

ARS COQUINARIA. ARTUSI E ALTRE MENSE

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene *di Pellegrino Artusi: un minestrone di generi cucinato benissimo*

LUCA CLERICI

Università degli Studi di Milano
Corresponding author e-mail: luca.clerici@unimi.it

ABSTRACT

Grazie al suo andamento digressivo, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi è un'opera che intercetta molti generi diversi, una relazione qui studiata in modo sistematico, sia considerando le singole ricette, sia il manuale che le contiene. Nel primo caso si può distinguere fra *excursus* a dominante informativa, tendenti al commento (che richiamano forme brevi come aforismi e massime) e divagazioni a dominante narrativa che rimandano sia ai generi della personalizzazione (non finzionali tipo l'autobiografia) sia a quelli dell'oggettivazione (finzionali come la novellistica breve e la fiaba). Ci sono poi le digressioni a dominante esornativa, di abbellimento, costituite dalle citazioni d'autore, perlopiù classici. Quanto alla raccolta nel suo complesso, l'affinità non è più con generi semi e extra-letterari, ma con tipologie editoriali, come l'almanacco e l'enciclopedia. Grazie a questa rete di riferimenti incrociati, *La scienza in cucina* si dimostra un'opera complessa ma funzionalmente integrata, che è appropriato collocare non nell'ambito della letterarietà ufficiale, ma in quello della pubblicistica divulgativa popolare.

Thanks to its digressive structure, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* by Pellegrino Artusi is a work that intersects with a wide array of genres, a relationship examined here in a systematic approach taking into consideration both the single recipes and the book which contains them. In the former case, one can distinguish between an informative *excursus*, tending toward the commentary (which evokes short forms such as aphorisms and maxims), and digressions with a narrative orientation, which refer both to genres of personalization (non-fictional, such as the autobiography) and to those of objectification (fictional, such as the novella). There are also digressions with an ornamental function, aimed at embellishment, consisting of authorial quotations, mostly from classic sources. As for the collection in general, its affinity lies not in semi- or extra-literary genres, but rather in editorial typologies such as the almanac and the encyclopedia. Through this network of intertextual references, *La scienza in cucina* reveals itself as a complex yet functionally integrated work, best situated not within the domain of official literariness, but within that of popular informative publishing.

KEYWORDS

Pellegrino Artusi; *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*; disclosure; gastronomy; best-seller of the nineteenth century; popular literature; literary genres; recipes, public, publishing



«Il minestrone mi fa tornare in memoria un anno di pubbliche angosce e un caso mio singolare. Mi trovavo a Livorno al tempo delle bagnature l'anno di grazia 1855, e il colera, che serpeggiava qua e là in qualche provincia d'Italia, teneva ognuno in timore di un'invasione generale che poi non si fece aspettare a lungo. Un sabato sera entro in una trattoria e [...]». (Pellegrino Artusi, *Minestrone*, in *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, Landi, 1891, p. 29)

Mettere un po' d'ordine

In effetti, la constatazione di come «sia arduo, se non impossibile, produrre qualsivoglia scritto innovativo sulla figura e i risvolti dell'opera di Pellegrino Artusi, talmente corposa è la mole di saggi, monografie e atti convegnistici che li hanno assunti a oggetto di argomentazione»¹ è condivisibile da molteplici prospettive disciplinari, a partire dalla storia dell'alimentazione, insieme alla linguistica fra le più applicate nello studio della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*: «quale lingua abbia scritto l'Artusi, è stato addotto da infiniti commentatori».² Stando così le cose, più che proporre nuove interpretazioni è opportuno cercare di mettere a sistema le molteplici osservazioni disseminate nella bibliografia degli studi, per ricavarne un quadro organico, in quanto tale integrabile con approfondimenti, puntualizzazioni e ulteriori riflessioni. Per esempio, circa il positivismo e l'attitudine pedagogica di Artusi, l'immagine dell'autore implicita nell'opera, la definizione del pubblico del libro di cucina per eccellenza e la ricostruzione della sua fama e del suo successo, tutti argomenti già trattati ma ancora da approfondire. Fra le questioni più interessanti dal punto di vista della critica letteraria (disciplina poco presente nel campo degli studi artusiani e perciò potenzialmente proficua da adottare) c'è senz'altro quella della definizione del genere di appartenenza della *Scienza in cucina*, o meglio dei generi che il manuale intercetta con la sua identità polimorfa. Un aspetto che è emerso molto spesso ma, per così dire, solo *en-passant*, forse perché si tratta di una caratteristica tipica di molti ricettari, che però si distinguono fra loro proprio per le diverse tipologie testuali che assimilano e per il loro particolare assemblaggio³.

In ordine sparso e a titolo esemplificativo – le ripetizioni confermano la necessità di semplificare e organizzare il discorso –, Bruno Capaci parla di «digressioni, ammiccamenti, aneddoti appuntati con ironia»⁴ e Alberto Capatti di racconto di sé «nella forma più semplice, con una generica riflessione, oppure con un ragguaglio scientifico»,⁵ e ritiene che sia possibile «leggere *La scienza in cucina* come un epistolario».⁶ Per Piero Zama l'autore «adorna il suo dire di garbate citazioni, di gustosi aneddoti e di scherzosi riferimenti»⁷, «Citazioni colte e popolari» specifica Gino Ruozzi, il quale individua «un procedimento formale tipico di Artusi, che allaccia sentenze e aneddoti, citazioni storiche e letterarie» ma anche «affondi epigrammatici».⁸

