

Pellegrino Artusi

*La scienza in cucina  
e l'arte di mangiar bene:  
edizione progressiva*

a cura di Alberto Capatti,  
Bologna, Compositori, 2012,  
p. 165, € 20,00

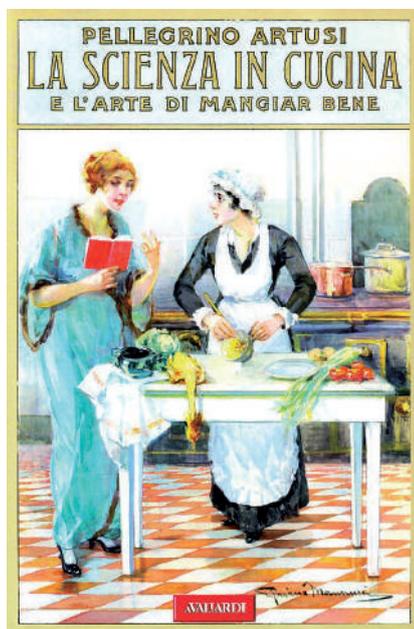
La collana ERBA (Emilia-Romagna Biblioteche Archivi), meritoriamente promossa e curata dalla Soprintendenza per i beni librari e documentari della Regione Emilia-Romagna, si arricchisce di un nuovo volume dedicato agli studi di storia della gastronomia. Infatti, dopo *Lo scaffale del gusto*, la guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana redatta da Rino Pensato e Antonio Tolo, di cui abbiamo già scritto a suo tempo su queste colonne, è ora la volta di un libro dedicato al nume tutelare della cucina dell'Italia unita: Pellegrino Artusi. Si tratta, diciamolo subito, di una ricerca importante, anzi fondamentale, nell'ambito degli studi artu-

siani. Abbiamo infatti tra le mani la prima edizione progressiva de *La scienza in cucina* che prelude, nelle intenzioni del curatore Alberto Capatti, alla stesura dell'edizione critica del capolavoro del sommo gastronomo di Forlimpopoli. Ma che cos'è un'edizione progressiva? Essa può definirsi come una collazione delle quindici edizioni de *La scienza in cucina* pubblicate tra il 1891 e il 1911; una collazione volta all'individuazione delle modifiche della struttura, delle varianti lessicali, delle aggiunte e degli emendamenti di forma e di contenuto succedutesi nel corso del tempo al duplice scopo, come dichiara lo stesso curatore, a) di far emergere la natura del lavoro di ricerca instancabilmente condotto da Artusi, ancorché nonagenario, sul proprio testo, fino a pochi mesi dalla morte; b) di offrire la tavola di tutte le varianti, rendendo possibile la descrizione dell'ordine in cui le ricette sono state redatte e inserite nel volume. Ma non è tutto: infatti al libro è allegato un cd-rom contenente i testi di tutte e quindici le edizioni de *La scienza in cucina* stampate *in vita*. Il file è in formato ePub, il che consente al lettore di poter effettuare ricerche per parole chiave su tutto il corpus artusiano.

Ora, chiediamoci, a chi può interessare un lavoro di questa natura?

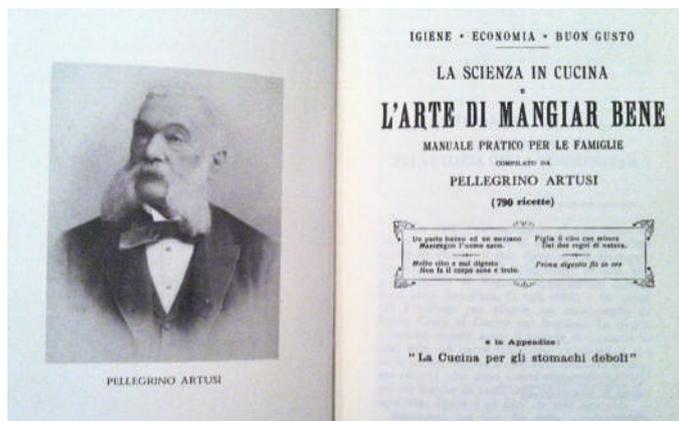
In primo luogo è oramai assodato (almeno lo vogliamo sperare) che *La scienza in cucina* rappresenti uno dei grandi testi classici della cultura italiana post-unitaria: dopo l'inserimento del volume nella Nuova Universale Einaudi, correva l'anno 1970, con la curatela di Piero Camporesi, ci si è finalmente resi conto del ruolo fondamentale svolto da Artusi nel definire il primo importante canone della cucina italiana moderna al punto che, come per l'appunto scri-

