

Brevi riflessioni antropologiche su *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*

Ernesto Di Renzo

Brief anthropological reflections on *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*

Abstract

La Scienza in cucina e L'Arte di mangiar bene by Pellegrino Artusi can certainly be regarded as one of the most important works of nineteenth-century Italian literature. On the same level as *Cuore*, *Pinocchio* and *I Promessi Sposi* it represents a true and authentic “literary” work which is destined to become a true ‘long-seller’ on an international level in the twentieth century. Although its contents concern the realm of food and traditions of popular eating, the book cannot be considered a simple repertoire of regional cuisine. Behind, and inside, every recipe that Artusi collects with surprisingly forward-looking methods for the era in which he lived, methods we would refer to today as “social networking”, it is in fact possible to perceive within it the storyline of a complex and imbalanced culture awaiting unification. Furthermore, it is possible to read the story of a politically and linguistically fragmented society that, in sharing a common and united cuisine, pursues the mission of becoming a nation.

Keywords: cookery book, food, gastronomy, regionalisms, identity

Premesse

Collocare in maniera univoca la *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* all'interno di un qualsiasi sistema di classificazione bibliotecario, o anche rubricarne l'appartenenza a un campo specializzato del sapere, è un'operazione quanto mai ardua da compiersi. Così come è arduo, se non impossibile, produrre qualsivoglia scritto innovativo sulla figura e i risvolti dell'opera di Pellegrino Artusi, talmente corposa è la mole di saggi, monografie e atti convegnistici che li hanno assunti a oggetto di argomentazione.

Di conseguenza, la sola cosa che risulta prudente fare è esporre alcune riflessioni volte a far emergere dimensioni dell'*Artusi* incentrate su prospettive “eterodosse” rispetto a quelle deputate a occuparsene. Nella fattispecie, la prospettiva con cui si vuole procedere è quella dell'antropologia culturale, vale a dire quel sapere umanistico che nel suo studiare le disposizioni intellettuali e manuali dell'uomo in società¹ non si fa scandalo di attingere (criticamente) a fonti appartenenti ad ambiti disciplinari più o meno contigui – storia, filosofia, linguistica, letteratura, archeologia, ma anche fotografia, pittura, etologia, gastronomia - senza per questo ritenersi orfana

¹ A. Cirese, *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palermo, Palumbo, 1979

di genitorialità epistemologiche certe o senza ritenersi affetta da sindromi da personalità multipla.

Collocandosi dunque nell'ottica dichiarata, le analisi che seguiranno saranno organizzate su tre specifici ambiti di esposizione: quello volto a compendiare il profilo biografico dell'autore; quello mirante a puntualizzare i contenuti salienti della sua opera, con specifico riferimento ai suoi *exploit* editoriali; quello orientato a fare un *excursus* sulla speciale edizione del 1970 con l'intento di far emergere la sua significatività antropologica alla luce delle pagine introduttive redatte da Piero Camporesi. Quella significatività che, per dirla alla Lévi-Strauss, scaturisce dal prendere atto che :

«La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions». (Lévi Strauss 1965, p. 20)

Quella stessa significatività che promana dall'edizione einaudiana benché il prefatore non sia propriamente un antropologo di mestiere e benché lo stesso Artusi non abbia volutamente assegnato alla sua Opera intenzionalità di tipo antropologico, o toni ideologicamente *engagé*, come attesta con evidenza la penna di Camporesi:

«Pellegrino Artusi, ricco célibataire dagli enormi "favoriti" leopoldini, [...] non aveva forse troppo spiccato il senso del valore sociale della cucina e gli mancava anche una filosofia della cucina che andasse oltre l'edonismo dilettantesco e un po' svagato, un po' letterario e astratto, del gentiluomo in riposo che coltiva con intelligente passione l'hobby della bonne chère. Non è perciò troppo sorprendente che la dedica alla prima edizione della Scienza (soppressa poi in tutte le seguenti) sia indirizzata ai suoi affezionati gatti. [...] Tipico atteggiamento psicologico dello scapolo solitario che parla agli animali più che ai deludenti uomini».²

Del resto, la stessa introduzione che l'autore fornisce all'edizione del 1891 non lascia trasparire alcuna volontà d'intenti che testimoni il proposito di rendere *La Scienza* qualcosa di comparabile all'altro rinomato testo della gastronomia ottocentesca al quale viene sovente accostato: *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante*, di Jean Anthelme Brillat-Savarin.³

Per l'Artusi, infatti, la sua opera mira a essere essenzialmente un *Manuale pratico per le famiglie*, e i suoi intendimenti sono quelli di offrire a chiunque le

