

# Pellegrino Artusi

## e la sua opera: 1891, 1911-2011

*Doppio anniversario per un fenomeno  
bibliografico-editoriale lungo 120 anni*

Rino Pensato  
rpensato@gmail.com

*Col darci questo libro voi avete fatto un'opera buona  
e perciò vi auguro cento edizioni*  
(Paolo Mantegazza, 1893)

*Artusi: per antonomasia libro di cucina. Che gloria!  
Il libro che diventa nome! A quanti letterati toccò tale sorte?*  
(Alfredo Panzini, 1905)

Il 2011 è un anno denso di anniversari. Certamente per gli italiani l'Anniversario è il 150° dell'Unità della nazione. Caso vuole, ma non si tratta proprio di caso, sarebbe più giusto dire che la Storia ha voluto che con esso se ne possano accordare altri, minori, ma perfettamente in linea con la locuzione *focus* "Unità d'Italia". Ci riferiamo, tra gli altri e forse sopra tutti gli altri, al Centenario della morte di Pellegrino Artusi, che coincide con il 120° anniversario della pubblicazione della prima edizione del suo capolavoro, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*.<sup>1</sup> Parliamo di un libro nato e ancora oggi da moltissimi utilizzato, secondo le intenzioni dell'autore, come ricettario, ma annoverato ormai, almeno dall'edizione einaudiana del 1970, curata da Piero Camporesi, tra i classici della letteratura italiana.<sup>2</sup> Si cercherà, qui, di tirare brevemente le somme del doppio anniversario artusiano, privilegiando, come la sede impone, una minima parte degli aspetti bibliografici di un libro che ha avuto una storia editoriale intricata, anomala e ancora da ricostruire nella sua interezza. Questo avvertimento serve a chiarire che non si pretende di rubare il mestiere



**Ritratto di Pellegrino Artusi**

agli studiosi ben più autorevoli dell'opera del grande forlimpopolese, primo fra tutti Alberto Capatti, impegnato nell'impresa di consegnare agli studiosi, entro il 2012, una vera edizione critica. L'impegno di Capatti è tanto più giustificato in quanto, come lo stesso ha recentemente puntualizzato:

Il ricettario, morto Artusi [1911], non ha più storia, ovvero è abbandonato alla sciatteria degli editori.

Nell'edizione einaudiana del 1970, nella ricetta n. 108 una riga viene saltata e nessuno aggiungerà più il "presciutto grasso e magro, grammi 20" al crostino ai capperi. L'errore, segnalato in più sedi, non è mai stato emendato (nemmeno nella costosa ristampa dei "Millenni").<sup>3</sup>

Ma riprendiamo il nostro percorso, che vuole, in estrema sintesi divulgativa, ricostruire, limitandosi a quanto dibattuto e "mostrato" nel corso delle celebrazioni, alcuni punti "chiave" della singolare vicenda bibliografica e culturale cui si accennava. Cominciamo col dire che, dunque, i nostri punti di riferimento saranno, più che il Convegno, molto ricco e di dimensione internazionale, svoltosi a Firenze e Forlimpopoli tra il 30 marzo e il 2 aprile 2011, le due mostre che ne hanno prolungato visivamente i contenuti (anche attraverso due piccoli, ma succosi cataloghi-*brochure*), cui si è aggiunta dalla fine di giugno una terza mostra fotografica itinerante. In breve, qualche riflessione sulla sessione fiorentina del Convegno e sul catalogo della mostra ad esso collegato. I due giorni toscani del Convegno, come si deduce dai titoli delle sezioni, sono stati dedicati alla figura di Artusi in rapporto ai suoi tempi ("Artusi nel suo tempo"), e soprattutto agli aspetti linguistici e letterari ("Artusi: la cucina della lingua"). La mostra fiorentina, dallo stesso titolo del Convegno generale ("Artusi 100. Il secolo artusiano"), ha rispecchiato sostanzial-

mente i contenuti dell'incontro: una mostra bibliografica e documentaria che, attraverso una selezione di opere di Pellegrino Artusi, di documenti legati alla sua biografia, alla sua attività di studio (con particolare riferimento alla lingua) e alle sue relazioni col mondo editoriale, ha illustrato "la genesi di un'opera che non è soltanto una raccolta di ricette, ma un testo di indubitabile valore storico e linguistico, che ha contribuito in maniera significativa alla diffusione della lingua italiana unitaria non solo scritta ma anche parlata, entrando, col suo straordinario successo, nella tradizione più consolidata del paese".<sup>4</sup>

