

Pellegrino Artusi – centenario della scomparsa

Pellegrino Artusi autore de "L' arte la scienza in cucina e l' arte di mangiar bene" nacque a **Forlimpopoli** il 4 agosto 1820, da Teresa Giunchi e Agostino. Dopo gli studi al Seminario di Bertinoro, cominciò ad occuparsi degli affari paterni.



A segnare una svolta nella vita del giovane Pellegrino e della sua famiglia fu la famosa incursione del Passatore a Forlimpopoli, il 25 gennaio 1851. Nella stessa notte in cui fece irruzione nel teatro cittadino, la banda del celebre brigante con un sotterfugio, riuscì a entrare nella casa del futuro gastronomo e fare man bassa di denaro e oggetti preziosi. Il colpo banditesco, al di là del danno economico, segnò profondamente la famiglia Artusi: Gertrude, una delle sorelle di Pellegrino, per lo spavento impazzì e fu internata in manicomio.

L'anno successivo la famiglia Artusi lasciò Forlimpopoli e si trasferì a Firenze, dove il trentaduenne Pellegrino si dedicò all'attività commerciale con un certo successo. Artusi continuò a vivere in Toscana dove morì nel 1911 a 91 anni, ma mantenne sempre vivi i rapporti con la città natale.

Artusi godette di una vita agiata, senza mai perdere di vista le sue passioni per la letteratura e la cucina. Ritiratosi a vita privata, si dedicò a tempo pieno a questi interessi, scrivendo prima una biografia di Foscolo e poi "Osservazioni in appendice a 30 lettere del Giusti", entrambi pubblicati a sue spese, senza grande successo, quel successo che sarebbe arrivato con "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", pubblicato nel 1891 a spese dell'autore "pei tipi dell'editore Landi". Prima edizione: 1.000 copie.

E' lo stesso Artusi a raccontarci le peripezie della sua celebre opera nella introduzione che intitolò significativamente "Storia di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola": dal severo giudizio del professor Trevisan che sentenzia "Questo è un libro che avrà poco esito" all'aneddoto dei Forlimpopolesi che, avendo vinto due copie del libro in una lotteria, andarono a venderle dal tabaccaio non sapendo che farsene.

Ma il successo alla fine arrivò e fu travolgente: in venti anni furono stampate 14 edizioni; nel 1931 le edizioni erano giunte a quota 32 e l'"Artusi" (ormai veniva chiamato con il nome del suo autore) era uno dei libri più letti dagli italiani, insieme a "I promessi sposi" e "Pinocchio".

Il volume, che ancora oggi conta un grande numero di edizioni e una vastissima diffusione, raccoglie 790 ricette, dai brodi ai liquori, passando attraverso minestre, antipasti (anzi "principii"), secondi e dolci.

L'approccio è didattico ("con questo manuale pratico - scrive Artusi - basta si sappia tenere un mestolo in mano"), le ricette sono accompagnate da riflessioni e aneddoti dell'autore, che scrive con uno stile arguto.

"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" costituì un vero e proprio spartiacque nella cultura gastronomica dell'epoca. All'Artusi va il merito di aver dato dignità a quel "mosaico" di tradizioni regionali, di averlo per la prima volta pienamente valorizzato ai fini di una tradizione gastronomica "nazionale".