Sintetizza Piero Camporesi: *La Scienza in cucina* propone «aneddoti, facezie, bozzetti, considerazioni stravaganti, storielle, amenità varie», ed è «un serbatoio di notizie e osservazioni naturalistiche, scientifiche, dietetiche, igieniche»⁹ (oltre che «economiche, culturali e storiche»¹⁰) e prosegue, al netto delle citazioni, «di aneddoti, divagazioni, schizzi di macchiette, abbozzi di ritratti, accostamenti insoliti, inserti impreveduti, incisi bizzarri, eleganti notazioni di storia della cucina, versi che arrivano inaspettati e sconcertanti».¹¹ Insomma, ogni ricetta «può essere imbastita con una epigrafe, un giudizio, un preambolo, un aneddoto, un ricordo, un commento, una scheda enciclopedica, un breve saggio, una chiusa, qualche verso»,¹² e può contenere «pareri, richieste di suggerimenti, assicurazioni sulla riuscita delle ricette, che costruiscono e insieme rivelano una sorta di legame affettivo (lo stesso che caratterizzerà un genere che nel Novecento impegnerà particolarmente le lettrici femminili e che è ancora oggi assai frequentato: quello della "posta del cuore")».¹³ Ma Artusi

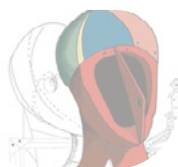


dispone pure di «una scorta di storielle, epistole, proverbi, consigli, incoraggiamenti, galanterie; ritaglia, inserisce, cita e si cita».¹⁴ E i suoi, «Più che una ricetta, sono brani di vita domestica».¹⁵

Anche considerando le ripetizioni, la serie di tipologie espressive individuate – e di modalità elocutive – è decisamente molto articolata, e occorre perciò procedere in modo meno impressionistico, provando a classificarle sulla base di precisi richiami al testo che ne permettano una migliore e più precisa definizione, da un punto di vista formale prima che rispetto ai contenuti, altrettanto vari, e mettendone in luce le integrazioni funzionali. L'obiettivo consiste nell'individuare una delle principali ragioni della capacità di intrattenimento della *Scienza in cucina*, fondamento della sua formula vincente, e quindi della straordinaria popolarità del «ricettario più famoso al mondo»,¹⁶ «forse il maggior successo editoriale italiano di tutti i tempi»,¹⁷ «addirittura l'opera più sottratta dalle biblioteche del nostro paese».¹⁸

Anzitutto, Artusi è sempre consapevole di introdurre una serie di varianti all'impianto tradizionale della ricetta, che infatti richiama con formule del tipo: «Ritorniamo a bomba» (235), anche dove con atteggiamento sornione la divagazione è introdotta da una preterizione ed è ripresa tacitamente nella prescrizione successiva: «Se non temessi di seccare il lettore, verrebbe opportuna un'altra digressione sulla cucina tedesca»¹⁹ (644). Il fatto è che di digressioni il suo manuale è costellato, dissimulate come qui o esibite, e sono interventi con contenuti molto vari: alimentari, storici, geografici, naturalistici, medici, antropologici, linguistici, ma pure eticamente impegnati. «Si osservi anche la disinvoltura con cui egli passa dall'osservazione linguistica alla considerazione morale», scrive Ruozzi, e infatti se nella sezione *Pasticceria* «viene a proposito uno sfogo contro la proverbiale indolenza degli Italiani» (611), Artusi se la prende anche con la loro «monumentomania» (525), e nel *Rosolio d'anaci* «verrebbe opportuna una tiratina di orecchi e coloro che adulterano per un vile e malinteso guadagno, i prodotti del proprio paese» (748). Per non dire di «coloro, e non son pochi oggi, che danno la caccia a qualche carica onde aver modo di riceverla e mangiare sul tesoro pubblico a quattro ganasce» (614), senza peraltro rinunciare a criticare il fisco per il suo cieco accanimento contro «il povero industriale» che costringe a chiudere bottega (*Conserva di pomodoro senza sale*, 732). Del resto, «Ognuno sa che i muscoli di tutte le bestie, compresa la bestia uomo, sono fasci di fibre» (323), definizione che rientra in «un quadro salace della vita umana, nel quale la loquacità senile cresce con il piacere della buona tavola, 'unico conforto' contro gli ineluttabili malanni».²⁰ Per disegnare una mappa in cui collocare in una prospettiva di genere questi interventi autoriali tanto diversi fra loro si potrebbe partire dalla distinzione generale fra digressioni a dominante informativa, tendenti al commento, divagazioni a dominante narrativa, tendenti al racconto e digressioni a dominante esornativa, di abbellimento.

Le digressioni del primo tipo, che hanno principalmente uno scopo didascalico, fanno riferimento ai modi e ai generi dell'impersonalità (forme brevi come aforismi, massime e proverbi), mentre quelle d'indole narrativa si richiamano sia ai modi e ai generi della personalizzazione (non finzionali tipo l'autobiografia) sia a quelli dell'oggettivazione (finzionali come la novellistica breve), permettendo così a Artusi di giocare i suoi interventi 'divaganti' a vari livelli di coinvolgimento personale, con effetti di evidenza e vivacità. Nel primo caso la partecipazione del lettore si basa sull'interesse, negli altri due a prevalere è una curiosità alimentata dal grado variabile di finzione dell'*excursus*, che può anche arrivare a proporre brevi storie e personaggi a loro modo 'memorabili'. Quanto alle divagazioni a dominante esornativa, si distinguono perché la digressione non è né didascalico-informativa né narrativa, ma ha uno scopo decorativo, ornamentale, ed essendo affidata a una voce terza, non è né impersonale né personalizzata né oggettiva. Si tratta infatti di passi attribuiti a un soggetto differente da quello interpretato da Artusi perché sono citazioni letterarie, spesso in versi, inserite per nobilitare il testo grazie all'autorevolezza della fonte (Omero, Dante, Parini, Leopardi, Redi, Pananti) e alla loro qualità estetica. E se il rimando consiste in un solo verso finisce per assumere una valenza epigrammatica, e perciò dal punto di vista della classificazione rientra nella prima regione della nostra mappa, quella delle forme brevi, e così il cerchio si chiude.



