

PIERO CAMPORESI - FRANCO MAMBELLI - LAILA TENTONI

UOMO DELL'OTTOCENTO È ARTUSI, MA...

Estratto da Forlimpopoli. Documenti e studi, XXX (2019)
Rivista del Museo Archeologico Civico "T. Aldini" di Forlimpopoli
stctipografico.it

SIGLE D'USO

AARa	ARCHIVIO ARCIVESCOVILE DI RAVENNA
AASRF	ARCHIVIO ABBAZIALE S. RUFILLO FORLIMPOPOLI
ALDINI 2001	T. ALDINI, <i>Forlimpopoli. Storia della città e del suo territorio</i> , Forlimpopoli 2001
ALDINI 2002	T. ALDINI, <i>Il Museo Archeologico Civico di Forlimpopoli</i> , Forlimpopoli 2002
APSPF	ARCHIVIO PARROCCHIALE S. PIETRO FORLIMPOPOLI
APSRF	ARCHIVIO PARROCCHIALE S. RUFILLO FORLIMPOPOLI
ARAMINI 1993	A. ARAMINI, <i>Scritti</i> , (a cura dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI FORLIMPOPOLI), Forlimpopoli 1993
ASCe	ARCHIVIO DI STATO FORLÌ, SEZIONE DI CESENA
ASCF	ARCHIVIO STORICO COMUNALE FORLIMPOPOLI
ASFo	ARCHIVIO DI STATO FORLÌ
BCFo	BIBLIOTECA COMUNALE "A. SAFFI" FORLÌ
CA	<i>Carteggio Amministrativo</i>
CRS	CORPORAZIONI RELIGIOSE SOPPRESSE
«FDS»	«Forlimpopoli. Documenti e studi»
«FP»	« <i>Forum Populi</i> »
«RAS»	«Romagna arte e storia»
ROSETTI 1890	E. ROSETTI, <i>Forlimpopoli e dintorni</i> , Milano, Rechiedei, 1890
ROSETTI 1900	E. ROSETTI, <i>Forlimpopoli e dintorni</i> , Milano, Capriolo & Massimo, 1900
ROSETTI 1894	E. ROSETTI, <i>La Romagna. Geografia e storia</i> , Milano, Hoepli, 1894
«SR»	«Studi Romagnoli»
VECCHIAZZANI 1647	M. VECCHIAZZANI, <i>Historia di Forlimpopoli</i> , Simbeni, Rimini 1647, (rist. fotomeccanica Forni, Bologna 1967)

PIERO CAMPORESI - FRANCO MAMBELLI - LAILA TENTONI

UOMO DELL'OTTOCENTO È ARTUSI, MA...



L'unica foto esistente, quella inserita nella 13a edizione del famoso ricettario, lo consegna ai posteri con baffi e favoriti, fiocco e finanziaria, perfettamente inserito nel suo tempo, anche dal punto di vista iconografico.

Buon cittadino, liberale, per parecchi anni associato alla "Giovine Italia" (per poi dichiarare che fra gli uomini eminenti che hanno fatto l'Italia, quello che era meno nelle sue grazie era Giuseppe Mazzini) Artusi si rivela essere uomo modernissimo.

Convinto sostenitore dell'importanza dell'istruzione, a favore di donne e uomini, purché non affidata ai preti i quali

temono che sviluppando troppo la mente ai giovani di non poterli poi, fatti uomini, più dominar¹;

favorevole al divorzio perché contrario ai

voti indissolubili dogmi del Medioevo, obblighi contro natura che non hanno più ragione d'essere nell'ambiente razionalista e di progresso in cui ci troviamo,

e profondo sostenitore del processo di unità nazionale, a cui darà un preziosissimo contributo pur lontano dal campo di battaglia, Artusi ha uno sguardo puntato sul futuro.

¹ P. ARTUSI, *Autobiografia*, ms. originale, Biblioteca Casa Artusi (ove non diversamente specificato i testi riportati in seguito devono intendersi riferiti a questa nota).

Incline da giovane alla «mala salute», egli scrive:

[Nel 1948] come liberale e buon cittadino, mi feci un dovere di accogliere con piacere gli obblighi che le circostanze imponevano, eccetto di offrire il mio braccio alla patria e di marciare come volontario, perché non mi sentivo abile a ciò, né il coraggio di affrontare i disagi di quella vita; ma in quanto agli esercizi militari e il montare la guardia civica, di giorno e di notte, e il dormire sul pancaccio ero uno dei più diligenti... Tutti sanno poi, ed è cosa dolorosa il rammentarlo, come andò a finire quella campagna del '48 nata con tanto entusiasmo e tante belle speranze.

Poi, trasferitosi a Firenze dopo le note vicende della banda del Passatore, assiste nel Granducato di Toscana, alla conclusione del processo risorgimentale quando nel 1859, esattamente il 27 aprile, giace nel letto, malato di dolore per la perdita della madre, mentre sente, sotto le finestre di via Calzaiuoli, il rumore della rivoluzione e la cacciata del granduca. È lo stesso anno che la famiglia si trasferisce all'inizio di via Cerretani, al canto della Paglia, un appartamento grande che doveva servire da abitazione e banco (di seta).

E quando Bettino Ricasoli, l'uomo

di antichi, semplici e rigidi costumi... sempre fisso nell'idea dell'Unità d'Italia, apre una sottoscrizione pubblica per far fronte alle spese di guerra, Artusi coglie l'occasione per dare prova dell'amor patrio e aperta la cassa, di cui solo recentemente aveva avuto la chiave dal padre, aderisce con 300 lire. Scrive:

Io che non ho potuto offrire alla patria il mio braccio quando lo richiedeva voglio, se non altro, dare un segno del mio amore alla libertà e alla indipendenza d'Italia.

