

di *Massimiano Bucchi*

Nel 1891 Pellegrino Artusi è un signore di settantun anni, scapolo, benestante ma un po' deluso. A cinquant'anni si è ritirato dalla redditizia attività di commercio di stoffe e tessuti per dedicare gran parte del proprio tempo alla lettura, alla scrittura, alla curiosità per la divulgazione scientifica. Originario di Forlì, Artusi si è in seguito trasferito a Firenze. Qui frequenta con assiduità il Museo di storia naturale, la Società Toscana di Orticultura e partecipa a numerose lezioni pubbliche e conferenze. Artusi vede nella cultura scientifica, che in quell'epoca sta acquisendo sempre maggiore importanza, una forma di emancipazione e un antidoto all'istruzione ricevuta da ragazzo, ancora fortemente segnata dall'impronta clericale. "I preti temono, sviluppando troppo la mente dei giovani, di non poterli, poi, fatti uomini, più dominare". Artusi frequenta tra le altre le lezioni di botanica di Filippo Parlatore (autore dell'opera monumentale *Flora italiana*, 1848-1873) e quelle di zoologia e anatomia comparata di Adolfo Targioni Tozzetti (grande esperto di entomologia, proveniente da una lunga dinastia di scienziati e studiosi). "Parlatore", ricorda Artusi, "attirava molta gente e in particolare

Le prime opere di Pellegrino Artusi dopo il ritiro dall'attività commerciale non hanno grande successo. C'è pure una biografia di Foscolo

le signore della colonia straniera forse anche perché, essendo egli antidarwiniano, combatteva quella dottrina e trovava la mano della Provvidenza in tutti i fenomeni della natura. Le altre cattedre avevano per uditori non giovani studenti, ma poche persone adulte fra le quali io il più assiduo. Mi rammento sempre del caso singolare che l'esimio professore di zoologia degli invertebrati e di anatomia comparata, Adolfo Targioni Tozzetti, un anno che trattava l'importantissimo argomento della generazione spontanea, i miei compagni a poco per volta si dileguarono ed io rimasi solo col professore".

Un'altra importante figura di riferimento è per lui il direttore del Museo di storia naturale, lo zoologo Enrico Hillyer Giglioli. Figlio di padre italiano e madre inglese, questi aveva avuto l'opportunità, da giovanissimo, di studiare a Londra, conoscendo anche Darwin e stabilendo rapporti di amicizia con alcuni dei maggiori scienziati dell'epoca, tra cui Charles Lyell, Thomas Huxley (noto come "il mastino di Darwin") e Richard Owen. A soli vent'anni Giglioli era partito per un viaggio di circumnavigazione del globo sulla nave Magenta che gli aveva permesso di osservare e raccogliere esemplari di numerose specie. Tornato in Italia, era divenuto professore di zoologia a Firenze e direttore del Museo di storia naturale, costruendo un'imponente collezione di vertebrati che ancora oggi porta il suo nome. Nel 1881 con un'altra pionieristica spedizione aveva contribuito alla scoperta di specie di pesci dalle profondità del Mediterraneo fino ad allora sconosciuti.

Dopo tanto studio con tante figure di spicco del mondo scientifico e culturale dell'epoca, Artusi prende coraggio e impugna anche lui la penna, scrivendo però perlopiù su temi letterari: una biografia di Foscolo, un commento alle lettere di Giuseppe Giusti, opere che non hanno grande fortuna.

A lungo poi medita un libro completamente diverso, che a questi interessi ne aggiunge un altro, ancora più spiccato, per la cucina, lavorando a una raccolta di oltre quattrocento ricette culinarie, descritte in modo accessibile. Ne rimanda più volte la conclusione e la pubblicazione, temendo che stoni accanto ai più seri argomenti da lui trattati. Ma poi probabilmente pensa, a settant'anni, di non aver più nulla da perdere, e lo invia ad alcuni editori.

Purtroppo i suoi timori si rivelano fondati: giudizi impietosi e innumerevoli rifiuti da parte degli editori. Alla fine, Artusi decide di stampare il volume in mille copie a proprie spese presso la tipografia Landi di Firenze. Il titolo scelto è assai singolare per un libro di ricette ed evoca quella scienza a cui Artusi si era tanto appassionato, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Anche da stampato, però, il libro non riesce a far breccia tra i lettori, né a far parlare la stampa. Come ricordò in seguito lo stesso autore,



Anche l'anticlericalismo animava Pellegrino Artusi, lo stesso che sottilmente si riconosce nei quadri di Jean-Georges Vibert, come "La salsa meravigliosa" (1890)

LIBRO E FORCHETTA

Da pensionato a classico della cucina italiana. Ma l'Artusi deve un po' della sua fortuna anche allo scienziato che lo incoraggiò

"accadde che a Forlì, mio paese nativo, erasi indetta una gran fiera di beneficenza e un amico mi scrisse di contribuirvi con due esemplari della vita del Foscolo, ma questa essendo allora presso di me esaurita, supplii con due copie della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Non l'avessi mai fatto, poiché mi fu riferito che quelli che le vinsero invece di apprezzarle le misero alla berlina e le andarono a vendere al tabaccaio. Ma né anche questa fu l'ultima delle mortificazioni subite, perocché avendone mandata una copia a una Rivista di Roma, a cui ero associato, non che dire due parole

Anche "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" non fa subito breccia, Artusi paragona la sua storia a quella di Cenerentola

sul merito del lavoro e fargli un poco di critica, come prometteva un avviso dello stesso giornale per libri mandati in dono, lo notò soltanto nella rubrica di quelli ricevuti, sbagliandone perfino il titolo".

