

Duecento anni fa, il 4 agosto, nasceva l'uomo che sarebbe passato alla storia come uno dei più importanti gastronomi, noto in tutto il mondo e autore del ricettario più famoso, quasi una "bibbia" per gli amanti della cucina. Celebrano l'anniversario iniziative e libri, compreso un giallo

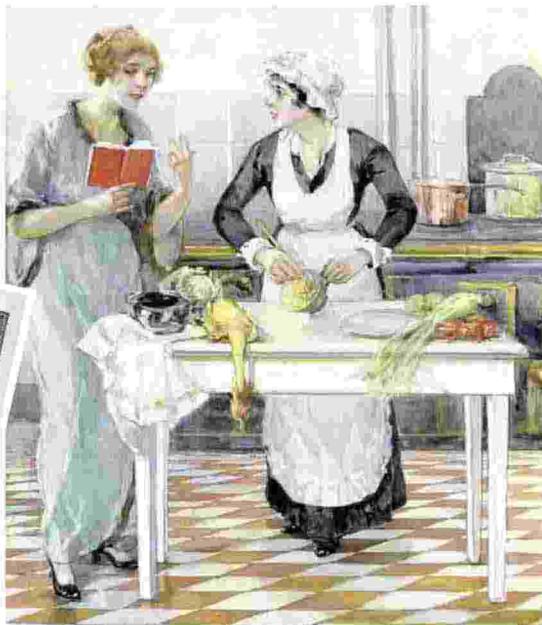
Anita PRETI

Nella piccola e incantevole Forlimpopoli, come nella vicina madre territoriale, Forlì, fa molto freddo d'inverno: la neve providenzialmente rimossa si alza in cumuli ai lati delle strade; d'estate le zanzare, per iperbole grosse come elefanti, punteggiano il caldo e le une e l'altro non danno tregua. Ma non fu per questo motivo che Pellegrino Artusi mollò quella Romagna per tutti così intrigante e gaudente e, varcato Appennino, si trasferì a Firenze. Ben altri ponderosi motivi spinsero la famiglia del commerciante Agostino, padre di Pellegrino e di altre tre figlie, titolare di un'accorsata drogheria che al tempo, l'Ottocento, aveva la funzione di un emporio, a partire. Resta il fatto che, nonostante questo giustificato tradimento, a Forlimpopoli si annida ancora oggi e viene custodito come un tesoro il ricordo di Pellegrino, e mai come quest'anno, nel bicentenario della nascita, occorre che di quel ricordo si facciano carico tutti gli italiani perché Artusi è un monumento nazionale.

Nato nella ridente cittadina il 4 agosto 1820, Artusi passa alla storia con un libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" che nel sacrario dell'editoria nazionale occupa, per le vendite ancora in corso, pari livelli del Manzoni e di pochi altri. Tra due settimane, sabato 1 agosto, a Forlimpopoli si apre la ventiquattresima edizione della Festa artusiana, una goduria per gli occhi, la mente, lo stomaco, il ventre. Pellegrino in quelle ore si aggira, stiamone certi, tra banchi e conferenzieri, espositori e acquirenti, perché è "il fantasma italiano" appellativo assegnato da Alberto Capatti alla sua recente biografia dello scienziato della cucina ("Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana", edita da Mondadori) mentre Marco Malvaldi (l'inventore della figura di Massimo Viviani, il re del BarLume, e di tutta la serie delle investiga-

Artusi, un Pellegrino sulla via del buon cibo

“
Piglia il cibo con misura dai due regni di natura



Sotto, Pellegrino Artusi e, a sinistra, due delle prime edizioni del suo trattato dal quale sono tratte anche le "massime" sul mangiar bene



“
Un pasto buono e un mezzano mantengono l'uomo sano

“
Molto cibo e mal digesto non fa il corpo sano e lesto

zioni dilettanti del barista di Pineta) ritorna per Sellerio sulla figura del gastronomo romagnolo, dopo averlo reso protagonista del giallo "Odore di chiuso", dedicandogli adesso un nuovo romanzo dal titolo più esplicativo, "Il borghese Pellegrino".