veva Camporesi nel passo senz'altro più citato della sua introduzione, "*La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi sposi*. I gustemi artusiani, infatti, sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani".<sup>3</sup> Ciò è potuto accadere perché Artusi è riuscito a dare alla sua opera un taglio in grado di intercettare gli interessi di una classe borghese in rapida ascesa nell'Italia umbertina; infatti se è vero che è nel corso del Settecento nascono i ricettari semplificati, destinati a chi si mette ai fornelli in famiglia e, quindi, a un pubblico di cuochi appassionati ma non professionisti, per quanto concerne il nostro Paese solo con *La scienza in cucina* ci troviamo di fronte a un'opera che, come ha scritto Luigi Firpo, "esprime con evidenza gli ideali di misura, di buon gusto imitativo, di edonistico agio – ma senza sfarzo né sperpero – proprii di un cetto medio imprenditoriale e burocratico, che affermava un suo modo di vivere, e di nutrirsi, fra le opulenze di un'aristocrazia cortigiana e militare e la lunga fame delle plebi rurali".<sup>4</sup> Lo stesso Artusi, nella prefazione della sua opera, sottolineava come la difficoltà pratica di utilizzo di gran parte dei trattati gastronomici allora in circolazione rappresentasse uno degli stimoli più vigorosi al compimento dell'impresa. Il fatto di rivolgersi a un'accogliuta ben definita di cuochi professionisti induceva gli autori che scrivevano di cucina a dare per scontati troppi passaggi, all'approssimazione nell'indicazione delle dosi e delle tempistiche o, di converso, all'uso di un linguaggio infarcito di tecnicismi, in un incessante pendolare – insomma – tra l'ermetico e il cabalistico. E invece sta proprio nell'individuazione di un



nuovo pubblico borghese curioso, interessato, disponibile a un percorso di autoapprendimento per migliorare il proprio stile alimentare, la formula vincente che segna il successo dell'opera di Artusi. Quello stesso pubblico che, peraltro, il Nostro sfrutterà incessantemente per ampliare il novero delle preparazioni comprese ne *La scienza in cucina*, dal momento che le ricette inviate dai lettori diverranno un elemento insostituibile di arricchimento dell'opera e allo stesso tempo, come nota Capatti, "il moltiplicatore più efficace delle ristampe e del successo" (p. 17).

È proprio in questa particolare organizzazione dell'attività redazionale, impressa da Artusi nel suo lavoro, che consiste un secondo motivo di interesse, tale da giustificare l'allestimento di un'edizione progressiva de *La scienza in cucina*; preludio, come dicevamo, a una futura edizione critica a cui Capatti sta lavorando in vista del bicentenario della nascita dell'autore, che cadrà nel 2020. L'analisi comparata dei testi delle quindici edizioni è, infatti, di fondamentale importanza per comprendere la complessa architettura del lavoro di Artusi, il quale, con l'aiuto dei fidi servi e cuochi Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini, esaminava prima sulla carta, e poi ai fornelli, le ricette inviategli dalla schiera sempre più ampia dei suoi fedeli lettori-corrispondenti, quelli che oggi chiameremmo *prosumers* e che allora furono coinvolti in quello che è stato definito come "il primo modello di produzione letteraria interattiva".<sup>5</sup> Le ricette che superavano questo vaglio severo venivano incorpora-



te nella nuova edizione dell'opera, dopo esser state normalizzate sotto il profilo del livello tecnico e della lingua italiana, e arricchite di aneddoti, consigli e divagazioni personali dell'autore. Sotto questo aspetto l'introduzione di Capatti delinea in modo illuminante la complessa vicenda di un'opera che, come racconta lo stesso Artusi ne *La storia di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola*, vide la luce con non poche difficoltà, pubblicata a proprie spese dopo i rifiuti di diversi editori e i giudizi non certo lusinghieri di coloro che per primi ne avevano avuta una copia tra le mani. Il successo travolgente che ne seguì, con Artusi che, avvalendosi della collaborazione del tipografo Salvatore Landi e del distributore Roberto Bemporad, non volle tuttavia mai cedere l'impresa editoriale a terzi, segnano la nascita di un modello imprenditoriale di successo, tale da esercitare "un'influenza duratura sulla bibliografia culinaria, creando un precedente storico" (p. 26).

Che dire, poi, degli aspetti linguistici de *La scienza in cucina*? Essi, studiati in passato da Piero Camporesi e Giovanna Frosini, sono ripresi da Capatti il quale, proprio grazie al lavoro di collazione da egli medesimo portato avanti sul testo, è in grado di aggiungere nuovi contributi

all'approfondimento di un aspetto fondamentale del canone artusiano, in quanto modello non solo di uno stile culinario ma anche, e inscindibilmente, di un lessico per poterlo efficacemente comunicare:

studiare la fortuna di Artusi vuol dire riscrivere la storia contemporanea

della cucina italiana, con attenzione non solo al grande albero genealogico dei ricettari con tutte le loro riedizioni e a una società caratterizzata da mutazioni rapide e da una strana fedeltà alle proprie memorie gastronomiche, ma alla formazione di una lingua e di una terminologia sulla quale, in una nuova era di anglicismi e di blog, il dibattito è sempre aperto (p. 49).

Completano il volume una serie di brevi interventi di presentazione (Piercarlo Grimaldi, Angelo Varni e Massimo Montanari), la riproduzione dei frontespizi delle quindici edizioni de *La scienza in cucina* e, infine, una tavola sinottica delle 790 ricette artusiane a opera di Antonio Tolo.

**ALBERTO SALARELLI**

Università degli Studi di Parma  
alberto.salarelli@unipr.it

## NOTE

<sup>1</sup> PIERO CAMPORESI, *Introduzione* in PELLEGRINO ARTUSI, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi, 1970, p. XVI.

<sup>2</sup> LUIGI FIRPO, *L'Artusi, un classico. Unificò l'Italia con la cucina*, "La Stampa", 12 luglio 1970, p. 3.

<sup>3</sup> DONATA MARRAZZO, *Ricetta inedita di Artusi*, "Il Sole 24ore", 17 febbraio 2013, p. 46.

DOI: 10.3302/0392-8586-201404-076-1