Il padre lo rimbrotta: «Che fai? Che fai? Chi sa se le cose durano» egli risponde, affrontandone forse per la prima volta lo sguardo sempre temuto: «durano, durano questa volta!».

Il padre Agostino muore di paralisi progressiva proprio nel 1861, quando, pur 'non cucinata' nella sua integrità come Pellegrino aveva sperato, «L'Italia è fatta!»

Per fare gli italiani bisognerà attendere.

Artusi ne è consapevole e offre il suo braccio, abile alla buona scrittura, concependo un progetto politico per dare unità linguistica e culturale agli italiani. Lo scrive nella ricetta 455:

Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce brodetto. A Firenze, invece, il brodetto è una minestra che s'usa per Pasqua d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate e agro di limone. La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele. Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti.

Lo fa, appunto, con un ricettario che continua, ancora oggi, a essere ininterrottamente editato e tradotto in tante lingue del mondo.

Un *best e long seller* senza termini di paragone.

Il titolo, pure, vanta un singolare primato, quello di essere spesso riportato erroneamente: troppo lungo per essere ricordato ², con l'utilizzo poi del verbo in forma tronca che rappresenta, anche per i più accorti, l'ultimo inciampo in cui incorrere. Forse anche per questa ragione *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, è conosciuta, in piena l'identificazione con il nome dell'Autore, come «*l'Artusi*». Riconosce infatti il Panzini:

ARTUSI: per antonomasia *libro di cucina*. Che gloria! Il libro diventa nome! A quanti letterati toccò tale sorte? Era l'Artusi un caro signore di Forlimpopoli; e il suo trattato è scritto in buon italiano. E non era letterato né professore ³.

Pellegrino Artusi attraversa tutto l'Ottocento e, con la sua lunga vita, abbraccia anche il primo decennio del secolo breve.

Ma quando è nato esattamente il padre della cucina domestica italiana?

² Una certa M. Antolini da Dogato (FE) gli scrive: «Desidererei fare acquisto di due dei suoi libri: *La scienza in cucina e L'arte di mangiare bene*» (BIBLIOTECA P. ARTUSI FORLIMPOPOLI, *Fondo Artusi*, Lettera 49).

³ A. PANZINI, *Dizionario moderno*, Milano, U. Hoepli, 1931, p. 38.

Già a partire dalla data di nascita, nello strano caso del sig. Artusi, le cose si complicano.

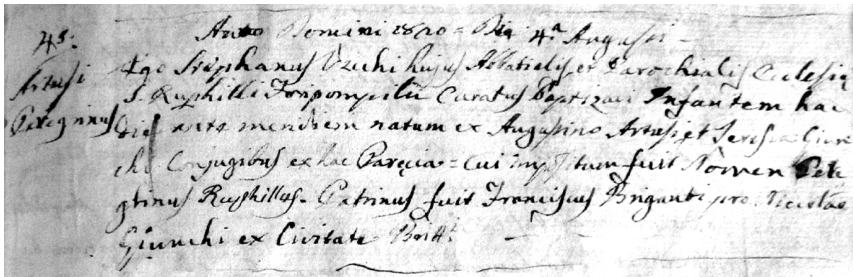
Il concittadino Emilio Rosetti (il cui libro era stato donato ad Artusi dall'amica Maria Saporetti, sposata Briganti ⁴) lo inserisce nell'edizione del 1900 di *Forlimpopoli e dintorni*, e, oltre a indicare alla voce Artusi

autore di varii scritti sul poeta Giusti e di un popolarissimo manuale di cucina, uno dei più pregiati in Romagna ed Italia ⁵

indica, quale anno di nascita, il 1823.

Panzini, che lo aveva citato nell'edizione del 1905 prendendo a prestito le sue parole, nell'edizione del *Dizionario Moderno* del 1935, sbaglia sia la data di nascita, che indica nel 1921, sia quella di morte, che anticipa al 1891.

Artusi morirà «improvvisamente» a Firenze, all'età di 91 anni, il 30 marzo 1911, come indica quel telegramma che, inviato dal fattore Antonio Bonavita, ricongiungerà la storia fra il padre della cucina domestica italiana e il suo paese natale. Perfino lo stesso Artusi nell'*Autobiografia* sbaglia il giorno della nascita, indicando il 20 agosto. Egli nasce a Forlimpopoli il 4 agosto del 1820, come indica l'atto di nascita e battesimo.



Anno del Signore 1820 – giorno 4 agosto

Io Stefano Vicchi curato di questa abbatiale parrocchiale chiesa di S. Rufillo di Forlimpopoli ho battezzato un infante nato questo giorno prima di mezzogiorno da Agostino Artusi e Teresa Giunchi coniugi di questa parrocchia, al quale fu imposto il nome di Pellegrino Rufillo. Padrino fu Francesco Briganti per Nicola Giunchi della città di Bertinoro.

(Atto di nascita - battesimo di Pellegrino Artusi (APSRF, *Liber baptizatorum 1807-1828*)

⁴ Maria Saporetti sposa nel 1856 Geminiano Briganti che muore nel 1865. Si risposa nel 1871 col nipote Giovanni.

⁵ ROSETTI 1900.

Gli errori, se non proprio *fake news*, come si direbbe oggi, che riguardano Artusi, colpevole di aver scelto una vita riservata e lontana dai riflettori, sono diversi e reiterati fino ai nostri giorni, proprio nei momenti di maggior interesse come in occasione delle celebrazioni pensate e mai svolte del 1931, degli importanti festeggiamenti nel cinquantenario della morte (1861) ⁶, dell'uscita della prestigiosa edizione del manuale curata dal prof. Piero Camporesi nel 1970. Il ritrovamento e quindi la stampa dell'autobiografia (prima edizione del 1993) associata a uno studio più accurato del prezioso carteggio conservato oggi nella biblioteca comunale, hanno portato alla luce corrette informazioni che ancora combattono vere e proprie inesattezze, quando non veri pregiudizi che si propagano nella trasmissione orale del sapere.