Fatto un censimento e una catalogazione dei generi rievocati nelle innumerevoli divagazioni presenti nelle ricette, occorre infine considerare *La scienza in cucina* come opera organica, a sua volta classificabile grazie alla parentela o alla corrispondenza più stretta con una serie di tipologie testuali. Questa volta sono però forme codificate ‘miste’ (almanacchi, enciclopedie), che hanno perciò uno statuto più debole di quello dei generi intercettati nelle singole prescrizioni del manuale, immediatamente identificabili in quanto tali. Ecco perché qui diventa importante individuare di volta in volta il ‘format’ di riferimento non solo grazie ai caratteri formali, ma anche per la ripresa di contenuti specifici: a indicarlo sarà allora la fonte della citazione, quasi mai esplicitata.

A riprova della natura ‘plurigenere’ di questo *vademecum* culinario, della sua forma ibrida e contaminata – e dell’abilità combinatoria di Artusi –, anche i paratesti delle successive edizioni giocano con modelli diversi: propriamente, il *Prefazio* è l’orazione detta dal sacerdote a metà messa (e nel testo si legge: «Dopo l’esordio la predica, per dirvi come sia composta questa così detta *Crema alla francese*», 688), la *Frustata* un motto satirico, e *Alcune norme d’igiene*, introdotte nella quarta edizione del 1899, assemblano consigli medici, riflessioni scientifiche, aneddoti storici e di attualità, raccontini, massime e proverbi, versi poetici, e si concludono con la riproduzione di due lettere seguite da una breve scena in forma di commedia.

La mappa dell’impero

Alle digressioni a dominante informativa e didascalica appartengono i segreti e una serie di forme brevi (aforismi, massime e sentenze, epigrammi, assiomi e proverbi), tutte modalità espressive caratterizzate dall’impersonalità con cui Artusi si nasconde agli occhi del lettore dietro a una serie di affermazioni con una forte componente valoriale, pratica nei segreti (per definizione anonimi), etica negli altri casi. Queste modalità di commento integrativo hanno in comune l’impostazione precettistica che in ambito gastronomico risale alla tradizione ippocratica dei *tacuinum sanitatis*, i cui fondamenti codificati nel *Regimen Sanitatis Salernitanum* sono recuperati da Artusi nel capitolo dedicato ad *Alcune norme d’igiene*.

Quanto ai segreti (nell’epoca premoderna «La segretezza, la segregazione, evitano i rischi del furto, dell’imbrattamento, della contaminazione, del veleno»²¹), possono essere sia professionali – «i pasticceri hanno certi loro segreti particolari che non insegnano volentieri» (618), e più in generale «Dove si lavora in grande e con processi che sono un segreto ai profani, l’imitazione zoppica sempre» (619) – sia ‘popolari’:

Metteteli in molle la sera nell’acqua fresca e la mattina unite ai medesimi 7 o 8 marroni secchi e poneteli al fuoco con acqua egualmente fresca entro a una pentola di terra con grammi 3 di carbonato di soda legato in una pezzettina. Questo il popolo lo chiama il *segreto* e serve a facilitare la cottura dei ceci (624).

Segreti tipo questo possono essere tacitamente integrati nella ricetta o inseriti, come qui, in forma di digressione, di suggerimento aggiuntivo alla formula proposta, con la quale condividono l’impersonalità. Ed è proprio Artusi a essere:

l’ultimo trattatista di cucina a menzionare i segreti, cioè quegli espedienti e rimedi escogitati dagli alchimisti-scienziati medievali, rinascimentali e barocchi (Manfredi, Fioravanti, Canale, Auda, Rosselli, Grandi) per curare le più svariate infermità e indisposizioni degli uomini, degli animali e delle piante e per dare tutte le spicciole indicazioni della piccola alchimia domestica nella preparazione, per esempio, di carni, verdure, conserve, sciroppi, gelatine e pozioni varie.²²

Oltre agli alchimisti, ai maghi e agli scienziati, anche i farmacisti contribuiscono a mantenere viva la tradizione dei segreti, e d’altronde un ingrediente come lo zafferano veniva usato prima sia dai tintori sia in farmacologia e solo più tardi in cucina, la farina di riso era disponibile come medicinale emolliente e il lievito di birra, il più utilizzato nella pasticceria domestica, a fine Ottocento era ancora venduto dagli speciali insieme ad altre droghe. Quasi un presagio: Agostino, il padre di Pellegrino, «soprannominato



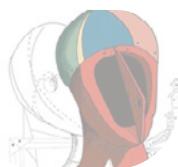
‘Buratèl, di professione [era] droghiere»,²³ anche se la direzione di quel «guazzabuglio di ogni cosa un poco», ricorda Pellegrino, «era affidata alla moglie»,²⁴ la quale da «mamma rispettosa delle antiche usanze di medicina magica fa ingoiare al suo neonato un cuore di rondine crudo perché così, si credeva, il bambino si sarebbe svezzato prima e avrebbe affrontato meglio il cammino della vita». ²⁵ Non è un caso che Amalia Moretti Foggia, debitrice di Artusi quanto ad abilità nello scrivere ricette accattivanti, fosse farmacista per storia familiare (lo erano stati il padre e i suoi avi), e fra i firmatari del questionario dell'indagine statistica che sta alla base della *Guida gastronomica d'Italia* del T.C.I. pubblicata nel 1931 ben 600 erano farmacisti. Del resto, il termine «ricetta» profuma di farmacopea lontano un miglio.

Come i segreti, i proverbi e le affermazioni apodittiche, gli aforismi, le massime, le sentenze, gli epigrammi (fermo restando che distinguere nettamente fra queste forme semplici non è possibile) hanno in comune la postura assertiva e assiomatica dell'ammonimento e la misura breve che li rende facilmente inseribili nel contesto della ricetta, genere per sua natura sintetico, modulare e paratattico.

