

Rino Pensato
Antonio Tolo

**Ricettari di casa. Materiali
per una bibliografia
italiana 1800-2009**

presentazione di Giordano Conti,
introduzione di Piero Meldini,
Forlimpopoli, Casa Artusi, 2010,
p. 226, € 10,00

Chiunque professi un interesse verso la gastronomia – di qualunque natura esso sia: di testa, di gola o di entrambe, come sarebbe proprio del vero buongustaio – dovrebbe, almeno una volta nella vita, fare un salto a Forlimpopoli per visitare Casa Artusi. Dire che si tratta infatti di un luogo straordinario non significa spendere a vuoto un aggettivo tanto impegnativo quanto, purtroppo, oggi molto inflazionato. Situata nell'antico complesso della Chiesa dei Servi dell'inclita cittadina romagnola, Casa Artusi è un centro polifunzionale dedicato alla cultura della cucina italiana che comprende una biblioteca, un ristorante, una scuola di cucina, una cantina e uno spazio eventi, tutti quanti magnificamente legati tra loro per coinvolgere il visitatore in un'emozionante sinestesia. E basta l'idea che mentre state compulsando un volume, magari proprio un'antica edizione artusiana (in biblioteca ce le hanno tutte), vi giungano dall'annesso ristorante gli aromi, che so, di un "coteghino fasciato" (ricetta n. 322 della *Scienza*), per intenderci senza tanti altri giri di parole. Insomma, come dico, Casa Artusi è un *unicum* in Italia. Essa, peraltro, proprio quest'anno festeggia con una ricca messe di appuntamenti non solo il centocinquantesimo dell'Unità ma anche – fausta coincidenza – i cento anni dalla morte del gran-

de Pellegrino: e dunque, un motivo in più per farci una capatina.

Ora, fra le tante attività imbastite in questa operosa cucina di idee e di sapori, quella editoriale non è certo l'ultima arrivata. Dal 2007 infatti, con metodica cadenza annuale, si pubblicano i "Quaderni di Casa Artusi", una collana diretta da Massimo Montanari giunta, con questo volume che abbiamo fra le mani, al quarto titolo, un titolo di natura dichiaratamente bibliografica. I due autori, Rino Pensato (bibliogourmet che non necessita di presentazioni) e Antonio Tolo (direttore della biblioteca di Casa Artusi) hanno voluto infatti predisporre uno strumento di indagine attorno ai ricettari di casa pubblicati nell'Ottocento e nel Novecento. Due questioni necessitano di un chiarimento.

La prima è relativa al contenuto di questa bibliografia e cioè a cosa si intenda per "ricettari di casa". Questa locuzione non comprende i manoscritti (oggetto di un'altra indagine promossa da Casa Artusi) ma i ricettari editi: "dalle pure e semplici traduzioni a stampa dell'originale, alle elaborazioni, più o meno spinte, di testi manoscritti o fonti orali ricostruite con diligenza, onestà e maggiore fedeltà possibile, da persone contigue a quello (o a quelli) che possiamo in qualche modo considerare o chiamare 'autori' del ricettario" (p. 14-15).

È opportuno notare come questo repertorio, tuttavia, si allarghi a comprendere anche le persone collettive come i collegi, le scuole, i conventi e via dicendo. Ma non basta: in esso trovano altresì menzione i ricettari "per la casa", pensati come sussidio alla pratica della quoti-

diana preparazione dei cibi in famiglia, come nel caso della *Scienza* artusiana; i ricettari per impieghi speciali, come quelli dedicati a determinate categorie di impiego (i ricettari per le feste, quelli afrodisiaci eccetera); e, infine, i ricettari letterari collegati a scrittori e ad artisti di ogni genere.

La seconda questione è relativa all'ambito di copertura cronologico: gli autori, scartati altri plausibili termini di riferimento a *quo* (come il 1830, anno che conclude la parabola definitoria del libro antico o il 1861, anno dell'unità italiana), hanno preferito concentrarsi su una scelta che comprendesse gli ultimi due secoli di editoria italiana sull'argomento. Da queste due delimitazioni – alle quali è doveroso aggiungere che il livello bibliografico prescelto è quello monografico, non essendo compresi nel repertorio ricettari eventualmente pubblicati in periodici, miscelanee, atti di convegno e simili – è scaturita una bibliografia in formato “short-title” di novecentoventicinque pubblicazioni che raccontano un tratto significativo della nostra storia vista attraverso il progressivo evolversi della cultura della tavola, non tanto nella prospettiva del grande chef, ovvero dell'artista del mestolo, di chi insomma ha scelto la gastronomia come arte nobile per la propria vita, quanto piuttosto nel sentire sociale del “fare cucina”, vicino a chi la pratica ogni giorno per dovere e/o per diletto. Ecco perché, come sottolinea Piero Meldini nell'introduzione, la cucina a cui si fa riferimento è in primo luogo una cucina borghese “e la composizione dei ricettari, così come la scrupolosa stesura delle liste delle spese, rien-

travano tra le misure di economia, perché tenevano sotto stretto controllo la dispensa e scongiuravano gli sprechi dipendenti dalla disorganizzazione” (p. 9). Si capisce allora, alla luce di questa considerazione, come la *Scienza* di Pellegrino Artusi rappresenti davvero in tal senso un caposaldo imprescindibile per tutti coloro che dopo di lui si apprestarono (e si apprestano tutt'oggi, anche in internet) a mettersi mano alla compilazione di un ricettario destinato ad essere reso pubblico. Anche senza essere chef trestellati, ma con la passione dell'artigiano o dell'hobbista ingegnoso e competente. Nella *Scienza*, insomma, confluirono i piatti delle tradizioni regionali italiane, rimodulati

in lingua piana e con una metodica precisa, in grado così di essere agevolmente intesi lungo tutto lo stivale al punto da creare un vero “codice di identificazione nazionale”. È dunque su questa lunghezza d'onda del maestro che Pensato e Tolo hanno voluto sintonizzarsi per fornirci un repertorio che, alla fine, offre più di quello che promette nel titolo. Infatti, a quella casa ideale degli italiani delineata con l'opera di Artusi che chiude un secolo e ne apre un altro, si sono via via aggiunte le tante altre case puntualmente elencate in questa bibliografia: una panoplia culinaria che comprende sia i trattati di respiro nazionale, sia quelli più pedissequamente legati al piccolo ambito terri-

toriale; così come i quaderni di ignoti cuochi, ma anche i ricettari delle star del cinema e del teatro. Un lavoro, perciò, che degnamente si affianca alle rade bibliografie italiane di ambito gastronomico e che anzi, per un aspetto, le supera: gli indici che completano questo repertorio (indice degli autori; indice generale dei titoli; indice dei titoli per categorie; indice dei titoli per nomi di luogo; indice dei titoli per tipologia di cucina; indice dei titoli per forma di pubblicazione; indice dei nomi propri; indice delle voci comuni) rappresentano senza alcun dubbio uno strumento estremamente agevole e utile per scandagliare con efficacia due secoli di editoria gastronomica.

Completa il volume un'antologia minima di brani di celebri autori sul tema della cucina di casa.

Alberto Salarelli

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



La scienza in cucina di Pellegrino Artusi, 1891: la copertina della prima edizione