² <http://www.letteratura-meraviglioso.it/testi/artusi.htm>

³ Il titolo completo dell'opera è: *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes.*

istruzioni concrete per un “mangiare italiano” redatte da un dilettante del tutto scevro da ambizioni *gourmet*:

«La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria. Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: Sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più al più, tanto dagli uni che dagli altri potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete. [...] Il miglior maestro è la pratica sotto un esercente capace; ma anche senza di esso, con una scorta simile a questa mia, mettendovi con molto impegno al lavoro, potrete, io spero, annaspar qualche cosa. [...] Se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere, e vi garantisco che giungerete a farli bene e potrete anche migliorarli, imperocché io non presumo di aver toccato l'apice della perfezione. Ma [...], mi giova credere che nella generalità a queste mie pietanze venga fatto buon viso e che pochi, per mia fortuna, mi abbiano mandato finora in quel paese per imbarazzo di stomaco o per altri fenomeni che la decenza mi vieta di nominare». (Artusi 2016, p. 11)

Ciò non toglie che *La Scienza*, malgrado abbia a riferimento una materia “bricconcella” quale è la cucina, si offra alla riflessione antropologica come un'opera dai molteplici contenuti testuali ed extratestuali capaci di rivelare la mentalità collettiva sul fare e sul pensare strutturatasi in Italia attorno al cibo: più di quanto altri libri, o altri autori, abbiano saputo e inteso fare.

L'intuizione originale di un borghese riformatore

Di Pellegrino Artusi asserisce la storia della gastronomia June di Schino:

«Era un mercante. Un signore alto, distinto, con gli occhi scurissimi, dallo sguardo penetrante. Ciglia e capelli neri, la fronte piuttosto bassa e il naso regolare; il mento era tondo e la bocca di forma giusta. [...]

A ottant'anni il portamento e lo sguardo erano ancora uguali e, nell'unica fotografia rimasta, tra due immensi favoriti bianchi, si intravede un farfallino vezzoso».⁴

E, seguitando più oltre nel tracciare il suo speciale profilo biografico, annota:

⁴ Cfr. [http://www.treccani.it/enciclopedia/un-secolo-dopo-il-gentiluomo-in-cucina-artusi_\(Il-Libro-dell'Anno\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/un-secolo-dopo-il-gentiluomo-in-cucina-artusi_(Il-Libro-dell'Anno)).

«All’anagrafe Pellegrino Artusi risultava celibe ma si era sposato in tarda età con *La Cucina Italiana*, una moglie amabile e burrosa, profumata alla cannella, saporita».⁵

Sull’Artusi è noto ogni capitolo, paragrafo e capoverso della sua lunga vita. Una vita la cui più puntuale e compendiosa sintesi è quella riportata nel denso volume che la *Storia d’Italia* di Einaudi ha voluto destinare al soggetto dell’alimentazione:

«Nato nel 1820 a Forlimpopoli, avviato ventenne alla pratica commerciale nella città di Livorno, Pellegrino Artusi è il testimone di un secolo di cucina e di ristorazione. Il suo gusto si forma in una famiglia romagnola in cui è l’unico figlio maschio (con sei sorelle), si perfeziona nella Firenze granducale e s’affina nei viaggi per diporto o per affari, in Piemonte e nel Lombardo-Veneto, nel Napoletano e negli Stati della Chiesa. Le sue esperienze geo-gastronomiche sono distribuite su un periodo che attraversa il Risorgimento e l’Unità sino ai primi anni del Novecento. Arricchitosi con il commercio della seta, fra la Romagna e Firenze, investe il tempo libero nella cultura, scrive una *Vita di Ugo Foscolo* (1878) e commenta ad uso dei giovanetti trenta lettere di Giuseppe Giusti (1881). Ritiratosi dagli affari e accasate le ultime due sorelle, arreda il proprio quartiere in via dei Cerretani, poi in piazza d’Azeglio 25 nel quale è servito da due domestici, fra cui ricorderà nel proprio testamento gli ultimi, Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli di Bologna, entrambi artisti culinari. A incrementare le esperienze ghiotte, parte ogni anno in villeggiatura, a Montecatini, a Viareggio, alla Porretta, a Levico, e continua i viaggi in treno, a Napoli nel 1899. Pubblica *La scienza in cucina e l’arte di mangiare bene* nel 1891, dedicandola ai suoi due gatti. Sino al 1911, anno della morte, ne curerà le ristampe debitamente aumentate grazie ai consigli di amici, amiche e lettrici, queste ultime desiderose di poter figurare con una ricetta personale in un repertorio tanto stimato. Nell’approssimarsi dell’ottantatreesimo compleanno, consegna i ricordi della propria vita in una *Autobiografia*, apparsa postuma». (Capatti 1998, p.773)