Nella *Scienza in cucina* i proverbi non solo sono molto presenti (con una densità differente nei vari piatti: il *Migliaccio di Romagna* ne conta addirittura quattro), ma Artusi li inserisce in posizioni di grande evidenza. Distinguendoli con il corsivo, li colloca all'inizio – sin dalla prima edizione il frontespizio reca quattro aforismi di natura proverbiale – e, in *Alcune norme d'igiene*, dopo averne citati diversi, alla fine: «Chiudo la serie di questi precetti, gettati giù così alla buona e senza pretese, coi seguenti due proverbi»,²⁶ dove, come altrove, detti come questi sono definiti tali: «Poi c'è il proverbio: “Tinca di maggio e luccio di settembre”». Spesso di derivazione dialettale, a evocare un mondo contadino («In difetto di cavalli, si cerca di far trottare gli asini», 624), di provincia («*Siena di tre cose piena: di torri, di campane e di quintane*», 619) e urbano («*Bologna la grassa per chi vi sta, ma non per chi vi passa*», 408), sono in italiano ma anche in latino maccheronico («Quando sole est in leone / Pone muliem in cantone / Bibe vinum cum sifone»²⁷), in francese e in inglese, per allargare l'orizzonte. Come noto, l'interesse per gli adagi popolari è confermato dal fatto che Artusi aveva redatto un registro manoscritto intitolato *Proverbi e Modi proverbiali e sentenze*, il serbatoio da cui attingeva per il suo ricettario, uno zibaldone che si chiude con una massima: «L'uomo è l'ultimo anello quindi il più perfezionato della grande catena degli esseri viventi e però è logico il credere che la natura gli abbia serbato la sorte di tutti gli altri suoi confratelli». ²⁸ E proverbi e sentenze possono convivere nella stessa frase: «Il mondo, già si sa, vuole sempre un idolo da adorare [...] *Dammelo morto e poi ne ragioneremo*» (670).

Anche alcune massime sono collocate in posizioni forti, anzitutto a livello macrostrutturale: il verso ariostesco «*Vedi giudizio uman come spesso erra*» apre *La storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola* che inaugura la sesta edizione del 1902, e due citazioni epigrammatiche di Filippo Pananti concludono la breve *Frustata* posta all'inizio della quinta edizione del 1900. Medesima posizione ben in vista anche nell'ambito della singola ricetta: se la *Stiacciata coi siccioli* (596) si apre con un motto, il preambolo aneddótico che precede la *Pasta Margherita* (576) si conclude prima dell'elenco degli ingredienti con una sintetica considerazione sentenziosa circa «la fortuna, la quale, benché dispensi talvolta i suoi favori a capriccio, non si mostra però mai amica agl'infingardi e ai poltroni» (576).

Disseminate nel testo, le massime sono qualche volta d'autore ma più spesso rimandano all'esperienza personale di chi scrive, il che conferisce loro un'affabilità accattivante e persuasiva – «La mia lunga esperienza della vita mi ha dimostrato che l'onestà, nel commercio e nelle industrie, è la più gran virtù per far fortuna al mondo» (748). Una familiarità favorita dal coinvolgimento diretto e amichevole del lettore: «e abbiate sempre presente che il benefico sale è il più fiero nemico di una buona cucina» (521), al quale Artusi cede volentieri la parola: «“È pane da rendere e farina da impastare”, direte voi» (702). Tutte affermazioni fatte però da chi sa anche essere risolutamente assertivo, e quindi autorevole: «avendo la ferma convinzione che al male, quando non ha riparo, per amore o per forza bisogna acconciarvisi e, se è possibile, trarne profitto» (688). Quanto agli aforismi (Artusi usa una volta sola la definizione di



«aforismo», a proposito del detto di Tiberio che apre *Alcune norme d'igiene*, oltre a quello firmato Pananti che condisce la *Stiacciata unta* («Sotto rozze maniere e tratti umili / Stanno spesso i bei cuori e i sensi puri; / Degli uomini temiam troppo gentili, / Quai marmi son lucidi, lisci e duri», (597), «a volte autonomi, a volte legati direttamente all'esposizione della ricetta»,²⁹ valga il campionario fornito da Ruozzi. Senza dimenticare che le «norme d'igiene» sono costituite da «Un elenco di regole di vita modellate su aforismi di antica data, per lo più latini, trasposte in principi di attualità».³⁰

Le divagazioni a dominante narrativa che si richiamano ai modi della personalizzazione rinviano alle cosiddette scritture dell'io, e cioè memorialistica, autobiografia, diaristica, odepiorica e epistolografia, per via delle tante lettere dei corrispondenti di Artusi citate nelle ricette. Mittenti celebri come Lorenzo Stecchetti, noti come la Contessa Maria Fantoni, «ora vedova dell'illustre professor Paolo Mantegazza»,³¹ sconosciuti come la «signora di Parma» Gina Dal Co degli *Anolini alla parmigiana* (54) e anonimi, l'autore della lettera firmata da «un ammiratore».³² Tutti generi caratterizzati da un patto 'di verità' che sancisce la corrispondenza fra chi scrive, il narratore e il protagonista: siamo nel campo delle scritture testimoniali. Nelle ricette, le digressioni a dominante informativa tendenzialmente astratte sono così bilanciate da questi espedienti espressivi 'concreti', cioè a vocazione realistica, con una funzione non didascalica ma pur sempre documentaria, in quanto si tratta di scritture non finzionali. In questo modo Artusi esce allo scoperto, e esibisce sé stesso senza mediazioni.

Naturalmente non sono mancate osservazioni relative all'evidente autobiografismo proiettato nel manuale, ma spesso messo in evidenza con formulazioni suggestive o solo allusive. Anche limitandosi a una sola voce critica, fra le più autorevoli in materia: l'autore «costruisce *La scienza in cucina* come aveva organizzato la sua vita da scapolo»; «Il modo migliore di leggere queste pagine e queste citazioni, è di considerarle autobiografiche nel succo» (con riferimento in particolare a *Alcune norme d'igiene*). E se introdurre le minestre «significava non solo cercare un ricordo personale, la memoria delle proprie origini», «la confezione dell'anguilla [...] rappresenta il passato familiare, il mondo remoto delle valli e i piaceri della tavola»,³³ perché «*La scienza in cucina* è a un tempo un *classico* e una *memoria* di casa».³⁴

La questione si può forse approfondire partendo dalla somiglianza con un primo genere testimoniale, anche se definire *La scienza in cucina* un diario è forse una forzatura. Se però si pensa alla genesi dell'opera e al *modus operandi* di Artusi, ecco che le ricette sono il frutto di una serie di annotazioni in presa diretta redatte 'sul campo' per essere inserite nella prima edizione del ricettario e poi in quelle successive, sempre aggiornate. Un'*editio princeps* e un *work in progress* basati su appunti presi nel corso del tempo, come fosse in un diario preparatorio, un vero e proprio avantesto. A Polesella «L'ostessa si mise all'opera ed io lì fermo ed attento a vedere come faceva a improvvisar questi *risi*»: vista la descrizione dettagliata che ne fornirà nel libro, difficile non immaginare in quella cucina il gastronomo alle prese con carta e penna.

