX secolo<sup>4</sup>; basterà dire che, dagli studi di Eugenio Garin<sup>5</sup> in avanti, sulle forme organizzative ed istituzionali della vita intellettuale fiorentina del periodo, fra musei e laboratori scientifici, archivio di Stato, Istituto di studi superiori, accademie e associazioni<sup>6</sup>, su vari aspetti delle discussioni scientifiche e del confronto disciplinare – e per Artusi, così connotato, anche nella scrittura, in senso “fisiologico”, e così curioso nei confronti degli indirizzi della ricerca antropologica ed etnografica da chiamarli in causa anche in margine al suo commento ad alcune lettere di Giuseppe Giusti, dove parlando di usi nuziali nella Toscana ottocentesca si riferiva ai selvaggi della Nuova Guinea e paragonava il viaggio di nozze ad una

<sup>2</sup> AU, pp. 60-61.

<sup>3</sup> Ivi, p. 115. Probabilmente legate alla propria esperienza personale alcune indicazioni artusiane sull'organizzazione materiale dello studio: fare estratti dai libri letti, «Alle lezioni prender note col lapis e a casa, tanto meglio se subito, ch  la memoria   ancor fresca delle cose udite, metterli a pulito svolgendoli con qualche ampiezza. Questo esercizio reca doppio vantaggio: obbliga l'attenzione alle parole del professore e procura una buona ginnastica alla mente, la quale si avvezza cos  a poco per volta al dettare con facilit  e al comporre». Cfr. Pellegrino Artusi, *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*, Firenze, Barbèra, 1881, p. 154. D'ora in avanti mi riferir  a questo testo usando l'abbreviazione LG, seguita dal numero di pagina.

<sup>4</sup> Cfr. Giovanni Gentile, *Gino Capponi e la cultura toscana nel secolo decimonono* (1922), Firenze, Sansoni, 1973.

<sup>5</sup> Penso in particolare ai saggi raccolti nella prima parte del volume di Eugenio Garin, *La cultura italiana tra '800 e '900* (1962), Roma-Bari, Laterza, 1976; ma anche, ad esempio, a E. Garin, *Il positivismo come metodo e come concezione del mondo*, in Id., *Tra due secoli. Socialismo e filosofia in Italia dopo l'Unit *, Bari, De Donato, 1983, pp. 65-89; E. Garin, *Note sulla cultura a Firenze alla fine dell'Ottocento: ricordando Ugo Schiff*, in «Giornale critico della filosofia italiana», LXIV, 1985, pp. 1-15.

<sup>6</sup> Per un profilo generale cfr. Francesco Adorno (a cura di), *Accademie e istituzioni culturali a Firenze*, Firenze, Olschki, 1983; per una rassegna di studi non recentissima, ma con ricca bibliografia, cfr. Cosimo Ceccuti, *Le istituzioni culturali*, in Giorgio Mori - Piero Roggi (a cura di), *Firenze 1815-1945. Un bilancio storiografico*, Firenze, Le Monnier, 1990, pp. 233-53 (e nello stesso volume si veda anche il contributo di Paolo Galluzzi, *La scienza e la tecnica*, pp. 337-58). Per l'Istituto di studi superiori cfr. almeno Luigi Lotti - Claudio Leonardi - Cosimo Ceccuti (a cura di), *Storia dell'Ateneo fiorentino. Contributi di studio*, Firenze, Parretti, 1986, 2 voll.; per l'archivio di Stato ed il contesto regionale e fiorentino i saggi raccolti nel primo volume di Irene Cotta e Rosalia Manno Tolu (a cura di), *Archivi e storia nell'Europa del XIX secolo. Alle radici dell'identit  culturale europea*, Roma, Ministero per i beni e le attivit  culturali - Direzione generale per gli archivi, 2006.

residuale forma simbolica dell'antico ratto delle spose<sup>7</sup>, gli studi di Giovanni Landucci sulla cultura scientifica a Firenze nel secondo Ottocento forniscono ancor oggi uno sfondo assai utile<sup>8</sup> –, sulle modalità e sui campi di applicazione di una sempre più robusta sociabilità culturale cittadina<sup>9</sup> sappiamo ormai non poco.

Un'altra premessa, poi, mi sembra doverosa – e del resto la questione emergeva chiaramente anche nel brano citato in apertura. Nel passaggio dal granducato allo Stato unitario, con lo snodo degli anni di Firenze capitale, si introdussero negli ambienti intellettuali e nelle *élites* culturali cittadine degli elementi di disomogeneità e di tensione. L'approdo all'Istituto di studi superiori, ad esempio, di docenti non fiorentini o toscani, di origine sociale distante da quella del patriziato cittadino, di diversa formazione, di diverso atteggiamento sul piano religioso, determinò problemi e polemiche tutt'altro che trascurabili. Penso a personaggi come Pasquale Villari, Michele Amari, ma anche, poco dopo, Paolo Mantegazza – che Villari volle sulla cattedra fiorentina di antropologia prima occupata, in associazione con la pedagogia, da Raffaello Lambruschini: si tratta, direi, di un trapasso quanto mai eloquente; e Mantegazza fu allora, com'è noto, uno dei principali interlocutori di Artusi, oltre che protagonista di una intensa stagione di studi e dibattiti a Firenze. Sul punto non mi soffermerò, dato che il tema dei rapporti fra Mantegazza ed Artusi sarà qui oggetto, opportunamente, di uno specifico contributo. Nel contrasto, solo per fare un esempio, che oppose Villari a un personaggio davvero rappresentativo della cultura storica fiorentina della seconda metà dell'Ottocento come Cesare Guasti, non agivano solo ragioni di tipo istituzionale, collegabili alla disputa fra Istituto di studi superiori ed archivio di Stato in merito all'impianto degli studi storico-paleografici<sup>10</sup>, ma era presente un dissi-

<sup>7</sup> LG, pp. 52-53.

<sup>8</sup> Cfr. Giovanni Landucci, *Darwinismo a Firenze. Tra scienza e ideologia (1860-1900)*, Firenze, Olschki, 1977; Id., *L'occhio e la mente. Scienze e filosofia nell'Italia del secondo Ottocento*, Firenze, Olschki, 1987. I riferimenti bibliografici sono qui funzionali ad un discorso, assai localizzato e specifico, su Artusi, e non mirano a render conto dello stato degli studi sul positivismo in Italia; cfr. comunque, fra l'altro, Girolamo De Liguori, *Materialismo inquieto: vicende dello scientismo in Italia nell'età del positivismo (1868-1911)*, Roma-Bari, Laterza, 1988; Maria Donzelli, *Origini e declino del positivismo. Saggio su Auguste Comte in Italia*, Napoli, Liguori, 1999.

<sup>9</sup> Sul punto cfr. in particolare Laura Cerasi, *Gli ateniesi d'Italia. Associazioni di cultura a Firenze nel primo Novecento*, Milano, Franco Angeli, 2000.

<sup>10</sup> Cfr. Mauro Moretti, *Dalle carte di Salvatore Bongi: gli studi storici e le istituzioni culturali del suo tempo*, in Giorgio Tori (a cura di), *Salvatore Bongi nella cultura dell'Ottocento. Archivistica, storiografia, bibliologia*, Atti del convegno internazionale, Lucca, 31 gennaio - 4 febbraio 2000, Roma, Ministero per i Beni e le attività culturali – Direzione generale per gli archivi, 2003, vol. I, pp. 145-73.

dio culturale e spirituale di fondo, che si manifestava, significativamente, sul terreno delle ricerche attorno a Girolamo Savonarola. Ora, da questo punto di vista si può senz'altro dire che Artusi, con il suo dichiarato anticlericalismo, e con la sua visibile inclinazione "scientista", vada collocato dalla parte della nuova cultura postunitaria fiorentina di orientamento "positivo", nonostante il suo buon ambientamento nella Firenze tardo-granducale ed il suo legame con personaggi come Filippo Parlatore – antidarwiniano, si è visto, lo avrebbe ricordato Artusi; e le memorie dello stesso Parlatore lo qualificano quasi come un nostalgico del governo granducale, e documentano, come scrive Landucci, «i suoi sentimenti religiosi e perfino codini»<sup>11</sup> –; il Parlatore che nel 1854 aveva fondato la Società italiana di orticoltura, la stessa società che nel 1901 avrebbe nominato Artusi membro della commissione giudicatrice, in occasione dell'esposizione svoltasi nel maggio di quell'anno, per il concorso nella sezione delle conserve alimentari<sup>12</sup>. Su questo terreno l'atteggiamento di Artusi è ben noto, tante volte ribadito, e consegnato a testi più o meno noti. Si pensi alle pagine dell'autobiografia, piena di riserve, nonostante il riconoscimento del «buon metodo degli studi classici», nei confronti dell'istruzione impartita nelle Scuole pie<sup>13</sup> – e si ricordi il ruolo che nell'Ottocento fiorentino, fino agli anni della drammatica crisi finanziaria del comune, avevano avuto gli scolopi di S. Giovannino –; e, a proposito di un passo dell'epistolario dell'amato Giusti, Artusi avrebbe commentato: «l'istruzione data dal prete è come la luce delle torce a vento che fa più fitte le tenebre, imperocché i preti temono che sviluppando troppo la mente ai giovani di non poterli poi, fatti uomini, più dominare»<sup>14</sup>.

Ci si può soffermare per un attimo, in margine alla vicenda di un uomo sostanzialmente autodidatta – «Una volta preso l'aire non mi fermai più di raspere coi libri e mettevo a profitto ogni ritaglio di tempo che le cure commerciali mi lasciavano libero; ma se dagli studi non ho tirato maggior profitto è dipeso dal non averli potuti far più assidui e regolari e dal non essermi potuto dedicare al latino e al greco come agognavo»<sup>15</sup> –, su alcune considerazioni artusiane riservate all'istruzione, che sembrano attestare anche una certa attenzione per discussioni coeve che avevano avuto pro-

<sup>11</sup> Cfr. G. Landucci, *L'occhio e la mente*, cit., p. 100.

<sup>12</sup> La documentazione al riguardo è conservata nell'Archivio Artusi, Forlimpopoli.

<sup>13</sup> AU, p. 96.

<sup>14</sup> *Ibidem*.

<sup>15</sup> AU, p. 51. Non trovo conferme a quanto scrive Mario Isnenghi, *Storia d'Italia. I fatti e le percezioni dal Risorgimento alla società dello spettacolo*, Roma-Bari, Laterza, 2011, p. 80, su studi letterari compiuti da Artusi all'università di Bologna.



prio in alcuni ambienti intellettuali fiorentini uno dei centri di irradiazione. Penso, ad esempio, a un interessante commento apposto da Artusi alle lettere di Giusti, dedicato all'insegnamento nei collegi e alle scelte delle famiglie: «A proposito d'istituti di educazione, o come si spiegherebbe il caso singolare che in questi tempi di libertà e di progresso civile, a cui si vorrebbe informato lo spirito delle nuove generazioni, vediamo data generalmente dal pubblico la preferenza ai collegi condotti da ecclesiastici, quasi fossero veduti di mal occhio quelli diretti da secolari?»<sup>16</sup>.

Simili interrogativi erano allora piuttosto ricorrenti, specie per quel che riguardava l'istruzione femminile – oggetto di interesse anche da parte di Artusi, intento a suo modo a schizzare una fenomenologia della vita coniugale nel suo complesso assai superficiale, ma non priva di critiche nei confronti di alcune radicate convenzioni<sup>17</sup> –; basterà pensare, solo per citare un testo molto noto, a un saggio che Villari aveva dedicato, nel 1872, a *La scuola e la questione sociale in Italia*<sup>18</sup>, oppure alle prese di posizione ed ai dibattiti allora suscitati dall'inchiesta Scialoja sull'istruzione secondaria<sup>19</sup>. Alla questione Artusi tentava di rispondere sottolineando il più soddisfacente assetto disciplinare assicurato dai convitti e dagli educandi condotti da ecclesiastici, e rilevando l'istintiva reazione della pubblica opinione di fronte agli 'eccessi' della recente libertà; veniva dunque evocato lo «spirito di reazione, in parte giustificato dalle teorie sovvertitrici del giorno, e dalle dottrine alquanto ardite che, senza la debita circospezione, si esposero e dalle cattedre e altrove appena fu permesso di potere sciogliere la lingua, la quale tanto sentì potente il bisogno di espandersi, quanto fu lunga la compressione. La paura del danno che può risultare dal troppo nuovo, fa indietreggiare la gente nel troppo vecchio»<sup>20</sup>.

Come avrò modo di accennare più avanti, non si trattava solo di cautele

<sup>16</sup> LG, p. 44.

<sup>17</sup> Le pagine autobiografiche, ed anche quelle del commento a Giusti, sono eloquenti al proposito, né è qui necessario soffermarsi sui dettagli, se non per notare un singolare ricorso all'autorità dantesca, al Nino di Gallura del canto VIII del *Purgatorio* – «Per lei assai di lieve si comprende/quanto in femmina foco d'amor dura/se l'occhio o 'l tatto spesso non l'accende» –, in LG, p. 22, e per ricordare, comunque, che se pur entro certi limiti Artusi si dichiarava favorevole ad una maggior istruzione della donna, e contrario all'indissolubilità del matrimonio.

<sup>18</sup> Cfr. Pasquale Villari, *La scuola e la questione sociale in Italia* (1872), in Id., *Le lettere meridionali ed altri scritti sulla questione sociale in Italia*, Firenze, Le Monnier, 1878, ristampa anastatica Firenze, Le Monnier, 1991, pp. 91-149.

<sup>19</sup> Sul punto cfr. ora Luisa Montevercchi - Marino Raicich (a cura di), *L'inchiesta Scialoja sulla istruzione secondaria maschile e femminile (1872-1875)*, Roma, Ministero per i beni culturali e ambientali – Ufficio centrale per i beni archivistici, 1995.

<sup>20</sup> LG, pp. 44-45.

tattiche: non ogni manifestazione del nuovo spirito dei tempi e dei nuovi orientamenti intellettuali positivistici era ugualmente accolta dall'apparato lettore e frequentatore di lezioni. Tuttavia, Artusi prendeva le distanze da questi atteggiamenti, alimentati anche dalla pietà femminile, allargando il discorso, con un indicativo corto circuito, alla più ampia sfera delle convinzioni etiche e religiose: «Ma (sia detto fra parentesi) credete proprio, care donnine, che il timor di Dio e la sana morale sieno patrimonio solo ed esclusivo delle genti di chiesa e di chi si attacca alla loro veste talare? Oh, la sbagliate all'ingrosso! Quanti uomini che voi giudicate profani solo perché non li vedete compunti a pietà religiosa e, franchi e leali, le dicono come le sentono; ma morirebbero piuttosto che transigere con l'onore e col proprio dovere»<sup>21</sup>.

Occorreva, dunque, non fidarsi delle apparenze;

e invece di spaventarvi dell'ombra vostra, invochereste dalla Chiesa, come fanno i buoni, per la quiete delle coscienze, una trasformazione che la ringiovanisca, accettando i progressi della scienza e della civiltà umana. Ma pur troppo questa è la pia illusione di una gente da bene, che vorrebbe salvare la capra e i cavoli, conciliare cioè la eterna e santa morale di Cristo con la libertà guidata dai dogmi del Cattolicesimo, ciò che non sarà mai possibile essendo esso per sua essenza la negazione d'ogni libertà vera. Il mondo cammina: nessuno potrà arrestarlo; e questa forma di religione organizzatasi a poco a poco, a guisa di una rete di finissimo intreccio, in tempi in cui il sapere era un monopolio di pochi furbi, ha per divisa l'immobilità più perfetta<sup>22</sup>.

Sono, questi, motivi largamente circolanti all'interno degli ambienti anticlericali del tempo, e conobbero, allora, formulazioni più mature e profonde<sup>23</sup>; non è necessario, del resto, trattenersi qui sugli elementi biografici e familiari<sup>24</sup> che contribuivano a caratterizzare le posizioni di Artu-

<sup>21</sup> LG, p. 45.

<sup>22</sup> *Ibidem*.

<sup>23</sup> Per un riferimento generale cfr. Guido Verucci, *L'Italia laica prima e dopo l'unità 1848-1876. Anticlericalismo, libero pensiero e ateismo nella società italiana*, Roma-Bari, Laterza, 1981; Manuel Borutta, *La «natura» del nemico: rappresentazioni del cattolicesimo nell'anticlericalismo dell'Italia liberale*, in «Rassegna storica del Risorgimento», LXXXVIII, 2001, pp. 117-36; Id., *Antikatbolizismus. Deutschland und Italien im Zeitalter der europäischen Kulturkämpfe*, Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht, 2010. Uno dei testi più rilevanti, anche dal punto di vista della riflessione sulla tradizione confessionale italiana, nel quadro dell'etica "positiva" è quello di Aristide Gabelli, *L'uomo e le scienze morali* (1869), Firenze, Le Monnier, 1871, ristampa anastatica Firenze, Le Monnier, 2002, con presentazione di Mauro Moretti (pp. v-xlv).

<sup>24</sup> Sulle note vicende legate all'aggressione subita dalla famiglia Artusi da parte della banda del Passatore – con i sospetti di Pellegrino sul coinvolgimento e le complicità da parte di

si, sulla base delle quali è comunque possibile collocarlo all'interno di un perimetro abbastanza ben definito. Va semmai rilevata l'insistenza con la quale, nei suoi scritti letterari, Artusi tornava su un tema che dovette occupare un posto di rilievo nelle sue riflessioni. Si potrà ancora rammentare, a questo proposito, un passo che non è fra i più citati, tratto dalla biografia foscoliana, un inciso – secondo una tipica tecnica compositiva adottata da Artusi – in margine alla presentazione dei frammenti di Foscolo sulla religione di Lucrezio:

Per ritrarre la Chiesa di Cristo a' suoi principii, il Foscolo non intese di dire che si dovesse richiamare alla semplicità e povertà del Vangelo, ma riformarne i dogmi e la disciplina onde riassuma il carattere che le dié il Fondatore. Potrebbe divenire allora non *meno scellerata*, ma cosa buona e giovevole; però quanto sia in essa possibile una trasformazione che più si accordi con la civiltà dei tempi, è là il Sillabo che risponde. Quand'egli scriveva, i problemi di questa specie si presentavano sotto altro aspetto; ma d'allora in poi la scienza avendo fatto passi giganteschi in avanti e sviluppate le menti all'esame critico delle cose, ci fa sempre più manifesto che cattolicismo e libertà non vanno, né possono andare insieme<sup>25</sup>.

Di Lucrezio aveva scritto e parlato, nella Firenze postunitaria, il docente di letteratura latina voluto e insediato, come Mantegazza, da Villari, il prete spretato Gaetano Trezza<sup>26</sup>; chiosando Giusti, Artusi svolgeva ulteriormente le proprie argomentazioni sul declino delle credenze tradizionali nel quadro di una nuova situazione intellettuale e morale:

Altri tempi, altre idee, altro modo di vedere e sentire; e se i dogmi della scienza oggi s'impongono a quelli della Rivelazione, e se essa, scuoprendo nuovi veri, desse una scossa ancor più profonda alle credenze antiche, andrebbe forse a soquadro il mondo per questo? Io non lo credo, né mi sgomento pensandovi, persuaso che il mondo troverebbe, dopo oscillazioni agitate, inseparabili dalle grandi trasformazioni, un altro e diverso perno sul quale aggirarsi, e in fine l'equilibrio che gli fa d'uopo. La dignità personale, l'alterezza del carattere, la religione del dovere, lo spirito di emulazione al bene operare,

esponenti del clero – cfr. ora Dino Mengozzi, *Sicurezza e criminalità 1796-1861*, Milano, Franco Angeli, 1999, pp. 152-92.

<sup>25</sup> Cfr. Pellegrino Artusi, *Vita di Ugo Foscolo. Note al carne dei Sepolcri. Ristampa del viaggio sentimentale di Yorik tradotto da Didimo Chierico*, Firenze, Barbèra, 1878, p. 97. D'ora in avanti mi riferirò a questo testo usando l'abbreviazione VF, seguita dal numero di pagina.

<sup>26</sup> Sul quale cfr. almeno Piero Treves, *Gaetano Trezza* (1962), in Id. (a cura di), *Lo studio dell'antichità classica nell'Ottocento. Dalla storia alla filologia e dalla filologia alla storia*, Torino, Einaudi, 1979, pp. 993-1007.

non sembrami niente affatto strano che possano da soli questi ed altri principi consimili, del tutto mondani, divenire fattori potenti di civiltà e base di un nuovo codice morale-religioso alle future generazioni<sup>27</sup>.