Del valore ancora oggi attuale di un libro che «sa di stufato» se ne parlerà approfonditamente l'anno prossimo, ricorrendo nel 2020 il bicentenario della nascita. Al momento si vuole ricostruire l'A B C della biografia artusiana.



Alcuni rappresentanti del Comitato organizzatore delle celebrazioni del 1961. Si riconoscono da sx: Gaetano Rocchi, Oscar Maldini, Averardo Picci - presidente, Giuseppe Camporesi, Virgilio Fantini, Pietro Novaga, Nino Galassi, Giovanni Artusi, Alfonso De Giorgio, (??), Angelo Filippi (coll. privata)

⁶ L'orazione ufficiale venne tenuta dal sen. Aldo Spallici.



1961. Un momento delle celebrazioni presso il ristorante EDO. La foto reca una singolare nota sul retro: «Il sindaco [in realtà presidente del Comitato *N.d.A.*] e i nipoti dell'Artusi». Massimo Alberini - che faceva parte del Comitato d'onore - attesta che «l'onore e “la gloria” del banchetto ufficiale» venne affidato alla nipote della Marietta, che da bambina era stata a fianco della zia davanti ai forni e fornelli di piazza della Zecca⁷

A come autodidatta

Venuto su grandicello si pensò di mandarmi a scuola, a quelle pubbliche, ma che scuola! Mio padre non poteva occuparsene perché era spesso fuori e la compiacenza di mia madre era tale che spesso e volentieri la disertavo; ma che razza di maestri a quei tempi, specialmente per le classi inferiori! Veri aguzzini!

Egli stesso racconta un percorso scolastico incompleto e reso più difficile dalle malattie, in cui le nerbate del maestro *Strapianton* e poi, al ginnasio (non terminato) le tirate di capelli di «don Bonnoli» che di certo non era un prete cattivo d'animo, occupano tutta la memoria di quegli anni;

... per questi motivi e pel pessimo modo d'insegnamento e per la poca voglia di studiare, l'asino della classe era un chierico ed io gli tiravo la coda.

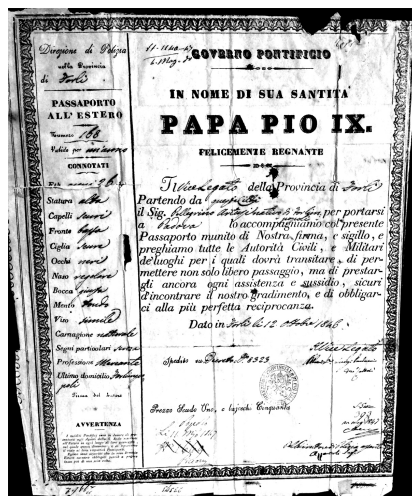
⁷M. ALBERINI, *La cucina bricconcella*, Casalecchio di Reno, Grafis ediz., 1991, p. 92.

Stabilito di fargli intraprendere la carriera commerciale, il padre ebbe consiglio che, per fare il mercante, non era necessaria tanta istruzione.

Quando poi, fatto adulto, ho riflettuto a questo consiglio non mi parve da gente savia perché un fondo d'istruzione ben data in qualunque caso è sempre giovevole, per la ragione che le disposizioni della natura talvolta si manifestano tardi ed io mi accorsi poi che pel commercio non ero nato e che se mi fossi avviato per gli studi classici sarei forse riuscito qualcosa.

Artusi da autodidatta si costruisce quel 'fondo di istruzione' viaggiando per imparare le pratiche di commercio salvo poi scoprire la necessità di porre rimedio alla propria inadeguatezza anche culturale.

In ogni caso il viaggio, ieri come oggi, offre straordinarie occasioni di formazione. E lui, che può permetterselo, si sposta oltre i confini dello stato pontificio: Trieste, Padova, Livorno, Roma, Napoli, e soprattutto Bologna, per la quale città dichiara di avere sempre simpatizzato, se pur mai iscritto alla sua Università⁸. Fino a Roma, quando i vetturini impiegavano fino a sette giorni per arrivare. Naturalmente Firenze, conosciuta ai tempi della repubblica del Guerrazzi.



Passaporti di Pellegrino Artusi rilasciati il 28 luglio 1845 e il 12 ottobre 1846

⁸ ROVERSI, *La cucina bricconcella*, cit., p. 129.

Artusi ricorda anche l'inverno mite del 1848/49 quando fu dato un pranzo patriottico all'aria aperta sotto gli Uffizi, mentre l'inverno successivo fu così freddo che si seccarono tutti i lecci del Giardino di Boboli. Insomma il clima, ieri e oggi, la fa da padrone.

Firenze, al cui registro d'anagrafe egli non risulterà mai iscritto, viene scelta quale città di adozione e lì dimora dal 1851 fino alla fine dei suoi giorni.

Naturalmente ci sono anche le lezioni private, soprattutto il maestro forlivese, Luigi Buscaroli

giovane maturo d'anni, di senno e di dottrina che mi mise all'onore del mondo e perciò gli ho serbato riconoscenza e sono obbligato a lui se presi amore allo studio [e alle letture] una volta presa l'aire non mi fermai più di raspere con i libri.

Artusi non può studiare latino e greco come agognava, ma, amante degli autori classici, con qualche nozione di retorica e filosofia, lo studio della *Divina Commedia* che praticamente impara a memoria, e la curiosità di sapere e conoscere come dimostra la sua biblioteca, si costruisce da autodidatta una buona cultura e anche una capacità di racconto che sarà amata da tutti gli italiani.

A Firenze frequenterà la biblioteca Magliabechiana⁹, al Museo di Storia Naturale le lezioni di botanica, di zoologia degli invertebrati e di anatomia comparata, e quelle di antropologia del prof. Mantegazza.

