



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 SAPORE DI UNA NAZIONE

«Il libro lo comincio quasi per ischerzo. 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 Artusi¹, 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 cucina², 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,

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

² 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 vero³.

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)⁴; e si è iniziato e portato avanti lo studio della cultura artusiana: ricognizione della

³ 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.

⁴ 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 gentile⁵.

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

⁵ 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 rivalutazione⁶. 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-

⁶ 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

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