Artusi paragonò in seguito questa storia tribolata a quella della bistrattata Cenerentola. Poi, all'improvviso, la svolta. Al posto della fata madrina, arriva un altro scienziato, anzi una vera propria "celebrità scientifica" a dare la propria benedizione. "Finalmente dopo tante bastonature sorse spontaneamente un uomo di genio a perorar la mia causa. Il professor Paolo Mantegazza, con quell'intuito pronto e sicuro che lo distingueva, conobbe subito che quel mio lavoro qualche merito lo aveva, potendo esser utile alle famiglie; e rallegrandosi meco, disse: 'Col darci questo libro voi avete fatto un'opera buona e perciò vi auguro cento edizioni'" (al che Artusi rispose con modestia "troppe, troppe! Mi contenterei di due").

Mantegazza apprezza talmente il libro di Artusi che nel proprio *Almanacco igienico popolare* del 1893 riporta ben venticinque ricette da *La scienza in cucina*. "Scelte con cura", ha scritto Alberto Capatti, "offrivano un perfetto spaccato dell'opera ed erano praticabili dai lettori di Mantegazza". Nel riprendere le ricette, Mantegazza si limita ad abbreviare qualche digressione, omettere qualche spunto anticlericale (la ricetta della "Salsa del Papa") ed eliminare qualche affermazione che ritiene scientificamente discutibile (come l'azione eccitante e digestiva dello zafferano).

Ma chi è Paolo Mantegazza? "Figura pittoresca" - così la rivista di medicina *The Lancet* lo ricordò alla sua morte - medico, titolare della prima cattedra di antropologia in Italia, senatore, autore prolifico di opere divulgative di grande successo anche all'estero, romanziere, all'epoca Mantegazza è personaggio di grande autorevolezza e notorietà. Tra le sue pubblicazioni di maggiore successo spiccano le cosiddette "fisiologie", a cominciare dalla *Fisiologia del piacere* (1854, più volte ristampata e venduta in decine di migliaia di copie). Il sostegno di Mantegazza si rivela fondamentale per Artusi, grande ammiratore dello scienziato e divulgatore, di cui ha seguito più volte lezioni e conferenze. Nelle edizioni successive del libro, oltre all'augurio di questa figura di spicco, riporta con vanto anche una lettera di complimenti della vedova Mantegazza, contessa Maria Fantoni ("ho fatto una sua gelatina di cotogne che andrà in America; l'ho mandata a mio figliastro a Buenos Aires [...] lei scrive e descrive così chiaramente che il mettere in esecuzione le sue ricette è un vero piacere e io ne provo soddisfazione").

La cucina e la preparazione dei cibi emergevano, in quel momento storico, come grandi opportunità pedagogiche e divulgative per avvicinare alla scienza un pubblico più ampio e a essa conquistarlo in chiave

quasi "missionaria". Una decina di anni prima di Artusi, il medico Oscar Giacchi in *Il medico in cucina* (1882) scriveva, con significativa analogia religiosa, "se i dogmi della scienza sono tali verità che impongono adorare e tacere sotto pena di scomunica maggiore, anche la fisiologia, come tutte le religioni, ha bisogno del suo catechismo popolare che spieghi agli ignoranti le ragioni del suo culto, dei suoi riti; che insegni, infine, la maniera di mettere a profitto i suoi precetti salutari".

Nel libro di Artusi, Mantegazza vide, con ogni probabilità, un contributo a quel pro-

La svolta arriva con la divulgazione a opera di Paolo Mantegazza, autorevole titolare della prima cattedra di antropologia in Italia

gramma di congiungere "scienza, igiene e morale" per cui, secondo la storica della scienza Paola Govoni, "ciò che è sano è onesto, ciò che è vero (scientificamente) è anche morale". Un tale programma di moralizzazione laica, fondata sul sapere scientifico del nuovo corpo della nazione, trovava concreta espressione e perfino arricchimento nell'opera di Artusi. Il libro delinea infatti sin nel titolo, "dove la scienza, attraverso la mediazione dell'arte diventa pratica [...] quel triangolo cucinario di cultura, invenzione ed esperienza che trova l'identico corrispettivo nell'altro triangolo i cui vertici sono dati da igiene (scienza), economia (pratica), buon gusto (arte). Così, la proposizione scienza in cucina costituisce un impegno programmatico di significato positivistico proprio di un tempo di diffuso scientismo: è il linguaggio della pubblicistica culturale di quegli anni che non si sottrae al fascino del positivo scientifico" (Piero Camporesi, intro-

duzione all'edizione Einaudi, 1970). Artusi estende altresì l'equazione di Mantegazza a un altro termine, il "buon gusto", che ne amplia e rafforza il valore in ambito culinario.