Se le prime due pubblicazioni (*Vita di Ugo Foscolo* del 1878 e *Le osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti* del 1881), non avranno successo, *La scienza in cucina* diventerà il ricettario della cucina domestica italiana per antonomasia, con impensabili riconoscimenti e attestati di merito ieri come oggi. Accredito da autorevoli filologi come uno dei testi fondanti l'identità italiana, il ricettario artusiano si introduce nelle case degli italiani per rimanervi e continuare a offrire consigli e suggerimenti.

Cecilia Robustelli riporta, fra gli altri, un articolo di Luigi Pestelli su un quotidiano del 1957 che termina:

... quel che si poteva per italianare la gastronomia fece Pellegrino Artusi, giustamente ricevuto, in questo campo, come autorità di lingua¹⁰.

⁹ Poi Nazionale.

Gli attestati di stima arrivarono, e tanti! ad Artusi in vita. Ne scegliamo uno a cui aderiamo con convinzione:

Mando in fretta e furia un caro ed affettuoso saluto al gent. sig. Artusi, il Dante, l'Alfieri, il Carducci della cucina nostra ¹¹.

B come blogger, antelitteram

Artusi è il primo che scrive un libro di cucina assieme ai suoi lettori.

Li tiene saldamente legati con un'attività quotidiana tramite cui non solo invia il manuale che si poteva acquistare direttamente al suo domicilio di piazza D'Azeglio, 25 (chiamata piazza della Zecca dai fiorentini) ma risponde scrupolosamente a tutti coloro che chiedono consigli, rassicurazioni, suggerimenti.

Nell'ottobre del 1910 gli scrive la sig.na Rosina Guccione Sacli da Alia (Palermo) ¹²:

Gentile sig. Artusi,
ecco, dalla lontana Sicilia, una buona massaia che si rivolge a Lei per chiederle dei consigli. La annoia? La colpa è tutta sua, che così bene sa diventare amico di chi consulta spesso il suo libro.

E naturalmente riceve consigli e ricette che accoglie, sistema a proprio gusto e, ringraziando, inserisce nel manuale. Alla ricetta n. 54 comparsa per la prima volta nella 13^a edizione del ricettario, racconta:

Una signora di Parma, che non ho il bene di conoscere, andata sposa a Milano, mi scrive: «Mi prendo la libertà d'inviarle la ricetta di una minestra che a Parma, mia amata città natale, è di rito nelle solennità famigliari; e non c'è casa, io credo, ove nei giorni di Natale e Pasqua non si facciano i tradizionali anolini». Mi dichiaro obbligato alla prefata signora perché avendo messo in prova la detta minestra è riuscita di tale mia soddisfazione da poter rendermi grato al pubblico e all'inclita guarnigione. [Segue la ricetta].

¹⁰ Citato in C. ROBUSTELLI, *La scienza in cucina e la lingua unitaria*, in *Il secolo artusiano*, Accademia della Crusca 2012, p. 267.

¹¹ Lettera 579.

¹² Lettera 927.

Chi scrive è Gina Dal Co di Milano, la cui missiva, inviata il 10 giugno 1908, inizia così:

Egregio sig. Artusi

La prego volermi mandare contro assegno una copia del suo prezioso libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* volendone fare un dono ad una sposina certa che sarà accolto con entusiasmo pari a quello che ho provato io quando tra i miei doni di nozze ho ricevuto questo libro.

Intanto colgo l'occasione per esprimerle la mia riconoscenza per l'aiuto che ho trovato in lei, specialmente nei primi tempi ch'ero sposa ¹³.

Asserisce Massimo Montanari:

È attraverso la rete postale che luoghi lontani come la Sicilia riescono a entrare nella raccolta di Artusi, che, nonostante la fortissima personalità dell'autore, finisce per configurarsi come opera collettiva, ciò in gran parte spiega il suo strepitoso e duraturo successo ¹⁴.

Alberto Capatti nel confronto con un altro classico della gastronomia, di riferimento: *Il talismano della felicità* ¹⁵, sostiene che:

La scienza in cucina, con la sua broccia, sempre la stessa, con le sue 790 ricette che ormai nessuno osa ritoccare, è entrata nel corredo femminile, quale che sia la ricchezza dello sposo o la sua città di provenienza. Ha un vantaggio sulla precedente: anche le mamme delle spose l'hanno sperimentata ¹⁶.

Gli italiani si riconoscono più facilmente in quel testo che hanno attivamente contribuito a costruire. D'altronde come passa il tempo il vecchio Artusi ce lo racconta la fedele Marietta nella spesso citata intervista del 1932:

... l'unico suo divertimento era lo scrivere. 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 ceto e d'ogni parte d'Italia. Scriveva sempre... ed era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole ¹⁷.

¹³ Lettera 827.

¹⁴ M. MONTANARI, *L'identità italiana in cucina*, Bari, Laterza, 2010, p. 57.

¹⁵ A. BONI, *Il talismano della felicità*, Roma, Colombo, 1927.

¹⁶ A. CAPATTI (a cura di), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, BUR 2010, p. XXV.

¹⁷ R. SIMONETTA, *Parliamo di Pellegrino Artusi*, «La cucina italiana», n. 2, anno IV, f. 1.

Ma come emerge nel lavoro di Monica Alba e Giovanna Frosini le quali ben ricostruiscono anche il quadro relazionale e psicologico, dietro a *La scienza* vi era una vera e propria azienda familiare, una organizzazione del lavoro efficace e teutonica. Quella famiglia, oltre al padrone di casa, scapolo e benestante, era costituita da due domestici che mai si sposarono e due gatti fedeli, tutti vocati alla causa artusiana¹⁸.

