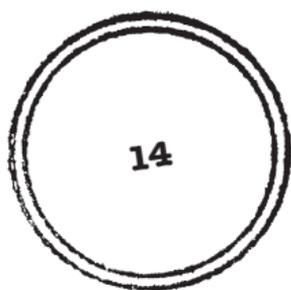


ARTUSI

**LA CUCINA È
UNA BRICCONCELLA**





ARTUSI



**La cucina è una
bricconcella.**

L'ORMA
EDITORE

*Un ricettario nato
per posta*

INTRODUZIONE

Un ricettario nato per posta

di Lorenzo Flabbi

Basterà il fatto che un'opera, stampata in pochi esemplari da una tipografia e non distribuita nelle librerie, fosse acquistabile attraverso un vaglia postale indirizzato all'autore per giustificarne la presenza nei «Pacchetti», una collana di libri spedibili che include prevalentemente selezioni di epistolari? Forse sì, ma non è questo il dato cruciale alla base di questa collocazione editoriale. Facciamo allora un passo indietro.

C'è un classico, nel sostanzioso canone della letteratura italiana, che ha una lingua saporita come quella del *Decamerone*, succulenta come quella di *Bertoldo, Bertoldino e Cacasenno*, odorosa come quella del *Pasticciaccio brutto*. È il testo che, al pari forse soltanto dei *Promessi sposi*, più ha contribuito alla creazione di una lingua comune nell'Italia postunitaria, posseduto e letto da famiglie di ogni regione che in esso hanno visto rappresentato

un aspetto assai identitario della loro cultura: *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi.

Artusi fu letterato quanto gastronomo, ma è a questo secondo aspetto della sua poliedrica personalità che deve la fama per cui ancora oggi il suo nome campeggia nelle cucine di mezza Italia. Eppure, sulle prime, il suo celebre ricettario stentò a decollare, al punto che l'autore – che per diffidenza nei confronti degli editori si era accollato le spese di stampa – faticò a esaurire la prima edizione del 1891, tirata in soli mille esemplari «nella prevenzione di fare un fiasco solenne». È Artusi stesso a raccontare, non senza una buona dose di compiacimento, la *Storia di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola*, prima sprezzantemente rifiutato e poi via via più famoso, più citato, più venduto, più tradotto. Una favola bella, insomma, come può esserla – riprendendo la *Prefazio* anteposta al volume – quella di un piatto riuscito dopo vari tentativi andati male: «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».

Ma la peculiarità più straordinaria di questo testo non risiede tanto nel crescente successo delle sue

diverse edizioni, quanto piuttosto nella modalità con cui esse si sono ampliate nel corso del tempo: dal 1891 al 1910, anno della morte dell'autore e che suggella così l'ultima versione dell'opera, le ricette contenute nel manuale sono passate dalle iniziali 475 alle definitive 790, e questa continua implementazione si deve al caso – davvero unico tra i testi, appunto, *canonizzati* della letteratura italiana – di un'opera che è stata migliorata, aumentata, rivista e corretta dai suoi lettori. Artusi infatti cominciò presto a ricevere, per posta o a voce, suggerimenti di cottura per un arrosto, consigli per gli ingredienti di un sugo, varianti per la preparazione della *balsamella*. Gli arrivavano lettere da tutta Italia e lui rispondeva doviziosamente, talvolta lasciandosi influenzare per emendare un brodo, migliorare una cassatina, aggiustare un risotto. Da buon positivista, preferì sempre seguire il metodo sperimentale e far testare a Marietta Sabatini, la sua cuoca toscana cui intitolò la modalità di preparazione di un panettone, quei mille suggerimenti. Con un mestolo in mano leggeva le sue pagine una massaia piacentina, con un grembiule appeso in vita le consultava un cuoco di Catania. L'Italia si aggregava e si riconosceva attorno a quelli che Piero Camporesi, il primo e impareggiabile filologo della *Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*,

ha voluto chiamare «gustemi», sulla falsariga di quegli stilemi e di quei grafemi manzoniani che assunsero, ma con ben altra consapevolezza letteraria, analogo compito unificatore.

Nonostante il crescente successo del manuale, Artusi continuò a occuparsi di persona delle spedizioni, soleramente aiutato dal fido tuttofare Francesco, in un industrioso via vai di vaglia e cartoline postali davvero efficacissimo: basti pensare, al proposito, a una lettera datata 13 settembre 1908 in cui un signore veneziano si lamentava del fatto di aver ricevuto una sola copia del volume al posto delle due che aveva richiesto appena tre giorni prima.

È per sottolineare e riprendere una così caratteristica matrice epistolare, dunque, che oggi si propone in questo agile libretto, già pronto per essere affrancato e spedito, una selezione dei piatti artusiani fra i quali abbiamo privilegiato quelli in cui è più esplicito il suggerimento di una qualche sua lettrice o lettore.

Ventuno ricette diverse, tre al giorno, in modo da poter passare un'intera settimana guidati al (super)mercato e ai fornelli dalla eterogenea saggezza culinaria di un'intera nazione, attraversando la penisola per saltabellare da un mercoledì milanese a un giovedì romano, da un primo siciliano a un

dolce veneto, da un grande classico della cultura gastronomica nazionale a una specialità desueta che aggiunga al palato il gusto dolceamaro di un po' di nostalgia.

Una saggezza in continua ebollizione come la pignatta del ragù sopra il fuoco, e che è possibile aggiustare di spezie e sapori a proprio piacimento confrontando le proprie, personali modalità di preparazione di un piatto con quelle qui proposte.

Una saggezza tuttora trasmissibile, semplicemente affrancando e spedendo questo libretto – magari dopo avervi appuntato personali modifiche o scritto ex novo qualche piatto supplementare – a qualcuno cui si vuole far conoscere un segreto gastronomico o l'aggiunta inconsueta di un ingrediente inatteso.

Una saggezza di cui si può far parte, inviando all'Orma editore il proprio trucco di preparazione di una delle ricette qui raccolte. Come già è successo nelle consultazioni con amici e lettori durante l'elaborazione di questo volumetto, inseriremo le varianti ricevute nelle prossime edizioni, certi di intercettare lo spirito al contempo innovativo e accurato che animò il padre del prontuario più famoso d'Italia.

Una saggezza, insomma, che trovò in Pellegrino Artusi il suo coordinatore più devoto e il suo più letterario cantore.



L'ORMA
EDITORE