E in questo orizzonte scientifico si collocava piuttosto coerentemente la ripresa di un celebre motivo carducciano: «Un bello e orribile / Mostro si sfera / Corre gli oceani, / Corre la terra [...] / Come di turbine / L'alito spande: / Ei passa, o popoli, / Satana il grande. / Passa benefico / Di loco in loco / Su l'infrenabile / Carro del foco» (*A Satana*, vv. 169-172, 185-192). Artusi, dunque, pagava il suo tributo retorico alla celebrazione della satanica vaporiera:

Ben venuto Satana, figlio della scienza. Tu affratelli i popoli, tu rechi l'equilibrio economico fra nazione e nazione, tu dai impulso ai commerci, e per te, con lo scambio continuo delle idee fra genti di costumi e di usi diversi, il progresso della civil società farà passi giganteschi in avanti. Evviva dunque la Scienza che opera tali prodigi, evviva lei se può produrre questa e cose altre grandiose quanto e più della Fede!<sup>28</sup>

Torniamo, brevemente, alla citazione con la quale ho aperto questo mio contributo. È attorno alla seconda metà degli anni Sessanta che presero corpo, a Firenze, quei dibattiti, molto aspri, sul darwinismo, e più in generale sulle moderne dottrine e pratiche scientifiche, ai quali alludeva Artusi. E quanto al ruolo giocato in quelle circostanze dalle signore della colonia straniera – accenno, questo, che in accordo con altri testi mi sembra identificare un altro “luogo” artusiano, accanto a quelli più istituzionali delle biblioteche, del settecentesco Museo di storia naturale, centro della vita scientifica cittadina fino all'unificazione, delle aule dell'Istituto di studi superiori –, altri lo avevano già registrato con preoccupazione. A Firenze insegnava fisiologia, dal 1862, Moritz Schiff, accusato, in corrispondenze dall'Italia di importanti giornali stranieri, di crudeltà a causa dei suoi esperimenti di vivisezione. E, come scriveva Villari, il 13 gennaio 1864, al ministro della pubblica istruzione Amari,

In Firenze le signore inglesi si son messo in capo di far guerra allo Schiff, perché fa le vivi-sezioni. Per pietà dei cani si son messe a martoriare un uomo. Gli scrivono contro articoli nei giornali inglesi. Hanno fatto un indirizzo fir-

<sup>27</sup> LG, pp. 61-62; e cfr. anche AU, p. 85: «Dopo questa digressione riprendo la via per dirvi: tenete per fermo che il mondo morale è fatto di combinazioni e di casi fortuiti; il soprannaturale, negli eventi umani, non vi ha parte veruna».

<sup>28</sup> LG, pp. 62-63.

mato da 400 inglesi, e 300 italiani la più parte Paolotti, pregandolo di smettere le vivi-sezioni. Si vantano di persuadervi a levargli la cattedra! Voi vedete che razza di gente. I professori di Firenze sarebbero indignati, se non ridessero di queste corbellerie. Sapete che Schiff è uomo assai distinto e laborioso<sup>29</sup>.

L'accenno ai "paolotti", locuzione allora corrente per indicare, con riferimento alle associazioni che si ispiravano all'opera di S. Vincenzo de' Paoli, una sorta di appartenenza clericale, chiariva la posta in gioco e, agli occhi di Villari, la strumentalità di quelle iniziative. Ma i paolotti compaiono anche nelle memorie artusiane: «Durante quelle lezioni [di lingua inglese] feci la conoscenza di due giovani signori fiorentini miei condiscipoli i quali vollero ascrivermi alla società di S. Vincenzo dei Paoli facendomi credere che avea lo scopo di dare un soccorso ai poveri, ma quando mi accorsi che oltre ai poveri vi lucravano i preti con le loro funzioni, feci presto a battere in ritirata»<sup>30</sup>.

Stendendo la sua autobiografia, Artusi di certo ricordava gli episodi legati a quei lontani contrasti scientifici fiorentini che ho appena evocato; ne aveva del resto già narrato uno analogo, del quale era stato testimone: «Tanto sensibili e compassionevoli sono le nostre amabili signore, che pur le ho viste fremere d'orrore un giorno che un professore voleva dimostrare al pubblico come si poteva uccidere sull'istante un uccellino con una piccola dose di mandorla amara; talché dovette ei desistere dalla crudele impresa»<sup>31</sup>.

In contesti come quelli richiamati, la posizione di Artusi rispetto agli schieramenti fiorentini non mi pare dubbia; e credo che, in generale, fosse nel giusto Emilio Tadini sottolineando, a proposito dell'Artusi "maggiore" e di un famosissimo passo introduttivo alla *Scienza*, il programmatico disegno unificatore dell'opera sul piano non solo pratico-linguistico, ma anche

sotto il segno di una laicità che guarda al corpo con uno sguardo che è anti-conformista e, nello stesso tempo, fedele a un'antica tradizione (Boccaccio, per fare la citazione più facile). Un atteggiamento che, all'epoca, in certi ambienti, era molto più diffuso di quanto non si possa pensare. Parlare di un atteggiamento che, per quegli anni, possa far venire in mente addirittura un nuovo paganesimo o qualcosa del genere sarebbe certo fuori luogo. Ma resta il fatto che sostenere che il mangiar bene e variamente – e far bene e varia-

<sup>29</sup> Pasquale Villari a Michele Amari, 13 gennaio 1864, in Biblioteca Apostolica Vaticana, *Carteggio Pasquale Villari*, cass. 69, f. 156.

<sup>30</sup> AU, p. 73.

<sup>31</sup> LG, p. 75.

mente sesso – rendeva «meno triste» la vita non doveva certo essere un'idea in accordo con la dottrina morale degli ambienti conformisti<sup>32</sup>.

Tuttavia non ogni aspetto, si diceva, della cultura scientifica del suo tempo apparve ad Artusi positivo e degno di essere sostenuto e valorizzato. A parte un'inquietudine di fondo sul rapporto fra uomo e natura che Artusi, lettore di Leopardi, affidava però alla citazione di versi tassiani – «Giace l'alta Cartago»<sup>33</sup> –, emergeva un marcato fastidio nei confronti degli eccessi di formalizzazione e di sottigliezza, anche nella nomenclatura, della scienza contemporanea, specie tedesca, ai quali Artusi contrapponeva il rilievo dell'esperienza concreta, specie in alcuni campi scientifico-pratici, come quello agricolo<sup>34</sup>; ed il germanesimo scientifico veniva di nuovo chiamato in causa a proposito della polemica contro la deplorabile tendenza italiana al servilismo intellettuale, all'acritica imitazione di esempi e modelli stranieri<sup>35</sup> più volte messa in evidenza da Artusi, polemica che sostanzialmente, sarà bene rammentarlo, anche la sua codificazione gastronomica. Alcune manifestazioni letterarie coeve, poi, lo sconcertavano: «depravatosi il gusto, si va in cerca di commozioni, e in vece del delicato, del semplice, del naturale si preferisce il terribile, l'esagerato, lo strano; oppure si ama di gongolarsi in una letteratura sfiaccolata o impudica, snervante anima e corpo»<sup>36</sup>.

«Che direbbe ora il Giusti del *Verismo*, il quale spesso si traduce in *laidismo* [...]?»<sup>37</sup>. Così Artusi, nel 1881. Ma poco tempo prima, nel dicembre 1879, sui romanzi di Zola, uno dei personaggi di maggior rilievo della cultura “positiva” italiana, Pasquale Villari aveva espresso tutte le sue riserve, pubblicando un noto articolo in uno dei periodici più importanti del periodo, la «Rassegna settimanale» – aperta, del resto, alla collaborazione di Giovanni Verga –<sup>38</sup>; ed anche questi possono essere spunti utili a

<sup>32</sup> Cfr. Emilio Tadini, *Presentazione*, in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Piero Camporesi (1970), Torino, Einaudi, 2001, pp. VII-XIII, alle pp. X-XI. Di «breviario laico» parla M. Isnenghi, *Storia d'Italia*, cit., p. 81.

<sup>33</sup> LG, pp. 98-99, 140-45.

<sup>34</sup> Ivi, pp. 136-37.

<sup>35</sup> Ivi, pp. 76-77.

<sup>36</sup> Ivi, p. XI.

<sup>37</sup> Ivi, p. 59. E va sottolineata la preoccupazione di Artusi di distinguere la modernità liberale da quelle tendenze letterarie qualificate come dissolute ed immorali (LG, p. 63).

<sup>38</sup> L'articolo di Pasquale Villari, *Emilio Zola e il suo romanzo sperimentale* era apparso nella «Rassegna settimanale», II, vol. IV, 28 dicembre 1879, pp. 462-63; su queste tematiche è sempre da tener presente lo studio di Roberto Bigazzi, *I colori del vero. Vent'anni di narrativa: 1860-1880*, Pisa, Nistri-Lischi, 1978<sup>2</sup>, pp. 248-67; cfr. poi Paola Carlucci, *Il giovane Sonnino fra cultura e politica 1847-1886*, Roma, Archivio Guido Izzi – Istituto per la Storia del Risorgimento

ricostruire la rete di temi, testi, relazioni, all'interno della quale collocare la lunga esperienza fiorentina di Artusi.

Gli ambienti scientifici furono quelli di certo più intensamente e più a lungo frequentati da Artusi. Molto a lungo, questo davvero non è dubbio, ed anche con una certo tardivo prestigio sociale e "societario" legato alla sua fama. Basta scorrere i numerosi biglietti d'invito conservati fra le sue carte riguardanti le riunioni della Società italiana di antropologia, della quale Artusi veniva rieletto consigliere ancora per il biennio 1909-1910; o prendere in esame la lettera inviatagli il 1° giugno 1910 da Lamberto Loria, fondatore nel 1906 del Museo di etnografia italiana di Firenze, e che lavorava allora alla costituzione di una società di etnografia italiana, e all'esposizione di etnografia da organizzare a Roma nel 1911, nell'ambito delle celebrazioni per il cinquantenario dell'unificazione nazionale. Loria, dopo aver esposto il suo progetto, precisava:

Ecco dunque perché io oso rivolgermi a Lei: perché, se ciò che si propone la Società ha il suo assenso e lo Statuto che ne detta le norme, le sembra accettabile, Ella onori questo nascente sodalizio del suo nome e della sua protezione. Se chiedo troppo, mi perdoni; ma se può, veda di esaudire il mio desiderio che ad altro non mira se non a rendere sempre più noti e più disciplinati questi studi, che debbono interessare tutti coloro che hanno cuore ed intelletto d'italiani<sup>39</sup>.

Certo, Loria scriveva ad un personaggio noto, magari, discretamente, in cerca anche di qualche materiale sussidio, o comunque di un patrocinio non del tutto trascurabile. Ma documenti come questo aiutano a cogliere in modo più preciso la collocazione di Artusi rispetto ad ambienti ben diversi dalla «cucinarìa», per usare l'espressione di Piero Camporesi<sup>40</sup>.

Un'ultima suggestione, per rimanere all'ambiente scientifico fiorentino, che non sono in grado di fondare materialmente, ma che per qualche aspetto appare comunque plausibile, e non priva di elementi di interesse. Fra il 1877 ed il 1882 insegnò a Firenze l'abate Antonio Stoppani, geologo, e autore di un testo celeberrimo, *Il Bel Paese*. Artusi era anticlericale, ed era incline piuttosto alle scienze della vita, vegetale ed animale;

Italiano, 2002, pp. 121-39; Rossana Melis, *Pasquale Villari e Giovanni Verga*, in «Giornale storico della letteratura italiana», vol. CLXIV, 1987, pp. 244-56.

<sup>39</sup> La lettera di Loria e gli altri documenti citati nel testo sono conservati presso l'Archivio Artusi, Forlimpopoli.

<sup>40</sup> Cfr. Piero Camporesi, *Introduzione*, in P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., pp. xv-LXXVIII, a p. XLIII – saggio, questo di Camporesi, che mi sembra ancora il più importante studio critico dedicato ad Artusi.



ma un personaggio come Stoppani poteva comunque suscitare attenzione. Anche Stoppani si occupava di letteratura contemporanea; al Foscolo di Artusi può fare da *pendant* il suo Manzoni<sup>41</sup>. Più in generale, *Il Bel Paese* e *La scienza in cucina* furono fra i più importanti successi editoriali dell'epoca, e opere di gran peso nel modesto numero degli inventari della nuova Italia allora compilati – l'uno paesaggistico-geologico, l'altro cuciniero, alimentare, ma anche di tradizioni –; inventari entrambi squilibrati nella loro composizione materiale, ma aspiranti a dimensione di nazionalità<sup>42</sup>. E penso che Artusi avrebbe potuto riconoscersi nell'aspirazione apertamente dichiarata da Stoppani di portare, con il suo lavoro, un contributo alla costituzione di una «letteratura scientifica veramente nazionale; atta cioè a coltivare, anche dal lato del bello descrittivo e delle ricchezze scientifiche, il sentimento della nazionalità»<sup>43</sup>;

Vedete... voi siete come siamo noi Italiani in generale. Il bello, il buono, l'utile, tutto ci deve venire d'oltremare e d'oltremonti. Non dico che noi dobbiamo credere di posseder tutto e di poter fare senza del molto che ci può venire altronde. Sarebbe stoltezza. Una mano lava l'altra, e tutte e due lavano il viso. Così gli uomini, così le nazioni devono ajutarsi scambievolmente, e mettere in comune le quote di ricchezza fisica, intellettuale e morale nelle quali fu ripartito da Dio a ciascun uomo, a ciascuna nazione, il ricchissimo patrimonio comune. Ma ciascuno deve anzitutto fare i conti in casa propria: ché il cercare l'altrui, mentre si possiede del proprio, è vergognosa mendicizia. Sapete, per esempio, quale cosa dobbiamo cercare noi Italiani dalle nazioni che ci stanno più vicine? Un po' più di attività<sup>44</sup>.

Altro elemento da sottolineare è la comune, anche se diversamente declinata, attenzione per le tematiche igieniche; l'alpinismo, o escursionismo etico, per così dire, di Stoppani non è del tutto paragonabile alle prescrizioni alimentari di Artusi, ma la preoccupazione di fondo, largamente circolante nella cultura e nel discorso pubblico di quei decenni, mi sembra in fondo analoga. Sul terreno dell'interesse, culturale e pedagogico, per la lingua, la prossimità è poi ancora più marcata. Per Stoppani, accademico della Crusca, la dimensione linguistica era assolutamente centrale nel definire i tratti della nazionalità, e questa convinzione si era tradot-

<sup>41</sup> Cfr. Antonio Stoppani, *I primi anni di Alessandro Manzoni. Spigolature [...] con aggiunta di alcune poesie inedite o poco note dello stesso A. Manzoni*, Milano, Tip. Bernardoni, 1874.

<sup>42</sup> Per alcune osservazioni in questo senso cfr. M. Isnenghi, *Storia d'Italia*, cit., pp. 69-88.

<sup>43</sup> Cito da Antonio Stoppani, *Il Bel Paese. Conversazioni sulle bellezze naturali la geologia e la geografia fisica d'Italia*, Milano, Cogliati, 1915 (94ª edizione economica), p. 17.

<sup>44</sup> Ivi, p. 246.



ta in un vero e proprio progetto di nazionalizzazione linguistica legato all'ortofonia ed all'accentuazione grafica. Quanto ad Artusi, la scelta di ripubblicare una selezione di lettere di Giuseppe Giusti accompagnate da un commento, dopo quella proposta da Giuseppe Rigutini «per uso de' non toscani» e che Artusi giudicava «opportunissima pei non Toscani che si avviano allo studio del patrio idioma»<sup>45</sup>, aveva anche una esplicita finalità di tipo linguistico: si trattava di documentare, attraverso il linguaggio epistolare di Giusti, il parlare figurato, e «le frasi e i modi di dire in uso fra il popolo. Studio tanto più ora opportuno che per una eccessiva e mal intesa affezione alle lingue straniere, la nostra tendendo ognor più a imbastardire, è carità di patria il calcare le orme di lui richiamandola alle fonti sue naturali e pure»<sup>46</sup>.

Questo, senza dire delle varie, rilevanti operazioni linguistiche legate alla stesura della *Scienza*<sup>47</sup>.

Il gesuita Bettinelli più che per altro è rimasto famoso per avere avuto in dispregio Dante. Tanto gli estremi si toccano, che giunto a Parigi andò a far visita a Voltaire e si trovarono ben tosto insieme d'accordo per dirne male. Trascorsero ad intervallo lunghissimi periodi e presso che secoli interi ne' quali l'altissimo poeta era quasi dimenticato; perciò gode l'animo il vedere nell'età nostra che ogni giorno più cresce la venerazione per lui, la quale, Dio voglia, sia preludio al ritorno de' buoni studi<sup>48</sup>.

Il dantismo può essere un altro elemento da porre in risalto nel tratteggiare il rapporto di Artusi con la cultura fiorentina del tempo; e ci si immagina agevolmente Artusi – che nell'autobiografia avrebbe affermato di aver imparato «a memoria l'Inferno e il Purgatorio, non che i passi più splendidi del Paradiso»<sup>49</sup> – spettatore partecipe delle grandi celebrazioni centenarie del 1865, e non indifferente all'attività, dal 1888, della Società Dantesca. La monografia foscoliana, poi, offre qualche altro spunto non trascurabile per caratterizzare la cultura 'positiva' di Artusi. Non penso solo alle pagine fisiologico-frenologiche, che pure meriterebbero specifica attenzione, riservate alla «costituzione sanguigna-biliosa-melanconica» di Foscolo che aveva, secondo Artusi, «sortito dalla natura quel temperamen-

<sup>45</sup> LG, p. XII; l'edizione di Giusti curata da Rigutini era apparsa nel 1864.

<sup>46</sup> *Ibidem*.

<sup>47</sup> Cfr. ora Giovanna Frosini, *La 'Scienza' degli italiani. Storie di un libro fortunato*, in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, ristampa anastatica della prima edizione, 1891, Firenze, Giunti, 2011, pp. 11-29.

<sup>48</sup> VF, p. 44.

<sup>49</sup> AU, p. 50.

to misto che, per l'abbondante secrezione degli organi riproduttori, è stato da qualcuno distinto col nome di *temperamento genitale*, perché gl'individui che lo posseggono sentonsi trasportati ai piaceri erotici. Gli uomini così conformati sono ordinariamente magri, irsuti, vigorosi, con voce forte e sonora, di buon cuore, umani e generosi; ma spesso incostanti»<sup>50</sup>.

Citando il Museo antropologico fiorentino, Mantegazza, e gli studi da questi compiuti sul cranio di Foscolo, Artusi precisava:

Riepilogando le cose più notevoli, quello scritto ci porta a concludere che il cranio del Foscolo è anomalo e strano come l'ingegno e il carattere di lui. Di forma brachicefala poco rilevata, la sua fisionomia ha l'impronta della razza italiana, o meglio della latina. Di un volume inferiore a quello di molti uomini volgari, ed anche di parecchie donne; di un angolo facciale di 68°, con la sutura sagittale quasi scomparsa, presenta tutti i caratteri della senilità più avanzata, e ciò specialmente per due larghe depressioni ai parietali, le quali solo avvengono nella tarda età: talché sarebbe stato giudicato di un ottuagenario da qualunque medico che avesse ignorato appartenere ad un uomo sulla cinquantina. Un'altra singolarità di quel teschio è il contrasto sensibilissimo fra la parte anteriore e la posteriore come se appartenessero a due diversi individui<sup>51</sup>.

Oltre a Mantegazza, fra i riferimenti artusiani figurava anche l'«illustre Cattaneo», e fra le sue letture quella del «Politecnico»<sup>52</sup>; e alla frenologia si affiancava l'attenzione agli indirizzi della critica. Nel dar conto dell'eccessivo coinvolgimento di Foscolo nelle polemiche letterarie, Artusi osservava:

Poco o niun conto tenendosi prima del Foscolo dei gravi problemi sociali a miglioramento della umana società, la critica si occupava soltanto di eleganze rettoriche, di leggiadrie grammaticali, di peregrinità filologiche, e, come se ciò fosse tutto, ne andava superba. Era una letteratura arcadica, convenzionale, di vuota forma e quando vuota non era, era falsa ed ipocrita perché si volevano esprimere sentimenti che non erano nella coscienza e a cui l'anima non era partecipe<sup>53</sup>.

Non si trattava di anticlassicismo – esplicito, in Artusi, il rimpianto per non essersi potuto dedicare a degli ordinati studi classici –, ma, nel 1878,

<sup>50</sup> VF, p. 41.

<sup>51</sup> Ivi, pp. 217-18.