Ciò che filtra da questo scampolo di biografia è il ritratto di una persona che vive un’esistenza comune, pianificata, senza particolari sobbalzi o imprevisti. Un’esistenza di tipo borghese che, tuttavia, gli ha riservato l’inaspettato destino di diventare “il più rivoluzionario e innovatore” autore di scrittura culinaria della storia contemporanea italiana. Uno scrittore perseverante, metodico, diligente e appassionato al punto da non essersi mai vincolato in rapporti permanenti che gli impedissero di diventare ciò che lui stesso non immaginava di essere: il padre fondatore e indiscusso della gastronomia italiana, parimenti a quanto per la Francia è stato Brillat-Savarin:

⁵ Ivi.

«Entrambi non sono gastronomi di professione ma esercitano altri mestieri, Brillat-Savarin è politico e magistrato; entrambi pubblicano a proprie spese (Brillat-Savarin sotto pseudonimo); entrambi compiono un'operazione che ratifica una cucina di tipo borghese; entrambi sono scapoli e conducono una vita agiata facendo esperienza diretta delle ricette che descrivono; entrambi conoscono un destino di gloria che si realizza anni dopo la loro morte; entrambi diventano casi editoriali nazionali e mondiali». (Casali 1998, p. 168)

Di Pellegrino Artusi e del suo stile di vita abituale racconta dopo la sua morte la cameriera-collaboratrice Marietta Sabatini:

«Cominciò a scrivere il suo libro quasi per ischerzo. Poi vide che la cosa gli veniva bene e vi si appassionò. Tanto da intavolare una corrispondenza con persone d'ogni ceto e d'ogni parte d'Italia e scrivere sempre dalla mattina alle otto all'ora del pranzo per poi riprendere a lavorare in un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole». (Rina 1932, p. 1)

Proprio nel costante alternarsi tra pagine e padelle, scrittoio e ufficio postale, viaggi e gestione della corrispondenza, è possibile cogliere la peculiarità del lavoro che rende esclusiva e originale la sua opera di redattore di ricette; un'opera più legata alla pratica dei fornelli che alla consultazione delle fonti bibliografiche:

«Come risulta dall'inventario dei beni lasciati Pellegrino Artusi aveva pochi libri di cucina nella sua biblioteca [...] Lavorava soprattutto con le persone, "sul campo". I suoi strumenti non erano libri, ma il treno, 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 dell'Artusi può definirsi un bibliofilo». (Montanari 2012, p. 7)

Dell'Artusi persona non vi è forse molto altro di significativo da riferire, se non la circostanza che rimase sempre legato alla città di Firenze e al toscanismo linguistico e che dimostrò una spiccata propensione alla filantropia. Al punto che, in assenza di eredi diretti, lasciò «alla miriade di nipoti qualche "briccica" della sua vistosa sostanza e, meritatamente, ai domestici Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli i diritti del libro; mentre a Forlimpopoli la gran parte del suo notevole patrimonio» (Tentoni 2012, p. XI).

Invece dell'Artusi personaggio storico si potrebbe aggiungere che, sebbene sia stata una figura politicamente e ideologicamente *dégagé* (quant'anche iscritto alla *Giovine Italia*), fu molto legato alla vita sociale e culturale del suo tempo, vantando amicizie con importanti esponenti dell'*intelligenza* nazionale, includenti – tra gli altri - antropologi del calibro di Mantegazza e Lombroso. Risultò inoltre essere un

testimone avvertito e partecipe dei mutamenti sociali e dei progressi scientifici (il treno, il servizio postale) di cui lui stesso si avvale per portare a compimento la sua innovativa operazione editoriale.

L'opera artusiana tra prodotto ottocentesco e web-log ante litteram

Il XIX secolo, con particolare riferimento al suo secondo tornante storico, è un'epoca che ha visto l'affermazione dei ricettari e dei libri di cucina come un genere di grande successo commerciale. E se l'attualità sembra ridondare *ad infinitum* di titoli e formati di cui non si riesce a tenere memoria (o a percepire l'indispensabilità), la realtà vissuta dall'Artusi, pur in una ovvia relazione di scala, non è meno debordante di proposte librerie alludenti a «cucine facili, familiari, economiche, salutari, igieniche, moderne, universali, sublimi, sapienti, perfette, vere» (Montanari 2012, p. 9), che si contendono fette sempre più ampie di un mercato destinato essenzialmente a un pubblico colto e benestante.