Di particolare interesse, in rapporto al presente contributo, la relazione di Alberto Capatti sul *Ventennio artusiano: 1891-2011*, fulcro anche della mostra bibliografica di Casa artusi a Forlimpopoli, e quella di Elisabetta Benucci, su *Artusi e la letteratura*. È noto che, prima di dedicarsi al suo libro più famoso, Artusi si era cimentato, assecondando una sua passione non ben ripagata, in due "prove" da italianista, pubblicando per Barbera una *Vita di Ugo Foscolo* e un breve saggio su un estratto dell'epistolario di Giuseppe Giusti.<sup>5</sup>

Della sessione forlimpopolese, centrata sugli aspetti gastronomici e il loro impatto sulla storia dell'Italia unita, i bibliotecari (lettori di riferimento di questa rivista) avranno puntato la loro attenzione soprattutto – non ce ne vorranno gli illustri storici, gli italianisti, i linguisti, gli antropologi succedutisi nelle due sessioni del convegno – su una relazione, quella di Piero Meldini. Meldini, già direttore della Biblioteca Gambalunghiana di Rimini, nonché raffinato scrittore e storico del costume e dell'alimentazione, era il naturale assegnatario della relazione *Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini*. I bibliotecari, gli storici dell'alimentazione, i lettori di narrativa "alta" conoscono l'eclettico

talento del romagnolo nostro contemporaneo. Rammentiamo quello, assai simile, del suo predecessore: il romagnolo Olindo Guerrini, poeta "carducciano" col nome di Lorenzo Stecchetti (e tanti altri), erudito e pionieristico storico-filologo delle letterature gastronomiche medievale e scrittore di cose gastronomiche, ma anche bibliotecario e Direttore della Biblioteca universitaria di Bologna per quasi 40 anni, autore di un fortunatissimo *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*.<sup>6</sup> L'intervento di Giovanna Frosini, *Parole in casa. I domestici scrittori di Pellegrino Artusi*, qui si segnala come *trait d'union* con il contenuto della mostra di Casa Artusi, pienamente "bibliografico-documentaria", circostanza che, vista la sede che ospita il presente contributo, ci autorizza a darne una più dettagliata descrizione.

Il titolo dell'esposizione, esteso al catalogo, è "Pellegrino Artusi, la cucina domestica e i ricettari di casa. Mostra bibliografica e documentaria".<sup>7</sup> Gli estremi cronologici sono 1891-2011, data di pubblicazione della prima edizione de *La scienza in cucina* (che compie dunque quest'anno i suoi primi 120 anni di vita) e anno della morte di Pellegrino Artusi. Il cuore della mostra ("Il libro di Artusi e la cucina domestica italiana: 1891-1911") è costituito dagli anni 1891-1911, il "Ventennio artusiano", trattato da Alberto Capatti nella sessione fiorentina del Convegno, che racchiude la prima edizione Landi a spese dell'Autore e l'ultima, la 15. (1911).

Durante questi venti anni "*La Scienza in cucina* è il volume con le maggiori tirature in Italia".<sup>8</sup> E parliamo di un libro che, a fronte, come ricordato, di una sua storia bibliografica lunga, intricata e curiosa, ancor più arricchita ovviamente nell'anno del centenario,<sup>9</sup> nasce, quasi certamente, con pochi o nulli fondamenti e supporti bibliografici e letterari. Pochi i ricettari (ci-