Il cuoco, forlímpopolese, Francesco Rufilli, (Forlímpopoli 1864 - Firenze 1927) era un lavoratore instancabile, a cui erano affidate le più svariate commissioni. Non privo del senso dell'ironia, quando il «sig. padrone» è in vacanza con l'onnipresente Marietta, lui si occupa di tutto¹⁹ e, pur con l'insopportabile caldo d'agosto, non può lasciar nessuno senza libro, tanto più se si tratta di librai e così scrive:

Io o fatto subito il pacco e amezzo giorno lo spedito, che a quell'ora fresca non cio trovato nessuno²⁰.

E mentre l'Artusi è al "Felsinea bagni" di Montecatini, oppure ospite a Villa Cavina a Monteceneri, Francesco lo tiene continuamente aggiornato:

Subito stamani alle cinque o fatto il pacco per Biella e essere a casa presto per ricevere tutti questi manifattori, imbianchini, muratori, magnani, fumista, insomma se vedesse che casa non so più caminarci, ed io mi fanno mangiare dalla bile, che non risolvano a nulla, basta pazienza.

Qui in casa sua cio fumista per le stufie, muratori per ritoccare in quei guasti, ma spero che stasera termineranno; ma il più sarrà il verniciatore che a daffare e ritoccare in tanti punti, manno fatto una casa che non si conosse dal polverone²¹.

Gli dirò che qui in casa ce muratori che fanno dei lavori, giu al pozzo nero che mettano dei tubi per sfiato, come pure trombai, insomma è tutto un su e giu, che vanno sul tetto di continuo, ed io ierisera dopo andato via i manifattori andai dal Landi ma era già chiusa la stamperia allora oggi a

¹⁸ M. ALBA, G. FROSINI, «*Domestici scrittori*», Sesto Fiorentino, apice libri, 2019.

¹⁹ «A me sembrerebbe miglior momento [per fare rifare l'impancito] quello in cui ella è assente da Firenze e rimane a guardia del suo quartiere Francesco» (Lettera 1442 del proprietario di casa Nello Puccioni).

²⁰ Lettera 1564.

²¹ Lettera 1548.

mezzogiorno nel tempo che i manifattori vanno a mangiare, sono tornato dal Landi, con una bella solata²².

Se vedesse qui in casa sua con questi inverniciatori che diavolerie, se dovuto votare tutta la sala e la stanza dei forastieri, salvo dei mobili grossi, con un polverume un caldo sempre con le finestre tutte spalancate, e poi non so ancora quando si potrà camminare nelle stanze, mi dice il verniciatore che ci vorrà tutta quest'altra settimana. A me pare che abbiano fatto un bel lavoro, ma io me dicano sono toppe²³.

Qui in casa sua nulla di nuovo, tutto in ordine una casa che e un'ospecchio, ma io ciò fatto delle belle sudate, basta mi davono un gran pensiero a rimettere tutta quella mobilia avendola a monti di barricate; ma ora son contento. Oh gia fatto la conserva di pomodori che sono una trentina di bottiglie e mi pare che sia riusita buona. O gia fatto la provista della legna, di 27 quintali, mille bossinotti, cinquecento pine, un quintale e mezzo carbone, tutto al posto, e così non c'è più da pensarci. Venerdì mattina presi pure otto chili di lampone, dove e sempre in frammentazione, o fatto quattro vasetti di conserva, qui poi io tengo i conti precisi ed i pesi, per regolarmi con quello che prenderà la signora Puccioni, e quello che avrà lei. Oggi sono contento, che guardo la sua bella sala, e camera de forastieri, che lucida come uno specchio come pure tutte le altre, tutte in ordine, io fatto di meglio che o potuto, ora poi toccherà la sig. Marietta a mantenersela²⁴.

La governante, toscana, Maria Sabatini detta *Marietta*, (Massa e Cozzile 1860 - Firenze 1940) è cucitrice di professione. In casa Artusi, pur brava cuoca, come scrive Artusi stesso nella dedica del panettone, è la cameriera/governante. Si occupa, oltreché della cura del padrone, del benessere di tutti gli ospiti che passavano da piazza D'Azeglio. In tutto il carteggio, moltissimi non possono terminare la lettera se non salutando e ringraziando Marietta per qualche servizio. È lei la personalità dominante nell'azienda di famiglia, fino a diventare punto di riferimento insostituibile per tutti, compreso quei nipoti e parenti, da cui dovrà difendersi per mettere in salvo il testamento di Artusi e farne rispettarne le sue ultime volontà. Amata come una figlia, Marietta finirà per prestare ad Artusi anche gli occhi per leggere, quando la buona vista lo abbandonerà.

²² Lettera 1555.

²³ Lettera 1550.

²⁴ Lettera 1551.

Persone umili, lontane più che mai dai salotti dell'Italia borghese dai circoli culturali del tempo, e di cui non sarebbe rimasta traccia se non avessero incrociato il loro cammino con quello di Pellegrino Artusi²⁵,

Francesco e Marietta trovano nel padrone di casa ampia e meritata riconoscenza, tanto da essere consegnati a pieno titolo nella storia del ricettario più famoso al mondo.

Artusi lascia ai suoi fedeli domestici, identificati come «il mio cuoco Francesco Ruffilli» e «la mia cameriera Marietta Sabatini», non solo un legato in danaro, ma anche i diritti d'autore che fino al 1961 verranno ritirati, come previsto, dai legittimi eredi.

In quell'anno, alla 71^a edizione, il manuale arriva a 492.000 copie.



Foto collezione Vittorio Maltoni che si ringrazia.

Ai gatti, Sibillone e Biancani, gli «animalini» della sua passione, viene riservato buon cibo, coccole e attenzioni e anche la dedica nella prima edizione:

A voi che, scevri di invidia e rancore, senza annoiarvi mai, mi tenete assidua compagnia: a voi che quando stavo in cucina a provar questi piatti

²⁵ ALBA, FROSINI, cit., p. 115.

soffregandovi alle mie gambe a codino ritto, smaniavate dirmi pei primi il vostro parere.