<sup>52</sup> Ivi, p. 27.

<sup>53</sup> Ivi, pp. 75-76.

di una non improbabile prossimità a discussioni e iniziative di un certo peso, a Firenze, volte alla promozione di nuovi orientamenti critici e letterari nell'ambito di un più generale disegno riformista in campo politico, sociale, scolastico. Si è già accennato alla «Rassegna settimanale», la rivista di Villari, Sonnino, Franchetti, fondata proprio nel 1878; ma si dovrebbe dire anche del Circolo filologico, nato fra il 1871 ed il 1872, di carattere non specialistico-disciplinare, luogo d'incontro, aperto anche alla partecipazione femminile oltre che di importanti esponenti dei circoli internazionali fiorentini, e di promozione di letture e conferenze<sup>54</sup>.

Le coordinate generali del profilo intellettuale di Artusi – senza voler sopravvalutare la qualità dell'informazione, l'approfondimento degli studi, l'articolazione del pensiero –, e della sua collocazione negli ambienti della Firenze postunitaria, sono, tutto sommato, delineabili con una certa chiarezza. Il discorso appare più sfumato per quel che riguarda le implicazioni politiche, dato che al nettissimo anticlericalismo, e a un robusto sentire 'risorgimentale', non è molto agevole affiancare più precisi tratti di appartenenza. Non mancano, naturalmente, indizi e spie. Troppo generico, forse, il richiamo, che abbiamo in precedenza incontrato, alla "religione del dovere" per identificare in Artusi una precisa matrice mazziniana; dall'autobiografia apprendiamo di una giovanile affiliazione alla «Giovine Italia», e della personale partecipazione di Artusi alle dimostrazioni filomazziniane fiorentine all'inizio del 1849<sup>55</sup>, ma alle stesse pagine è affidato un duro giudizio retrospettivo:

Fra gli uomini eminenti che hanno fatto l'Italia quegli che è meno nelle mie grazie è Giuseppe Mazzini. Non si può negare che col suo agitare ed agitare continuamente non abbia contribuito a tener vivo il sacro amor della patria, ma egli tenendosi sempre in disparte incitava la gioventù ad insorgere e a gittarsi in imprese disperate col sacrificio inutile di giovani generosi. E quella sua *Giovine Italia*, intenta a far proseliti di ogni età e di ogni risma, ha poi lasciato uno strascico settario in Romagna i cui tristi effetti appariscono ancora. Oltre a ciò con quella sua idea fissa di repubblica nel momento solenne che tutte le forze della nazione occorreva che stessero unite per cacciar lo stranie-

<sup>54</sup> Cfr., per alcuni riferimenti, Mauro Moretti, *Karl Hillebrand e la «Rassegna Settimanale»*, in Lucia Borghese (a cura di), *Karl Hillebrand eretico d'Europa*, Firenze, Olschki, 1986, pp. 79-125; Raffaele Romanelli, *Il casino, l'accademia e il circolo. Forme e tendenze dell'associazionismo d'élite nella Firenze dell'Ottocento*, in Paolo Macry - Angela Massafra (a cura di), *Fra storia e storiografia. Scritti in onore di Pasquale Villani*, Bologna, il Mulino, 1994, pp. 809-85, pp. 835-38; Paola Carlucci, *Introduzione*, in Ead. (a cura di), *Lettere di Sidney Sonnino ad Emilia Peruzzi 1872-1878*, Pisa, Scuola Normale Superiore, 1998, pp. v-XLVII.

<sup>55</sup> AU, pp. 65, 68-69.

ro dall'Italia, si mostrò allora perplesso e freddo all'azione perché un re era alla testa del movimento e a Roma quando fu, come dittatore, a capo di quella repubblica, non si appalesò uomo di genio né molto abile a dirigerla<sup>56</sup>.

Non è il caso di indugiare troppo a lungo, qui, su ricordi e valutazioni frammentarie, fra i moti del 1830-1831 e l'unificazione, con memorie domestiche di alloggiamenti austriaci e riserve su Pio IX, condanna dell'assassinio di Pellegrino Rossi e della seconda restaurazione lorenese, sortite antiguerraziane e sentimenti antibonapartistici – Napoleone III «Giano bifronte»<sup>57</sup> –, elogio di Bettino Ricasoli<sup>58</sup> e qualche accenno a simpatie e letture garibaldine. Nessun particolare trasporto, direi, per Cavour; e l'impressione è confermata da un curioso documento. Il 3 novembre 1908 Artusi scriveva ad Alessandro D'Ancona, illustre accademico, già direttore della Scuola Normale Superiore di Pisa, e senatore del regno. Il loro rapporto personale non doveva essere stretto, dato che Artusi si presentava come amico di un esponente della comunità ebraica fiorentina, Abramo Orvieto. D'Ancona in quegli anni aveva pubblicato, oltre a un celebre manuale della letteratura italiana, nel quale si ripercorrevano anche le vicende della vita letteraria e civile dell'Italia contemporanea, una serie di saggi e documenti di argomento risorgimentale dai quali traspariva fra l'altro la sua solidissima posizione filocavouriana<sup>59</sup>. Rivolgendosi a D'Ancona, Artusi riprendeva alcune notazioni già consegnate alle sue pagine autobiografiche: «Io non posso perdonare a Cavour di aver ceduto la patria di Garibaldi alla Francia e di non aver riflettuto che il confine naturale d'Italia, da quella parte, è il Varo».

<sup>56</sup> AU, p. 68. Su alcuni aspetti della "fortuna" di Mazzini, e sul contesto storiografico e di opinione, al momento della stesura dell'autobiografia artusiana, cfr. Mauro Moretti, *Appunti di letteratura mazziniana attorno al primo centenario*, in Andrea Bocchi - Daniele Menozzi (a cura di), *Mazzini e il Novecento*, Pisa, Edizioni della Normale, 2010, pp. 7-63.

<sup>57</sup> AU, p. 69.

<sup>58</sup> AU, pp. 100-1: «Il Barone Bettino Ricasoli, l'uomo forte, come il chiamavano, il quale di antichi, semplici e rigidi costumi seppe, con la fermezza del carattere e la scienza di uomo di stato far fronte agli ostacoli, alle insidie della diplomazia straniera per insediare in Toscana il principe Napoleone, ai vaneggiamenti di una federazione italiana e al pericolo di formare, come alcuni proponevano, un regno separato nell'Italia centrale. Fisso egli sempre nell'idea dell'unità d'Italia mai non si scosse quindi a lui si deve in gran parte il merito di averla raggiunta e perciò gli spetta meritamente il titolo di uomo grande». Sul formarsi dell'immagine di Ricasoli fra politica e storiografia cfr. Mauro Moretti, *Ricasoli nella storiografia. Sugli esordi della storiografia ricasoliana*, in Christian Satto (a cura di), *Bettino Ricasoli. Imprenditore agricolo e pioniere del Risorgimento vitivinicolo italiano*, Firenze, Aska, 2010, pp. 221-38.

<sup>59</sup> Alcune osservazioni, sul punto, in Mauro Moretti, *Gentile, D'Ancona e la 'scuola' pisana*, in «Giornale critico della filosofia italiana», LXXVIII, 1999, pp. 65-116, pp. 69-81.

La minuta di risposta di D'Ancona era aspra e ironica, e lo stesso D'Ancona annotava di non averla spedita: «È un vero peccato ch'Ella non fosse amico di Camillo Cavour, perché l'Italia avrebbe potuto esser cucinata meglio»<sup>60</sup>.

MAURO MORETTI

<sup>60</sup> La lettera di Artusi a D'Ancona è in Biblioteca della Scuola Normale Superiore di Pisa, *Carteggio D'Ancona*, 1, 39 – la minuta di risposta è appuntata sulla lettera di Artusi –; AU, p. 69, per analoga opinione sulla cessione di Nizza.



LA SCIENZA IN CUCINA  
E LA COSTRUZIONE DELLA LINGUA UNITARIA

L'eterno lavoro di revisione e arricchimento che Pellegrino Artusi compie sulla sua opera maggiore, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, si snoda lungo vent'anni<sup>1</sup> (1891-1911) che per l'Italia e per il concetto di unitarietà culturale, sociale e linguistica del nostro paese rappresentano un periodo estremamente significativo: sono infatti gli anni in cui le fondamenta dell'unità nazionale, disegnate sul piano politico ma non ancora incise nel pensiero e nelle consuetudini di vita dei suoi abitanti, si sostanziano di contenuti. Così appare di poter seguire in parallelo, in questo arco di tempo, la costruzione in dimensione unitaria della lingua italiana e della lingua della cucina – ma più propriamente dovremmo parlare di rinnovamento, poiché entrambe vantavano già una tradizione –, due realtà che attraversano insieme vicende politiche, economiche, sociali e culturali minori e maggiori (la nascita della nuova borghesia capace di “gustare” le letture e i buoni piatti!; la fioritura di quotidiani e riviste; la diffusione dell'istruzione; il miglioramento delle comunicazioni all'interno del paese, su tutte quelle ferroviarie che avranno un ruolo non secondario per la diffusione della idee artusiane) e vedono oggi il loro punto di arrivo nell'italiano contemporaneo da un lato e nella lingua della cucina italiana dall'altro. Le tradizioni linguistiche e quelle alimentari e gastronomiche, intimamente connesse con i processi socio-culturali di base della popolazione, rappresentano del resto «due assi verticali robustamente portanti di una ricostruzione della storia generale degli Italiani»<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Il cosiddetto «ventennio artusiano», secondo la felice espressione di Alberto Capatti nell'*Introduzione* a Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. vii, edizione dalla quale sono tratte tutte le citazioni che compaiono in questo lavoro.

<sup>2</sup> Francesco Sabatini, *Due assi verticali per fare storia della società italiana*, in Cecilia Robustelli - Giovanna Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI, Modena (20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati, 2009, pp. 737-40.

che condividono lo stesso strumento: la lingua, «parte nobilissima del corpo, destinata al formar la voce, e a distinguere i sapori»<sup>3</sup> secondo la definizione che ne dà il *Vocabolario* della Crusca e che sembra riecheggiare nella *Scienza* allorché Artusi cita «gli organi della lingua, per cui gustiamo i sapori»<sup>4</sup>.

Il percorso di costruzione dell'italiano unitario vede dunque molti punti in comune con quello della lingua della cucina. Anzitutto il distacco dal modello letterario scritto più tradizionale e aulico, che Artusi ben conosceva, come ci testimonia anche la sua biblioteca di classici, saggi, grammatiche e vocabolari<sup>5</sup>. Si noti che Artusi si dedica alla costruzione della *Scienza* dopo aver composto la *Vita di Ugo Foscolo* e le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*, un lavoro quest'ultimo già in vendita nel gennaio 1881 dalle colonne della «Gazzetta Piemontese»<sup>6</sup>, che testimonia l'ammirazione di Artusi per Giusti, sul quale «si è fatto le ossa»<sup>7</sup>, per la «naturalezza e vivacità di stile, quel parlar figurato che dà tanta vaghezza ed evidenza al discorso, e [...] della lingua toscana, da lui rimessa in onore, le frasi e i modi di dire in uso fra il popolo». Condiviso è anche il modello cui tendono la novella lingua italiana e *La scienza in cucina*, un italiano basato sull'uso vivo che oggi definiremmo “moderno e comunicativo”: il linguaggio della *Scienza*, benché punteggiato anche di riferimenti colti che strizzano l'occhio agli abitanti delle case borghesi ai quali il manuale è dedicato, testimonia come fossero già in corso nella situazione linguistica italiana quei processi che porteranno «alla diffusione e all'accettazione, nell'uso parlato e scritto di media formalità, di un tipo di lingua che si differenzia dallo “standard” ufficiale [...] perché è

<sup>3</sup> La definizione compare sotto il lemma *lingua* fin dalla prima edizione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* (1612).

<sup>4</sup> Ricetta n. 247, *Cacimperio*.

<sup>5</sup> I fondi sono conservati a Forlimpopoli nella Biblioteca Comunale ospitata da Casa Artusi. Si vedano Giovanna Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 311-30, e Ead., *La Scienza degli italiani. Storie di un libro fortunato*, in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ristampa anastatica della prima edizione 1891, Firenze, Giunti, 2011, pp. 11-34.

<sup>6</sup> L'opera, stampata dall'editore Barbèra tra il 1878 e il 1881, compare come *Lettere Giusti*, in vendita presso la Tipografia Roux e Favale a Torino (£ 1), sulla «Gazzetta Piemontese» del 26.01.1881.

<sup>7</sup> Giovanna Frosini, *Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina*, in Elisabetta Benucci - Enrico Ghidetti (a cura di), *Giuseppe Giusti*, Atti dei Convegni di Monsummano, Firenze, Pistoia (2009-2010), Firenze, RM Print Editore, 2012, pp. 351-61.



decisamente ricettivo dei tratti del parlato»<sup>8</sup>. Un rapido sguardo alle caratteristiche di tipo grafico, fonologico, morfologico, di microsintassi, di formazione delle parole, lessicale e testuale della *Scienza* – che offrono ancora un fertilissimo terreno di indagine – sembra confermare come le linee di novità linguistiche che caratterizzano fin dalla prima edizione del 1891 l'opera artusiana, e che si precisano nelle successive, combacino con quelle che possiamo ritrovare nel generale percorso di costruzione dell'italiano che, come il testo artusiano, risente del «clima di nazionalismo patriottico, di purismo scolastico e di marcata sensibilità pedagogica»<sup>9</sup>: in entrambi i casi si tratta di una lingua “rigenerata”, ancorché sicuramente ancorata alla tradizione grammaticale. Anche per Artusi, del resto, sarebbe necessario rivedere la prassi correttoria – come Paola Manni ha proposto per Manzoni – «in una prospettiva di continuità rispetto a questo filone di toscanità viva, di ambito comune e familiare, che nel lungo periodo che va dal Cinquecento all'Ottocento si era infiltrato e aveva guadagnato terreno nell'italiano letterario»<sup>10</sup>.

Il lessico per esempio, con un atteggiamento comune a quello di tutto l'italiano, abbandona i termini aulici della tradizione letteraria (pur mantenendo un carattere “colto”) e mostra cautela per i termini dialettali e i forestierismi (*bistecca, rosbiffe, cotoletta*), in particolare quelli di provenienza francese. In cerca di una terminologia unitaria e unificante le scelte lessicali sono improntate al modello fiorentino, si indulge qua e là a modi di dire toscani che danno colore al brano e divertono il lettore, e l'opera è corredata addirittura di un glossario per chi non capisce il toscano (*Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero*), decisione questa che si richiama a una tradizione compositiva precedente, riscontrabile nell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi<sup>11</sup>, ma che testimonia ancora una volta la condivisione ancora parziale, nella novella nazione, della lingua che era stata proclamata “nazionale”. E sarebbe forse opportuno verificare quanto il lessico artusiano della *Scienza* corrisponda all'osservazione di De Mauro secondo il quale «più che l'introduzione di nuovi lessemi, il rinnovamento lingui-

<sup>8</sup> Francesco Sabatini, *L'italiano dell'uso medio: una realtà tra le varietà linguistiche italiane*, in Günter Holtus - Edgar Radtke (a cura di), *Gesprochenes Italienisch in Geschichte und Gegenwart*, Tübingen, Gunter Narr Verlag, 1985, pp. 155-83.

<sup>9</sup> Alberto Capatti - Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, p. 239.

<sup>10</sup> Paola Manni, *Dal toscano all'italiano letterario*, in Luca Serianni - Pietro Trifone (a cura di), *Storia della lingua italiana*, II, *Scritto e parlato*, Torino, Einaudi, 1994, p. 346.

<sup>11</sup> Si veda il saggio di Anna Colia in questo stesso volume.

stico postunitario appare dunque rilevante per il diverso e nuovo uso del materiale lessicale ereditario»<sup>12</sup>.

Anche la morfologia vede l'adozione di usi ormai consolidati della borghesia fiorentina, su tutti il dittongo *-uo-* che condisce molti cibi, dalle *braciuciole* ai *fagiuolini*<sup>13</sup>. Ai numerosi fenomeni già rilevati in studi precedenti si aggiunge qui solo qualche minuscola osservazione: la presenza di *codesto/cotesto* e di allotropi di alta frequenza, es. *tra* (32)/*fra* (103), tratto che continua nell'italiano contemporaneo nonostante il suo processo di semplificazione abbia superato di cent'anni quello che ha interessato la lingua artusiana; la preferenza per il pronome indefinito singolare *ogni cosa* anziché la forma *tutto* (ricetta n. 371 «mescolate ogni cosa insieme unicamente col composto passato»; ricetta n. 374 «passate ogni cosa dallo staccio»; ecc.), che ritornerà nel Novecento nella lingua del doppiaggio cinematografico come calco dell'angloamericano *everything*<sup>14</sup>; le forme sintetiche *col* e *colla* («colla lunetta», «colla mestola») vengono preferite rispettivamente alla forma analitica *con il*, mai attestata prima dell'ultima edizione, e *con la*, attestata in tutte le edizioni nel 3% dei casi; il pronome *gli* compare sempre con funzione di dativo maschile singolare (ricetta n. 1 «[al brodo] fategli alzare il bollire»), mentre per il femminile e il plurale si usano rispettivamente *le* (ricetta n. 254 «[la carne] fatele prender colore») e *loro* (ricetta n. 263 «[le patate] fate loro prendere sapore»), un tratto che si allontana dalla direzione che seguirà «l'italiano dell'uso medio».

La sintassi perde il complesso periodare letterario per avvicinarsi a quella del parlato. Pur se rimangono tracce della tradizione scritta, per esempio la «legge» Tobler Mussafia che richiede la cliticizzazione del pronome al verbo nei noti contesti<sup>15</sup> (ricetta n. 549 «e dicesi che i primi tacchini introdotti in Francia furono pagati un luigi d'oro»), entrano o si presentano con maggiore frequenza nuovi moduli sintattici del parlato come l'uso di *siccome* per introdurre una proposizione principale anteposta alla principale (ricetta n. 240 «siccome questa farina si appasta facilmente passatela dal setaccio») e la dislocazione a sinistra dell'oggetto (ricetta n. 483 «le sarde [...] mettetele in infusione»), procedimento que-

<sup>12</sup> Tullio De Mauro, *Storia linguistica dell'Italia unita*, Roma-Bari, Laterza, 1963, pp. 201-35.

<sup>13</sup> G. Frosini, *La Scienza degli italiani. Storie di un libro fortunato*, cit., p. 24.

<sup>14</sup> Gabriella Alfieri, *La lingua di consumo*, in L. Serianni - P. Trifone (a cura di), *Storia della lingua italiana*, cit., p. 196.

<sup>15</sup> Il fenomeno è già stato notato da Giovanna Frosini nel suo saggio *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, Roma, Carocci, 2009, pp. 91-92.

sto al quale si fa più volte ricorso, come è già stato rilevato<sup>16</sup>, e che sembra assumere una funzione particolarmente significativa sul piano testuale, e non più solo sintattico, perché dà luogo a costrutti iconici del procedimento descritto. Proprio l'iconicità, funzionale alla riproducibilità tecnica della ricetta, con cui è descritto il procedimento relativo a ciascuna preparazione e che si manifesta sul piano intrafrastico e testuale, permette infatti una lettura quasi mimetica del testo<sup>17</sup> e rappresenta un forte elemento di modernità della lingua artusiana. Se l'iconicità, propria dei testi "rigidi"<sup>18</sup>, rimanda alla tipologia sintattica dei manuali, l'associazione tra linguaggio verbale e linguaggio delle immagini – che in questo caso sembrano quasi materializzarsi una volta completata la lettura del procedimento descritto nelle ricette della *Scienza* (del resto Artusi inserisce disegni-modello nel suo testo, come i modelli degli stampi per la pasta) – sarà propria di altri linguaggi espressivi che nel Novecento avranno un ruolo fondamentale nel processo di maturazione dell'industria culturale di massa: il linguaggio della moda, della pubblicità, del fumetto, e poi del fotoromanzo, del cinema e della TV<sup>19</sup>.

Compagna poi nella *Scienza* anche osservazioni su una questione fondamentale nell'Italia postunitaria, il rapporto tra lingua e dialetto: per Artusi l'unificazione linguistica d'Italia trova un ostacolo proprio nella «lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti» (ricetta n. 455, *Cacciucco*), ai quali egli allude in più punti proprio nella *Scienza* facendone risaltare la diversità rispetto al modello unitario (ricetta n. 194, *Crescente*: «Che linguaggio strano si parla nella dotta Bologna!») fino a confessare: «Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti» (*Cacciucco*)<sup>20</sup>.

<sup>16</sup> Vedi nota 15.