Indiscutibili, invece, le componenti memorialistica, autobiografica (anche nella forma della confessione, e d'altra parte Artusi la sua biografia se la scrive lui) e odepiorica, tramite le quali il *gourmet* scende risolutamente in campo, esprimendosi con il pronome di prima persona singolare 'io', e alludendo a personaggi reali come la sua fida domestica: «La Marietta è una brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei» (*Panettone Marietta*, 604). Come sempre, nel manuale non è possibile tracciare una linea netta di confine fra queste famiglie di testi, che sono accomunate dalla dimensione del ricordo:

Mi ricordo che viaggiai una volta con certi Fiorentini (un vecchietto sdentato, un uomo di mezza età e un giovine avvocato) che andavano a prendere una eredità a Modigliana. Smontammo a una locanda che si può immaginare qual fosse, in quel luogo, trenta e più anni sono. L'oste non ci dava per minestra che tagliatelle, e per principio della coppa di maiale, la quale, benché dura assai ed ingrata, bisognava vedere come il vecchietto si affaticava per roderla. Era però tale l'appetito di lui e degli altri che quella e tutto il resto pareva molto buono, anzi eccellente; e li sentii più volte esclamare: oh se potessimo portarci con noi di quest'aria a Firenze! (71)

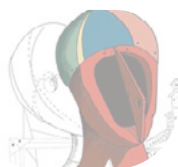


Qui e altrove la reminiscenza riguarda i viaggi (e allora il rinvio è all'odeporica), con in evidenza le località delle varie tappe culinarie: Artusi «ricorda i piatti che ha assaggiato in gioventù, come i risi di Polesella o i maccheroni 'conditi con una balsamella assai delicata' di Napoli, e le tavole cui aveva preso posto da commerciante in viaggio o da agiato signore, come quando si era fatto servire i saltimbocca alla romana nella trattoria Le Venete»³⁵, a Roma.

Nel disegnare la mappa delle tipologie testuali intercettate dalle voci del manuale siamo ora arrivati alle divagazioni a dominante narrativa che si richiamano ai modi e ai generi dell'oggettivazione, dove l'autore torna a nascondersi, travestendosi spesso da narratore. Come ha osservato Ruozzi, «Altra struttura di raccordo fondamentale è quella dell'aneddoto, proprio e di altri, spesso posto a preludio della ricetta»,³⁶ il cui dettato «da prescrittivo si fa narrativo». ³⁷ Quando il contenuto della digressione è riconoscibilmente autobiografico l'aneddotica sconfinava nel gruppo precedente, quello dei generi della personalizzazione non finzionale, per esempio nel racconto della villeggiatura da un amico «sopra un colle amenissimo» (688), nel resoconto di un pranzo in cui viene servito il coniglio, suscitando sconcerto negli ospiti (*Torta di patate*, 641), e soprattutto nel ricordo dell'indigestione dell'estate del 1855 a Livorno, raccontato anche nell'*Autobiografia*, dove il fatto è introdotto così: «Ora per divagare da queste tristi idee narrerò qualche aneddoto mio particolare. Racconto nel mio libro di cucina a proposito del *minestrone*, che nell'anno 1853 trovandomi a Livorno scampai per miracolo del colera».³⁸

Se a essere esposti sono invece sintetici episodi che prescindono da un contenuto soggettivo, il genere si avvicina alla novellistica breve – per rimanere nella Toscana di Artusi si possono ricordare a questo proposito i bozzetti dell'amico Renato Fucini, l'«ameno Neri Tanfucio» citato nelle *Cieche alla pisana* (514), le raccolte di articoli di Yorick (Pietro Coccoluto Ferrigni, conosciuto di persona) e, più di *Pinocchio*, gli «scherzi e macchiette» di Collodi per l'affabile conversare e il bonario umorismo del narratore. È il caso del racconto del pranzo dell'*Oca domestica* (548) e della «novelletta» di Carlino mandato a studiare in una grande città, non per caso collocata in una delle prime ricette, i *Cappelletti all'uso di Romagna* (7), avviata con il consueto *understatement*: «A proposito di questa minestra vi narrerò un fatterello, se vogliamo di poca importanza, ma che può dare argomento a riflettere». Senza contare ricette come il *Riso alla cacciatore* (43), studiato in chiave narratologica (narratore, personaggi, vicenda, spazio, tempo) da Marco Mazzoleni, dove «è l'intero testo che sembra avere – a esclusione dell'ultimo capoverso – proprio il "sapore" di un racconto!». ³⁹ E non mancano narratori di secondo grado: «Racconta la data signora che la sera della vigilia» (654). A variare è anche l'intonazione dell'episodio, proposto quale fatto oggettivo 'serio', a volte faceto – le credenze popolari sul «*Fico di Adamo*» del *Gelato di banana* (766) –, ma pure comico come nella burla dei *Tordi con le olive* (280). Al massimo grado dell'oggettivazione impersonale ecco poi il richiamo a un altro genere ancora: l'aneddoto in forma teatrale, dove la propensione al dialogo evidente in tanti inserti narrativi si impone. La premessa: «Le commedie della cucina, ossia la disperazione dei poveri cuochi, quando i loro padroni invitano gli amici a pranzo (scena tolta dal vero, soltanto i nomi cambiati)»⁴⁰ precede la scenetta dello scambio di battute fra cuoco e padrone.

