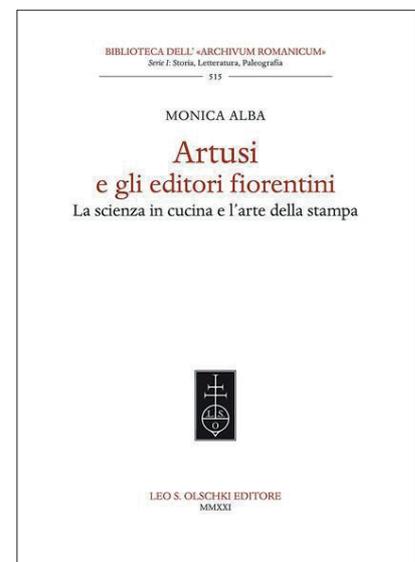


Monica Alba

**ARTUSI E GLI EDITORI
FIORENTINI. LA SCIENZA
IN CUCINA E L'ARTE
DELLA STAMPA**

Firenze, Leo S. Olschki, 2021, xii, 304 p.

DOI: 10.3302/0392-8586-202204-069-1



Autore del più noto ricettario italiano di sempre, Pellegrino Artusi è diventato un personaggio tanto popolare e vicino all'immaginario collettivo da essere perfino scelto come protagonista di due storie dell'affermato giallista Marco Malvaldi (*Odore di chiuso* del 2011 e *Il borghese Pellegrino* del 2020, entrambi pubblicati da Sellerio).

Letterato autodidatta e abile commerciante di origini romagnole presto trasferitosi a Firenze, l'Artusi diede alle stampe due pubblicazioni di scarsa fortuna prima di diventare un caso editoriale con *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ristampato innumerevoli volte dal 1891 e ancora oggi apprezzato libro di ricette.

La vicenda editoriale di questo straordinario *long seller* è da anni oggetto di studio da parte di Monica Alba, che nell'ambito di vari progetti ed esperienze di ricerca ha costantemente approfondito la storia della lingua del cibo e il lessico alimentare italiano. Ha collaborato infatti alla realizzazione dell'AtLiTeG (Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità) presso UniStraSi, l'Università per stranieri di Siena come titolare di un assegno di ricerca per il progetto PRIN 2017, ed è stata borsista all'Accademia della Crusca, dove ha lavorato alla compilazione di un glossario ricavato proprio dal libro di ricette dell'Artusi. Docente a contratto di Linguistica italiana presso l'Università degli studi di Urbino "Carlo Bo", l'autrice ha pubblicato saggi e articoli sui temi di ricerca inerenti il lessico della gastronomia. Monica Alba supporta la sua ricerca con un costante richiamo a fonti reperite presso istituti di conservazione come l'Archivio Giunti e quello di Casa Artusi, oltre che con studi e pubblicazioni di altri ricercatori, come Giovanna Frosini, che a lungo si è occupata dell'Artusi e

ha pubblicato proprio con l'autrice *Domestici scrittori. Corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi* (Apice Libri, 2019).

La realizzazione del volume *Artusi e gli editori fiorentini* ha beneficiato del contributo dell'Università per stranieri di Siena e ha ottenuto il patrocinio di Casa Artusi. Il testo presenta una parte introduttiva con la premessa di Paola Carlucci, docente di Storia contemporanea all'UniStraSi, che sottolinea l'interessante spaccato che emerge dalla narrazione delle questioni editoriali di *La scienza in cucina*; segue la vera e propria introduzione dell'autrice, in cui sono descritte le modalità organizzative del materiale epistolare analizzato per ricostruire la storia del ricettario, nelle varie edizioni e fino alla metà degli anni Sessanta.