<sup>17</sup> Ma potrebbe essere definita anche "drammatica" seguendo le osservazioni sulla "drammatizzazione" proposte da Ugo Vignuzzi e Patrizia Bertini Malgarini, nella relazione tenuta al Convegno del quale sono espressione questi Atti.

<sup>18</sup> Francesco Sabatini, *Rigidità-esplicitzza vs elasticità-implicitzza: possibili parametri massimi per una tipologia dei testi*, in Francesco Sabatini - Gunver Skytte (a cura di), *Linguistica testuale comparativa*, Copenhagen, Museum Tusulanum Press, 1999, ("Etudes Romanes" 42), pp. 141-72.

<sup>19</sup> Alberto Abruzzese, *Il nuovo immaginario. Premessa*, in *Letteratura italiana*, diretta da Alberto Asor Rosa, 12. *L'età contemporanea. Letteratura di massa*, Torino, Einaudi, 2007, pp. 281-90.

<sup>20</sup> Se è vero che nell'Ottocento «il fiorentino si è saputo imporre a tutta Italia come lingua della cultura» come riconosce a fine secolo Francesco D'Ovidio nel suo saggio *Lingua e dialetto* (1873),

*La scienza in cucina* è stata più volte avvicinata ai *Promessi Sposi*<sup>21</sup> (ma anche a *Pinocchio* e, in certa misura, a *Cuore*) per la comune funzione di strumento di formazione, e non solo linguistica, che le opere avrebbero esercitato nella neonata Italia, ma *La scienza* presenta forti punti di contatto anche con la letteratura manualistica: del resto era proprio un “Manuale pratico”, uno di quei «prontuari dedicati a quei luoghi nei quali quotidianamente più si manipolano cose: la cucina e la fabbrica» che suggellano, alla fine dell’800, la «solidarietà fra parole e cose»<sup>22</sup>. Esemplari in questo senso furono i Manuali Hoepli che anticipano, su un piano linguistico, atteggiamenti di diversificazione lessicale, sintattica e testuale che caratterizzeranno nel processo di formazione dell’italiano moderno la tipologia dei linguaggi settoriali. La pubblicazione in questa stessa serie di *Il ricettario domestico* di Italo Ghersi (1899) e di *Il gastronomo moderno* di Ernesto Borgarello (1904) dette prova ulteriore della vitalità che circondava il tema della cucina e della gastronomia<sup>23</sup>, già al centro anche

al di fuori della lingua letteraria l’unità linguistica era alquanto precaria specialmente nei nomi delle cose concrete, come risalta dall’esempio fornito da De Amicis in *L’idioma gentile* (Milano, Fratelli Treves, 1905) proprio a proposito di alcuni termini riferiti a cibi: p. 213: «Ora senti: come dici del pan fresco che fa questo rumore, quando si preme? Che *scroscia*, signorino. E di questa crostata sotto il dente? Che *scrógiola*, da non confondersi con *sgrigliolare*, che è il rumore delle scarpe nuove. E dell’olio che bolle? Che *grilla* o *grilletta* [unico termine tra quelli citati usato da Artusi, e precisamente in riferimento al pollo (ricetta n. 205) e al soffritto (ricetta n. 223), ecc.]; e *sfriggolare* del rumore che fa il pesce o altra cosa, posta a soffriggere nella padella»

<sup>21</sup> L’accostamento della *Scienza* ai *Promessi Sposi* proposto da Piero Camporesi nell’introduzione alla *Scienza* da lui stesso curata per Einaudi nel 1970 è stato recentemente discusso da Alberto Capatti nell’*Introduzione* alla sua edizione del manuale artusiano (P. Artusi, *La scienza*, cit., p. II). Più pacifico, almeno sul piano gastronomico (ché su quello linguistico sarebbero necessari seri studi filologici), è quello con *Pinocchio*, pubblicato nel 1883, e con *Il giornalino di Giamburrasca*, uscito a puntate a partire dal 17.2.1907 sul *Giornalino della domenica*, i cui giovani protagonisti condividono tutti l’interesse per un dolce, i “cialdoni” con la panna montata, che Artusi consiglia (ricetta n. 621, *Cialdoni*), che Pinocchio sogna (cap. XIX: «Vorrei avere un bel palazzo, mille cavallini di legno e mille scuderie, per potermi baloccare, una cantina di rosoli e di alchermes, e una libreria tutta piena di canditi, di torte, di panattoni, di mandorlati e di cialdoni colla panna») e Giannino Stoppani, il nostro Giamburrasca, guarda golosamente («Non dico nulla dei dolci che ci son preparati in sala da pranzo!... Una cosa da sbalordire!... Però il migliore è la panna montata coi cialdoni», Vamba, *Il giornalino di Gian Burrasca*, Firenze, Giunti, 2007, p. 58). Si veda in proposito Cecilia Robustelli, *A sampling of Italian gastronomical lexikon*, conferenza tenuta al Department of French and Italian, Princeton University, 6.3.2008 (<http://unimore.academia.edu/CeciliaRobustelli/Papers>).

<sup>22</sup> Carlo Ossola, *I libri che hanno fatto gli italiani*, relazione tenuta in occasione della Giornata *La lingua italiana fattore portante dell’identità nazionale*, Roma, Palazzo del Quirinale, 21.2.2011.

<sup>23</sup> Alberto Capatti, *Lingua, regioni e gastronomia dall’Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Storia d’Italia. Annali 13. L’alimentazione*, Torino Einaudi, 1998, pp. 755-801; Patrizia Bertini Malgarini - Adriana Pelo - Ugo Vignuzzi, *Elogio della divulgazione: i manuali Hoepli*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 283-300.

di tutti quei “ricettari di casa” sui quali si è cominciata a fare meritatamente luce<sup>24</sup>. Il contorno di suggerimenti di igiene – si veda qui il contributo di Donatella Lippi – di economia domestica, di curiosità storiche, biografiche e artistiche che ritroviamo nelle ricette artusiane, accanto (e inframezzato) alla descrizione delle singole ricette, trova ottima accoglienza presso la buona borghesia dell’epoca, già avvezza a questi argomenti grazie ai giornali per le famiglie, quali, per esempio, «Il tesoro delle famiglie italiane»<sup>25</sup> o il «Corriere delle maestre» (1897-1941)<sup>26</sup> che dedicava loro ampio spazio nella rubrica *Il taccuino della donna di casa*. E anche i “consigli” propedeutici alla costruzione di una vera e propria “educazione morale”, che Artusi incastona in un registro brillante e qua e là faceto, altro non fanno che invogliare alla lettura, anche per la convinzione diffusa che il cibo rappresenti un bene fondamentale per la conservazione della vita e che a questo fine concorrano tutta una serie di comportamenti specifici. L’altissimo gradimento del manuale artusiano nell’Italia umbertina si deve del resto anche al fatto che esso «esprime con evidenza gli ideali di misura, di buon gusto imitativo, di edonistico agio - ma senza sfarzo né sperpero – propri di un ceto medio imprenditoriale e burocratico» e «si pone pertanto come il codice alimentare della borghesia italiana: misurato ma sostanzioso, economico ma signorile. [...] Questo manuale unifica le due Italie: la Padania del Nord coi suoi verdi pascoli, irrigua, carnivora e opulenta, e quella del Sud, arida, vegetariana e parsimoniosa [...]. Fu così anche questo, attraverso l’esperienza gastronomica così intima e quotidiana, un modo dimesso e civile di fare l’Italia»<sup>27</sup>.

La *Scienza* ebbe un successo straordinario, al quale non fu certo estranea l’eccellente azione di propaganda compiuta dallo stesso Artusi che per pubblicizzare la sua opera rispolvera le sue originarie doti di commerciante

<sup>24</sup> Sui “ricettari di casa” a partire dal 1800 si veda la ricca bibliografia raccolta in Rino Pensato - Antonio Tolo, *Ricettari di casa. Materiali per una bibliografia italiana 1800-2009*, Forlimpopoli, CasArtusi, 2010 (“Quaderni di Casa Artusi”, 4).

<sup>25</sup> «Il tesoro delle famiglie. Giornale istruttivo pittoresco di mode, lavori femminili», Milano, Edoardo Sonzogno Editore, pubblicato dal 1865 al 1888, fu un periodico milanese che intendeva creare una “enciclopedia della morale e di economia domestica” ma anche rappresentare una lettura utile e piacevole per tutti i membri della famiglia. Come riportato nel frontespizio, conteneva anche «racconti illustrati, articoli diversi, poesie, igiene, cose utili, gastronomia, economia domestica, medicina, mode e lavori, varietà, passatempi». Si veda in proposito G. Alfieri, *La lingua di consumo*, cit., pp. 161-235.

<sup>26</sup> Carlachiara Perrone - Maria Gabriella De Judicibus, *Alimenti e cucina nell’Italia postunitaria: il Corriere delle maestre*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 231-42.

<sup>27</sup> Luigi Firpo, *L’Artusi, un classico. Unificò l’Italia con la cucina*, in «La Stampa», 12.07.1970.

e dal primo maggio alla fine di settembre 1909 fa pubblicare su «La lanterna», giornale di Montecatini (ma pubblicato a Pescia), questa inserzione:

La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. È uscita la dodicesima edizione, 40° migliaio, di £ 600, corretta ed ampliata, l'unica completa riconosciuta dall'Autore con la sua firma a tergo del frontespizio. Inviando £ 3 a Pellegrino Artusi, Piazza d'Azeglio 15, Firenze, sarà spedito il volume franco in tutto il regno.

Ma una delle ragioni fondamentali, se non la principale, della sua grande diffusione è rappresentata dal fatto che *La scienza*, nonostante abbia un autore ufficiale, diventa presto quasi un'opera corale, della quale tutti i suoi lettori (e lettrici!) si sentono partecipi. Infatti dal 1891 in poi, e per tutto il ventennio artusiano, «prove e riprove, assaggi e ricette di amici e corrispondenti», arrivano per lettera all'Artusi all'indirizzo fiorentino di Piazza d'Azeglio<sup>28</sup>. Contengono pareri, richieste di suggerimenti, rassicurazioni sulla riuscita delle ricette, che costruiscono e insieme rivelano una sorta di legame affettivo (lo stesso che caratterizzerà un genere letterario che nel Novecento impegnerà particolarmente le lettrici femminili e che è ancora oggi assai frequentato: quello della “posta del cuore”) tra chi scrive e il destinatario, il quale risponde, incoraggia, consiglia, “si confronta”, diremmo oggi, con chi gli scrive... Del resto era stato l'Artusi stesso ad aprire la porta della sua cucina ai suoi lettori scegliendo, per la sua opera, una strategia enunciativa basata sull'uso della seconda persona plurale, quella che implica il coinvolgimento del destinatario, attraverso la quale aveva costruito nel tempo un vero e proprio “sentimento del gruppo”. Dalle lettere indirizzate ad Artusi dai corrispondenti più vicini si scopre che accanto agli apprezzamenti o alle richieste di chiarimento su temi culinari (lettere 1666 e 1667 del 1906) spuntano accenni ad altri argomenti trattati nelle corrispondenze, per esempio letterari, che permettono di farsi un'idea delle opinioni dello stesso Artusi (lettere 1662 e 1664 del 1906):

(lett. 1666) Come ben rileva ho spesso sottomano il di Lei volume, che non è un formulario di ricette come tanti, ma un vero trattato d'insegnamento della cucina. Per me lo pongo fra i libri più utili che abbia letti e che consulti, giudicando che apprendere alquanto di questa scienza o arte, che si dica, sia di incontestata utilità sia dal lato dell'igiene, come dell'economia domestica

(lett. 1667) Egregio signore, che sono veramente i *chifels*? Parmi avere capito

<sup>28</sup> Sul carteggio fra Artusi e i suoi lettori/lettrici si veda Martina Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, Forlimpopoli, CasArtusi, 2008 (“Quaderni di Casa Artusi”, 3).



che sono una specie di ciambelle che i pasticceri vendono fatte. I pasticceri si intende di Firenze, che qui a Venezia non si trovano e non capiscono<sup>29</sup>

(lett. 1662) Carissimo signor Pellegrino, Ella *petrarceggia* cantandomi che “Zefiro torna”<sup>30</sup> con quel che segue. Costì, nella bella Toscana e nella bellissima Firenze sarà così, e forse i fiori saranno già nati

(lett. 1664) Del Carducci le scrissi l’ultima volta e, ad un po’, del D’Annunzio

Su un piano più generale, poi, è evidente come le caratteristiche dell’epistolario artusiano condividano quelle della corrispondenza scritta ottocentesca, che da fenomeno singolare e occasionale diventa strumento essenziale dello sviluppo intellettuale e linguistico di interi strati della popolazione (grazie all’efficienza del servizio postale e ferroviario): ed è proprio questo uno dei tratti che autorizza a inserire *La scienza* fra le opere che hanno contribuito alla formazione dell’italiano unitario.

Dopo il 1911 l’opera che Artusi aveva ritoccato, precisato, arricchito attraverso ben quattordici edizioni continuerà a vivere e circolare, lasciando un segno in più di un campo. In quello culinario, naturalmente, dove della *Scienza* si comincia a parlare presto (già nel 1908 si menziona il suo autore in una recensione a un libro sull’Italia pubblicata su un giornale di Chicago<sup>31</sup>) e “l’Artusi” diventa per antonomasia “il” manuale di cucina:

*La cucina italiana in versi e rime*

Milano, martedì sera. Qui si parla di cucina e più propriamente di quella milanese che è un aspetto della cucina Italiana. Cioè si parla di una arte nella quale l’Italia eccelle. [...] Ed è un imperdonabile torto – e soltanto il Monelli, se non erriamo, l’ha in parte attenuato – che non siano stati ancora compilati un manuale, una guida, una antologia di tutte le gamme regionali e provinciali della culinaria italiana così come Barth ha fatto per i vini, i vigneti e le osterie d’Italia. Più modestamente, il meneghino Giuseppe Fontana, cavaliere della casseruola e lirico ispirato, non ha composto un poema né ha invocato l’ausilio delle Muse: ha messo in rima delle ricette, ha approntato una

<sup>29</sup> Il riferimento è alla ricetta n. 192, *Fritto di chifels*. Lettera citata anche nella recente edizione a cura di A. Capatti, P. Artusi, *La scienza*, cit.

<sup>30</sup> La citazione rimanda al notissimo verso di Petrarca («Zefiro torna, e ’l bel tempo rimena, e i fiori e l’erbe, sua dolce famiglia») ripreso da Monteverdi nel *VI Libro de’ Madrigali a cinque voci*.

<sup>31</sup> Nella recensione di Jane Eddington a Lina Duff Gordon, *Home life in Italy, Letters from the Apennines*, New York, The Macmillan Company, 1908, uscita sul «Chicago Tribune», *The World’s Cooks* (May 13, 1913) si legge: «[She]...gives endless recipes for cold meat while in an excellent work by Pellegrino Artusi every dish is made from fresh material».

specie di *Artusi* in versi, con garbo, competenza e popolarisca squisitezza. [...] («Stampa Sera», 6.9.1948)

La fama di Artusi si riverbera presto anche sul suo paese che comincia ad essere ricordato anche per avergli dato i natali:

*La festa di mezza Quaresima*

Adesso la Segavecchia è decaduta quasi per tutto. Soltanto quattro comuni di Romagna – che io mi sappia – ne galvanizzano l'esistenza, richiamando folle da ogni parte della regione. Un'idea bizzarra. Tiene il primato Forlimpopoli [...] celebre per la sua rocca degli Ordelaffi, per la gesta del Passatore e per aver dato i natali a quello spirito bizzarro dell'*Artusi*, gran signore della cucina italiana. (Michele Campana, «La Stampa», 8.10.1939)

Comincia presto anche una considerazione in chiave letteraria dell'opera. Nel 1928 si legge sulla «Stampa»<sup>32</sup> che al Premio Bagutta

potrebbero concorrere (a titolo d'esempio) la *Divina Commedia* che è in versi, o i *Promessi sposi* che è in prosa. Purché il volume abbia un valore o purché diverta. [...] anche il libro dell'Artusi, sissignore se fosse uscito nell'annata, od anche il *Bertoldo, Bertoldino*, ecc., se fosse capitato nell'epoca del bando, avrebbero potuto concorrere e tentar la fortuna.

Ma soprattutto è significativo che in questo periodo, caratterizzato da veri e propri “snodi” nel percorso di rinnovamento e di diffusione della lingua italiana del Novecento, *La scienza in cucina* venga spesso invocata sulla stampa giornalistica a confronto e a modello nelle discussioni che sorgevano sulla lingua italiana, quasi avesse già anticipato e dato risposta nell'uso concreto, a certe questioni linguistiche che via via si ponevano. Nel periodo che va dall'inizio della prima Guerra mondiale alla fine della seconda, per esempio, la tranquilla trasparenza dei nomi dei cibi e delle ricette contenuti nella *Scienza* è contrapposta allo sconcerto suscitato dalla terminologia fantasiosa dei piatti futuristi proposti al *Santopalato*<sup>33</sup>, come si evince da questo articolo degli anni '30 uscito su «Stampa Sera»:

<sup>32</sup> Giuseppe Bevilacqua, *Il premio letterario Bagutta a G.B. Angioletti*, in «La Stampa», 15.1.1928.

<sup>33</sup> Il volume di Marinetti e Fillia *La cucina futurista* è stato recentemente pubblicato in edizione anastatica (Filippo Tommaso Marinetti - Fillia, *La cucina futurista*, a cura di Pietro Frassica, Milano, Viennepierre, 2007). Sul linguaggio gastronomico del tempo si veda Stefania Stefanelli, *Il lessico della cucina futurista*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina*, cit. pp. 377-87.



*Un pranzo senza gli spaghetti*

Ho fatto il mio ingresso (con passo disinvolto, seguita dai mici amici, mogi mogi) nella Taverna Santopalato [...] La minuta sembra, a tutta prima, scritta in Esperanto!! Leggo sbalordita: Placafame – Aereovivanda – Zuppa zoologica – Tutto-riso – Ortocarne – Giochino (o vivanda galvanizzante) – Simultanini – Fruita – Vini, ecc., ecc. [...] Sono convinta (questo malgrado tutte le polemiche subite e le proteste satiriche) che la cucina futurista farà strada!!... Sissignori. Sarà questione di abituarci ai nomi... speciali, e quando, questi, non ci procureranno più meraviglia, né ilarità..., forse – chissà? – la buona massaia (invece del libro di... Pellegrino Artusi) acquisterà un manuale della cucina del Santopalato! (Livia, «Stampa Sera», 1.9.1931).

La saggia rigovernatura in Arno – lasciamo al Manzoni la “risciacquatura” – del linguaggio culinario infranciosato della tradizione<sup>34</sup> compiuta dall’Artusi risulterà preziosa quando si imporrà il proibizionismo linguistico diffuso dal «Bollettino della Reale Accademia» dal 1941: negli anni di franca italianizzazione imposta dal regime fascista un insperato aiuto a chi dovrà usare la lingua della cucina, e un significativo arricchimento al lessico dell’italiano, verrà proprio dal linguaggio della *Scienza* che dispone disinvoltamente di “ciarlotta” e “balsamella” (anche se mantiene tra le pagine anche un cospicuo numero di termini stranieri). Del resto ancora negli anni Cinquanta dalle colonne dei quotidiani c’è chi si lamenta della poca comprensibilità dei menu «esotici» zeppi di francesismi:

*Dispetti a chi mangia*

I «menus» esotici sono misteriosi. Scriverli in italiano non è facile, ma danno un suono più casalingo: uova sode benedette, cappone in umido con contorno di taglierini, e così via. Mangiare un boccone in pace con un purista a lato, è quasi impossibile. [...] Qui è la roccaforte pressoché inespugnabile dei francesismi, avendo avuto la Francia, in tanti secoli di Corte, il primato della cucina, ed esercitatolo attraverso l’opera di cuochi famosi<sup>35</sup>

e invoca al loro posto le forme toscane di Artusi, anche se

per quanto toscane le sue definizioni non mancano di quella punta di mistero che vuole avere la cucina vista dalla sala da pranzo: Arrosto morto (diceva Svevo che se non ci fosse la Morte, si mangerebbe l’arrosto vivo) – Rossi d’uo-

<sup>34</sup> Ma già Alberto Cougnet nella sua *Arte culinaria in Italia* (1910-1911) aveva messo da parte la terminologia francese e anche la Corte reale se ne era allontanata: cfr. G. Frosini, *L’italiano in tavola*, cit., pp. 92-93.