Questa dedica sparirà però nelle successive edizioni.

Resta un ultimo dubbio.

Il sig. Artusi si limitava a controllare, assaggiare, correggere e indirizzare o cucinava? Era in grado di cuocere, come suol dirsi, almeno un uovo al tegamino? Di sicuro aveva un palato raffinato e sceglieva sempre, come consiglia nel manuale, «roba della più fine».

Nel gennaio 1906 scrive Giulio Bettocchi da Porretta Terme:

Le ho spedito un canestro contenente la salciccia ed il grasso come ella mi disse nella sua cartolina. Non ho potuto mandarla prima non essendovi la salciccia come volevo io cioè di prosciutto. Troverà nel canestro due vesciche di strutto di kg. 4,500 e la salciccia kg. 2,860²⁶.

Sono stato dal pizzicagnolo e gli ho detto che lo strutto non è buono, egli mi assicura che non vi è acqua e lo schioppetto avviene quando vi (è) in mezzo del grasso di suini femmina, ma che ben volentieri lo cambierà se ella vuol prendersi il disturbo di rimandarlo indietro²⁷.

Il 21 dicembre 1906 la ditta Fratelli Lasagna di Reggio Emilia esegue, su ordine dell'Artusi, una spedizione «dell'ultima confezionata di primissima qualità» di «cottechini». Alle sue successive rimostranze rispondono che

i cottechini perché riescano delicati ed eccellenti al palato bisogna mangiarli freschissimi cioè appena confezionati. In stagioni umide e piuttosto calde fanno un po' di muffa sul budello, questa penetra e quando si arriva a mangiarli sono pessimi e per questo genere ci vuole una stagione fredda e asciutta²⁸.

Ma soprattutto, com'è noto, Artusi inseriva nel manuale una nuova ricetta solo quando, a suo gusto, era perfetta; nella n. 367 sostiene:

si dirà che io sia armato della virtù dell'asino, la pazienza, quando si sappia che dopo quattro prove non riuscite, ho finalmente potuto alla quinta e alla sesta, cuocere bene un cappone in vescica.

²⁶ Lettera 316.

²⁷ Lettera 317.

²⁸ Lettere 1146, 1147.

Marietta lo ricorda, assieme all'infaticabile cuoco Francesco, in tutte le prove di cucina:

per lui la cucina era un campo d'azione. Un luogo di studio. Io ho ancora e tengo come fossero gioielli, i suoi arnesi, tutto quanto gli era necessario ed egli adoperava sempre²⁹.

I preziosi «rami»³⁰ saranno lasciati per volontà testamentaria al cuoco Ruffilli che pare abbia rarissimamente seguito «il padrone» nelle sue vacanze. Giuseppe (Beppe) Malfatti, proprietario del veliero “Luigia”, nel settembre 1907 gli scrive:

Essendo consapevole del suo venire a Viareggio, così mando a lei nonché alla sig.ra Marietta, ed all'amico Francesco, il ben venuto a loro tutti... Mi dispiace immensamente non poter trovarmi pure quest'anno... onde poter passare in loro compagnia un'ora e rivederci dopo tanto tempo. Comunque benché lontano, pure non mi dimenticherò giammai della di lei gentile persona, nonché della sig.ra Marietta e del buon Francesco³¹.

Per concludere, se scrive al suo amico Olindo Guerrini:

avrei piacere che Ella provasse spesso dei piatti in cucina; chi sa se allora non mi rammentasse compassionevole, anzi e non dicesse quanto sarà impazzito quel povero uomo per trovare le dosi precise cioè approssimative di tante pietanze³²,

Artusi non poteva non mettere le mani in pasta.

C come commerciante

Pellegrino Artusi è un commerciante.

Il nonno era muratore capomastro, ma il padre Agostino aveva deciso di abbandonare l'attività di famiglia e aprire un emporio, la cui direzione è affidata alla moglie Teresa Giunchi che, capace ed onesta, si

²⁹ SIMONETTA, *Parliamo di Pellegrino*, cit.

³⁰ Oggetti da cucina in rame.

³¹ Lettere 821, 1186, 1187.

³² M. MONTANARI, L. TENTONI, *Chi di gallina nasce... Lettere di Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini*, in E. CURTI (a cura di), *Fra le carte di Olindo Guerrini: carteggi, erudizioni, autografi di rime, gastronomia rinascimentale*, vol. 1, Bologna, I libri di Emil, p. 103.

crea, nel giro di molti chilometri, una vasta clientela di contadini, parroci, benestanti. Il padre intanto può dedicarsi al «commercio in grande» frequentando fiere e mercati, acquistando e rivendendo merci di vario genere, facendo affari, come era nella sua vocazione, tanto da poter far crescere, di pari passo, famiglia e guadagni. Deciso che l'unico figlio maschio dovesse aiutare il padre, Pellegrino comincia a imparare i segreti del commercio facendo tirocinio presso grandi fiere e porti di mare ed è in questa fase della sua vita che, come descrive lungamente nell'*Autobiografia*, impara anche ad apprezzare ogni 'rarità' che ciascuna città offre.

L'attività paterna a Forlimpopoli era redditizia, tanto che Pellegrino, grato al padre di avergli lasciato un buon nome e una vita comoda, scrive:

se non fosse stato moderato da eccessiva prudenza, avrebbe accumulato grandi ricchezze.

E sulla sofferta decisione di abbandonare per sempre la città natale dopo l'episodio brigantesco che nella notte del 25 gennaio 1851 aveva messo a soqquadro la città di Forlimpopoli e la vita della famiglia, scrive:

Non dico senza ragione che il passo fu dei più ardui perché si andava incontro a un'incognita, si dava un calcio a un commercio lucroso e ai profitti sicuri che recava un antico e sì bene avviato negozio. Questo fu ceduto ad altri, si vendette la casa e rimasero due poderi che mi servono ancora per fare tutti gli anni una corsa al mio luogo nativo che non posso però dimenticare.