Nel complesso, le pagine del libro risultano così abitate da una gran quantità di personaggi che ne facilitano il ricordo rendendole amene, dal Don Pomodoro della *Salsa al pomodoro* (125) all'ostessa di Polesella e al negoziante di cavalli che accompagna l'autore a una fiera di Rovigo del *Riso alla cacciatore* (43), al cuoco Cesarino (671) e al giovane servitore mandato «ai bagni della Porretta per vedere se imparava qualche cosa dall'abile maestria dei cuochi bolognesi» (777). Tutte figure reali, spesso identificate genericamente solo dal ruolo (cuochi, negozianti, ostesse), accompagnate però da personaggi più individuati (i tanti lettori e le tante lettrici che hanno fornito ricette accolte nel manuale come Mistress Wood, l'«amabile signora inglese» che fa avere al corrispondente quella delle *Pastine pel the*, 634), ma anche riconoscibili: dalla fida Marietta di casa Artusi ai soggetti indicati con nome e cognome. Sono personaggi famosi (Olindo Guerrini, Felice Orsini), ma non solo: «Avendo un giorno, il mio povero amico Antonio Mattei di Prato



(del quale avrò occasione di riparlare») (576), e ne riparla nella *Stiacciata unta* (597): un pasticcere «bravo, perch'egli aveva il genio dell'arte sua e era uomo onesto e molto industrioso; ma questo mio caro amico, che mi rammentava sempre il Cisti fornaio di messer Giovanni Boccaccio, morì l'anno 1885, lasciandomi addoloratissimo» (597).

«La ricetta può essere introdotta da una nota linguistica o da una favola, che impreziosiscono il dettato del testo»⁴¹ osserva Ruozzi, e anche Capatti ricorda il genere popolare per antonomasia: «Chiamando Cenerentola *La scienza in cucina* tutto rientrava nell'ordine delle fiabe che è l'ordine morale per eccellenza».⁴² Al di là dell'osservazione suggestiva, è proprio da una prospettiva tipologica che la parentela della ricetta con la fiaba emerge chiaramente, e permette di valutare meglio l'operazione che Artusi compie con il suo manuale, valorizzandola. Tenendo presente come al solito la fluidità fra i generi, qui fra apologo e favola:

Educativo e arguto è l'inizio della ricetta del *Risotto coi gamberi*, introdotta da questo celebre apologo, presente in numerose raccolte di favole: Si racconta che una *gamberessa*, rimproverando un giorno la sua figliuola, le diceva: – Mio Dio, come vai torta! non puoi camminare dritta? – E voi, mamma, come camminate? – rispose la figliuola; – posso andar dritta quando qui, tutti, vedo che vanno storti? La figliuola aveva ragione.⁴³

Anzitutto, «l'universo antropologico, di cui la fiaba reca testimonianza»⁴⁴ è la matrice anche della ricetta, visto che «la cucinaria è la più antica forma di cultura popolare»⁴⁵ e che «le pratiche alimentari [...] sono la massima parte delle tradizioni popolari».⁴⁶ Con la «sua particolare sensibilità verso quei piatti locali che, molto modestamente, rappresentavano un patrimonio»,⁴⁷ Artusi partecipa dunque a quel «processo di patrimonializzazione di molti elementi dell'oralità giunti a noi attraverso il gesto e la parola, di generazione in generazione»⁴⁸, e non per niente Mario Soldati parla «dell'incantevole patrimonio di civiltà che il libro dell'Artusi aveva teoricamente immortalato».⁴⁹ Operazione analoga a quella che fanno con le loro raccolte di fiabe Vittorio Imbriani (*La novellaja fiorentina*⁵⁰) e Gherardo Nerucci (*Sessanta novelle popolari montalesi*⁵¹), per rimanere nell'area di provenienza dei testi comune a tutti e tre, la Toscana. D'altronde, se «è impossibile stabilire dove, e quando è nata una fiaba»,⁵² lo stesso vale per le ricette, sottoposte al medesimo trattamento 'd'uso': «Propp ha detto una volta che chiunque ascolta una narrazione popolare è "un potenziale futuro esecutore, che a sua volta – in modo consapevole o inconsapevole – porta nell'opera nuovi mutamenti"».⁵³ E anche quella che, secondo Italo Calvino, è «la proprietà più segreta» della fiaba, vale a dire «la sua infinita varietà ed infinita ripetizione»,⁵⁴ caratterizza la ricetta gastronomica, un'analogia che si ripete da un punto di vista autoriale e per quanto riguarda le fonti. Infatti, come nel caso delle *Fiabe del focolare* in cui gli autori «non sono solo i fratelli Grimm, ma anche le narratrici e i narratori dalla cui voce i Grimm le ascoltarono, e pure coloro da cui essi le avevano ascoltate, e così via tutti gli uomini e le donne che hanno trasmesso questi racconti di bocca in bocca per chissà quanti secoli», la *Scienza in cucina* si può considerare il deposito di un antico sapere fissato in una forma stabile: per Giorgio Manganelli «L'Artusi catturò l'aroma pingue e familiare delle cucine regionali, trascrisse i documenti illeggibili o le tradizioni orali di un volgare frammentato».⁵⁵ Le sue sono appunto fonti orali (spesso in dialetto, come in origine la maggior parte delle fiabe, «accogliendo le ricette locali se trascrivibili in lingua italiana»⁵⁶), manoscritte (le trascrizioni, i suoi appunti, le lettere delle lettrici) e riprese dalla produzione a stampa di riferimento.