In un'Italia di fine Ottocento in cui la letteratura gastronomica è ormai esplosa come una moda borghese e urbana – e i cui titoli rinviano ai valori etici della semplicità e dell'economicità realizzativa in opposizione all'artificiosità della cucina d'Oltralpe - tra le opere di maggiore successo editoriale meritano di essere segnalate: *La nuova cucina economica* (1803) di Vincenzo Agnoletti, *Il nuovo cuoco milanese economico* (1829) di Giovanni Francesco Luraschi, *La cucina sana, economica ed elegante* (1846) di Francesco Chapusot, *La cucina teorico-pratica* (1837) di Ippolito Cavalcanti, *Cucina borghese semplice ed economica* (1873) di Giovanni Vialardi, *La cucciniera genovese* (1871) di Giambattista e Giovanni Ratto, *Il re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale* (1868) di Giovanni Nelli, *Imperatore dei cuochi* (1894-1895) di Vitaliano Bossi, *Gianina, ossia La Cuciniera delle Alpi* (1817) di Francesco Leonardi, *Il cuoco senza pretese, ossia la cucina facile ed economica* (1826 ca) di Antonio Odescalchi, *La cuoca di buon gusto con economia e pulizia dedicata alle madri di famiglia* (1801) di Francesco Regis da Mondovì. Per non tener conto, poi, di tutte le pubblicazioni che sono state editate senza il nome dell'autore o con le sue semplici iniziali punteggiate: si considerino come esempio *La cucina Casareccia. Per istruzione di chi ama unire il gusto all'economia* (1807?) di F. M., *Il cuoco moderno ridotto a perfezione secondo il gusto italiano* (1809) di L.O.D., o anche *L'antica serva cucciniera e credenziera* (1819) di autore anonimo.

Di tutti questi testi, così come di tutta l'ampia produzione di genere che ne ha preceduto e accompagnato la diffusione, la memoria collettiva conserva solo pochissime e sbiadite tracce, a meno che non si faccia parte della «ristretta cerchia di studiosi di storia della cucina, o di cultori di glorie locali» (Tentoni 2012, p. XII).

Diametralmente opposto è invece il caso dell'Artusi, la cui opera rappresenta

«l'unico libro di cucina ottocentesco che ancora oggi si stampa, si vende, si compra, si usa. Al punto che, nell'immaginario comune, "Artusi" è un *libro* più che il suo autore». (Montanari 2012, p. 9)

Un libro che nel XIX secolo al pari di *Cuore*, di *Pinocchio* e dei *Promessi Sposi*, ha rappresentato un autentico *best-seller* destinato a diventare nel Novecento un vero e proprio *long-seller*, dal numero di copie non realisticamente stimabili e con traduzioni in inglese, spagnolo, catalano, tedesco, olandese, portoghese, russo e francese, cui sono in procinto di aggiungersi polacco, giapponese e bulgaro.

Considerato nell'ottica dei suoi contenuti e della sua struttura organizzativa interna, *La Scienza in cucina* non è soltanto un ricco inventario della gastronomia italiana così come si è venuta definendo nella lunga durata fino alla sua configurazione ottocentesca, bensì una sorta di *database*, di matrice aperta, in grado di integrare un *corpus* commentato di ricette reperite secondo una prassi di raccolta costante e inclusiva.

La prima pubblicazione dell'opera, realizzata su una tiratura di 1000 copie, fu pagata dall'autore di tasca propria – non avendo trovato nessun editore disposto a finanziarlo - allo stampatore Salvatore Landi, titolare della tipografia fiorentina L'Arte della Stampa. Non solo l'onere della pubblicazione fu inizialmente a carico dell'Artusi, ma anche l'impegno economico connesso alla sua distribuzione: chi voleva acquistarne copia doveva scrivere direttamente all'autore e farsela spedire per posta, oppure rivolgersi allo stampatore (entrambe le possibilità ed entrambi gli indirizzi erano riportati sulla copertina del libro). Della *Scienza*, che nel complesso è arrivata a contabilizzare in Italia ben 130 edizioni, Artusi curò di persona le prime quindici, susseguitesi come già detto dal 1891 al 1911. Dopo la sua morte il libro non è più stato aggiornato e le attuali edizioni circolanti in commercio sono identiche a quella del 1911.