Il sole risorge ogni mattina e anche la vita della famiglia Artusi a Firenze, non senza iniziali difficoltà, comincia a risplendere: la madre al governo della famiglia e alle pratiche caritatevoli mentre, per un caso fortuito dovuto alla cessata attività di Alessandro Coen, commerciante in tessuti e seta grezza, padre e figlio si impegnano al banco di seta aperto in via Calzaiuoli.

Invitati tutti i vecchi conoscenti e i trattori di seta, avemmo la compiacenza di vedere, pel gran credito che mio padre godeva, che tutti risposero all'invito.

L'attività del banco, di seta, offre soddisfazioni tanto che, nel 1865, quando Firenze diventa capitale, Artusi, rimasto solo e padrone di se stesso, decide di prendere quartiere nella piazza che sarà intitolata a Massimo D'Azeglio, abbandonare l'attività commerciale e dedicarsi finalmente «ai suoi studi geniali e frequentar lezioni che allora erano pubbliche».

Rinasce, come i gatti, a nuova vita, lasciando l'attività commerciale a cui mai si era sentito portato «pei gravi pensieri che arreca e per la vita agitata che sempre cagiona».

Quindi a Firenze Artusi gestisce un «banco di seta». Prima della pubblicazione dell'*Autobiografia* del 1993, viene indicato come banchiere, cambiavalute, titolare di banco di pegno, banco di sconto.

Nel carteggio non si riscontra una riga che confermi, accanto alla attività commerciale, una attività bancaria. Nell'*Autobiografia* parla unicamente del caso Mengone, che si presenta al «banco» pregandolo di impiegarli una somma frutto dei suoi risparmi.

Vedendo quest'uomo di aspetto promettente e signorile e di più, che palesavasi compatriota, mi prestai di buon grado senza scopo di lucro.

L'attività dell'Artusi è indubbiamente quella di commerciante e non quella di banchiere come si è erroneamente tramandato nel tempo³³. È stata la stessa parola «banco» a generare qualche confusione? La parola «banco» e «banca», pur seguendo poi evoluzioni diverse, hanno la stessa origine che indica il tavolo davanti al quale si sedevano non solo i banchieri³⁴.

La stessa Itala, nipote di Marietta, lavora al «banco», infatti Francesco Rufilli scrive:

In quanto Litala ora suda per il caldo, ma non per il lavoro, che va al suo banco il dopo mezzogiorno ci starà un ora dice e poi ritorna a casa, non ce nulla daffare³⁵.

³³ Anche nel racconto orale spesso i fatti vengono mal riportati e un gestore di un «banco» di seta può diventare un gestore di banco di sconto, se non uno strozzino. In questo caso si potrebbe ripetere assieme ad Artusi: «Vedi come giudizio umano spesso erra».

³⁴ «Banco dicesi [tra gli altri, *N.d.A.*] luogo ove i banchieri trattano i propri affari; ed al Traffico o Negozio stesso che pur dicesi» (P. FANFANI, G. RIGUTINI, *Vocabolario italiano della lingua parlata*, Firenze 1875, p. 186, *ad vocem*).

³⁵ Lettera 1564.

È lei, ormai ospite fissa in piazza D'Azeglio, che informa il padrone di casa:

Il lavoro in banco è alquanto diminuito e quindi ho più libertà ³⁶.

Itala Sabatini era verosimilmente una commessa a un banco di vendita commerciale ³⁷.

Lo stesso genitore Agostino, all'età di 63 anni, viene iscritto nell'elenco degli eleggibili alle elezioni del 1859 a Forlimpopoli. Lo scrivano, probabilmente non esattamente informato, gli attribuisce erroneamente l'età di 60 anni e lo dichiara banchiere.

Commissione Municipale Provvisoria di Forlimpopoli					
Lista degli Eleggibili per la Nomina del Deputato all'Assemblea Nazionale e per la formazione del Consiglio Municipale					
Numero	Cognome	Nome	Paternità	Età	Condizione
1	Amici Carlo D. Giuseppe	Tommaso		34	Proprietario di Fondi Rustici Urbani
2	Amici D. Lorenzo			46	"
3	Acquisti Enrico	Pietro		33	Talbro
30	Artusi Agostino	Francesco		60	Proprietario di Fondi Rustici Urbani e Banchiere

COMMISSIONE MUNICIPALE PROVVISORIA DI FORLIMPOPOLI
 Lista degli eleggibili per la nomina del deputato all'assemblea nazionale
 per la formazione del Consiglio municipale

30 - Artusi Agostino di Francesco - anni 60 - Possidente di fondi rustici urbani e banchiere
 (ASCF, CA, b. 230, Elezioni politiche, 1859, cat. X, fasc. 15)

³⁶ Lettera 1575.

³⁷ Itala, in tarda età, sposerà il medico Gino Ragazzini di Vicchio del Mugello e non avranno figli.

Pare essere stato il conterraneo Alfredo Panzini colui che, per primo scrive, nella settima edizione del *Dizionario Moderno* del 1935, l'ultima curata dal Panzini stesso, «banchiere, cuoco, bizzarro, caro signore e molto benefico, come dimostrò nel suo testamento»³⁸, inserendo anche, a differenza dell'edizione del 1931, la data di nascita e di morte che rimarranno errate nelle edizioni postume.

Al suo seguito si pongono successivamente: nel 1938 A. BRUNACCI, *Dizionario generale di cultura*:

Artusi (*Pellegrino*) di Forlimpopoli, banchiere a Firenze, autore de *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, uno dei più reputati trattati di gastronomia "scritto in buon italiano" dice A. Panzini (4 agosto 1820 - † 30 marzo 1911);

successivamente nel 1951 C. BELLONI, *Dizionario storico dei banchieri italiani* ribadisce:

Artusi Pellegrino, banchiere a Firenze n. a Forlimpopoli il 4 agosto 1820, m. il 30 marzo 1911. Scrisse uno dei migliori trattati di gastronomia dal titolo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*

e cita come fonte BRUNACCI, *Dizionario generale di cultura*.