<sup>35</sup> Leo Pestelli, *Dispetti a chi mangia*, in «La Stampa», 24.12.1957.

vo al canapè – Pollo vestito – Bocca di dama – Sformato della signora Adele – Pizza a libretti eccetera (Leo Pestelli, «La Stampa», 24.12.1957).

La lingua di Artusi segue quindi passo passo lo svilupparsi della lingua unitaria anche dopo la scomparsa del suo autore e quando fra gli strumenti di diffusione dell'italiano entra la TV ecco che *La scienza in cucina* fa capolino proprio in una delle trasmissioni che con più potenza hanno catalizzato l'attenzione degli italiani, avvicinando così il ceto popolare alla lingua nazionale: nel 1956 "l'uccello-pesce"<sup>36</sup> di Artusi e poi l'etimologia di "arista", entrambe contenute nella *Scienza*, entrano nelle domande dei quiz di *Lascia o raddoppia*:

*Minuto per minuto la trasmissione di ieri sera di "Lascia o raddoppia"*

BONGIORNO Quarta domanda: Vi è un uccello acquatico che secondo *Artusi* si potrebbe chiamare uccello-pesce... MENCONI subito: La folaga. [...] Quinta domanda, per il primo gettone d'oro. Sa dirci per quale ragione secondo *Artusi*, la schiena di maiale cotta arrosto o in forno in Toscana si chiama arista? («Stampa Sera», 9.11.1956).

La Tv sancisce quindi la popolarità di Artusi, già notissimo in Italia e fuori dai confini, anche per la sua «chiarezza» terminologica e il suo «linguaggio piano, discorsivo»<sup>37</sup>. E in occasione del cinquantenario della sua morte la stampa avrebbe fatto da grancassa alla sua fama ricordandolo con una *Intervista in ritardo... a Pellegrino Artusi* e una caricatura corredata dalla didascalia «L'unità d'Italia era in atto, ed io la cementai collegando gli stomaci d'ogni regione»<sup>38</sup>.

L'opera di Artusi rivela quindi tutta una serie di funzioni e potenzialità comunicative che si legano al suo impasto linguistico variegato, nel quale si mescolano tratti del linguaggio settoriale, dell'italiano colloquiale, del registro colto. Alla fine però, così come nelle ricette ben riuscite i singoli sapori si armonizzano, il risultato è sostanzialmente unitario e offre una sorta di "catechismo" linguistico della cucina, secondo una felice definizione di Maria Luisa Altieri Biagi<sup>39</sup>. I punti di contatto con il processo

<sup>36</sup> «La folaga (Fulica Atra) si potrebbe chiamare uccello-pesce, visto che la Chiesa permette di cibarsene de' giorni magri senza infrangere il precetto», ricetta n. 275 inserita nella seconda edizione del 1895.

<sup>37</sup> *Gli amici deliziati dai suoi pranzi indussero l'Artusi a scrivere un libro*, in «Stampa Sera», 25.9.1962.

<sup>38</sup> «La Stampa», 7.6.1962.

<sup>39</sup> Maria Luisa Altieri Biagi, recensione all'edizione della *Scienza* curata da Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 1970, in «Lingua e stile», 6, 1971, pp. 353-54.

linguistico al quale è stata sottoposta la lingua nazionale sono, come abbiamo visto, numerosi e significativi, e si fanno più visibili man mano che la costruzione della nostra lingua unitaria ci rivela quanto quella artusiana contenesse già, *in nuce*, tratti che si sarebbero sviluppati e stabilizzati negli anni a venire, anche dopo il ventennio che da lui prende il nome.

E così, mentre la nostra lingua italiana, parafrasando Artusi, continua a bollire “adagino adagino” verso l’unitarietà, confortata dall’aver aggiunto al suo patrimonio di varietà espressive una bella lingua della cucina, quale quella artusiana, non possiamo non riconoscere che

Quel che si poteva per italianare la gastronomia  
fece Pellegrino Artusi, giustamente ricevuto,  
in questo campo, come autorità di lingua<sup>40</sup>.

CECILIA ROBUSTELLI



L'unità d'Italia era in atto, ed io la cementai collegando gli stomaci d'ogni regione

Intervista in ritardo a... Pellegrino Artusi, «La Stampa» 7.6.1962

<sup>40</sup> L. Pestelli, *Dispetti*, cit.

## APPENDICE

SCELTA DA UNO SPOGLIO DEI QUOTIDIANI «LA STAMPA» E «STAMPA SERA» A PARTIRE DAL 1900

### *Mariannina recipes*

... gives endless recipes for cold meat cookery while in an excellent work by Sir Pellegrino Artusi every dish is made from fresh material ... (Jane Eddington, «Chicago Tribune», The World's Cooks, May 13, 1913)

### *Il premio letterario Bagutta a G.B. Angioletti*

Si dispose che ogni anno – la sera del 14 gennaio – il Premio Bagutta sarebbe assegnato al miglior volume comparso nell'annata. Nessuna limitazione, per alcun genere, per alcuna scuola per alcuna tendenza: potrebbero concorrere (a titolo d'esempio) la *Divina Commedia* che è in versi, o i *Promessi sposi* che è in prosa. Purché il volume abbia “un valore” o purché “diverta”. Allorché si chiesero spiegazioni fu risposto che anche il libro dell'Artusi, sissignore se fosse uscito nell'annata, od anche il *Bertoldo*, *Bertoldino*, ecc., se fosse capitato nell'epoca del bando, avrebbero potuto concorrere e tentar la fortuna.  
(Giuseppe Bevilacqua, «La Stampa», 15.1.1928)

### *Un pranzo senza gli “spaghetti”*

Ho fatto il mio ingresso (con passo disinvolto, seguita dai miei amici, mogli mogli) nella Taverna Santopalato [...]. La minuta sembra, a tutta prima, scritta in Esperanto!! Leggo sbalordita: Placafame – Aereovivanda – Zuppa zoologica – Tuttorisio – Ortocarne – Giochino (o vivanda galvanizzante) – Simultanini – Frutta – Vini, ecc., ecc. [...] Sono convinta (questo malgrado tutte le polemiche subite e le proteste satiriche) che la cucina futurista farà strada!!.. Sissignori. Sarà questione di abituarci ai nomi... speciali, e quando, questi, non ci procureranno più meraviglia, né ilarità..., forse – chissà? – le buone massaie (invece del libro di... Pellegrino Artusi) acquisterà un manuale della cucina del Santopalato!  
(Livia, «Stampa Sera», 1.9.1931)

### *Mangiare in farmacia*

Il sessanta per cento degli americani consuma i pasti dallo speciale - Al banco, in cinquanta centimetri quadrati [...] le tovaglie, i camerieri, Brillat Savarin, Artusi e la saggia massima “a tavola non si invecchia” si avviano a scomparire dal mondo.  
(Virgilio Lilli, «Stampa Sera», 15.06.1949)

*Babilonia in cucina nel paese del cocktail - Guida allegorica di New York*

Nella cucina americana hanno scoperto il cocktail [...]. In questi giorni ho potuto assistere alle ricerche che un celebre trattore di New York sta facendo. Egli si vanta di avere introdotto nuove ricette sulla tavola degli epicuri della città. Non si contenta, come Brillat Savarin e Artusi, di provar lui stesso, ma adopa ad Amsterdam un gruppo di assaggiatori (Giuseppe Prezzolini, «La Stampa», 6.10.1949)

*Cuochi in gara a Forlimpopoli*

Ecco un'idea che non mancherà di suscitare vivo interesse a suo tempo se verrà – come tutti si augurano – attuata: non solo in Italia giace il nome di Pellegrino Artusi, il re delle ricette, autore del libro che ha ormai raggiunto la quarantacinquesima edizione caro a tutte le massaie (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*), è molto noto anche all'estero. Si vorrebbe, dunque, per la prima volta ricordare Artusi facendo convenire campionissimi della cucina, gli imperatori dei più squisiti manicaretti, i classici degli spaghetti alle vongole e delle tagliatelle verdi al ragù che si troverebbero così impegnati in una gara nazionale, gara bizzarra ma non certo di scarsa importanza, alla fine della quale dovrebbe proclamare il campione italiano dei cuochi. Letterato e banchiere o... Non gara di cucina, perciò (la napoletana in lotta con la bolognese, la romana con la milanese), ma gara di specialisti nel dosaggio dei vari ingredienti che compongono una salsa, nella cottura al punto giusto di vermicelli e lasagne, nella rosolatura di polli e tacchini. E, ovviamente, la fantasia dei singoli concorrenti non potrebbe non giuocare un ruolo di grande importanza ai fini della classifica. Ben venga, dunque, questo campionato sui generis (si dice che il vincitore potrà; “nell'esercizio delle sue funzioni”, portare la candida berretta ornata di un nastro tricolore) per ricordare quel Pellegrino Artusi che solo dopo la morte riuscì a conquistarsi la simpatia dei concittadini. L'Artusi nacque a Forlimpopoli il 4 agosto 1820, da Agostino, negoziante in coloniali, e da Teresa Giunchi. Compiuti gli studi elementari, venne avviato alle belle lettere e cominciò a frequentare il seminario di Bertinoro dove approfondì lo studio delle lingue classiche, latino e greco. Pronto, come tutti i romagnoli, alle imprese coraggiose, non esitò la notte del 21 gennaio 1851, a rendersi protagonista di un episodio clamoroso che mutò radicalmente corso alla sua vita. Quella notte, infatti, il famigerato Stefano Pelloni, meglio conosciuto come «Il Passatore», alla testa dei suoi uomini penetrò nell'abitato di Forlimpopoli dandosi a un metodico saccheggio delle case [...]. Artusi fu l'unico a barricarsi in casa e ad attendere a piè fermo l'attacco dei briganti. Non mancò di difendersi, ma non poté impedire alla banda di fare un bottino cospicuo. Ai primi del '52 il padre dell'Artusi, sdegnato contro il sindaco Raffaele Briganti che non aveva disposto i mezzi per la difesa del «castello», si trasferì con la famiglia a Firenze. Qui, Pellegrino abbandonò gli studi umanistici ed impiantò una banca di sconto dalla quale trasse lautì guadagni. Ma gli affari non lo attraevano gran che. Ritornò agli studi prediletti; nel 1878 pubblicò, con gran favore della critica, una vita di Ugo Foscolo; tre anni dopo, nuovo successo con un gustoso libretto che raccoglieva trenta lettere di

Giuseppe Giusti. Pellegrino Artusi divenne esperto di arte culinaria; privo di famiglia com'era – i genitori gli erano morti – non esitava a trattenersi in cucina con la cuoca la quale, è storia, amava dare consigli «ispirandosi a un'ormai lontana esperienza campagnola». Gli venne così l'idea di raccogliere in volume quei suoi consigli e nacque *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. I suoi concittadini che già non gli perdonavano d'essersi trasferito a Firenze, non esitarono a boicottare quel ricettario stimandolo «libro di nessun conto». Si racconta, anzi, che chieste all'Artusi due copie della vita del Foscolo (occorrevano come premio per una fiera di beneficenza), ne ebbero, invece, due della *Scienza in cucina*. Quelli di Forlimpopoli, offesi, passarono a un tabaccaio i due volumi perché ne facesse cartocci. Non era un “pesce”. Ma la riconciliazione non poteva mancare legato come era il «re delle ricette» al suo paese natale. Ed infatti, con testamento olografo in data 2 maggio 1904, Pellegrino Artusi lasciava erede universale di tutti i suoi beni il Municipio di Forlimpopoli. Morto l'Artusi, il sindaco del tempo venne chiamato a Firenze per espletare le pratiche burocratiche relative all'eredità: era il 1° aprile 1911. Il sindaco ritenne che si trattasse d'una burla, di un «pesce»: e fu, quella, una giusta rivincita del concittadino misconosciuto. Così i forlimpopolesi che alla *Scienza in cucina* avevano preferito la vita del Foscolo, dovettero più tardi accorgersi del loro errore e riconoscere che l'Artusi, piuttosto che vendicarsi, aveva preferito il perdono. («La Stampa», 25.01.1951)

#### *Il mago dello scandalo*

Per quelle sue clienti che chiedevano di conoscere con precisione il loro futuro, il mago ricorreva a un singolare sistema: le fotografava nude [...]. La donna, o meglio, una donna, può essere un mistero e non può esserlo, ma di solito lo è quando pare che non lo sia. Io per conto mio preferirei non distrarre troppo la donna dalla lettura dell'Artusi che simboleggia, con il suo rispetto per una buona cucina, uno dei mezzi con cui essa può rendere più gustosa e più lieta la vita di un uomo. («Stampa Sera», 09.02.1951)

#### *La gran scena del Passatore al Teatro di Forlimpopoli*

Forlimpopoli, 24 gennaio. Sono cent'anni domani che il Passatore invase con la sua banda Forlimpopoli [...]. A Forlimpopoli la maschera tragica del Passatore, re della strada e della foresta, vince anche sulla maschera giocosa di Pellegrino Artusi, re della cucina. [...] Qualche possidente se la vide brutta, il cappio attorno al collo o il pugnale contro la gola, la serva della locanda fu violentata, una sorella di Pellegrino Artusi impazzì dalla paura ma non ci furono morti. [...] Pellegrino Artusi, scosso dalle emozioni, si trasferì a Firenze dove compilò il famoso libro di cucina, ed il suo nemico seguì a marciare spedito verso la morte. (Giorgio Vecchietti, «La Stampa», 20.12.1953)



*Prenotazioni di pranzi nei ristoranti cittadini*

Prenotazioni di pranzi nei ristoranti cittadini. Una tradizione che tramonta. [Alcune] signore, dunque, anche per evidenti questioni di economia si preoccupano da parecchi giorni del pranzo di Natale, che quasi è un rito. Talune, per cercare l'ispirazione felice, non mancano di consultare l'Artusi e gli altri classici della culinaria; poi, in genere, restano fedeli ai vecchi schemi della tradizione piemontese; antipasto, agnolotti, pollo o tacchino arrosto, frutta, formaggio, panettone. («La Stampa», 20.12.1953)

*La tv si prepara ad eliminare le oscurità contenute nei quiz*

Durante la battuta d'arresto giovedì d'attesa. La tv si prepara ad eliminare le oscurità contenute nei quiz. La signora Soffritti, per esempio, che scivolò alla prima domanda di gastronomia, fu esortata ad accettare come testo base per ogni contestazione l'Artusi soltanto dieci minuti prima di apparire in scena. («Stampa Sera», 27.03.1956)

*Il contadino dantista a quota cinque milioni. Tutt'e tre gli esordienti sono stati bocciati*

Il buon Menconi, che risponde in gastronomia, scioglie cinque quiz abbastanza elegantemente. Ma al sesto (qual è l'ingrediente principale per il pollo alla porchetta?) si ingarbuglia e fallisce la risposta [...]. E pensare – si doveva il Menconi nel retropalco – che il pollo alla porchetta l'ho preparato proprio due settimane fa, ad un pranzo di battesimo. E l'ho preparato proprio col prosciutto, a regola d'arte, come prescrive l'Artusi. («La Stampa», 09.11.1956)

*Minuto per minuto la trasmissione di ieri sera di "Lascia ò raddoppia"*

BONGIORNO Quarta domanda: Vi è un uccello acquatico che secondo Artusi si potrebbe chiamare uccello-pesce... MENCONI subito: La folaga. [...] Quinta domanda, per il primo gettone d'oro. Sa dirci per quale ragione secondo Artusi, la schiena di maiale cotta arrosto o in forno in Toscana si chiama arista? («Stampa Sera», 9.11.1956)

*Dispetti a chi mangia - La lingua pura e impura*

Un boccone in pace, con un purista a lato, è quasi impossibile. I «menus» esotici sono misteriosi. Scriverli in italiano non è facile, ma danno un suono più casalingo: uova sode benedette, cappone in umido con contorno di taglierini, e così via. Mangiare un boccone in pace con un purista a lato, è quasi impossibile. Concessi, a denti stretti, ristorante (o ristorante) e trattoria in luogo dei più italiani Locanda e Osteria, via i coperti (tutt'al più Posate), via le portate (Serviti Pietanze Vivande), via la salvietta (Tovagliolo), via la bottiglia quand'è invece la Boccia, via soprattutto il menu (Lista, Minuta): è molto se vi rimane la seggiola di sotto. Per farla finita presto, ordinate una zuppa e due uova alla cocca. Furbi! Zuppa per Minestra in genere è la gallica soupe; per gl'Italiani la zuppa «è quando nel vino o in altro liquore si tuffa un biscottino, o un cantucchio di pane, una fettina di pe-

sca, e quindi così Intrisa si mangia» (Fanfani); e Far la zuppa segreta, quello sconosciuto modo di bere con la bocca piena. In quanto all'uova alla cocca, impostura per il francese à la coque, le son Uova da bere, come fra i primi le chiamò lo Scappi, il cuoco di papa Pio V. Chiedete allora una cotoletta e più che mal barbareggiare adattando all'italiano, che ha Costoletta, il francese cotolette; una omelette e farete un'altra frittata non chiamandola Frittata. Finalmente, evitato l'errore di chiedere bollito per Lesso, vi fate venire una bistecca, e nel tempo che il censore studia come rendere italiano quell'anglicismo (l'osso è duro), vi togliete alla peggio l'appetito. Ma i dispetti che il purista fa a chi mangia, procedono dal dispetto che prova egli stesso per non essersi saputo fare obbedire nel campo della culinaria, dove, proprio cominciando da questa parola di suono sgradevole ma con le carte in regola (lat. *culinarius*, da cucina, Cucina, da *còquere*, Cuocere), per poche e stentate vittorie come Tramezzino per sandwich e Crostino per toast, ha toccato e tocca innumerabili sconfitte. Qui è la roccaforte pressoché inespugnabile dei francesismi, avendo avuto la Francia, in tanti secoli di Corte, il primato della cucina, ed esercitatolo attraverso l'opera di cuochi famosi. Oltre di ciò, molti mangiari ritengono il nome di chi li trovò o quello delle circostanze fra le quali furono trovati. Mayonnaise, corruzione di mahonnaise, salsa celebrativa della presa di Mahon nelle Baleari ad opera del duca di Richelieu, l'otto di giugno del 1766. Béchamel, dal marchese omonimo, maggiordomo del Re Sole. Kipfel, in tedesco Punta, dalla soddisfazione che si presero i Viennesi durante l'assedio dei Turchi dal 1685, di mangiarsi a colazione un panino in forma di mezzaluna. Babà, in polacco Vecchia, Nonna, dell'affezione che i Polacchi di Stanislao Leczinski passati in Francia servavano alle loro nonnette; la quale era tanta che se le sarebbero mangiate. Il sandwich stesso, da un Lord di quel nome che pur di non lasciare il tavolino da gioco ingollava una qualunque sintesi a priori di pane e pietanza. In questi e simili casi l'italianista che non voglia far torto alla storia, s'accontenta di traduzioni fonetiche: maionese, besciamella (ma molto meglio Balsamella), chifel, babà (meglio Babà), crafen, e con più rischio, dietro al vecchio uso fiorentino di adattare ogni ben di Dio, brioscia, rosbiffe, ragù e persino consommé, che ha pur contro Brodo ristretto e il Gran brodo del Redi. In luogo del vol-au-vent il purismo attardato del Ventennio si provò a imbandire gli Arlevoli; ma avanzarono tutti. Né miglior sorte ebbe Sgonfiotto per soufflet. Un caso curioso è quello del vitel tonné, che, come spiega bene il Gabrielli, non è locuzione francese ma soltanto una locuzione sbagliata. Vitel è schietto italiano e tonné vale Tonnato, perché è participio di tonner, Tonare. Quindi, alla lettera, "vitello rintronato". Grande gastronomo, specie negli umidi, ed ottimo scrittore (si veda l'ardua ricetta del Cappone in vescica), quel che si poteva per italianare la gastronomia fece Pellegrino Artusi, giustamente ricevuto, in questo campo, come autorità di lingua. (Leo Pestelli, «La Stampa», 24.12.1957)