Il primo capitolo del libro ripercorre la storia di *La scienza in cucina* dalle prime velleità letterarie dell'autore fino alla fortuna della sua opera più famosa. Dopo aver descritto la consistenza del corpus epistolare analizzato e i criteri di edizione, l'autrice dedica i capitoli successivi alla trascrizione delle lettere del gastronomo agli editori e stampatori (capitolo secondo), di quelle degli stampatori e degli editori all'Artusi (capitolo terzo), dedicando il capitolo seguente alla corrispondenza tra Salani, responsabile di un clamoroso caso di violazione del diritto d'autore, l'avvocato Casoni, incaricato da Bemporad di tutelare l'Artusi, e Marietta Sabatini, domestica, donna di fiducia ed erede dei diritti di *La scienza in cucina*.

Seguono i registi dei documenti, un'appendice contenente scambi epistolari dell'Artusi con altri interlocutori, un apparato iconografico essenziale che riproduce una selezione di lettere e biglietti. Chiudono l'opera un'ampia bibliografia e la

sitografia aggiornata, oltre all'indice dei nomi.

Artusi e gli editori fiorentini è una pubblicazione dell'editore Leo S. Olschki, raffinato stampatore attivo sin dal 1886 a Firenze, e da sempre attento agli studi bibliologici e bibliografici, a cui ha dedicato riviste e collane. In particolare, il lavoro di Monica Alba è proposto nella *Serie I - Storia, Letteratura, Paleografia* della collana *Biblioteca dell'«Archivum Romanicum»*, creata nel 1921 dall'evoluzione dell'omonima rivista fondata a Ginevra grazie all'appassionata collaborazione di Olschki col celebre linguista Giulio Bertoni.

Nella ricostruzione della storia editoriale di *La scienza in cucina* emergono alcuni spunti di grande interesse, che testimoniano la modernità della vicenda e i molteplici risvolti di rilievo storico, culturale e editoriale.

Si pensi per esempio a come l'Artusi avesse sviluppato vere e proprie strategie di marketing per continuare a garantire alti livelli di vendite per il suo libro. Esperto commerciante, sapeva benissimo quanto il rapporto coi clienti fosse fondamentale. L'autore avviò pertanto una fitta corrispondenza con i lettori, che inviavano segnalazioni di nuove ricette e di varianti a quelle pubblicate: il gastronomo rispondeva con sollecitudine con i mezzi a disposizione all'epoca, come fanno anche oggi gli autori utilizzando i social network. Ovviamente dalla prima pubblicazione l'autore ampliò costantemente il numero di ricette presenti nel libro, garantendosi così un pubblico fedele e sempre pronto ad acquistare la nuova edizione, fino ad arrivare a pubblicare delle varianti suggerite dai lettori, secondo il modello di coinvolgimento attivo del lettore / autore codificato soltanto negli anni Quaranta del Novecento con il libro game, una narrazione che consente

al lettore di interagire con il contenuto dell'opera, scegliendo tra più alternative possibili.

Il successo editoriale di *La scienza in cucina* fu un crescendo costante che ebbe il sapore della rivincita per l'Artusi, che aveva stentato a trovare un editore, e aveva stampato la prima pubblicazione a proprie spese. Pertanto, il gastronomo prese progressivamente consapevolezza del suo ruolo, e con sempre maggiore forza rivendicò la paternità dell'opera: dalla quinta edizione il libro vide l'aggiunta in calce al retro del frontespizio della firma dell'autore, e dalla tredicesima edizione vi apparve il ritratto dell'Artusi, divenuto a quel punto un personaggio noto nelle case di tutte le famiglie borghesi della neonata Italia. Ogni modifica anche minima non solo del testo, ma anche della veste editoriale, doveva essere concordata con l'autore: e allora fu l'Artusi stesso a scegliere e a fornire allo stampatore una cartolina con l'immagine del cinghiale che si trovò dalla decima edizione in poi nel retro della copertina del libro, probabilmente la raffigurazione del "Porcellino", opera attualmente agli Uffizi e inviata in dono da Pio IV a Cosimo I de' Medici, rinvenuta nei pressi dell'Esquilino a Roma nella seconda metà del Cinquecento durante la straordinaria epoca degli stravolgimenti urbanistici papali che riportarono alla luce decine di opere dell'antichità classica.