E se per la fiaba non esiste un diritto di proprietà, perché la si racconta ma non la si inventa, è lo stesso anche per le ricette: in cucina non c'è alcuna «pratica di valorizzazione economica della fantasia. Non si rincorrono diritti di natura personale (come la paternità) o patrimoniale (come lo sfruttamento economico-commerciale)», tanto che «dal punto di vista giuridico, a tutt'oggi nell'intero pianeta non esiste una definizione unitaria del problema».⁵⁷ A buon conto, «Attento com'è alla questione del diritto d'autore Artusi si guarda bene dal citare esplicitamente i suoi contributori».⁵⁸



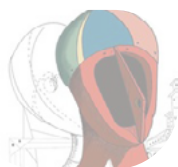
Non diversamente dai suoi colleghi demopsicologi («ma Artusi è il primo a aver raccolto, con questo spirito, testimonianze orali e scritte, traducendole in ricette»⁵⁹), il gastronomo viaggia sul territorio alla ricerca di materiali: «La perlustrazione di un nuovo ambito di ricette comporta una visita alle drogherie, ai negozi di liquori e, solo marginalmente, alle credenze delle case borghesi».⁶⁰ E così, come *Le fiabe italiane* di Calvino, *La scienza in cucina* propone un vero e proprio viaggio in Italia, anche se limitato al Centro-Nord a differenza di quello calviniano che attraversa tutto il Bel Paese. Il paragone è anacronistico ma non infondato, a partire dal metodo. Fatta la raccolta, per lo scrittore ligure «L'atto inaugurale consiste nel mettere ordine, nel riconoscere e catalogare», attitudini quanto mai artusiane, e poi ci sono da «Leggere le fiabe, metterle a confronto, sceglierle, contaminarle».⁶¹ Scrive Calvino: «C'è il problema, mettendo insieme il materiale di raccoglitori diversi, di dare un'unità stilistica e di metodo al libro»; si tratta di un «lavoro di 'unificazione', cioè di scegliere tra le varianti, tradurre dove c'è da tradurre, riscrivere il già scritto»,⁶² proprio quello che fa Artusi con i suoi piatti. E, a proposito dell'insistenza dello scrittore sulla natura combinatoria del suo lavoro, basti ricordare che nel senso comune la cucina è da sempre concepita e praticata come arte appunto combinatoria. «Ma la gran raccolta delle fiabe popolari di tutta Italia, che sia anche libro piacevole da leggere, popolare per destinazione e non solo per fonte, non l'abbiamo avuto»⁶³ constata Calvino. In ambito gastronomico, verrebbe da dire, invece sì.

Scatole cinesi

A tenere insieme i molti ingredienti disposti sulla mappa, spesso compresenti nel singolo piatto, c'è naturalmente il genere ricetta, in quanto fortemente standardizzato e riconoscibile. Una formula rigida, prescrittiva e modulare, coniugata all'imperativo, breve, didascalica, didattica, impersonale e perlocutoria, perciò semplice e chiara, con una 'struttura di base' costituita da una lista di ingredienti e dalle istruzioni per la preparazione.

Prescrizioni di differente lunghezza – da una sola riga come la *Pasta per pasticci di cacciagione* (159): «Per questa pasta vedi il *Pasticcio di lepre* descritto al n. 372» –, e allora per le divagazioni non c'è spazio, a diverse pagine in cui si succedono digressioni d'indole varia: nel *Budino di farina di riso* (659) si leggono riflessioni sull'attualità, *excursus* storici, citazioni letterarie (l'*Odissea*, con tanto di indicazione della versione, quella di Ippolito Pindemonte) e aneddoti. Quanto alla *dispositio* e alla proporzione fra ingredienti, istruzioni e parti 'di contorno', Artusi procede con grande libertà, alternando l'impostazione tradizionale che vede gli ingredienti al primo posto seguiti dalla sezione regolativa, a ricette che li collocano lungo il discorso secondo un principio di varietà che rende imprevedibile l'articolazione di ogni formula, a favore della qualità della lettura. Una lettura a volta sorprendente, come quando – addirittura – «preso dalla *verve* didascalica, Artusi dimentica perfino le ricette: è il caso del 'Pavone' (550)»⁶⁴ e nelle «due ricette per l'anguilla e per lo storione si perde talmente nella descrizione zoologica, che non arriva a dare la ricetta».⁶⁵ Ma al contrario ecco due ricette diverse in una sola (*Pallottole di patate ripiene*, 201), più formule della stessa prescrizione («Vi descrivo tre differenti ricette di pasta frolla per lasciare a voi la scelta a seconda dell'uso che ne farete», 589), istruzioni senza il classico elenco degli ingredienti (*Un uovo per un bambino*, 719) o con tre serie di ingredienti in una sola (*Sformato di savoirdi con lo zabaione*, 684).

Chiarita la serie di generi intercettati nelle singole prescrizioni, il loro contenuto, resta ora da scoprire a quale appartenga la raccolta nel suo complesso, il contenitore, e qui si parlerà non più di generi semi ed extra-letterari, ma di tipologie editoriali. Come è ovvio, la *Scienza in cucina* è anzitutto un ricettario – genere d'indole antologica –, del quale sarebbe interessante studiare la tradizione per verificarne il grado di originalità rispetto alle tecniche di sceneggiatura dell'informazione gastronomica qui così efficacemente impiegate. In due direzioni: il debito verso la *Physiologie du goût* di Brillat-Savarin e la funzione di modello che l'opera ha esercitato da questo punto di vista sui ricettari pubblicati dopo il 1891, a cominciare da quelli di Giulia Ferraris Tamburini e di Giulia Lazzari Turco, «la prima delle sue seguaci»⁶⁶ che, dopo aver



inviato a Artusi suggerimenti molto apprezzati, firma a sua volta diversi libri di cucina. Ma susciterebbe sorprese verificarne l'influenza anche al di fuori della manualistica culinaria, come per esempio in *Vino al vino* di Mario Soldati, davvero notevole.⁶⁷ In quanto ricettario, naturalmente «*La scienza* presenta forti punti di contatto con la letteratura manualistica: del resto era proprio un “Manuale pratico”, uno di quei “prontuari dedicati a quei luoghi nei quali quotidianamente più si manipolano cose: la cucina e la fabbrica” che suggellano, alla fine dell’800, la ‘solidarietà fra parole e cose’».⁶⁸