Di scienza in senso stretto, com'è noto, nel libro di Artusi non ce n'è moltissima, anche se non mancano, in apertura ad alcune ricette, note didascaliche di taglio naturalistico, per cui Artusi attingeva agli studi di Giglioli e degli altri scienziati frequentati. E' il caso ad esempio della ricetta per il "Pesce squadrato in umido" ("Rhina Squatina, affine alle razze per avere il corpo depresso", ricetta 462), della lunga descrizione che precede le ricette con l'anguilla ("Recenti studi nello stretto di Messina hanno rilevato che questo pesce e i murenoidi congeneri, hanno bisogno di deporre le uova negli abissi del mare a una profondità non minore di 500 metri, e che, a similitudine delle rane, subiscono una metamorfosi", ricetta 490) e ancor di più quella sullo storione: "Mi permetta il lettore di fare un po' di storia su questo pesce interessantissimo. Lo storione appartiene all'ordine dei Ganoidi, da Ganus che vuol dire lucente, per la lucentezza delle squame, e al sott'ordine dei Chondrostei per avere lo scheletro cartilagineo. Costituisce la famiglia degli *Acipenser* che si qualifica appunto per questi due distintivi e per la pelle a cinque serie longitudinali di placche a smalto"

Il programma di congiungere "scienza, igiene e morale", "un impegno di significato positivistico in anni di diffuso scientismo"

(ricetta 479).

Parlando di ricette con le uova, cita "l'illustre fisiologo Maurizio Schiff, [che] quando teneva cattedra a Firenze, dimostrava che la chiara è più nutriente del torlo, il quale è composto di sostanze grasse e che le uova crude o pochissimo cotte sono meno facili a digerirsi delle altre, perché lo stomaco deve fare due operazioni invece di una: la prima di coagularle, la seconda di elaborarle per disporle all'assimilazione".

La trattazione della cioccolata è un'occasione per citare l'autorevole Mantegazza. "Come alimento nervoso eccita anch'essa l'intelligenza e aumenta la sensibilità; ma, ricca di albumina e di grasso (burro di cacao), è molto nutritiva, esercita un'azione afrodisiaca e non è di tanto facile digestione" (ricetta 778). E parlando di caffè l'Artusi si permette perfino di contraddire, seppur blandamente, il suo nume tutelare. "Coloro a cui l'uso del caffè cagiona troppo eccitamento o insonnia, faranno bene ad astenersene od usarne con moderazione [...] il caffè esercita un'azione meno eccitante ne' luoghi umidi e paludosi ed è forse per questa ragione che i paesi ove se ne fa maggior consumo in Europa sono il Belgio e l'Olanda [...]". Su quanto dice il prof. Mantegazza, cioè che il caffè non favorisce in alcun modo la digestione, io credo che sia necessario di fare una distinzione. Egli forse dirà il vero per coloro a cui il caffè non eccita punto il sistema nervoso; ma quelli a cui lo eccita e porta la sua azione anche sul nervo pneumogastrico, è un fatto innegabile che digeriscono meglio, e l'uso invalso di prendere una tazza di buon caffè dopo un lauto desinare n'è la conferma" (ricetta 776).

In ogni caso, anche grazie al sostegno di Mantegazza, il libro prende finalmente il volo. Iniziano le ristampe con l'editore Landi e con la distribuzione Bemporad. Quasi a ogni edizione Artusi aggiunge nuove ricette, arrivando a ben 790. Incorpora inoltre, con un'intuizione che anticipa di oltre un secolo l'era digitale dei testi collaborativi, i suggerimenti e i miglioramenti delle ricette proposti da lettrici e lettori. Alla morte dell'autore, nel 1911, *La scienza in cucina* è ormai divenuto il testo fondativo della cucina italiana. Tuttora ristampato, tradotto in numerose lingue straniere, è a pieno titolo un classico della cultura e della letteratura italiana e uno dei libri italiani più conosciuti al mondo. A lungo presente in tutte le cucine italiane, ha la rara prerogativa di essere divenuto un sostantivo, tutt'uno con il nome dell'autore (*l'Artusi*) che è propria solo delle opere di riferimento. Il suo stile limpido e ironico è spesso lodato come uno dei modelli di scrittura in italiano. Non male per il libro di un commerciante in pensione che neppure le fiere di paese volevano in regalo, e che trovò ispirazione e sostegno nella scienza e nelle più illustri personalità scientifiche del proprio tempo.