tati, come il resto, senza indicazioni di luogo e data) presenti nell'inventario della sua libreria personale, ereditata dal Comune di Forlimpopoli, perché fosse il nucleo fondatore di una biblioteca municipale aperta alla cittadinanza. L'affidamento del libro a fonti orali, alla pratica ("il miglior maestro è la pratica"), alla corrispondenza, non ne impedirà il successo. Come non lo impedirà la scelta imprenditoriale di Artusi, di pubblicare tutte le edizioni del suo ventennio, a proprie spese, lasciando a Roberto Bemporad l'onere della distribuzione. Scelta riaffermata nel testamento, per cui, dal 1913, il ruolo di Artusi viene assunto dagli Eredi, i suoi due fedeli cuochi, Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli, ferma restando la distribuzione assegnata a Bemporad (poi Marzocco e infine, in seguito a una serie di vicende editoriali – e politiche – a Giunti, che aveva nel frattempo rilevato e assorbito entrambi i marchi, oltre a diversi altri).<sup>10</sup> Ad amplificare il ruolo di guida gastronomica per le famiglie del manuale (passato dalle 475 ricette della prima edizione alle 790 della 14., riconfermate nella 15. e definitiva) contribuirono anche "gli imitatori seri, che spuntano come funghi",<sup>11</sup> ma persino i pirati dell'editoria, primo fra tutti Salani, che stampa nel 1905 una anonima *Cucina di famiglia* e nel 1907 una decima edizione (parallela a quella autorizzata) pirata. La sezione della mostra, recante, per scelta significativamente autonoma dei curatori, lo stesso titolo dell'intervento di Capatti al Convegno e di un paragrafo della sua introduzione all'edizione BUR dell'Artusi, dà conto, *per exempla*, di tale successo, soprattutto attraverso importanti opere a stampa, Agnetti, Cougnet<sup>12</sup> e le nominate edizioni pirata. Sia detto per inciso che una minima sezione "vedetta" ("Verso una cucina domestica italiana") precede quella appena descritta, con tre titoli che,

molto semplicemente, evocano, nel titolo, ma non solo, l'opera artusiana: la cucina *casalinga* (termine abusatissimo e falso sinonimo di domestica o "di casa") di Chapusot (*La vera cucina casalinga*

Torino, Tip. eredi Botta, 1851), la cucina *borghese* di Vialardi (*Cucina borghese semplice ed economica*, Torino, G. Favale, 1884) e *La cucina degli stomaci deboli* del medico milanese Angelo Dubini (1842, in mostra l'edizione milanese di Berbarboni, 1882).

A rimarcare il successo, questa volta più tardivo, a livello internazionale, del libro, segue la lista di tutte le traduzioni, integrali o parziali, dall'americana del 1944, alla brasiliana-portoghese del 2009. Eccone la lista, in uno stile di citazione più che *short-title*:

- 1944: *Italian cook book*. New York, S.F.Vanni;  
 1975: *Italianissimo. Italian coking at its best*.  
 Munchen, Mary Hahn;  
 1996: *De wetenschap in de keuken en de kunst om goede te eten*. Amsterdam, Scepter;  
 1996: *The art of eating well*. New York, Random house;  
 1997: *Science in the kitchen and the art of eating well*. New York, Marsilio;  
 1998: *Von der Wissenschaft des kochen und der kunst des geniessen*. Munchen, Nary Hahn;  
 2002: *La science en cuisine et l'art de bien manger: un extrait du manuel pratique pour la famille*. Firenze, Il Cenacolo degli Sparecchiatori;  
 2003: *Science in the kitchen and the art of eating well*. Toronto [etc.], University of Toronto Press;  
 2004: *La ciencia en la cocina y el arte de comer bien*. Martorano di Cesena, Arci solidarietà cesenate;  
 2009: *A ciencia na cozinha e a arte de comer bem*. Itu (Brazil), Associazione Emiliano Romagnola Bandeirante.



Frontespizio della prima edizione dell'Artusi (1891)

Da segnalare, tra le "traduzioni", la singolare versione in dialetto romagnolo, in 3 volumi, pubblicata sull'onda del primo centenario dell'opera: *È basta save' tni' una cucera int al ma...* Opera dialettale di Corrado Matteucci. Bologna, C.V.U.R., 1991-1992.

Tornando in patria, ci è parso inevitabile offrire testimonianza della consacrazione, intravista per tempo da Alfredo Panzini, richiesta con decisione da Prezzolini nel 1948,<sup>13</sup> di Artusi al rango di grande e colto narratore di ricette "raccontate" e infarcite di aneddoti, erudizione, curiosità, facezie, a cui serviva (e se la forgiò) una scrittura alta ma non sfarzosa, limpida, sobria ed elegante. Ecco quindi "L'Artusi riscoperto", dalle celebratissime "letture" di Piero Camporesi per Einaudi, dal 1970 al 2001, alla recentissima Rizzoli-Capatti del 2010, antipasto dell'edizione critica cui sempre Capatti sta lavorando.

Un'altra piccola sezione, incentrata sulle tre edizioni, per così dire "correnti", da decenni edite da Giunti, tuttora le più diffuse tra i lettori del "ricettario" senza pretese filologico-letterarie.