Altre vicende riferite da Monica Alba sono interessanti per capire invece le peculiari condizioni storiche dell'epoca nel mondo dell'editoria. Si pensi ad esempio al legame che univa l'Artusi, lo stampatore Salvatore Landi, titolare della tipografia *L'Arte della stampa* di Firenze a cui l'autore, a proprie spese, commissionò la produzione della prima edizione di *La scienza in cucina*, e - dopo i rifiuti di Barbera e forse di

Treves, e le condizioni inaccettabili poste da Hoepli, che pretendeva la cessione di tutti i diritti sull'opera - l'editore Bemporad, quest'ultimo con funzioni di distributore su scala nazionale e poi anche internazionale del testo, grazie ai capillari contatti con librai. La soluzione organizzativa trovata dall'Artusi garantiva la diffusione su larga scala del suo ricettario, pur consentendogli di conservare appieno la titolarità dell'opera, il potere di prendere in merito a essa ogni decisione, dalla stampa al prezzo, e in una certa misura, anche riguardo alla distribuzione, perché l'autore conservò sempre per sé, cosa che causò anche alcuni contrasti con l'editore, la possibilità di vendere e spedire in tutta Italia copie del volume direttamente dalla sua abitazione di Firenze, con la collaborazione operativa dei suoi domestici.

La scienza in cucina fu anche al centro di un caso di violazione del copyright, dal momento che con un'operazione molto spregiudicata l'editore Ettore Salani pubblicò nel novembre del 1907 la decima edizione dell'opera senza alcun consenso da parte dell'autore o dell'editore. L'impresa costrinse l'Artusi a rimediare, depositando in Prefettura a Firenze la dichiarazione di riserva dei diritti d'autore: Monica Alba ricostruisce la normativa dell'epoca sull'argomento e gli sforzi profusi per recuperare la paternità di un'opera che si era rivelata una vera e propria gallina dalle uova d'oro, grazie al lavoro dell'avvocato Casoni, incaricato da Bemporad di seguire la vicenda legale, dal momento che anche l'editore era stato danneggiato dall'iniziativa di Salani.

Lo studio di Monica Alba è di grande interesse anche dal punto di vista della storia della lingua italiana: l'autrice documenta a tal proposito il ruolo di Maria Sabatini, domestica toscana di casa Artusi. Per ren-

dere il testo meglio rispondente al fiorentino che si andava affermando come idioma nazionale, l'Artusi ebbe con la donna un costante confronto sugli usi della lingua corrente e corretta, specialmente in un ambito peculiare come il lessico gastronomico. E come già Manzoni appena sessant'anni prima ebbe in Emilia Luti, istitutrice fiorentina al servizio di diverse famiglie nobili milanesi, il confronto con la lingua toscana viva che egli voleva canonizzare come lingua italiana, così l'Artusi lo ebbe in Maria Sabatini, toscana ed esperta - in quanto domestica - di cucina e ricette. Evidentemente il gastronomo aveva per primo riconosciuto alla sua opera un ruolo di normalizzazione e di diffusione dell'italiano, dal momento che il ricettario era destinato a raggiungere non solo i ceti borghesi e popolari, ma soprattutto le donne, ancora estromesse per la maggior parte da un'istruzione anche solo elementare. Negli Stati Uniti, le italiane si tramandavano le ricette dell'Artusi, depositarie di un ruolo identitario fortissimo, ben prima che il manuale venisse tradotto e distribuito ufficialmente oltre oceano.

Il ruolo di testo canonico della lingua italiana e di veicolo di una delle tradizioni nazionali a più alto contenuto culturale - quella culinaria - in un momento in cui l'identità collettiva era ancora in costruzione, resero *La scienza in cucina* un libro fondante della società, e consentono oggi di ribadire ancora una volta quanto sia superata l'idea di una dicotomia tra letteratura alta e bassa, e quanto sia invece importante ricostruire la vicenda di questa espressione culturale come fa Monica Alba, quale parte integrante della nostra storia, da Miteco Siculo e Apicio fino a oggi.

ALESSANDRA ANNUNZI

alessandra.annunzi@gmail.com