E fu davvero un gran borghese l'Artusi: amava le cose belle, gli oggetti raffinati, i quadri d'autore che collezionava e conservava nella sua grande casa di Firenze, in via de' Calzaiuoli, dove era rimasto solo dopo la scomparsa

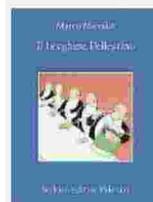
della famiglia. Su di essa, sul travaglio di anni e anni addietro, sull'improvvisa decisione di lasciare la Romagna optando per la Toscana, pesava come un macigno un episodio di cronaca nera. Se così la si può con un azzardo definire. Perché è una cronaca che si innella tristemente alla Storia d'Italia. Il brigantaggio non è stato una prerogativa del Sud. Stefano Pelloni, detto il Passatore perché traghettava la gente da una sponda all'altra del fiume Lamone, al confine appunto tra Romagna e Toscana, è tutto meno che quanto l'aggettivo identificativo promette. Brigante di primo grado, autore di tutta la casistica dei delitti immaginabili contro persone e cose. Il Passatore una sera di gennaio del 1851 piomba a Forlimpopoli con l'intento

di far razzie ed entra in casa degli Artusi: si salvano due delle sorelle ma non Gertrude che, vittima della violenza, muore di follia.

Il triste evento lascia un segno indelebile sulla personalità del trentenne Pellegrino. Ora, a Firenze, Artusi ammaz-

za la solitudine leggendo e studiando. Si innamora sulle prime di Dante Alighieri e si iscrive alla Società Dantesca Italiana. Poi alla Società Italiana di Antropologia ed Etnologia. È un assiduo frequentatore delle conferenze. Stringe amicizie. Intanto non tralascia di percorrere tutta la strada dell'acculturamento letterario e storico. E si mette a scrivere. Un saggio su Ugo Foscolo. Passa poi alla lettura dei classici francesi. E dalle opere trasmigra ai dizionari, non solo francesi, perché vuole sapere e sapere sempre di più. La sua biblioteca cresce a dismisura. Tutto quel che ha divorato gli servirà per discettare di minestra di erbe passate, lombata di castrato ripiena, di carciofi seccati per l'inverno, di pallottole di mandor-

Il thriller



Marco Malvaldi
"Il borghese Pellegrino"
Sellerio editore
Palermo
Pagg. 288
Euro 14

le.

Alberto Capatti, il biografo, ricorda come Artusi, (conquistato alla cucina dai brigidini dopo aver compulsato le lettere del poeta toscano Giuseppe Giusti) amasse dalla sua cucina prendere in giro i grandi, persino Leopardi. "Ricordava a tutti, prima di passare ai fornelli, che il cuor può essere sazio "della danza, del canto e dell'amore". Ma saziatà di lingua il cor non sente". Allora si chiede Capatti: "Di quale lingua? Della lingua di vitella o di manzo, ovviamente, da lessare e servire calda, accompagnata da patate o spinaci".

Sono 790 in tutto le ricette della "Scienza in cucina". Erano 475 nella prima edizione del 1891 che Artusi fa pubblicare a sue spese e spedisce in

ognidove, comprese Bari e Foggia sperando che il passaparola moltiplichi le copie come pani e pesci. Ed in effetti un grande convinto ammiratore quaggiù lo si trova ma due secoli dopo, ed è Daniele De Michele, DonPasta.

Inizio Novecento, Italia: "Il re dei cuochi", manuale in uso, può andare in pensione. Adesso c'è l'Artusi con la sua balsamella, con i commenti alle ricette ("Conti corti e tagliatelle lunghe", dicono i bolognesi), con i menu tra "principii" e "trasmessi", divisi per stagioni, persino con le sue "ricette per stomachi deboli". Le ha cercate e sperimentate una per una nella cucina di quella casa in cui non entrerà mai una donna se non per poche ore. Ma le ha amate tutte,

le donne. E lo sanno bene le tante Mariette che ancora prendono in mano il suo libro e lo consultano, in barba alla "chefmania" ormai dilagata, incontenibile, talora noiosa. Mentre la "Scienza" non lo sarà mai. E' stato aiutato nel viaggio culinario dai famigli, Francesco e la fida Marietta, ai quali, oltre quello che riservava ai poveri della città natale, lascerà l'immenso suo patrimonio, spegnendosi il 30 marzo 1911, mentre legge l'"Eneide".

Per chi volesse saperne di più, il previdente Pellegrino Artusi ha lasciato in consegna l'autobiografia: "Appunti buttati giù alla buona come cadevano dalla penna". E pare di vederlo sorridere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