*Gli amici deliziati dai suoi pranzi indussero l'Artusi a scrivere il libro*  
 Firenze, martedì sera. Artusi Pellegrino (n. Forlimpopoli 1820 - m. Firenze 1911), l'autore di un notissimo libro di cucina *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1801), diffuso in moltissime edizioni (50 edizioni nel 1954). Scrisse anche



una vita di Ugo Foscolo (1878). Questa breve noticina informativa è tratta dal Dizionario Enciclopedico Treccani e sta a dimostrare la notorietà e l'importanza assunte nel corso dell'ultimo mezzo secolo dal noto gastronomo. Sono sette righe appena, ma sette righe che ben valgono una solenne epigrafe. Oh fallaci presunzioni umane sulla celebrità dei contemporanei! Pigliamo il caso dell'abate Giovanni Battista Casti che [...] fu ritenuto in Italia, e non solo in Italia, poeta di fama imperitura, un genio degno di esser posto al fianco di Dante, Petrarca ecc. Sapete quante righe gli dedica il Dizionario Enciclopedico Treccani? Ventidue. E va notato che buona parte di queste ventidue righe sono richieste dalla complicata biografia del letterato, mentre il nostro buon Artusi ebbe una vita così semplice e piana. Il solo punto drammatico della sua esistenza è costituito dal fatto che nel 1851 il famoso bandito romagnolo detto il Passatore, dopo avere rapinato la buona società di Forlimpopoli riunita a teatro, svaligiò la bottega di droghe e coloniali, appartenente al padre del Nostro. In conseguenza di questo fatto, la famiglia Artusi sdegnata, e intimorita soprattutto, dall'inefficienza della polizia pontificia si trasferì a Firenze per godere in pace nella quieta atmosfera del Granducato il suo cospicuo patrimonio. La vita di Pellegrino Artusi fu narrata più volte, segnatamente lo scorso anno in occasione del cinquantenario della sua morte. Ora però, giunge notizia che i suoi concittadini intendono istituire una manifestazione annuale di arte culinaria per celebrare degnamente la gloria patria e nello stesso tempo stimolare gl'interessi turistici verso Forlimpopoli. Pellegrino Artusi, insomma, sta tornando d'attualità. Taluni suoi esegeti, come abbiamo avuto modo di constatare, gli attribuiscono persino considerevoli meriti letterari. È probabilmente superfluo intrattenersi sul suo manuale, ricco di 790 ricette e divulgato in ben 600. mila copie, da cui generazioni di massaie (appartenenti beninteso alla borghesia, che le altre sempre ed esclusivamente si sono affidate alla pratica) hanno tratto in più di mezzo secolo il segreto dei loro successi in cucina. Un merito indubbiamente va attribuito all'Artusi: quello della chiarezza. Le sue ricette sono comprensibili, ben specificate. Com'egli stesso dice nella sua prefazione, è sufficiente saper maneggiare decentemente un mescolo per eseguire un buon pranzo – sempreché vi sia una guida sicura. Ed ecco che Pellegrino Artusi offre questa guida in un linguaggio piano, discorsivo, forse fin troppo diluito. Ma, riconoscitogli questo merito pragmatico, dobbiamo subito rettificare gli eccessivi elogi dei troppo fervidi esegeti che tendono addirittura a farne uno scrittore insigne ponendo in rilievo il fatto che il suo libro è scritto in buon italiano mentre i precedenti manuali di cucina comparsi in Italia erano una mostruosa accozzaglia. Nel famoso breviario gastronomico affiorano velleità letterarie al momento, “gettarli nell'acqua salata bollente, sul fuoco forte, e farli cuocere teneri, ancora un po' croccanti sotto le dita e ben verdi”. Ecco invece un tipico sfoggio di bravura letteraria dell'Artusi: «L'illustre poeta dott. Olindo Guerrini, essendo bibliotecario dell'Università di Bologna, ha modo di prendersi il gusto istruttivo, a quanto pare, di andare scavando le ossa del 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...». È fuori dubbio che il povero Vialardi possedeva cognizioni estremamente confuse della grammatica e sintassi italiana,

mentre Pellegrino Artusi aveva fatto buoni studi medi (in seminario), e frequentato l'Università di Bologna conseguendovi la laurea in lettere e filosofia. Tuttavia ci sembra assai più appropriato mantenere la sua figura e i suoi meriti nel campo della gastronomia che non in quelli della letteratura. Si è accennato al fatto che la sua famiglia dopo lo spavento subito ad opera del Passatore, si trasferì a Firenze. Qui Pellegrino Artusi trascorse il resto della sua lunghissima vita in un'atmosfera tipicamente umbertina. Con i quattrini avuti dal padre (era l'unico figlio maschio) aprì un banco di sconto e cambio, si arricchì ulteriormente e quindi si ritirò con una piacente servapadrona di nome Marietta in un vasto e elegante appartamento di piazza Massimo d'Azeglio dove accoglieva ogni giorno ospiti illustri, tra cui il già citato Olindo Guerrini. In particolare si contrappose al libro dell'Artusi quello (non meno celebre nel secolo scorso) di Giovanni Vialardi, «aiuto capocuoco e pasticciere» di Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II, il quale, per esempio, usciva in queste raccapriccianti amenità: «Spennate, sventrate, abbrustiate una pernice, spolpatela, con la carne netta dai nervi e dalla pelle fate una farcia; tutta finita, provatela nell'acqua bollente se sia troppo dura o troppo tenera. Con le ossa e il carcame fate un po' d'essenza [...]». Insomma Pellegrino Artusi, che in gioventù aveva coltivato velleità di critico letterario e di studioso, amava circondarsi di persone colte le quali in sommo grado apprezzavano la sua conversazione ma ancora di più i suoi pranzi squisiti. E tanto lo elogiarono (non dimentichiamo che Paolo Mantegazza era autore della *Fisiologia del piacere*) da convincerlo a raccogliere un ricettario. L'Artusi si dedicò a quest'opera con un'attività sistematica, resa possibile dai larghi mezzi finanziari di cui disponeva. Assunse in servizio due cuochi, i quali, sorvegliati da Marietta, eseguivano le sue ricette due tre quattro volte fin quando non era raggiunto l'optimum. Solo allora egli, empiricamente certo del fatto suo, sanzionava per iscritto la scoperta. Così nacque il volume *L'arte di mangiar bene* che dapprima nessun editore volle accettare e che lo stesso autore stampò a spese sue. Soldi fanno soldi, dice il proverbio. L'Artusi, ormai austero vegliardo dai candidi basettoni, anche da questa iniziativa finì col trarre successo e guadagno insperati. Quando si spense, novantenne, nel 1911, fu sinceramente compianto dai numerosi amici che avevano perso in lui un indimenticabile anfitrione. Nel 1962 il suo troppo invitante libro di ricette potrebbe meglio intitolarsi *Alla ricerca del tempo perduto*. Poveretti noi, che ci dibattiamo tra il formaggio alla formalina e la carne al bisolfito, come potremmo imbandire un vero pranzo stile umbertino. Consoliamoci (ammesso sia una consolazione) al pensiero che tra i contemporanei dell'Artusi ben pochi potevano permettersi le sue leccornie. I più mangiavano pane e pane.

(«Stampa Sera», 25.09.1962)

### *Ànici di Forlì*

Furono giornate laboriose per i componenti i vari comitati, organizzatori e fiancheggiatori: tutta gente «impegnata» a pascersi di antipasti, minestre, pietanze, contorni, dolci, frutta e vini. Per Pellegrino Artusi, nato a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 e morto a Firenze il 30 marzo 1911, si può fare – ogni cinquantanni – questo ed altro. L'omaggio della ricordanza da parte della patria d'origine è più che giu-

stificato. Per un tal benefattore dell'umanità (certi scienziati atomici imparino!), per quest'uomo colto e geniale, figlio di un negoziante di coloniali (l'anticolonialismo non era di moda nell'Ottocento) che, avviato agli studi umanistici, si laureò nell'Ateneo di Bologna, e aiutò il padre nella conduzione dell'esercizio fino alla fatale notte del 25 gennaio 1851, consacrata alle gesta del Passatore, quando la sua casa subì il saccheggio e una sua sorella impazzì, per un tal benefattore, dicevo, la nostra riconoscenza non dovrebbe avere limiti. Noti i fatti dell'impresa brigantesca. Meno note le parole di sdegno pronunciate dal padre di Pellegrino davanti al magistrato inquirente: meno note e ammonitrici. «Mi permetta il libero sfogo – disse egli – e mi lasci dire tutto quello che nell'animo mio amareggiato sono costretto a dire anche contro mia volontà. Fin dal passato anno, dopo i fatti di Cotignola e di Brisighella, io e altri facemmo istanza a questa Magistratura, che si era appositamente riunita, onde avere un presidio di forza per garantire il paese dalla invasione degli assassini, obbligandomi di contribuire con la quota che sarebbe stata necessaria al mantenimento del presidio. Nulla si è fatto dal Comune, finché poi è accaduto quello che è noto. Io, pel fatto della avvenutami disgrazia, non voglio essere esaminato e nulla voglio dire. Faccia la Giustizia quello che vuole. Io non so niente e non voglio dir niente». Dopodiché la famiglia abbandonò la Romagna e si trasferì a Firenze. Ed ecco Pellegrino, in Toscana, che trova modo di sistemarsi presso una ditta commerciale di Livorno e di impraticarsi negli affari. Fa ritorno a Firenze e, in breve tempo, diventa un esperto banchiere tanto che, nel 1870, a cinquant'anni, disponendo di un discreto patrimonio, si ritira a vita privata, dedicandosi agli ozi letterari. Frequenta cenacoli e accademie, che a Firenze non mancano. Si fa amico di Fucini, di Mantegazza, di Guerrini di Giglioli, di Jarro. Pubblica una *Vita di Ugo Foscolo, Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*: lavori che, però, non gli danno soddisfazione e non gli recheranno né fama né denari. La maggior consolazione gli verrà nel 1891 con la pubblicazione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. È nato l'«Artusi». È la prima volta che, in Italia, esce un libro del genere. «Amabile guida – si esprime il biografo – ora faceta, ora arguta, che accompagna il lettore fra i segreti della mensa e le delizie del palato». Nato dalla collaborazione del «signor padrone» con il cuoco Francesco e la cameriera Marietta, ai quali, per disposizione testamentaria, l'Artusi lascia rispettivamente cinque e ottomila lire, più i diritti d'autore vita natural durante, trasmissibili agli eredi, il libro, che raggiungerà il mezzo milione di copie nelle sue sessanta edizioni, rappresenta «la serena atmosfera del convito, allorché i nervi si distendono e davanti a noi si schiude la rosea visione della vita». «Nobil signore», sotto ogni aspetto, munifico, caritatevole, egli affida, morendo, cinquecentomila lire (lire del 1911!) ai poveri della sua Forlimpopoli ed assegna diecimila lire a quel suo compaesano che, nel termine di cinquant'anni dalla sua morte, fosse riuscito a diventare – per un anno almeno – «ministro di Stato nel governo d'Italia o generale d'armata nell'Esercito». Le onoranze cinquantenarie, organizzate dai comitati, non si limitarono al solo mangiare. Si ebbe una mostra di cimeli Artusiani, un concorso di pittura la inaugurazione di una scuola alberghiera intitolata all'Artusi, la rappresentazione del Processo al Passatore, concerti, manifestazioni folcloristiche, eccetera: cose che se ne vanno e altre che restano.

Aldo Spallicci, sedendo a tavola, dopo aver tenuto l'orazione ufficiale, al sopraggiungere dei cappelletti in brodo, osservò: «L'Artusi voleva i cappelletti senza carne. Qui, invece, li sento e li vedo con l'aggiunta di petto di cappone tritato. No. È Bologna che ha contaminato il cappelletto romagnolo, ritornandolo a noi con la carne». Interloquì un membro petroniano dell'Accademia italiana della Cucina: «È anche da osservare che il cappelletto non è il tortellino». A un certo punto vi fu discussione accesa perché l'Artusi consiglia di ungere le sogliole in gratella con il lardo. Uomo dell'entroterra, non bisogna dimenticare che egli era poco in dimestichezza coi prodotti del mare: arriva a frammischiare i frutti di mare coi funghi secchi rammolliti e mette (udite!) i “chiodi di garofano” nel pesce lessato. «Quanto alle salse – tuttavia egli onestamente insegna – la migliore che possiate offrire ai vostri ospiti, è un buon viso e una schietta cordialità». Elencandone parecchie, si lascia andare a qualche amara considerazione, e non perché qualcuna gli sia rimasta sullo stomaco. Egli si scaglia contro il malvezzo, «che comincia a introdursi e che minaccia di generalizzare», della mancia ai servi della casa per il pranzo ricevuto, ed esclama spazientito: «Quando si abbia a spendere per un pranzo, meglio è pagarlo addirittura al trattore». Come Dio volle, al dessert. E il discorso cadde – lo si immagini un po'! – su gli ànici. «Anici di Romagna – come documenta il gran Pellegrino. – E dico Romagna, perché essi, per grata e forte fragranza, sono, senza esagerare, i migliori del mondo». Infatti, un soldato dell'armata napoleonica, reduce dalla campagna di Russia, gli aveva raccontato che un giorno, entrando in una bottega di Mosca, aveva visto, con sua sorpresa, sopra un barattolo la scritta: «Anici di Forlì». Erano, appunto, gli stessi profumati ànici coi quali, insieme alla farina, allo zucchero, al burro e alle uova, si prepara il tipico dolce romagnolo: la ciambella. «Questo barattolo di ànici romagnoli di centocinquant'anni fa in terra sovietica e sconosciuta – osservò gravemente l'accademico bolognese – rinverdisce in noi la speranza di un fraterno avvenire fra i popoli». Mangiando a ufo, a Forlimpopoli, nel nome di Pellegrino Artusi, si dissero queste ed altre cose ancora.

(Luigi Pasquini, «Stampa Sera», 15.03.1965)

#### *Unificò l'Italia con la cucina*

Nel 1891 un vecchio signore romagnolo, figlio d'un droghiere repubblicano, ma da molti anni trapiantato a Firenze a costruirsi una solida fortuna come cambiavalute e banchiere, vi diede in luce a sue spese, quasi alla chetichella, un libro destinato al più travolgente successo editoriale: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. L'autore Pellegrino Artusi non era dunque un cuoco professionista, ma un dilettante raffinato, uno scapolo un po' démodé, dai lunghi favoriti bianchi, che deponeva tuba e finanziaria scura per chinarsi sui fornelli a sperimentare con amoroso impegno dosi e ricette. Le esponeva poi in un puntiglioso toscano non nativo (e perciò tanto più tocco da preoccupazioni puristiche), ma familiare e dimesso, così accattivante da lasciar l'impressione di una naturalezza estrema, di una spontanea propensione dei cibi a farsi mescolare, insaporire, filtrare, velare, dorare, sino ad assumere da ultimo, in virtù di pochi e facili tocchi, le forme tenere, aggraziate e appetitose destinate a rallegrare le tavole imbandite. Non a caso una vera e

propria edizione critica di questo testo vede la luce in questi giorni, alle soglie di un'età di transizione l'età dei surgelati, dei pre-cotti, dei liofilizzati, degli scatolati che prelude alla "soluzione definitiva" del nutrimento unico e sintetico, dell'alga idroponica, insapora e inodora. Delle massaie deste al canto del gallo e arrossate dal riverbero dei forni, incipriate di farina, armeggianti con setacci e frullini, mestoli e mattarelli si parlerà allora come d'una specie preistorica estinta, d'una leggenda domestica affettuosa e irrealista. Mentre la buona cucina rapidamente si estenua, solo l'atteggiamento filologico sembra voler perpetuare le testimonianze del passato. Ma al rigore testuale la nuova edizione dell'Artusi accompagna l'analisi smalzata e gustosa dell'ampia introduzione di Piero Camporesi, espertissimo di ogni più peregrino documento dell'arte culinaria, pronto a coglierne le connessioni più sottili con le scienze umane, dalla psicologia all'antropologia culturale, e abile nel condurre il lettore a cogliere i significati profondi, di cultura e di civiltà, che un libro come questo nasconde sotto le sue parvenze dimesse e strumentali. Accanto a *Cuore* e a *Pinocchio*, *La scienza in cucina* non solo sta fra i grandi best-sellers dell'Italia umbertina, ma esprime con evidenza gli ideali di misura, di buon gusto imitativo, di edonistico agio ma senza sfarzo né sperpero proprii di un ceto medio imprenditoriale e burocratico, che affermava un suo modo di vivere, e di nutrirsi, fra le opulenze di un'aristocrazia cortigiana e militare e la lunga fame delle plebi rurali. Sotto questo riguardo il libro dell'Artusi propone l'ideale di una *medietas*, bada più all'igiene che alla stravaganza, alla manipolazione accurata che alla presentazione spettacolare, al vitto quotidiano che al festino opulento, e si pone pertanto come il codice alimentare della borghesia italiana: misurato ma sostanzioso, economico ma signorile. E per cominciare, con un preciso impegno di mediazione e di sintesi, questo manuale unifica le due Italie: la Padania del Nord coi suoi verdi pascoli, irrigua, carnivora e opulenta, e quella del Sud, arida, vegetariana e parsimoniosa. La prima fa dorare teneramente nel burro, la seconda frigge nell'olio rovente e la linea gotica che le separa è una barriera climatica e gastronomica dura da spezzare. Inoltre il libro getta un ponte arduo fra la cucina convenzionale, francesizzante, elaborata dei ricchi, sempre in cerca di sapori commisti, delicati ed esotici, e quella rude, accesa, sapida dei poveri: l'una e l'altra inaccettabili per un ceto civile che non può concedersi elaborazioni gastronomiche interminabili e sequele di portate senza fine (cioè una gastronomia di mera dissipazione e d'interminabili digestioni oziose), ma che aspira tuttavia a ideali di decoro e di misurato buon gusto e rifugge perciò dai sentori violenti della cucina plebea, coi fortori dell'aglio e dello zenzero profusi dappertutto. Lo sforzo consapevole, tutto orchestrato sui moduli del garbo e della misura, è inteso a saldare le due Italie ancora così profondamente divise negli Anni 90: quella dei «signori», eredi della tradizione gastronomica rinascimentale, cortigiana e curiale, fatta di opulenza, di teatrali apparati, di smodato uso di carni bovine e suine, di selvaggina di penna e di pelo, di salse dolciastre, di spezie rare: una cucina sperperatrice e distruttiva, che consacrava le classi dominanti alla dispepsia, all'uricemia, agli esiti vistosi e lancinanti della calcolosi e della gotta. L'altra è la gastronomia dei poveri, fondata su un'alimentazione di mera sopravvivenza, insidiata periodicamente dalle distruzioni belliche, dalle carestie, dall'inflazione, dalla pressione

demografica crescente. Se l'antico agricoltore romano viveva di un'alimentazione austera ma bilanciata, fatta di frumento, di legumi, di frutta, latticini, miele, il suo collega del Rinascimento deve cuocere in latte annacquato la misera farina di miglio, sfamarsi con la grigia polenta oleosa di grano saraceno, sbocconcellare con parsimonia il greve pane di mistura appena inumidito nell'aceto. Solo lentamente, con diffidenza e passività imparerà ad avvalersi degli apporti alimentari della scoperta americana: il mais, il fagiolo, il pomodoro (non del tacchino, riservato alla mensa dei ricchi, dove sostituisce il coriaceo e insipido pavone). La base della sua alimentazione resta un pastone informe, una pappa farinosa, un migliaccio, una focaccia insipida, sino alla gialla polenta di granturco senza sale dei pellagrosi padani o al nero e acido panrosso dei braccianti siciliani. Ed ecco la importanza enorme che assume nella gastronomia dei poveri il companatico: l'aglio e la cipolla crudi, il peperoncino rosso, la carne secca, il lardo salato, cibi pungenti e forti di cui basta un morsello a insaporire, a far saliva, a stemperarsi nella massa farinosa che sazia senza nutrire a sufficienza. A confrontare le statistiche dei salari d'un secolo addietro con i prezzi delle derrate alimentari, si arriva alla conclusione inquietante che la maggior parte della gente dovesse morire di fame. Se questo non avvenne, lo si dovette anche a vere e proprie "invenzioni" gastronomiche, a connubi elementari, ma bilanciati e quasi «scientifici», fra derrate di basso costo e di alto potere nutritivo (ad esempio, in Piemonte, il denso e dolciastro pastone di castagne secche e riso cotti nel latte). E mentre i ricchi si stuccavano d'insulse carni troppo frollate e cosparse di spezie per spegnerne il sentore di putrido (in attesa del frigorifero di là da venire), i poveri raccoglievano gli scarti, i rifiuti, le cibarie spregiate e grossolane, e ne traevano, grazie alla genialità paziente di oscure massaie, i capolavori della cucina popolare: trippa e zampa alla fiorentina, fagioli con le cotiche, riso e rane, il baccalà fritto, lo stoccafisso in umido, il sanguinaccio con l'uva passa e i pinoli. Fra questi eccessi l'Artusi cerca una via di mezzo, attenua, trasceglie, concilia. La tradizionale asciuttezza parsimoniosa della cucina toscana gli offre un sostrato di base, un modello, con le sue minestre povere e profumate (la zuppa di pane alla contadina, la ribollita di cavolo nero e fagioli), e su questa base egli edifica la varia e vasta congerie delle sue ricette, cui ogni cucina regionale offre il meglio di sé, ma ingentilito e reso accessibile a palati non assuefatti, quasi che nel tradurre idealmente dai dialetti alla lingua letteraria egli chiedesse a ciascuna regione di rinunciare a un poco di sé per meglio fondersi con le regioni sorelle. Fu così anche questo, attraverso l'esperienza gastronomica così intima e quotidiana, un modo dimesso e civile di fare l'Italia. (Luigi Firpo, «La Stampa», 12.07.1970)