Non da ultimo, nel 1962 Piero Zama nel *Dizionario Biografico degli italiani*, vol. 4, attingendo da alcuni sopracitati autori, oltre ad altre errate notizie, lo indica «fondatore banco di sconto a Firenze che gli diede buon nome e ricchezza».

Artusi banchiere? È oltremodo indicativo come nel volume di A. VOLPI, *Banchieri e mercato finanziario in Toscana (1801-1860)*, L.S. Olschki, 1997, specificatamente dedicato al settore negli anni e nel luogo di pertinenza, Artusi non venga menzionato.

Per un commerciante venuto dalla gavetta e autodidatta, che teneva un banco di stoffe con qualche attività speculativa e ritiratosi dagli affari, gestiva titoli e denaro, si tratta di una bella carriera postuma³⁹.

³⁸ A. PANZINI, *Dizionario moderno*. Milano, U. Hoepli, 1935, p. 39. Si ringrazia per le informazioni Alberto Capatti.

³⁹ *Pellegrino Artusi. Autobiografia*, a cura di A. Capatti, Slow Food Editore, 1999, pp. 88, 89.

Quale etica del commercio? Artusi nella ricetta n. 748 *Rosolio d'anaci*, divagando su chi altera le merci, scrive:

Qui verrebbe opportuna una tiratina di orecchi a coloro che adulterano per un vile e malinteso guadagno, i prodotti del proprio paese, senza riflettere al male che fanno, il quale ridonda il più delle volte a danno di loro stessi. Non pensano allo scredito che recano alla merce, alla diffidenza che nasce e al pericolo di alienarsi i committenti. Ho sempre inteso dire che l'onestà è l'anima del commercio, e Beniamino Franklin diceva che se i bricconi conoscessero tutti i vantaggi derivanti dall'esser onesti sarebbero galantuomini per speculazione.

La mia lunga esperienza della vita mi ha dimostrato che l'onestà, nel commercio e nelle industrie, è la più gran virtù per far fortuna nel mondo ⁴⁰.

Dal carteggio e dall'*Autobiografia* emerge il rapporto che Artusi aveva con il denaro.

Avaro? Sembrerebbe esattamente il contrario, visto le numerose richieste di aiuto, a cui spesso corrisponde, da parte non solo dell'infinita schiera di nipoti e sorelle, ma anche di amici o sconosciuti in difficoltà. Lui scrive:

Giudico che non si possa tacciar di avaro un uomo che, essendo solo, paga milletrecento lire di pigione annua, mantiene due persone di servizio e le tratta bene, fa buona tavola senza profusione né scialacquino, tiene un quartiere ammobiliato con gusto, si serve di artisti i più abili quindi più cari ed ogni anno si prende il piacere di qualche viaggetto e di trasferirsi in qualche stazione dei bagni. Con tutto ciò non posso negare che io non abbia l'istinto della parsimonia e che il mio danaro non cerchi di spenderlo giustificato la qual cosa è naturalissima in chi si è dovuto formare il nido per la vecchiaia con gran fatica e col onorato sudore della sua fronte.

Alla sua città che lo aveva lasciato solo, sia nel momento più drammatico della sua vita, sia quando il successo del manuale gli procura stima e amicizia da ogni dove, lascia la sua vistosa sostanza.

Nobil signore, sotto ogni aspetto, munifico, caritatevole, egli affida, morendo, cinquecentomila lire del 1911 ai poveri della sua Forlimpopoli ⁴¹.

⁴⁰ Ricetta 748.

⁴¹ Luigi Pasquini, «Stampa sera», 15 marzo 1965.

Infatti il 22 maggio 1913, il Consiglio comunale, quando gli esecutori testamentari finalmente consegnano il conto finale a favore dell'Ospizio di mendicITÀ

per il ricovero e l'assistenza dei mendicanti maschi e femmine di Forlimpopoli e della campagna limitrofa inabili al lavoro,

al netto del contenzioso ancora irrisolto con le sorelle Guidi, si accerta che

il patrimonio è formato di due titoli nominativi di rendita pubblica del valore nominale complessivo di Lire 443.100, oltre ad un numerario in deposito presso la Cassa dei Risparmi di Cesena per la somma di Lire 35.056,91⁴².

Quando il 24 febbraio 1961 il Consiglio comunale, nel rispetto della volontà testamentaria, potrà ritirare il patrimonio per devolverlo all'ospedale locale quale amministratore della Casa di riposo "P. Artusi" registra la somma di Lire 2.860.970⁴³.

Ma mai e poi mai il commerciante letterato Artusi avrebbe potuto immaginare che la nostra Italia, così difficilmente unita con il processo risorgimentale, affrontasse ben due guerre mondali che condussero anche al severo ridimensionamento delle sue buone intenzioni.

Uomo dell'ottocento è Artusi, ma è un punto di riferimento della cultura italiana e nessuno, in prossimità del bicentenario della nascita, dovrebbe dimenticarsene. Il suo pensiero e la sua opera riescono a oltrepassare le colonne d'Ercole del tempo fino ai giorni nostri, e ci aiuta a guardare ancora più avanti, verso il futuro.



⁴² Secondo il convertitore monetario storico (www.infodata.ilssole24ore.com) £. 478.157 corrispondono oggi al valore di €. 1.887.212.

⁴³ Ivi, £. 2.860.970 corrispondono oggi al valore di €. 36.887.



Opera del maestro Mario Bertozzi
che accoglie i visitatori all'ingresso ovest di Forlimpopoli