Una sezione dedicata a "I quaderni della nonna", costituita da manoscritti inediti e da manoscritti originali affiancati alle loro versioni edite, si colloca tra la prima parte dell'esposizione e la seconda. La sezione "Dopo Artusi" è meno ricca di "cimeli", ma non si possono non menzionare: la prima edizione de *La cucina futurista* di Marinetti e Fillia (Milano, Sonzogno, 1932), quella, assai rara de *Il talismano della felicità* di Ada Boni, ancor oggi la massima rivale di Artusi a livello di diffusione (Roma, Ed. della Rivista Preziosa, 1925), la tavola originale di Augusto Majani (Nasica),

dall'Archivio Grafico Formiggini (Modena, Biblioteca Estense-Universitaria), per il ricettario degli avanzi di Guerrini, già citato e di cui è esposta la prima edizione, postuma, del 1918 (Roma, Formiggini), la prima edizione del "cult" *La cucina dell'amore* (Catania, Tirelli, 1926) di Omero Rompini, pseudonimo (mai svelato) dell'autore del più celebre e raffinato ricettario "afrodisiaco" italiano.

La terza mostra, itinerante e circolante dalla fine di giugno, curata da Elisa Giovanetti con la supervisione scientifica e i testi di Alberto Capatti, è una mostra fotografica, intitolata "Mostra Artusi 100 x 100. Immagini per un ricettario di cucina casalinga 1911-2011", costituita da 100 pannelli anche attraverso i generi fotografici che storicamente hanno documentato il cibo e che hanno caratterizzato gli ultimi cento anni di fotografia in Italia.<sup>14</sup> Avevamo accennato al caso Artusi come ad uno dei più singolari e



intricati fenomeni bibliografico-editoriali a cavallo dei secoli XIX e XX, di cui non è stata ancora ricostruita a fondo la storia.

La tiratura della prima edizione, stampata a spese dell'autore, era stata di 1.000 copie. Il suo primo stampatore fu Salvatore Landi, di una decina d'anni più giovane di Artusi. Nato a Firenze nel 1831 e ivi morto anch'egli nel 1911 (anniversario evidentemente e ingiustamente oscurato da quello artusiano), Landi fu tipografo raffinato: la voce della Treccani online lo definisce "uno dei primi, e forse il maggior teorico del rinascimento tipografico italiano con la rivista *L'arte della stampa*, da lui fondata e diretta (1869-1911), e con il *Manuale di tipografia* (1896)". Da ricordare che, al di là dell'Artusi, Landi fu lo stampatore di molti manuali Hoepli a cavallo dei due secoli.<sup>15</sup> Sia ribadito tra parentesi che, se non una celebrazione tutta sua per i 100 anni della morte forse Landi se la sarebbe meritata, ma almeno una relazione a lui dedicata non sarebbe stata, a parere di chi scrive, fuori posto nel pur corposo convegno artusiano. Forse c'è ancora tempo per porvi un qualche rimedio.

Ma si torni al "fenomeno" Artusi. A un "manuale di cucina" che, con i suoi 120 anni di ininterrotto favore popolare e di presenza nel mercato editoriale italiano si è conquistato un posto rilevante tra i grandi *long sellers* della editoria – e della letteratura italiana. Già, perché, come ricordato, oltre e più che la qualifica di "unificatore dell'Italia a tavola", non da tutti riconosciuto, la *Scienza in cucina* si è ormai conquistata un posto tra i "classici" della letteratura ottocentesca italiana. E dal punto di vista editoriale, se l'edizione Einaudi NUE (e poi Tascabili), curata da Piero Camporesi era stata l'apripista, la sua riproposizione nella prestigiosa collana "I Millenni" (che ospita i grandi classici della letteratura mondiale, da



**Augusto Majani, bozzetto originale per *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* di Olindo Guerrini (Archivio grafico Formiggini, Biblioteca Estense, Modena)**

*Don Chisciotte alla Ricerca* di Proust) ha rappresentato la consacrazione. Mescolando, come in un film, riferimenti all'oggi con necessari *flash-back*, non è mera aneddotica ricordare il lusinghiero commento di un ammirato Alfredo Panzini ("Artusi: per antonomasia libro di cucina. Che gloria! Il libro che diventa nome! A quanti letterati toccò tale sorte?") il quale, molto più significativamente, utilizzò l'Artusi come guida alle voci gastronomiche del suo *Dizionario moderno* (Milano, Hoepli, 1905).