#### *La cucina come hobby*

Ripubblicato tra i «classici» il ricettario dell'Artusi. Sarà perché la tecnica è entrata a piè pari nell'alimentazione, l'arte ai fornelli si misura dalla rapidità di confezione un piatto e i cibi in scatola, i surgelati, permettendo alle quattro stagioni di coesistere sulla stessa tavola, ci distaccano via via dal senso del naturale; sarà perché la donna, abbattute con tante altre schiavitù quella dei pranzi, non si dice abbondanti e succolenti, ma elaborati, si picca ogni tanto di revivals, il fatto è che



la cucina sta diventando un hobby alla moda. Le riviste di culinaria, con illustrazioni tanto esemplificative quanto attraenti, si moltiplicano, gli architetti si preoccupano di abbattere le pareti che dividevano e isolavano la cucina dalla stanza da pranzo, e quando si invitano ospiti si realizza una cucina di gruppo, divertente nel suo svolgimento se non nei risultati. Nessuna meraviglia, quindi, che l'editore Einaudi abbia pubblicato, nella sua collana di classici, *La scienza in cucina ovvero L'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, il ricco scapolo, scettico e cordiale, raffinato e casalingo, che sul finire dell'Ottocento, alla bella età di settant'anni, in compagnia dei due gatti prediletti, della cuoca Marietta e del cuoco Ruffilli, scrisse con puntigliosa tranquillità quello che è stato definito "il romanzo della cucina". Apparso nel 1891, a spese dell'autore, è uno dei maggiori successi di ogni tempo (sino ad oggi ne sono state vendute 650 mila copie), e chi ricerchi i motivi della sua popolarità si trova a guardare da un angolo di visuale inconsueto la società italiana con tutti gli squilibri della sua recente unità. La lettrice odierna, intenda o no sperimentare dal vivo che «la cucina è una bricconcella, spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere», trova in questo classico del mangiare bene, con parsimonia e con buon gusto, qualcosa di più di quanto non vi trovasse già la casalinga d'un tempo, una timida presa di contatto, come dice Camporesi, con ciò che brucia oltre i fornelli nel grande universo del sapere, dal momento che il manuale offriva con aneddoti, facezie, racconti divaganti, notizie d'ogni genere e vi si disquisiva dottamente sul caffè, si citava Confucio e Caterina dei Medici, Linneo e Goldoni. La signora dedita all'hobby della cucina apprezzerà invece la straordinaria chiarezza di dettato delle ricette, perché l'Artusi non partiva dalla cucina per scrivere un saggio sui costumi come Brillat-Savarin, ma dal costume del suo tempo, colmo di virtù didattiche, per insegnare il buon gusto a chi non lo conoscesse, anche nella cucina; ma soprattutto, presa dall'imprevedibile fascino di certe pagine argute, si riconcilierà sorridendo con quella scienza, quell'arte che è il saper cucinare con estro qualcosa che viene da molto lontano ed ha un tale sapore di romanzo da sollevare di colpo, in raffinate aure, gli odiatissimi fornelli. Impose le patate. Se è stato l'Artusi a dar piena e stabile cittadinanza nella cucina nazionale alla patata (fino ai 1815 non ve n'è traccia nei manuali di cucina), se ancor più moderno e rivoluzionario fu il suo riconoscimento dell'ingresso trionfale del pomodoro dalla cucina garibaldina in quella italiana, se egli sa dosare saggezza antica e rigore di trattatista, non intrigano meno il lettore le chiuse di certe sue ricette, con versi a rima baciata, di una rusticana eleganza, o le sue sorprendenti svagatezze.

(Lucia Sollazzo, «La Stampa», 11.07.1970)

#### *Da castagna a marron glacé*

Virgilio, Pascoli e Carducci: un frutto nobile che piace ai poeti. Da castagna a marron glacé. Una carriera (con l'aiuto del francese) - La sagra del marrone valsusino a Villar Focchiardo - Laureati in «castagneria» ci limitiamo a riprodurre quattro versetti malandrini dell'Anonimo genovese del XIII secolo citato da Pellegrino Artusi nella sua impareggiabile *Scienza in cucina*.

(«Stampa Sera», 19.10.1979)





## 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»<sup>1</sup>. 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 Messisbugo<sup>2</sup>. 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»<sup>3</sup>. Se non lo commuovono per nulla le condizioni materiali dei ceti emarginati, costretti a una sottanutrizione 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

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

<sup>2</sup> Ivi, p. XLI.

<sup>3</sup> 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 genere<sup>4</sup>.

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 chiamò<sup>5</sup> – 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

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

<sup>5</sup> 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»<sup>6</sup>.

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»<sup>7</sup>. 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

<sup>6</sup> 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.

<sup>7</sup> «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»<sup>8</sup>. 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»<sup>9</sup>. 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-

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

<sup>9</sup> 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»<sup>10</sup>. 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»<sup>11</sup>.

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-

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

<sup>11</sup> «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»<sup>12</sup>. 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

<sup>12</sup> 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»<sup>13</sup>.

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-

<sup>13</sup> «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»<sup>14</sup>. 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

<sup>14</sup> 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 cappone cotto nel burro, un rosso d'uovo e la buona misura di tutto il resto»<sup>15</sup>.

ANGELO VARNI

<sup>15</sup> Ivi, p. 72.



## INDICE DEI NOMI

(a cura di Anna Colia)

L'indice non registra il nome di Pellegrino Artusi né i personaggi di opere letterarie e teatrali. Le figure minori dell'ambiente di Artusi che non è stato possibile identificare sono comunque indicizzate con il nome, anche in forma ridotta, con cui compaiono nei testi.

- Abruzzese, Alberto 259n  
Acquarone, Aldo 128, 130  
Adamo, Giovanni 164n  
Adorno, Francesco 238n  
Agnetti, Vittorio 119, 120, 124, 130  
Agnoletti, Vincenzo 7, 55, 59, 64, 113  
Alberti di Villanova, Francesco 56 e n, 58, 59, 61, 99n  
Alberti, Leon Battista 41  
Aleardi, Aleardo 143  
Alessandri, Silvia 80n  
Alfieri, Gabriella 258n, 261n  
Alfieri, Vittorio 232  
Alighieri, Dante vedi Dante Alighieri  
Almerici, Blandina xi  
Altieri Biagi, Maria Luisa 144 e n, 266 e n  
Amari, Michele 239, 244, 245n  
Amici 221  
Amici, Matteo 221  
Angelini, Daniele 213n  
Angioletti, Giovanni Battista 268  
Angiolino 84  
Ansaldo, Giovanni 128, 130  
Antona Traversi, Camillo 145 e n  
Antonelli, Giuseppe 65 e n, 74n, 81n  
Arbasino, Alberto 112  
Ariosto, Ludovico 193  
Artusi, Agostino 215, 216, 220, 269  
Artusi, Geltrude 217, 218, 219, 221, 222, 223  
Artusi, Rosa 219  
Ascoli, Graziadio Isaia vii, 95, 105, 130  
Asor Rosa, Alberto 259n  
Azzocchi, Tommaso 65n  
Bakunin, Michail 233  
Baldassarre 79  
Balossardi, Marco vedi Guerrini, Olindo  
Balzani, Roberto 213n, 215n  
Bandini, Giovanni 88  
Barbacini, Nelda 11  
Barbèra, Gasparo 39, 72n, 144, 185, 186 e n, 187, 256n  
Barbèra, Piero 186, 187  
Bárberi Squarotti, Giorgio 112n  
Barbi, Michele 145n  
Barengi, Mario 153n  
Baresani, Camilla 150 e n  
Barile 235  
Barrili, Anton Giulio 97  
Barth, Hans 263  
Battaglia, Salvatore 57n, 112n  
Battistini, Andrea 193n  
Baudrillard, Jean 152 e n  
Bava Beccaris, Fiorenzo 282  
Bazzoli 221  
Becattini, Giacomo 136n  
Beccaria, Gian Luigi xvii, 106n, 108n  
Béchamel, Louis de 272  
Bedini, Gaetano 212  
Belli, Giuseppe Gioachino 96 e n, 108n  
Bellini, Bernardo 99n  
Bellonci, Goffredo 167n  
Belloni, G. 117, 120

- Bemporad, Enrico 17, 78, 79  
 Benucci, Elisabetta xvii, 66n, 80n, 136n, 256n  
 Bepi vedi Guerrini, Olindo  
 Bernard, Émile 182  
 Berni, Francesco 179  
 Bertini Malgarini, Patrizia xvii, 106, 118n, 259n, 260n  
 Bettinelli, Saverio 249  
 Bevilacqua, Giuseppe 264n, 268  
 Bianchi, Patricia 95n  
 Bianchini, Domenico 139 e n  
 Biasci, Gianluca 81n  
 Bigazzi, Roberto 246n  
 Boccaccio, Giovanni 85, 161, 205, 245  
 Bocchi, Andrea 252n  
 Bonaccorsi, Costantino 70  
 Bonaccorsi, Maria Ida 70  
 Boncinelli, Francesco 31 e n, 32 e n, 33 e n  
 Bongiorno, Mike 266, 271  
 Boni, Ada 21, 124, 127, 128, 131  
 Bonura, Giuseppe E. xvii  
 Borgarello, Ernesto 260  
 Borges, Jorge Luis 183  
 Borghese, Lucia 251n  
 Borutta, Manuel 242n  
 Bosi Maramotti, Giovanna 177n  
 Bossi, Vitaliano 7, 117, 120  
 Bottura, Massimo xv, 130  
 Briano, Italo 20n  
 Briganti, Raffaele 216, 269  
 Brighenti, Pietro 177n  
 Brillat-Savarin, Jean-Anthelme 114, 154 e n, 194 e n, 268, 269, 279  
 Brogioni, Luca 185, 186  
 Brugnoli, Giovanni 153 e n  
 Bruni, Francesco 65n, 95n,  
 Brunot, Ferdinand 63n  
 Bruzzo, Giuseppe 126  
 Bubboli 220  
 Buonarroti, Michelangelo 112  
  
 Cacciaguerra, Luciana 72n  
 Caffarelli, Enzo 127, 131  
 Cagliostro [Giuseppe Balsamo, conte di] 197  
 Caleffi, Giuseppe 138n  
 Callimaco di Cirene 45n  
 Calvetti, Emerico Romano 126, 131, 134  
  
 Calvino, Italo 153 e n  
 Camara, Javier 206  
 Campana, Michele 264  
 Camporesi 220  
 Camporesi, Piero 3, 8n, 9 e n, 13, 14n, 51n, 66n, 72n, 97n, 106 e n., 109 e n, 116n, 129, 131, 144n, 152 e n, 158, 159n, 180 e n, 181n, 198n, 201, 220, 246n, 247 e n, 260n, 266n, 277, 279, 283 e n  
 Capaci, Bruno xvii, 193n, 198n  
 Capatti Alberto xiiii, xivn, xv, xvi, xvii e n, 8 e n, 10 e n, 15n, 21n, 22n, 34n, 51n, 62n, 67n, 69n, 71n, 77, 78n, 99 e n, 109 e n, 113 e n, 114 e n, 117, 118n, 123, 125, 127, 129, 130, 131, 132, 157 e n, 159n, 160n, 161n, 162n, 165n, 166n, 168n, 170n, 171n, 172n, 173n, 178n, 179 e n, 194n, 196 e n, 198, 211n, 224n, 231n, 237n, 255, 257, 260n, 263n, 285n  
 Capitani, Bartolomeo 53n  
 Cappellini, Milva Maria 185, 186n  
 Capponi, Gino 130, 141, 232  
 Cappuccini, Giulio 57  
 Caracciolo, Alberto 212n, 213n  
 Carducci, Giosue 75n, 108, 112, 174n, 178, 263, 279  
 Carducci, Laura 178  
 Carême, Marie-Antoine 9 e n  
 Carena, Giacinto 57 e n, 100 e n, 101, 102 e n, 103 e n, 104 e n  
 Carlo Alberto di Savoia 274  
 Charlotte di Meclemburgo-Strelitz, regina d'Inghilterra 62  
 Carlucci, Paola 246n, 251n  
 Carnevali, Serenella 150, 151, 153  
 Carrer, Luigi 137n, 138 e n, 139, 141, 142  
 Casaccia, Giovanni 125, 133  
 Casanova, Alfonso vedi della Valle, Alfonso di Casanova  
 Casanova, Giacomo 198n  
 Casini, Tommaso 146 e n  
 Castelli, Leonida 30 e n  
 Casti, Giovanni Battista 273  
 Castiglione, Marina 64n, 118n, 133  
 Caterina II, imperatrice di Russia 52 e n  
 Catone, Marco 41n  
 Catricalà, Maria 58n  
 Cattaneo, Carlo 250

- Catullo, Luciana 53n  
 Cavalcanti, Ippolito, 7, 180  
 Cavalli, Francesco 58n  
 Cavina, Giulietta 11  
 Cavour, Camillo Benso, conte di 252, 253  
 Cecconi, Aldo 185, 186 e n  
 Ceccuti, Cosimo 238n  
 Cerasi, Laura 230n, 239n  
 Ceri, Giuseppe 171n  
 Cervetto, Luigi Augusto 133  
 Chapusot, Francesco 7, 9 e n, 115, 116,  
 117, 120, 128, 131  
 Cherubini, Francesco 100 e n, 106, 107,  
 161n  
 Chiappini, Filippo 63 e n, 64 e n, 65n  
 Chiummo, Carla 74n  
 Cigna, Maria 58n, 63  
 Cioran, Emile Michel 183 e n  
 Claudel, Camille 222  
 Clause, Jean-Pierre 161 e n  
 Close, Jean-Pierre vedi Clause, Jean-  
 Pierre  
 Colella, Anna 37n, 39n  
 Coletti, Ferdinando 39  
 Colia, Anna xvii, 257n  
 Colli Tibaldi, Chiara 165n  
 Collodi, Carlo 234, 235  
 Confucio 279  
 Conti, Giordano xviii, 133  
 Corrado, Vincenzo 53, 54 e n, 179, 182  
 Correnti, Cesare 232  
 Cortelazzo, Manlio 57n, 111n  
 Cortesi 221  
 Cortesi, Antonio 53n  
 Cortina, Antonio vedi Macet  
 Costa, Leonida 213n  
 Cotta, Irene 238n  
 Cougnet, Alberto 19, 21 e n, 124, 127,  
 131, 265n  
 Coveri, Lorenzo xvii, 128, 131  
 Cristiani, Andrea 135n, 136  
 Croce, Benedetto 159n  
 Curzio, Nigi 186n, 187n  
  
 D'Achille, Paolo 64n, 118n  
 D'Ancona, Alessandro 252, 253 e n  
 d'Azeglio, Massimo Taparelli 220n, 283  
 D'Agostino, Mari 63n  
 d'Alembert, Jean-Baptiste Le Rond 51n  
 D'Ambra, Raffaele 59n  
  
 D'Annunzio, Gabriele 263  
 Dante Alighieri 45n, 85, 166n, 179,  
 197 e n, 228 e n, 230, 249, 273  
 Darenì, Giovanni vedi Guerrini, Olindo  
 De Amicis, Edmondo 97, 228, 260n  
 De André, Fabrizio 128  
 De Bernardi, Alberto 133  
 de Bernis, François-Joachim de Pierres  
 52  
 De Blasi, Nicola 111n  
 De Filippo, Peppino 85  
 De Gubernatis, Angelo 234  
 De Judicibus, Maria Gabriella 261n  
 De Liguori, Girolamo 239n  
 De Martino, Domenico xviii  
 De Mauro, Tullio 257, 258n  
 De Sanctis, Francesco 143  
 De Winckels, Gilbert 145 e n, 146  
 del Rosso, Baldassarre 88, 91  
 del Rosso, Luigi 88  
 Deledda, Grazia 112, 113  
 Della Peruta, Franco 215n  
 della Valle, Alfonso di Casanova 96n  
 Della Valle, Valeria 164n  
 Delle Piane, padre Gaspare [al secolo  
 Stanislao] 126, 128, 131  
 Descartes, René 32  
 Desideri, Laura 233  
 Di Candia, Alessandro 63n, 64n  
 Diaz, Cameron 206  
 Dickie, John 129, 132  
 Diderot, Denis 51n  
 Dionigi, Giovanni 141  
 Disraeli, Benjamin 33  
 Donzelli, Maria 239n  
 Dostoevskij, Fëdor Michajlovič 233  
 D'Ovidio, Francesco 95 e n, 96, 259n  
 Dubini, Angelo 39, 126, 132  
 Dubois, Bernard 182  
 Duenas, Lola 206  
 Duff Gordon, Lina 263n  
 Dumas, Alexandre 194 e n  
 Duro, Aldo 116n  
  
 Eddington, Jane 263n, 268  
 Ellero, Maria Pia 149n  
  
 Fabre, François-Xavier 139  
 Fabretti, Martina 11 e n, 13n, 14n, 181n,  
 262n

- Fagnani Arese, Antonietta 142, 145 e n  
 Falcetto, Bruno 153n  
 Fanfani, Pietro 8, 85 e n, 99 e n, 113, 114, 171n, 272  
 Farini, Luigi Carlo 220n  
 Féraud, Jean-François 56  
 Ferrari, Paolo 97  
 Ferraris Tamburini, Giulia 19 e n, 20n, 21n, 117, 120, 124, 132  
 Fielding, Helen 149, 150n  
 Filippeschi, Francesca 80n  
 Fillia [pseudonimo di Luigi Colombo] 264n  
 Fiorino, Vinzia 222n  
 Firpo, Luigi 261n, 278  
 Flandrin, Jean-Louis 119n  
 Fochesato, Walter 126, 132  
 Fontana, Giuseppe 263  
 Forti, Domenico 221  
 Fortunato, Giustino 286  
 Foscolo, Giulio 138 e n  
 Foscolo, Rubina 138 e n  
 Foscolo, Ugo 71, 135, 137, 138 e n, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145n, 146 e n, 193, 194, 243, 248, 249, 250, 269, 270, 273  
 Fossati, Ivano 128  
 Francesco di Paola, santo 126  
 Franchetti, Leopoldo 154, 251  
 Franchi, Marianna xvii, 159n, 162n, 166n, 170n  
 Franchini, Silvia 39n  
 Francucci, Federico 85n  
 Frosini, Giovanna xvii, xvi, xvii, 51n, 54n, 65n, 66n, 71n, 72n, 73n, 78n, 80n, 82n, 95n, 98 e n, 101 e n, 104n, 110 e n, 114n, 118n, 125, 129, 130, 132, 136 e n, 161n, 163n, 165n, 166n, 168n, 170n, 171n, 249n, 255n, 256n, 258n, 260n, 261n, 264n, 265n  
 Frugoli, Antonio 58n, 64n  
 Fucini, Renato 275  
  
 Gabelli, Aristide 242n  
 Galilei, Galileo 143  
 Galimberti, Fabio 132  
 Galluzzi, Paolo 238n  
 Galton, Douglas 30n  
 Garagalli, Antonio 139  
 Garibaldi, Giuseppe 252  
  
 Garin, Eugenio 238 e n  
 Gatti, Giulio 133  
 Gay, Peter 211n, 224n  
 Gemelli, Carlo 137n, 138 e n, 140, 142, 144  
 Gentile, Giovanni 238 e n  
 Gere, Richard 206  
 Gherzi, Italo 260  
 Ghiazza, Silvana 193n  
 Ghidetti, Enrico 66n, 124, 136n, 234n, 256n  
 Ghinassi, Ghino 53n  
 Ghinelli, Salvatore 124, 128, 132  
 Giacchi, Oscar 39 e n, 41, 45n  
 Giacomelli, Gabriella 85n  
 Giaquinto Boni, Ada vedi Boni, Ada  
 Giaquinto, Adolfo 19, 21 e n, 40n, 118n, 120, 124, 132  
 Giglioli, Enrico 275  
 Gilbert, Elisabeth 158n  
 Ginevra 85  
 Giorgi, Federica, 33n  
 Giovio, Francesca 142  
 Gismondi, Alfredo 125, 128, 133  
 Giuggiuoli Busacca, Rosalia 11  
 Giulia 22  
 Giunchi, Paolo 51n, 52n  
 Giunchi, Teresa 24, 215, 269  
 Giunti, Renato 186 e n  
 Giusti, Giuseppe 71, 136 e n, 194, 230, 232, 238, 240, 241 e n, 243, 246, 249 e n, 256, 270  
 Gnaccarini, Giulio 178  
 Goldoni, Carlo 175, 194n, 279  
 Golfarelli 221  
 Gori, Lidia 85n  
 Gori, Pietro 146 e n  
 Gouffé, Jules 24  
 Grassi, Giovan Battista 179  
 Grillo, Maria Rosa 119, 120  
 Guasti, Cesare 239  
 Guerrazzi, Francesco Domenico 232  
 Guerrini, Olindo 10 e n, 19, 21, 22 e n, 24, 41, 75n, 145, 173, 174n, 177 e n, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 203, 273, 274, 275  
 Guerrini, Tina 180  
 Guidi, Teresina 13  
 Gull, William 153