Contenutisticamente l'opera si contraddistingue come un manuale del "saper fare", come un testo tecnico-operativo caratterizzato da una accattivante dimensione narrativa. Tutte le ricette – dalle 475 della prima edizione alle 790 dell'ultima - sono impostate secondo un criterio che le raggruppa per categorie di piatti e di portate: brodi, minestre, principi, salse, uova, paste, ripieni, fritti, lesso, tramessi, umidi, rifreddi, vegetali, pesci, arrostiti, pasticceria, torte e dolci al cucchiaio. Ogni ricetta è quindi numerata e strutturata secondo un *format* che si ripete più o meno identico e costante, includente la precisazione degli ingredienti e delle dosi, le modalità di preparazione e gli eventuali giudizi sull'aspetto e sul sapore. Non mancano tuttavia, specialmente per le ricette più rinomate delle gastronomie territoriali, circostanziate opinioni personali sull'esperienza del gusto, sulle norme di trattamento igienico degli alimenti, sugli aneddoti che ne spiegano l'uso e la genesi, sui momenti di consumo calendariale dei piatti, sulla scelta delle materie prime e sui contesti che le hanno accolte nel loro patrimonio culturale e identitario.

Il reperimento delle ricette, come già accennato, non rappresenta l'esito di un'attività di spoglio condotta minuziosamente tra gli scaffali delle librerie o gli schedari d'archivio. Al contrario è l'esito di una incessante operazione di *crowdsourcing*, diremmo noi oggi, da lui lanciata tra amici, parenti, collaboratori e lettori: questi ultimi composti soprattutto di massaie.

Riguardo a ciò la *Scienza in cucina*, sebbene incarni nei suoi tratti enciclopedici e sistematici un'opera tipicamente ottocentesca, e malgrado sia stata realizzata da un anziano signore della borghesia fiorentina, di fatto si connota come un prodotto editoriale del tutto innovativo in rapporto agli standard della sua epoca.

Spiega in tal senso Massimo Montanari (2012, p. 10):

«L'Artusi (inteso come libro) è un'opera rivoluzionaria. Un libro modernissimo scritto dall'autore [...] non *per* i suoi lettori, ma *con* i suoi lettori».

E, a testimonianza di quanto il loro ruolo costituisca la cifra tangibile del comporsi progressivo dell'Opera, riporta alcune missive intercorse tra il *food blogger* Artusi e alcuni dei suoi *followers* di cui giova fare menzione (Montanari 2012, pp. 11-13):

«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». (Pellegrino Artusi, Ricetta 502)

«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?». (Nelda Barbacini, 26 agosto 1910)

«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». (Rosalia Giuggioli Busacca, Siena, 9 febbraio 1906)

«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». (Pellegrino Artusi, Ricetta 633)

Una simile prassi di collazionamento interattivo rende di fatto *La Scienza* un *work in progress*, un *web-log ante litteram* nel quale moltissime persone si lasciano coinvolgere in un esercizio di *recipe-sharing* di tipo *peer-to-peer* che le vede

intervenire con l'intento di fornire i propri *feedback* sulle ricette sperimentate.⁶ E per il perseguimento di questo programma "insolito" di lavoro, gli strumenti che l'Artusi adotta sono essenzialmente due:

- a) la ricerca sul campo, da lui praticata attraverso l'uso costante del calesse, della diligenza e poi del treno che gli consente di viaggiare e conoscere l'Italia;
- b) la posta, che, basandosi su un efficiente sistema di smistamento, gli ha reso possibile dialogare con i suoi corrispondenti di ogni parte del Regno unificato.

Di fatto, pur in assenza di moderni supporti tecnologici – telefono, fax, email, social network -, si può sostenere che *La Scienza* "inventa" con oltre 100 anni di anticipo il concetto comunicativo del 2.0 e attualizza con lungimiranza la pratica editoriale del *print on demand*. Una pratica che, come ricordato, vede l'Artusi ingaggiato nel duplice ruolo di editore e di distributore del libro. In quest'ultimo caso potendo contare oltre che sulla collaborazione indefessa dei suoi due domestici anche sulla menzionata efficienza delle poste:

«Alla dodicesima edizione, nel 1908, Pellegrino Artusi aveva già stampato, diffuso, spedito e venduto 40.000 copie della *Scienza* a semplici cittadini o a librai, in Italia ed anche fuori». (Capatti 2002, p. 775)

Artusi, Camporesi, Einaudi: un trinomio efficace per un consenso duraturo

Un *excursus* particolare è richiesto dall'edizione della *Scienza* promossa dall'editore Einaudi, la cui prefazione si è voluta affidare allo storico dell'alimentazione Piero Camporesi. Alla sua dotta penna, secondo l'opinione di chiunque abbia studiato l'opera del gastronomo forlimpopolese, sarebbe da imputarsi il moderno successo del lavoro artusiano. Un successo il cui fortunato avvio è scaturito proprio dall'edizione del 1970 che la casa torinese ha voluto inserire all'interno della collana "Classici della Nuova Universale". Ebbene, il Camporesi che si è preso l'onere di condurre nei territori della contemporaneità l'Opera artusiana, consegnandola al consumo dell'industria culturale di massa, è lo stesso intellettuale e umanista che ha accettato con coraggio di esporsi a una provocazione dagli effetti dirompenti: quella di portare all'interno della riflessione erudita (antropologica) e dei piani alti della cultura a lui coevi il tema della gastronomia, svestendola di tutti quei pregiudizi e tabù ideologici che la facevano materia di fornelli piuttosto che di calamai, di sapori piuttosto che di

