

Centenario artusiano, i libri di ricette che hanno fatto l'Unità d'Italia

firenze@youandnews.com

giovedì 10 novembre 2011

FIRENZE - Quanto ha contato 'L'arte di mangiare bene' di Pellegrino Artusi nell'Unità d'Italia? Molto. Lo testimonia la mostra 'Pranzo di gala e pranzo alla buona. Cibo, cucina, buone maniere ed eleganza a tavola al tempo dell'Artusi' che si è aperta questo pomeriggio nel Salone Monumentale della biblioteca Marucelliana. Erano presenti, tra gli altri, l'assessore al turismo Cristina Giachi, il sindaco di Forlimpopoli Paolo Zoffoli, Mauro Grandini, assessore alla cultura e sport di Forlimpopoli, Laila Tentoni, coordinatrice del Centenario Artusiano e vicepresidente di Casa Artusi e Roberto Maini, direttore della Marucelliana

L'iniziativa rientra nell'ambito delle celebrazioni per celebrare il centenario della morte del grande critico letterario, scrittore e gastronomo. «Questa mostra mette in evidenza il profilo altamente culturale di Artusi – ha sottolineato l'assessore Giachi che questa mattina, al Palagio di Parte Guelfa ha incontrato i componenti del comitato per le celebrazioni del centenario artusiano – sui circa 600 volumi della sua biblioteca solo quattro riguardavano le ricette e la cucina in



genere. In senso più generale è bene ricordare che la cultura materiale non è una cultura minore. La *riscoperta* del cibo colma un bisogno, che è quello dell'identità. Ed è proprio questo profilo 'identitario' che noi vogliamo continuare a valorizzare anche dopo la celebrazione del centenario artusiano».

Articolata in più sezioni, la mostra ha come filo conduttore 'La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene' dato per la prima volta alle stampe nel 1891, che segna il passaggio dalla cucina d'élite, legata ai canoni francesi, alla cucina borghese di fine Ottocento e primo Novecento, che fa proprie le tradizioni locali e rafforza il carattere di una cucina italiana unitaria. Ci sono, anzitutto, le prime ed ormai rare edizioni del manuale artusiano, e i testi italiani sono introdotti dalla prima edizione del **Vocabolario domestico** di Giacinto Carena del 1846 con un glossario di vocaboli sulla cucina e la dispensa, e dall'opuscolo 'La storia del polpettone con la novella della pasta frolla del 1878', dove il letterato e filologo Pietro Fanfani, l'autore di importanti vocabolari, all'epoca direttore della Marucelliana, si cimenta nell'arte del pasticciere.

Nella mostra è esposto il vademecum **Il gastronomo moderno** (1904) di Emilio Borgarello ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e persone d'albergo, che fa parte della collana *Manuali Hoepli*, alla quale è riservata un'intera sezione della mostra. Edmondo De Amicis è presente con *Il vino* nell'edizione dei Fratelli Treves del 1890 con illustrazioni di Arnaldo Ferraguti, Ettore Ximenes e Enrico Nardi e copertina illustrata dal pittore Vittorio Corcos.

Corrispondente di Artusi fu il poeta e bibliotecario romagnolo Olindo Guerrini (Lorenzo Stecchetti) presente con **L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa** pubblicato postumo a Roma dall'editore Formiggini nel 1918. C'è poi **Come si cucinano i legumi** dei fratelli Ingegnoli stampato a Milano nel 1895 e venduto al prezzo di una lira e deliziosa la monografia in francese con 150 ricette di insalate di Alfred Suzanne del 1901. Sono questi gli anni delle scuole professionali femminili dove si tengono lezioni di cucina e fin dalle prime classi elementari vengono introdotti nei programmi i *lavori donneschi* dove s'insegna l'amore per la casa ed il valore del cibo.

E' esposto il primo ricettario scritto in Italia da una donna, **Come posso mangiar bene?** (che contiene oltre 1000 ricette) di Iulia Ferraris Tamburini edito a Milano da Hoepli nel 1900 nella collana *Biblioteca delle Famiglie*. Della *lingerie* da tavola trattano Giuseppina Ubicini Cattaneo in *Lezioni di ago e di forbice* pubblicato a Milano alla fine dell'Ottocento e il nuovo album di ricami edito da Treves nel 1900 dal titolo *Biancheria da tavola*. Disegni per tovaglie, tovagliuoli, centri di tavola al punto russo, al punto smerlo, punto stelo e trafori. Anche la moda si occupa di cucina e nella rivista mensile illustrata *La Novità* edita a Milano da Sonzogno non mancano modelli di grembiuli dai più semplici ai più raffinati.

La mostra (che si concluderà il 31 gennaio prossimo) e il catalogo sono a cura di Marta Zangheri con la collaborazione di Annamaria Conti e Margherita Maniscalco.