- Hugo, Victor 222
- Isnenghi, Mario 129, 132, 240n, 246n, 248n
- Jaberg, Karl 111n
- Jarro [pseudonimo di Giulio Piccini] 33 e n, 118, 275
- Jaucourt, Louis de 51n
- Jud, Jakob 111n
- Keyserling, Hermann ix
- Kipling, Joseph Rudyard 234
- Koch, Robert 29, 31, 46
- La Cecla, Franco 129, 132
- La Fontaine, Jean de 179
- Lama, fratelli [detti i Lisagna] 213
- Lambruschini, Raffaello 231, 239
- Landi, Savatore 17, 78, 79, 84
- Landucci, Giovanni 231, 239 e n, 240 e n
- Lasègue, Charles 153
- Latini, Antonio 24, 64n, 180, 181
- La Varenne, François Pierre de 182
- Lazzari Turco, Giulia 19, 20 e n, 21 e n, 22 e n, 24 e n, 124, 127, 132, 182
- Leszczyński, Stanisław 272
- Leonardi, Claudio 238n
- Leonardi, Francesco 51 e n, 52 e n, 53 e n, 54 e n, 55, 56 e n, 57, 59, 60, 61 e n, 62 e n, 63 e n, 64n, 65 e n, 66 e n, 67, 68n, 179, 257
- Leopardi, Giacomo 110n, 112, 159n, 193, 199, 246
- Levra, Umberto 227 e n
- Lilli, Virgilio 268
- Lingua, Paolo 133
- Linneo, Carlo [Carl von Linné] 279
- Lioy 221
- Lippi, Donatella xvii, 33n, 34n, 45n, 261
- Liverani, Nina Maria 135n
- Lombroso, Cesare 153
- Lopez Mariani, Antonietta 13
- Lorenzini, Carlo vedi Collodi
- Loria, Lamberto 247 e n
- Lotti, Enrico 20n, 21n
- Lotti, Luigi 238n
- Lucarelli, Stefania 85n
- Lucrezio 243
- Luigi XI, re di Francia 232
- Luigi XIV, re di Francia 272
- Luraschi, Giovanni Francesco 7, 60, 64
- Macet [Antonio Cortina] 215
- Maffei, Scipione 58, 137
- Malvaldi, Marco 121, 122
- Manganelli, Giorgio 95n, 106n
- Mannheimer, Renato 150 e n
- Manni, Paola 257 e n
- Manno Tolu, Rosalia 238n
- Mantegazza Fantoni, Maria 125
- Mantegazza, Laura 193
- Mantegazza, Paolo 39, 41 e n, 44, 45n, 142, 143, 145, 149, 152, 153 e n, 154 e n, 155 e n, 156, 157, 158 e n, 195, 196, 218, 231, 239, 243, 250, 274, 275
- Manzoni, Alessandro 96n, 99, 100, 101 e n, 102 e n, 105, 130, 248, 257, 265
- Manzoni, Domenico 215
- Maraschio, Nicoletta xviii
- Marcato, Gianna 118n
- Marcenaro, Giuseppe 130
- Marchini, Sergio 80n
- Mariani Campolieti, Virginia 11
- Mariani, Ada 11, 13
- Marinetti, Filippo Tommaso 264n
- Marri, Fabio 159n
- Martelli Mocenni, Ernesta 139
- Martinengo, Marzia 142
- Martinetti, Giovanni Antonio 145 e n
- Massafra, Angela 251n
- Mattioli, Antonio 114n
- Mayer, Enrico 138
- Mazzini, Giuseppe 251, 252n
- Medici, Caterina de' 279
- Medici, Giovanni de' 73
- Meldini, Piero xvii, 10n, 119n, 132, 133
- Melegari, Dora 228
- Melis, Rossana 247n
- Menabrea, Luigi Federico 229
- Menconi 266, 271
- Mengozi, Dino xvii, 212n, 213n, 214n, 243n
- Menon, François 54 e n, 62n
- Menozi, Daniele 252n
- Meriana, Giovanni 126, 132
- Meriggi, Marco 218 e n, 220n
- Merlo, Clemente 58
- Messi Sbugo, Cristoforo 182, 283

- Migliorini, Bruno 53n, 159n, 160n  
 Mocenni Magiotti, Quirina 139, 142  
 Modena, Gustavo 232  
 Monaci, Ernesto 58n  
 Monelli, Paolo 263  
 Montalbán Vázquez, Manuel 198n  
 Montale, Eugenio 112  
 Montanari, Massimo xvi, xvii, 9n, 10n,  
 15n, 109 e n, 114n, 119n, 127, 130,  
 131, 132, 158n, 211n, 224n, 257n  
 Monteverdi, Claudio 263n  
 Monti 221  
 Monti, Vincenzo 140  
 Morali-Daninos, André 219n  
 Morandi, Luigi 96 e n, 97 e n  
 Morandini, Leonardo 193  
 Mordini, Leonardo 12, 13, 162n  
 Morelli, Lidia 182n  
 Moretti, Mauro xvii, 186, 239n, 242n,  
 251n, 252n  
 Morgana, Silvia 53n  
 Mori, Giorgio 238n  
 Mori, Maria Teresa 231n  
 Moroni Salvatori, Maria Paola 123, 125,  
 126, 132, 134  
 Morpurgo, Salomone 179  
 Morri, Antonio 98 e n  
 Mortara Garavelli, Bice 81n, 193n  
 Mosquera, Rosita 11  
  
 Napoleone III, imperatore dei Francesi  
 140, 233, 252  
 Naso, Irma 28n  
 Nebbia, Antonio 53n  
 Neera [pseudonimo di Anna Zuccari Ra-  
 dius] 153  
 Nelli, Giovanni 7, 128, 133  
 Neri, Achille 144 e n  
 Nicoletti, Giuseppe 136  
 Niola, Marino 151n  
 Novelli, Mauro 177n  
  
 Olmi, Ermanno 73  
 Orlandini, Francesco Saverio 138  
 Orsolina 195  
 Ortolani, Giuseppe 194n  
 Orvieto, Abramo 252  
 Ossola, Carlo 260n  
 Ottolini, Angelo 136  
  
 Pacini, Filippo 29, 46  
 Pagani, Umberto 177n  
 Paladini, Luisa Amalia 231  
 Paladuri, Isabella 13  
 Palermo, Massimo 74n  
 Pallavicini, Luigia 144, 145n  
 Pandolfini, Agnolo 35, 41  
 Panunto [Domenico Romoli, detto] 179,  
 182  
 Panzacchi, Enrico 75 e n  
 Panzini, Alfredo xiii, 7, 57 e n, 64n, 107,  
 108 e n, 111n, 118n, 159 e n, 160, 161,  
 162 e n, 163n, 164 e n, 165, 166, 167,  
 167n, 168, 169 e n, 170n, 197  
 Papa, Elena 54n  
 Parenti, Alessandro 59n  
 Parlatore, Filippo 237, 240  
 Pascoli, Giovanni 112, 279  
 Pasquini, Luigi 276  
 Passatore [Stefano Pelloni, detto il] 173n,  
 211n, 212, 213 e n, 214, 215, 217, 220,  
 233, 242n, 264, 269, 270, 273, 274, 275  
 Paulucci, Raniero 216  
 Pavesio, Paolo 138 e n, 142 145  
 Pazzaglia, Mario 159n  
 Pecchio, Giuseppe 137n, 138 e n, 139,  
 141, 142  
 Pellico, Silvio 141  
 Pelo, Adriana 118n, 260n  
 Pennaroli, Giulia 98n, 133  
 Pensato, Rino 133  
 Perosino, Gian Severino 138 e n  
 Perrone, Carlachiara 261n  
 Perrot, Michelle 218n  
 Peruzzi, Emilia 231  
 Peruzzi, Ubaldino 143  
 Pessoa, Fernando 177  
 Pestelli, Leo 265n, 266, 267n, 272  
 Petrarca, Francesco 197, 263n, 273  
 Petrini, Carlo 133  
 Petrocchi, Policarpo 100 e n, 114  
 Petrolini, Giovanni 98n, 111n  
 Petruccelli della Gattina, Ferdinando  
 234  
 Pettini, Amedeo 124, 128, 133  
 Pfister, Max 128, 133  
 Piaggio, Martin 127, 133  
 Picchi, Eugenio 112n  
 Pickler Monti, Teresa 142  
 Pierantoni, Roberto 53n

- Pierotti, Gustavo 124, 133  
 Pinzani, Marco 33n  
 Pio IX, papa 212, 252  
 Pio V, papa 161, 272  
 Piovene, Guido 112  
 Pitagora 44 e n  
 Pitt, Brad 151  
 Platina [Bartolomeo Sacchi, detto il] 182  
 Plisson, Auguste Arthur 42n  
 Polimeni, Giuseppe xvii, 98n  
 Pollarini, Andrea 51n, 67n, 179, 194n,  
 211n, 237n  
 Porciani, Ilaria XVII, 228n, 230n, 231n,  
 232n  
 Portinari, Folco 136 e n  
 Powell, Julie 205  
 Prezzolini, Giuseppe 197n, 269  
 Pronzati, Virgilio 126, 132  
 Puccinotti, Francesco 32  
 Pulinèra vedi Guerrini, Olindo
- Raicich, Marino 230 e n, 232n, 241n  
 Raimondi, Ezio 193n  
 Rajberti, Giovanni 40n  
 Rambelli, Paolo 135n, 136  
 Ratto, Giovanni 7, 125, 126, 127, 133  
 Ratto, Giovanni Battista 7, 125, 126, 127,  
 128, 133  
 Reborà, Giovanni 128, 133  
 Reboul, Oliver 193n  
 Redi, Francesco 272  
 Renzi, Pietro 212  
 Residori, Matteo 149n  
 Rey, Alain 56n  
 Ricasoli, Bettino 252 e n  
 Ricci, Ruggero 219 e n  
 Ricciardi, Maurizio 215n  
 Richardin, Edmond 182  
 Richelieu, duc de [Armand de La Porte]  
 272  
 Ridolfi, Assunta 72  
 Ridolfi, Tommaso 72  
 Righi 84  
 Righi, Raffaele ix  
 Rigutini, Giuseppe 8, 57, 85 e n, 99 e n,  
 113, 114, 187, 234, 249 e n  
 Rimini, Leone vedi Guerrini, Olindo  
 Rizzo, Giuliano 64n, 118n, 133
- Robustelli, Cecilia xvii, xvii, 54n, 72n,  
 98n, 110n, 132, 163n, 165n, 166n,  
 168n, 255n, 256n, 260n, 261n, 264n  
 Rodler, Lucia xvii, 153n, 155n  
 Roggi, Piero 238n  
 Rohlfs, Gerhard 111n  
 Romagnoli, Ernesto 126  
 Romanelli, Raffaele 251n  
 Roncioni, Isabella 142  
 Rosoni, Isabella 221n  
 Rosselli, Giovanni 179  
 Rossi 80  
 Rossi, Emanuele 125, 126, 133  
 Rossi, Pellegrino 252  
 Rossi, Sergio 130  
 Rousseau, Jean-Jacques 41n  
 Roversi, Giancarlo 178n  
 Ruffilli, Francesco x, xvii, 17, 25, 69, 72,  
 73 e n, 74, 75 e n, 77, 78, 79, 80, 81, 82,  
 83, 84, 85, 86, 87, 88, 93, 275, 279  
 Ruffino, Giovanni 63n  
 Ruozzi, Gino 156n, 198n  
 Russell, Gerald 45n
- Sabatini, Alessandro 70  
 Sabatini, Francesco 255n, 257n, 259n  
 Sabatini, Itala 72  
 Sabatini, Luigi 70  
 Sabatini, Marietta vii, ix, x, xiii, xvii, 15,  
 17, 25, 69, 70, 71, 72, 73 e n, 74, 75 e n,  
 76, 77n, 78, 79, 81, 82, 83, 84, 85 e n,  
 86, 87, 92, 274, 275, 279  
 Sabatini, Palmira 70  
 Sabbatucci, Giovanni 218n  
 Salvi, Ercole 117, 120  
 Salviati, Carla Ida 185  
 Salviati, Maria 73  
 Sangiorgi, Francesco 33  
 Savonarola, Girolamo 240  
 Sbolenfi, Argia vedi Guerrini, Olindo  
 Scalvini, Giovita 138  
 Scapecchi, Piero 45n  
 Scappi, Bartolomeo 58n, 64n, 160 e n,  
 161n, 163, 179, 182  
 Scheuermeier, Paul 111n  
 Schiaffini, Alfredo 159n  
 Schiaffino, Gualtiero 132  
 Schiff, Hugo 41  
 Schiff, Moritz 41, 43, 244, 245  
 Schweickard, Wolfgang 52n

- Serao, Matilde 289  
 Serianni, Luca 53n, 65n, 74n, 81n, 82n,  
 83n, 98 e n, 129, 133, 164n, 166n,  
 257n, 258n  
 Serventi, Silvano 53n, 54, 64n  
 Settembrini, Luigi 143  
 Silvestri, Domenico 131  
 Simeoni, Gianluca 198n  
 Simonetta, Rina XIII, 72  
 Snow, John 29  
 Soffritti 271  
 Sollazzo, Lucia 279  
 Sonnino, Sidney 154, 251  
 Sorbiatti, Giuseppe 128, 134  
 Spadolini, Giovanni 228n  
 Spallicci, Aldo 276  
 Stanchina, Giulia XVIII  
 Stecchetti, Lorenzo vedi Guerrini, Olin-  
 do  
 Stefanelli, Stefania 264n  
 Stefani, Bartolomeo 24, 58n, 64n, 180,  
 181, 182  
 Stella, Angelo 101n, 106n, 108n  
 Stoppani, Antonio 247, 248 e n  
 Stoppelli, Pasquale 112n  
 Svevo, Italo 265
- Tadini, Emilio 245, 246n  
 Tanara, Vincenzo 283  
 Targioni Tozzetti, Adolfo 237  
 Tassoni, Alessandro 112, 171n  
 Tellini, Gino XIII, 79n  
 Tentoni, Laila XVIII, 72n  
 Teotochi Albrizzi, Isabella 142  
 Tesio, Giovanni 98n, 133  
 Thomassen, Helga 63n  
 Tiberio, imperatore 41n  
 Timpanaro, Sebastiano 136n, 137n  
 Tolo, Antonio 133, 261n  
 Tommaseo, Niccolò 99n, 104 e n  
 Tonnies, Ferdinand 215n.  
 Tori, Giorgio 239n  
 Tortorelli, Gianfranco 185  
 Totò [Antonio De Curtis] 85  
 Treves, Piero 243n  
 Treves, Renato 215  
 Trevisan, Francesco 145 e n
- Trezza, Gaetano 243  
 Trifone, Pietro 53n, 65n, 73 e n, 74n,  
 82n, 101n, 110n, 132, 257n, 258n  
 Turci 220
- Uzielli, Emilio 80
- Valgimigli, prete 219  
 Vannucci, Atto 143  
 Varni, Angelo XVII, 133, 215n, 286  
 Vatel, François [Fritz Karl Watel] 160  
 Vecchietti, Giorgio 270  
 Verdi, Giuseppe 75 e n  
 Verga, Giovanni 154, 247n  
 Verucci, Guido 242n  
 Vialardi, Giovanni 7, 59n, 61, 64, 116 e n,  
 120, 128, 134, 273, 274  
 Vidotto, Vittorio 218  
 Vieusseux, Eugenio 233  
 Vieusseux, Giovan Pietro 233  
 Vignuzzi, Ugo XVII, 106 e n, 108n, 118n,  
 259n, 260n  
 Villari, Pasquale 154, 239, 241 e n, 243,  
 244, 245 e n, 246 e n, 247n, 251  
 Vincenzo de' Paoli, santo 245  
 Virgilio 279  
 Vitale, Maurizio 101n  
 Vittorio Emanuele II, re d'Italia 274  
 Viviani, Andrea 64n, 118n  
 Voltaire [François-Marie Arouet] 61n,  
 249
- Wagner, Max Leopold 111n  
 Weinreich, Max 61n  
 Wolf 140  
 Yousefzadeh, Manahz 228 e n
- Zadoff, Allen 151 e n  
 Zalli, Casimiro 59  
 Zambrini, Francesco 178 e n  
 Zamperini, Adriano 220n  
 Zampolli, Antonio 159n  
 Zangheri, Luigi 229 e n  
 Zimmermann, Johann Georg 41 e n  
 Zola, Emile 246  
 Zolli, Paolo 57n, 111n

## INDICE

Nicoletta Maraschio, <i>Un nuovo italiano per la cucina</i> .....	pag.	VII
Laila Tentoni, <i>Le eredità di Pellegrino Artusi</i> .....	»	IX
Giovanna Frosini - Massimo Montanari, <i>Il sapore di una nazione</i> »		XIII
<i>Programma del convegno</i> .....	»	XIX

### IL SECOLO ARTUSIANO

#### ARTUSI NEL SUO TEMPO

Gian Luigi Beccaria, <i>Varietà e unità nella lingua di Artusi</i> .....	»	3
Massimo Montanari, <i>Le ragioni di un successo</i> .....	»	7
Alberto Capatti, <i>Il ventennio artusiano. Cucina e morale spicciola</i> .....	»	17
Donatella Lippi, <i>Medicina e Gastrosafia nell'opera di Pellegrino Artusi</i> .....	»	27

#### ARTUSI: LA CUCINA DELLA LINGUA

Anna Colia, <i>Tra francese e italiano: la lingua dell'Apicio moderno di Francesco Leonardi</i> .....	»	51
Giovanna Frosini, <i>Parole in casa. I domestici scrittori di Pellegrino Artusi</i> .....	»	69
Giuseppe Polimeni, <i>I sinonimi in cucina: nomi di piatti e di elementi nelle ricette di Pellegrino Artusi</i> .....	»	95
Patrizia Bertini Malgarini - Ugo Vignuzzi, « <i>La cucina è una bricconcella</i> »: il modello artusiano e la gastronomia italiana <i>fra anolini, agnolotti, cappelletti, tortellini</i> .....	»	109

Lorenzo Coveri, <i>Artusi e dintorni. Assaggi di lingua nelle Cuciniere regionali dopo l'Unità: il caso ligure</i> .....	pag.	123
Elisabetta Benucci, <i>Pellegrino Artusi autore della Vita di Ugo Foscolo</i> .....	»	135

#### INTORNO AD ARTUSI

Lucia Rodler, <i>Artusi, Mantegazza e la retorica</i> .....	»	149
Marianna Franchi, « <i>Cuoco, bizzarro, caro signore</i> »: <i>Artusi secondo Panzini</i> .....	»	159
Piero Meldini, <i>Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini</i> .....	»	177
Giuseppe E. Bonura, <i>Pellegrino Artusi e l'editore Barbèra. Un commento autografo a un'edizione barberiana</i> .....	»	185
Bruno Capaci, <i>Da Artusi a Ratatouille. Il ricettario eloquente</i> .....	»	193

#### ARTUSI NELLA STORIA DELL'ITALIA UNITA

Dino Mengozzi, <i>Pellegrino Artusi: la famiglia borghese, i briganti e la famiglia ideale</i> .....	»	211
Ilaria Porciani, <i>Sulla Firenze di Artusi</i> .....	»	227
Mauro Moretti, <i>Su Artusi e la vita culturale fiorentina del suo tempo</i> .....	»	237
Cecilia Robustelli, <i>La scienza in cucina e la costruzione della lingua unitaria</i> .....	»	255
Angelo Varni, <i>Cento e centocinquanta: le "cifre tonde" di Artusi e dell'Italia</i> .....	»	281
<i>Indice dei nomi</i> .....	»	293