⁶ L'uso eccessivo degli anglicismi è volutamente adottato per dar risalto alla modernità del progetto editoriale.

saperi. Una provocazione di cui lui stesso rivela l'auto-sconcerto in un'intervista rilasciata a *La Stampa* il 10 agosto 1985:

«Ho avuto una partenza regolare, mi sono interessato al romanticismo, al barocco, ad altro ancora; sono stato petrarchista. Credo d'essere filologo. Ho lavorato su Di Breme, Borsieri, Alfieri. [...] Normale routine. Poi l'incontro con l'Artusi che fu traumatizzante. Lì capii quanti strati possono coesistere in un libro di semplice cucina: lì trovai un economo, un amministratore, un dietista, un precettista. [...] Trovai, con la cucina, l'antropologia e i campi. [...] Fu per me un libro di rottura».⁷

Camporesi, quindi, da scrittore scopre che la letteratura non è tenuta a occuparsi solo dei *numina* del bello scrivere, ma può legittimamente riversare il suo interesse anche verso altri generi e altri libri: «magari semplicemente guardandosi in giro. Magari anche guardando nello scaffaletto di cucina e trovarvi quel libro così noto, così diffuso da essere conosciuto, designato, con il solo nome dell'autore».⁸ Ma una volta scoperto il libro tra i ripiani di una cucina, Camporesi inizia a guardare all'*Artusi* con altri occhi e «con la passione dello studioso, la lucidità del filologo, la sensibilità dello storico, la generosità del ricercatore e inoltre il compiacimento e l'orgoglio del romagnolo».⁹ In ogni caso egli «legge l'Artusi non per eseguire con diligenza la ricetta del timballo di piccioni, ma per scoprire con diletto la ricchezza di una civiltà che esprime con le parole i sapori, che con le parole materializza i sogni della carne»¹⁰.

Ebbene, nel momento in cui Camporesi inizia ad avvertire dentro di sé un senso di crescente oppressione dalla “letteratura pura e dura”:

«Artusi gli spalanca le porte verso la libertà, verso il suo vivere in limine, verso più ariosi e meno calpestati paesaggi dove il turismo culturale universitario non metteva (negli anni Settanta e Ottanta) di solito il piede».¹¹

E l'edizione camporesiana dell'*Artusi* crea molteplici risonanze nel mondo intellettuale italiano che, inaspettatamente, manifesta un apprezzamento unanime per il suo lavoro critico, filologico e di scrittura. Un apprezzamento che gli viene espresso in recensioni a stampa e su riviste specializzate da nomi prestigiosi dell'accademia e della cultura ufficiale:

⁷ F. Cardini, *La bottega del professore*, Padova, Libreria universitaria, 2015, p. 57.

⁸ Cfr. <https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=http%3A%2F%2Fwww.pellegrinoartusi.it%2Fwp-content%2Fuploads%2F2011%2F02%2Fcasali.doc>

⁹ Ivi.

¹⁰ Ivi.

¹¹ Ivi.

«L'ormai classico *Artusi* si affaccia al mercato editoriale come un prodotto extra-lusso, di quelli che spiccano nei cataloghi e che hanno un posto centrale nelle vetrine dei librai. L'immagine che rende in modo assolutamente fedele la speciale attenzione riservata all'*Artusi* di Camporesi in libreria è quella che balzò agli occhi del suo curatore dalla vetrina di una cartolibreria di Imola e che gli rimase impressa a lungo. In quella "piccola vetrina", "su di un velluto rosso, unico libro esposto, squillava il suo *Artusi* di Einaudi"». ¹²

Oltre al senso sociale, storico, letterario e naturalmente gastronomico che l'hanno resa la «bibbia domestica dell'Italia umbertina» (Colombati 2006, p. 92), il valore più incisivo che il prefatore forlivese attribuisce all'opera di Artusi è quello di aver rilanciato da Firenze l'unità d'Italia a tavola. In merito a questa sua celebre affermazione, Camporesi elabora l'altrettanto celebre e iper-citata riflessione secondo cui:

«La Scienza in cucina ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi. I gustemi artusiani, infatti, sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani. Ciò, si capisce, anche perché non tutti leggono mentre tutti, al contrario, mangiano». (Camporesi 1995, p. LIV)

