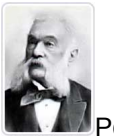
Le ricette di Pellegrino Artusi

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 02 Febbraio 2011 20:50

Potevano mancare, su un sito chiamato CucinArtusi, le ricette di **Pellegrino Artusi** tratte da "**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**" ? E difatti, recentemente, ho iniziato l'inserimento nel mio Cookbook di tutte le **790** ricette del celeberrimo libro.

Parafrasando il Manzoni a questo punto, si potrebbe dire: Pellegrino... ma chi era costui ? **Pellegrino Artusi**, appartenente ad una famiglia di commercianti romagnoli, nacque il 4 Agosto del **1820** a **Forlimpopoli**, a quei tempi ricadente nei territori dello **Stato Pontificio**. Il papà **Agostino**, proprietario di una drogheria dove lavorò Pellegrino stesso, diede vita, con la moglie **Teresa Giunchi**, a ben 13 figli di cui, dopo la morte di 3 maschi ancora piccoli, rimasero solo Pellegrino e 9 femmine. Uomo di cultura, Pellegrino studiò in seminario e quindi all'Università, anche se non giunse mai alla laurea. A causa di spiacevoli fatti avvenuti con la banda di briganti del "Passatore" il 25 Gennaio del **1851**, la famiglia Artusi, l'anno dopo, vendette tutto e si trasferì a **Firenze**. Pellegrino, nella nuova città, continuò con successo a dedicarsi al commercio, in particolare di tessuti, ritirandosi benestante a soli 45 anni. Scrittore di saggi, gastronomo, fervente risorgimentalista, entusiasta fautore dell'unità d'Italia ed inguaribile scapolo d'oro, all'età di 61 anni, pensò di scrivere le ricette che aveva raccolto durante i suoi viaggi grazie alle esperienze gastronomiche di una vita. Aiutato dalla fedele cuoca **Marietta Sabatini** e dal cuoco **Francesco Ruffilli,** cominciò così la stesura di quel "manuale" di cucina, inizialmente composto da sole 475 ricette, che avrebbe cambiato per sempre la gastronomia italiana. A lavoro finito, nonostante Pellegrino fosse già conosciuto da diversi editori grazie ai suoi precedenti scritti, non riuscì comunque a trovare nessuno disposto a pubblicare le sue ricette, se non a condizioni umilianti. Inoltre, come se non bastasse, i pareri che esso raccolse sulla sua opera, da parte di amici ed editori, erano parecchio sconfortanti e Pellegrino, per niente scoraggiato dalle avverse condizioni, nel **1891** decise di far stampare il libro a spese proprie e, con sua grande soddisfazione, in breve tempo le 1.000 copie di questa prima edizione andarono esaurite. Ben 15 furono le ristampe e le revisioni che si susseguirono fino al **1911**, quando il libro era già arrivato a vendere il numero record, per quei tempi, di circa **1.200.000** copie ! Dopo la morte di Pellegrino, avvenuta da novantenne il 30 marzo **1911**, le ristampe, senza però più modifiche al testo, continuarono fino al giorno d'oggi, arricchendosi anche con traduzioni in altre 7 lingue. I diritti d'autore de "**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**", poi ereditati dai due cuochi collaboratori, sono scaduti nel **1961**, rendendo il libro di pubblico dominio.


Igiene - Economia - Buon gusto
La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene
Manuale pratico per le famiglie
compilato da Pellegrino Artusi
790 ricette e a in Appendice "La Cucina per gli stomachi deboli" - un regalo dell'Autore
Tuttavia per meglio spiegare il successo del libro sarà necessario analizzare il contesto, ambientale e storico, in cui il famoso manuale vide luce e diffusione. In quel periodo, il panorama editoriale italiano di culinaria, era alquanto scarno, primeggiavano solo pochi testi, per lo più tradotti dal francese e con ricette spesso difficili da eseguire. La maggior parte della popolazione dell'epoca, diffusamente analfabeta, non era certo abituata a scrivere o a leggere le ricette; queste ultime, infatti spesso venivano tramandate oralmente. Unica eccezione degna di nota era costituita dai cosiddetti "**Monsù**", cuochi personali al soldo di nobili o famiglie molto facoltose, che scrivevano, con grande gelosia, i propri ricettari oppure seguivano quelli di altri. A tutte queste situazioni bisogna anche aggiungere la recente unificazione dell'Italia, avvenuta nel **1860** solo 21 anni prima della pubblicazione del libro. Tra le varie regioni italiane quindi regnava una grande diffidenza ed un forte campanilismo culinario, culminante con la completa disconoscenza dei piatti e delle tradizioni altrui. In quest'ambito però, un'emergente classe sociale, economicamente agiata, rappresentata prevalentemente dalla borghesia di una società industriale ancora ai suoi inizi, rappresentò il pubblico ideale per il libro dell'Artusi, un pubblico di lettori ben alfabetizzato e desideroso di strumenti pratici per poter meglio accedere alla buona tavola.



