

Dulcis in fundo

Pellegrino Artusi: un nuovo libro racconta il padre della cucina domestica italiana

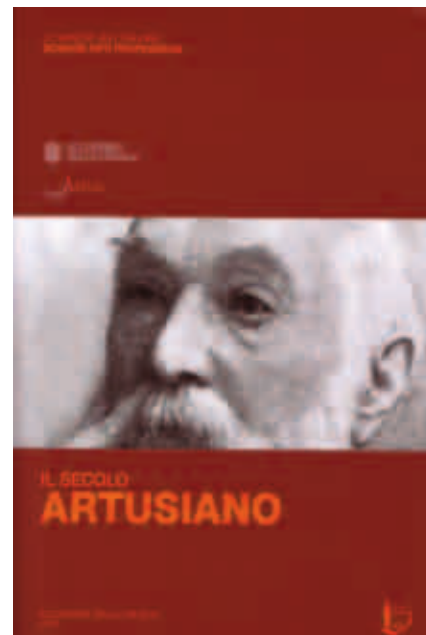
Il convegno che si tenne due anni fa a Firenze e a Forlimpopoli, in occasione del centenario della morte di Pellegrino Artusi, ad unanime giudizio degli studiosi, segna una vera e propria svolta negli studi artusiani.

Quel convegno oggi è diventato un libro che ne raccoglie gli atti, “Il secolo artusiano – Artusicento”, edito dalla prestigiosa Accademia della Crusca e curato da Giovanna Frosini e Massimo Montanari.

“Il progetto artusiano aveva due obiettivi: unificare le diverse tradizioni della cucina in Italia e creare un linguaggio comune che si affrancasse dal francese allora imperante – ha affermato lo storico Massimo Montanari – C’era, quindi, un obiettivo sia di cultura gastronomica, sia linguistico. Il legame con l’Accademia della Crusca nasce da qui, sottolineato dalla collana che ospita il libro, ‘Le varietà dell’Italiano’. Interessante anche

il sottotitolo della stessa collana: ‘Scienze, arti e professioni’. Ebbene, le prime due, Scienze e arti, sono parte integrante del progetto artusiano, presenti sin nel titolo del suo Manuale, ‘La scienza in cucina e l’arte di mangiare bene’; le ‘professioni’ invece no: Artusi raccoglie le ricette della cucina domestica, la gastronomia come professione era fuori dalla sua prospettiva”.

Dello stesso avviso, Giovanna Frosini, dell’Università di Siena e membro dell’Accademia della Crusca: “Negli ultimi anni gli studi sull’Artusi si sono orientati sia sugli aspetti biografici – fondamentale il recente ‘Artusi e la sua Romagna’ – sia su quelli linguistici. Ma se il rapporto del gastronomo con la Romagna è stato approfondito nei suoi tanti aspetti, molto si deve conoscere sul suo vissuto a Firenze. Artusi ha vissuto per sessant’anni nel capoluogo toscano qua-



si in maniera nascosta, anche se collegato alla vita culturale. I tempi sono maturi per una ricerca su ‘Artusi e la sua Toscana’.