Anche se poi lo stesso Camporesi nutre la consapevolezza che la cucina descritta da Artusi non è la reale cucina nazionale e identitaria di tutti gli italiani. Essa infatti è fondamentalmente una cucina di parte: borghese più che popolare; cittadina più che rurale; settentrionale più che meridionale; del benessere più che della miseria diffusa; delle feste più che della quotidianità. È una cucina che riflette le caratteristiche produttive dei territori di provenienza e non le altisonanti mode gastronomiche dettate dalla Francia. Ma soprattutto è una cucina dai tanti dialetti gastronomici che attendono di essere unificati:

«La Scienza può essere interpretata come una costruzione geo-politica dell'Italia che l'autore tratteggia attraverso le specificità gastronomiche dei suoi territori. Anche se, è d'uopo sottolinearlo, l'Italia che la *Scienza* tratteggia e ricompone attraverso i suoi piatti non è affatto l'Italia reale che si è venuta definendo a seguito dell'unificazione del regno, ma è una Italia soggettivamente e personalmente vissuta dall'autore e la cui geografia coincide con i luoghi del vissuto lavorativo, esistenziale e turistico da lui sperimentati. È innanzitutto un'Italia che ha come capitale Firenze e non Roma; è un'Italia compresa tra Tirreno e Adriatico che gravita essenzialmente lungo l'asse dell'Appennino Tosco-emiliano; [...] È un'Italia che si ferma a Napoli e che vede la

¹² Ivi.

Campania come la linea di confine del gusto; è un'Italia che manca delle Marche, dell'Umbria, del Mezzogiorno e delle Isole». (Camporesi 1995, p. LIV)

Al di là di queste importanti considerazioni di genere antro-po-geografico, ciò che è utile rilevare è che l'edizione camporesiana della *Scienza* contribuisce in modo decisivo alla *renovatio* artusiana nel secondo Novecento. Una *renovatio* per la quale Artusi non solo si è aggiudicato il diritto di venire collocato sugli scaffali delle biblioteche e sulle scrivanie di studiosi di svariate discipline, ma si è aggiudicato anche il diritto di entrare a far parte del *Dizionario bio-bibliografico della Letteratura Italiana* di Einaudi.

Con l'edizione del 1970, dunque, non solo *La Scienza* viene riscoperta e annoverata a livello di fruizione colta, passando «dalle mani tradizionalmente femminili della cucina alle mani tradizionalmente maschili dell'Università»,¹³ ma viene proposta e promossa a libro di lettura adatta per chiunque. Anche per chi la consideri come un utile mezzo per accedere a dimensioni meta-testuali delle ricette in cui eventi storici, economia, morale, paure, aspirazioni, rapporti di classe traspaiono nei loro complessi e ideali(stici) intrecci.

Conclusioni

Da quanto emerso, *La Scienza in cucina* è un'opera che sembra contenere in sé molteplici prerogative che ne caratterizzano la fisionomia: libro di ricette, trattato sull'alimentazione, opera letteraria, romanzo della gastronomia. Prerogative alle quali si potrebbero aggiungere anche quelle di *best seller*, di *long seller* e di opera rivoluzionaria che anticipa un filone di scrittura destinato a travalicare i confini della culinaria per riversarsi nei campi argomentativi della psicologia, della sociologia, della storia e dell'antropologia alimentare.¹⁴

Ebbene, le ragioni di un simile florilegio di connotati qualificativi, volendoli riferire a chi con competenza di storico, letterato, filologo e antropologo ne ha anatomizzato i contenuti fino a estrarne ogni minimo frammento di significato, consentono di epilogare quanto segue:

«Pellegrino Artusi fra gli italiani è l'unico classico moderno della tavola capace di

¹³ Cfr. <https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=http%3A%2F%2Fwww.pellegrinoartusi.it%2Fwp-content%2Fuploads%2F2011%2F02%2Fcasali.doc>

¹⁴ Si consideri al riguardo l'ampia produzione editoriale, internazionale e italiana, che a partire dagli anni '80-'90 del Novecento è andata geometricamente incrementandosi di saggi, monografie e riviste specializzate sui temi del cibo, delle diete, delle tradizioni culinarie regionali, delle contaminazioni alimentari, dei revival gastronomici, ma anche del *food design*, della sostenibilità alimentare, delle tipicità locali e del recupero delle biodiversità.