In tali circostanze, il libro dell'Artusi, rappresentò una novità dirompente ed ebbe, principalmente, due meriti. Il primo fu quello di consentire, ai lettori dell'epoca, di disporre finalmente di un pratico libro di ricette, scritte chiaramente, semplici e realizzabili da tutti. Il secondo merito, non di minore importanza rispetto al primo, fu quello di cercare di unificare, dal punto di vista culinario, l'infanta Italia dell'epoca. Infatti nel libro, nonostante una netta prevalenza di ricette tipiche dei territori di provenienza dell'autore, Toscana ed Emilia-Romagna, vengono elencante anche numerose ricette provenienti da quasi tutte le regioni. Pellegrino inoltre, non esitò ad inserire anche alcune tra le più conosciute ricette straniere, dalle francesi alle tedesche. Putroppo però, l'unificazione d'Italia dal punto di vista culinario, ebbe solo risultati parziali. Oggi infatti, le diversità delle gastronomie regionali sono ancora presenti, ma sono diventate preziose testimonianze di differenziazione del territorio. L'enogastronomo **Martino Ragusa**, è stato addirittura spinto a dichiarare, nel suo "Manifesto della cucina nazionale italiana", che la cucina italiana non esiste, identificando invece quei caratteri comuni che la contraddistinguono, nonostante le diversità regionali. D'altro canto però, Pellegrino, consentì almeno il circolare delle conoscenze gastronomiche nella nuova nazione e il manuale, di fatto, si diffuse praticamente in ogni angolo d'Italia; io stesso, sono sempre rimasto molto stupito di come l'Artusi sia così ben conosciuto persino in una regione come la Sicilia, così lontana dai territori dove vide la luce il libro e così ricca di tradizioni culinarie proprie spesso in antitesi con quelle dello stesso.

In seguito alle considerazioni fin qui espresse, mi sono trovato quasi obbligato, con enorme ritardo, a ripercorrere le orme di mia madre **Anna**, grande affezionata dell'Artusi e realizzatrice delle sue ricette. Ho quindi rispolverato il vecchio libro in mio possesso, leggendolo però con gli occhi, a volte anche critici, di chi ha un minimo di know-how enogastronomico moderno, ed ho iniziato l'inserimento nel **CookBook di CucinArtusi.it** delle 790 ricette.

Il libro dell'Artusi è ancora oggi attuale, alcune ricette sono molto semplici da realizzare e con pochi ingredienti riescono a dare il massimo, inoltre, particolare è la cura che Pellegrino consiglia nella scelta delle materie prime; Dal libro si evince anche la concezione edonistica che Pellegrino ha della vita, esplicitamente dichiarata dalle parole "*Amo il bello ed il buono ovunque si trovino*", inserite da esso nella prefazione.

Altra particolarità è l'insolita inclusione, per un libro di cucina, di norme igieniche e nutrizionali, probabilmente dovuta all'intenzione dell'autore di colmare i vuoti d'informazione dell'Italia dell'epoca. Inoltre spesso, le ricette dell'Artusi, sono finalizzate al riutilizzo degli avanzi, promuovendo una sorta di filosofia autarchica contro lo spreco del cibo, o magari solo adattandosi ad una prassi dettata dalle necessità della società di allora.

Ma arriviamo alla visione critica del libro, calandolo nella realtà culinaria odierna. Secondo me, l'Artusi, usa troppo burro, ma soprattutto esagera con le uova, sembra che quest'ultime siano il collante universale che unisce qualsiasi ingrediente ! Per il resto, a parte queste abitudini pro-colesterolo, forse di matrice transalpina ma ampiamente giustificabili da un'epoca in cui il lavoro e più generalmente lo stile di vita erano ben più pesanti rispetto a quelli di oggi, molte ricette si integrano bene nei menù odierni, arricchendoli di sapori antichi ormai dimenticati.


Le manifestazioni in onore di Pellegrino, organizzate soprattutto dal Comune di Forlimpopoli, sono oggi numerose. Il libro è ancora molto gradito dal pubblico non professionista, sua iniziale importantissima peculiarità,

ed è addirittura diventato oggetto del blog Pellegrini di Artusi, dove una stilista ed un operatore di cinema/pittore, entrambe triestini, hanno intrapreso un arduo progetto: ricalcando fedelmente il film "**Julie and Julia**", intrepretato da **Meryl Streep**, si sono concessi un anno, dal 1 Agosto 2010 al 31 Luglio 2011, per riuscire a preparare tutte le ricette del libro.
Non è un caso che l'Artusi stia andando così d'accordo con le nuove tecnologie, ma anche con giovani e con professionisti della cucina, dopo più di 130 ristampe e a 130 anni dalla sua prima edizione, non accenna a perdere smalto: la sua universalità e longevità culinaria è ormai un incontrovertibile dato di fatto.

Fonti

Wikipedia.it
Sito di Luciano Artusi: www.artusi.net;
Sito su Pellegrino del comune di Forlimpopoli: www.pellegrinoartusi.it;
Sito del centro di cultura gastronomica casa Artusi: www.casartusi.it;
Blog Pellegrini di Artusi: pellegrinidiartusi.blogspot.com
Biografia di Pellegrino Artusi de "La Storia Siamo Noi" di Giovanni Minoli

Pellegrino Artusi. L'unità d'Italia in cucina

{youtube}IwSBYxz_3vs{/youtube}