E ancor prima, nel 1893, il celebre studioso e scienziato Paolo Mantegazza, amico e corrispondente di Artusi, aveva scritto: "Col darci questo libro voi avete fatto un'opera buona e perciò vi auguro cento edizioni".<sup>16</sup>

Mantegazza fu profeta per difetto, se si pensa che il solo Giunti ha da tempo superato il tetto di riedizioni e ristampe augurato da Mantegazza e dichiara, nell'anno del cen-

tenario, in occasione di una delle ristampe delle prime edizioni del libro, di avere ormai superato il milione di copie vendute. E, circostanza riconosciuta anche da Capatti, l'Artusi risultava essere già all'inizio del secolo scorso uno dei libri più letti dagli italiani, insieme proprio a *I promessi sposi* e *Pinocchio*, presso un pubblico socialmente dissimile e sino ai giorni nostri.

Sembra giusto concludere che il ruolo avuto da Casa Artusi (già oggetto di un contributo di "Biblioteche oggi" al momento della sua apertura)<sup>17</sup> nelle celebrazioni artusiane sia stata l'occasione per riaffermare nel migliore e più fattivo dei modi, la "missione" dell'Istituto romagnolo, che conviene ricordare attraverso due testimonianze non consegnate ai documenti costitutivi, ma non per questo meno autorevoli e rilevanti.

La prima testimonianza cui ci riferiamo è apparsa, nel 2008, sull'autorevolissima e storica rivista dell'architettura italiana "Domus", la quale si spinge oltre, forse anche troppo, le testimonianze "ufficiali" e in qualche modo "interne" all'istituzione:

Il Centro Culturale Casa Artusi [...] non ha nulla dei vuoti e noiosi musei e museini, padiglioni, *Kunsthalle*, di cui mezzo mondo continua a popolarsi senza saper bene poi che cosa metterci dentro, se non i soliti, frusti, ridondanti temi: mostre a tema, 'capolavori' raccogliatici da collezioni eternamente svuotate perché i masterworks grandi o piccoli girano il mondo per anni, senza poter mai tornare a casa. [...] [Casa Artusi] [...] è invece proprio l'esaltazione del *genius loci*, dello stare invece che dell'andare: una casa dove si suppone il gran Maestro abbia lasciato qualche traccia di DNA, quell'acido desossiribonucleico del tutto particolare che profuma di cacciagione, pollame, brodi, zuppe, salumi, paste asciutte e in brodo, invece che di polverosi e ammuffiti colori mille volte ritoccati. Una Di-

mora molto particolare, dove la cucina e i suoi riti permeano praticamente ogni spazio.<sup>18</sup>

La seconda, ma cronologicamente anteriore alla prima, giustamente appassionata, reca la firma, qui più volte citata, di uno degli artefici più “determinati e “determinanti” di questo piccolo-grande miracolo italiano, Alberto Capatti:

Casa Artusi è il primo museo vivo della cucina, un museo visitato di notte dallo spirito di Pellegrino, e aperto di giorno a cuoche e cuochi, dilettanti, gastronomi, buongustai, bambini, a tutti coloro che, senza un titolo preciso, amano ancora cingere un grembiule, sedersi a tavola e restarci il meglio possibile. È la casa non solo della memoria e della fama, ma dell'appetito.<sup>19</sup>

## Note

<sup>1</sup> *Centenario Artusiano*, punto di partenza per il recupero di informazioni e documenti ufficiali relativi agli eventi connessi alle celebrazioni: <[http://www.casartusi.it/web/casa\\_artusi/centenario2](http://www.casartusi.it/web/casa_artusi/centenario2)>, 20 giugno 2011.

<sup>2</sup> PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 1970. La versione di Camporesi (uscita nella NUE) fu ripresa nei Tascabili (1991) e nei Millenni (2001).

<sup>3</sup> ALBERTO CAPATTI, *Introduzione a: PELLEGRINO ARTUSI, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. A cura di Alberto Capatti. Postfazione di Massimo Montanari. Milano, BUR Rizzoli, 2010, p. XXVII.