citare Confucio e Franklin, Machiavelli e Matusalemme, Linneo e Caterina de' Medici, imperturbabile, sorridente, olimpico, ragionevolmente epicureo e sinceramente scettico, incredulo per natura. Tutto ciò spiega la capacità di unificare i pubblici più eterogenei, la straordinaria fortuna della sua opera, forse il maggior successo editoriale italiano di tutti i tempi, l'attrazione complessa e leggermente ambigua esercitata da queste confessioni di un buongustaio italiano nonagenario, dall'aria bonaria di vecchio zio gourmand che sa saggiamente consigliare, con discrezione, a mezza voce; il fascino di un "manuale" appetitoso e stimolante alla portata di tutti, il piacere della tavola reso concreto, coerente, accessibile: la cucina dei "signori" divulgata e democratizzata. Perché cibarsi di quei piatti, vuol appropriarsene, possedere, attraverso la fruizione e la digestione di quei cibi, l'illusione di appartenere a un mondo privilegiato». (Camporesi 1995, p. XVI)

L'*Artusi*, detto con le parole di Emilio Tadini, «si può leggere dunque anche per il solo piacere di gustare tanti eccellenti piatti di parole» (Tadini 2001, p. XIII). Non che leggendo una ricetta della *Scienza* ci si possa proprio sfamare, però «è certo che si possa provare un sostanzioso senso di appagamento» (ivi).

Bibliografia

- Artusi P. (2016), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Vallarsa, Milano.
- Beccaria G. L. (2012), *Varietà e unità nella lingua di Artusi*, in Frosini G., Montanari M., a cura di (2012), *Il secolo artusiano*, Atti del convegno di Firenze e Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2011, Accademia della Crusca, Firenze, pp. 3-5.
- Bourdieu P. (1983), *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna.
- Camporesi P. (1995), *Introduzione*, in Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Einaudi, Torino, pp. I-LXXXVI.
- Capatti A. (1998), *Lingua, regioni e gastronomia dell'Unità d'Italia alla seconda guerra mondiale*, in *Storia d'Italia. L'Alimentazione*, Annali 13, Einaudi, Torino, pp. 755-801.
- Cardini F. (2015), *La bottega del professore*, Libreria Universitaria, Padova.
- Casali E. (1998), *Piero Camporesi e la renovatio artusiana*, «Atti e memorie», XLIX, 1998, pp. 167-180.
- Cirese A. M. (1979), *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palermo, Palumbo.
- Colombati L. (2006), *Come leggere l'Artusi e decidere di mettersi a dieta*, «Nuovi Argomenti», 33, pp. 88-100.
- Cremante R. (1972), *Noterelle Artusiane*, «Studi e problemi di critica testuale», IV, pp. 216-229.
- Faccioli E. (1987), *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Einaudi, Torino.
- Frosini G. (2010), *Un gentiluomo in cucina: Pellegrino Artusi fra lingua e gastronomia*, in *L'italiano a tavola. Linguistic and Literary Traditions*. Atti del Convegno per la VI Settimana della lingua italiana nel mondo (Londra, 28 ottobre 2006), a cura di Lepschy A. L., Tosi A., Guerra Edizioni, Perugia, pp. 79-91, pp. 84-88.

Frosini G. (2011), *La «Scienza» degli italiani. Storie di un libro fortunato*, in Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ristampa anastatica della prima edizione 1891, Giunti, Firenze, pp. 11-34.

Frosini G., Montanari M., (a cura di) (2012), *Il secolo artusiano*, Atti del convegno di Firenze e Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2011, Accademia della Crusca, Firenze.

Karp I., Lavine S. (a cura di) (1995), *Musei e identità: politica culturale e collettività*, Bologna, Clueb.

Lévi Strauss C. (1965), *Le Triangle Culinaire*, «L'Arc», 26, pp. 19-29.

Montanari M. (2012), *Le ragioni di un successo*, in Frosini G., Montanari M., a cura di (2012), *Il secolo artusiano*, Atti del convegno di Firenze e Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2011, Accademia della Crusca, Firenze, pp. 7-15.

Rappoport L., *Come mangiamo: appetito, cultura e psicologia del cibo*, Milano, Ponte alle Grazie, 2003

Rina, S. (1932), *Parliamo di Pellegrino Artusi*, «Cucina italiana», 2, anno IV, pp. 1-2.

Sorcinelli P., (1999), *Gli italiani e il cibo: dalla polenta ai cracker*, Milano, B. Mondadori.

Tadini E. (2001), in Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Einaudi, Torino, pp. I-XIII.

Tentoni L. (2012), *Le eredità di Pellegrino Artusi*, in Frosini G., Montanari M., a cura di (2012), *Il secolo artusiano*, Atti del convegno di Firenze e Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2011, Accademia della Crusca, Firenze, pp. XI-XIII.

Teti V., (1978), *Il pane, la beffa e la festa. Alimentazione e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Guaraldi, Rimini-Firenze.