<sup>4</sup> *Pellegrino Artusi. Il tempo e le opere. Mostra bibliografica e documentaria*. Firenze, 31 marzo-30 aprile 2011. Biblioteca Nazionale Centrale, Sala Dante, [Catalogo a cura di Giovanna Frosini e Elisabetta Bonucci], s.l., s.e., 2011.

<sup>5</sup> Cfr. PELLEGRINO ARTUSI, *Vita di Ugo Foscolo*, Firenze, Barbera, 1878; ID., *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*, Firenze, Barbera, 1881. La stessa Benucci ha presentato, nel corso della Festa Artusiana di quest'anno (17-26 giugno 2011) la ristam-



**La ristampa Vallardi 2009 dell'edizione pirata Salani del 1907**

pa della *Vita di Ugo Foscolo*, curata per CartaCanta Editore di Forlì da Andrea Cristiani e Paolo Rambelli.

<sup>6</sup> OLINDO GUERRINI, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, Formigini, 1918.

<sup>7</sup> *Pellegrino Artusi, la cucina domestica e i ricettari di casa. Mostra bibliografica e documentaria 1891-2011*, Forlimpopoli, Casa Artusi, 1-30 aprile 2011, a cura di Rino Pensato e Antonio Tolo, [Forlimpopoli, Casartusi, 2011].

<sup>8</sup> ALBERTO CAPATTI, *Introduzione*, cit., p. IX.

<sup>9</sup> Da segnalare le due belle edizioni di Giunti: PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina. L'arte di mangiar bene (rist. anast. 1891)*, Firenze, Giunti, 2011; PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina. L'arte di mangiar bene. Ediz. del centenario*, Firenze, Giunti, 2011.

<sup>10</sup> Cfr. la sezione Storia nel sito ufficiale

dell'editore fiorentino: <<http://www.giunti.it/>>.

<sup>11</sup> ALBERTO CAPATTI, *Introduzione*, cit., p. X.

<sup>12</sup> In mostra: VITTORIO AGNETTI, *La cucina Nazionale. Nuovissima raccolta delle ricette più adatte per preparare un buon pranzo di famiglia*, Milano, Soc. Ed. Milanese, 1910; ALBERTO COUGNET, *L'arte culinaria in Italia*, Soc. Tip. Succ. Wilmant, 1910-11, 2 v.

<sup>13</sup> GIUSEPPE PREZZOLINI, *L'Artusi. La cucina italiana è una filosofia di vita*, in *L'Italia finisce. Ecco quel che resta*. 2. Ed. Firenze, Vallecchi, 1958, p. 349-358.

<sup>14</sup> *Centenario Artusiano*, cit. (cfr. nota 1).

<sup>15</sup> Va notato, per amor del vero, che la versione classica a stampa dell'*Enciclopedia italiana* dedica a Landi una breve voce non firmata, nel XX volume (1933), mentre il *Dizionario biografico degli italiani*, lo ignora del tutto.

<sup>16</sup> Mantegazza aveva espresso, come puntualmente ricordato da Capatti nella citata edizione Rizzoli del 2010 (p. 11, n. 10), tale riconoscimento augurale nell'*Almanacco igienico popolare* del 1893 e Artusi lo aveva riportato, rispondendo “Troppe, troppe!... Sarei contento di due”, solo nel 1902, nella premessa editoriale alla Sesta edizione, premessa il cui titolo sarebbe col tempo divenuto famoso quasi quanto quello dell'opera che la contiene: “La storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola”.

<sup>17</sup> RINO PENSATO, *Casa Artusi a Forlimpopoli e la documentazione enogastronomica*, “Biblioteche oggi”, 23, 2007, n. 8, p. 55-59.

<sup>18</sup> STEFANO CASCIANI, *A casa con l'Artusi*, “Domus”, 913, aprile 2008, p. 20-23.

<sup>19</sup> ALBERTO CAPATTI, *La casa della memoria (e dell'appetito)*, in *Benvenuti in Casa Artusi*, a cura di Laila Tentoni, Forlimpopoli, Casartusi, 2007, p. 34.

## Abstract

The article is a bibliographical survey on *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (i.e. Science in the kitchen and the art of eating well), one of the most famous recipe-books in the world. First published in 1891, it had a great number of reprints and several translations. *La scienza in cucina* – the author says – is considered not only an interesting and useful guide to Italian cuisine (Artusi collected over 700 recipes from all over the Country), but also a classic of Italian literature.