Oltre all'appartenenza ai generi della manualistica e dei ricettari, *La scienza in cucina* dimostra familiarità con tre tipologie testuali non ‘monografiche’ come queste ma ‘miste’, gli almanacchi (parenti stretti dei lunari), i dizionari (compulsati da Artusi per l'elaborazione della lingua del suo libro, con il *Vocabolario Italiano della lingua parlata*⁶⁹ di Rigutini e Fanfani sempre sotto mano) e le enciclopedie popolari: Camporesi definisce l'opera «una piccola enciclopedia spicciola».⁷⁰ Tutti generi collegati al ricettario non solo morfologicamente (per Manganelli *La scienza* è «un vero vocabolario»⁷¹), ma anche perché costituiscono la fonte di molte digressioni a dominante didascalico-informativo che riprendono il contenuto di parti di almanacchi – per natura strutturalmente frammentati da un punto di vista tematico –, lemmi di dizionari e voci enciclopediche, come segnalato puntualmente da Capatti nella sua edizione rizzoliana dell’«Artusi».

Quanto al primo dei tre generi, «Più che a un manuale, *La scienza in cucina* assomiglia a un almanacco».⁷² A partire da un indizio: Sibillone, il nome di uno dei due gatti ai quali Artusi dedica la prima edizione della sua opera (il gatto è l’«animalino della mia simpatia»⁷³ confessa), è anche il titolo di un almanacco, *Il Sibillone almanacco astigiano*, che prosegue così: *In cui si indicano tutti i Sig. Impiegati e Funzionari pubblici della Provincia e Diocesi d'Asti, e le Persone qualificate dell'uno e dell'altro Foro. Frammessi alcuni squarci di amena poesia, frammenti filosofici, parecchie novelle, e quelli e queste originali. In fronte ad ogni mese vi stanno i numeri probabili per chi giuoca al lotto, ed a suo luogo le opportune astronomiche notizie*.⁷⁴ Al di là di questa curiosa coincidenza, il rimando più evidente e ben presente alla critica richiama un autore che con gli almanacchi igienico-popolari ha fatto la sua fortuna, Paolo Mantegazza, e in particolare all’*Almanacco igienico popolare*⁷⁵ del 1893 dedicato «Al carissimo amico Pellegrino Artusi», in cui ripropone venticinque ricette della *Scienza in cucina* insieme a proverbi e massime, aneddoti, norme igieniche, considerazioni sui cibi e le bevande e *excursus* scientifici, proprio come nel manuale gastronomico dell'amico. *Do ut des*: a sua volta il gastronomo pesca dagli almanacchi dell'antropologo, per esempio dall’*Igiene della cucina*,⁷⁶ primo numero della serie che – a conferma dell'interesse diffuso per il tema – ha un'accoglienza tale «da richiedere subito una ristampa per un totale di diecimila copie in un solo anno; nel 1867 le ristampe sono ben quattro».⁷⁷ Nel complesso, la vicinanza della *Scienza in cucina* al genere è evidente non soltanto nell'eterogeneità dei contenuti, ma anche nell'impostazione accattivante del discorso, nell'alternanza di parti narrative ‘di intrattenimento’ e di istruzioni di carattere pratico, negli almanacchi non di rado informazioni alimentari e ricette gastronomiche.

Ma Artusi attinge pure dal Mantegazza del *Piccolo dizionario della cucina*⁷⁸ (si veda fra i tanti il riferimento al frutto proibito del *Gelato di banane*⁷⁹) e dal *Dizionario d'igiene per le famiglie*⁸⁰ che firma con Neera, costruiti per voci come il ricettario, con cui condividono *in primis* la modalità di lettura, di consultazione, oltre alla varietà degli argomenti trattati, in comune con gli almanacchi. Proprio come le enciclopedie popolari (per Camporesi Artusi è «l'enciclopedista umbertino»⁸¹), e qui torna alla ribalta il senatore erotico: «Le norme generali di igiene che precedono il ricettario [...] rinviano a quelle di poco precedenti di Paolo Mantegazza», alla sua *Enciclopedia igienica popolare. Igiene della cucina*⁸² che reca «in copertina un eloquente aforisma di Brillat-Savarin: “Dimmi come mangi e ti dirò chi sei”. Il testo è pieno di aforismi, a partire dall’*incipit*: “Si mangia perché si vive”. Poi numerosi altri aforismi, precetti, ammonimenti spesso sottolineati con il corsivo».⁸³ Ma Artusi tiene ben presente anche la *Nuova enciclopedia popolare* di Pomba, pubblicata a Torino a partire dal 1841.

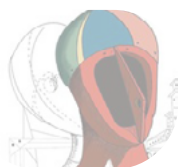


Per altri versi *La scienza in cucina* ricorda invece la guidistica («Se il ricettario è il libro di cucina per antonomasia, la guida gastronomica è l'emblema dei testi di gastronomia»⁸⁴), un altro genere di consultazione con cui ha una parentela genetica: «E sappiano altresì che, a fine Settecento, era estremamente difficile distinguere a Parigi due generi oggi perfettamente disgiunti come il ricettario e la guida gastronomica»⁸⁵. Non per niente «nella sua biblioteca, si ritrovavano guide di città e carte geografiche, ognuna acquistata con un preciso scopo e consultata con la meticolosità di un uomo di affari».⁸⁶ Come ogni guida di successo che richiede continui aggiornamenti e integrazioni, così di edizione in edizione *La scienza in cucina* passa da 475 a 790 piatti, «dopo vent'anni di arricchimenti, aggiustamenti, rifiniture, a stretto contatto con le richieste, i consigli, i suggerimenti dei lettori».⁸⁷ Non «un ricettario normativo, definito una volta per tutte» dunque, perché Artusi «aveva sempre seguito il fiuto e l'esperienza, riflettendo sui viaggi, sui cibi conosciuti nella propria vita, in Romagna, in Toscana, nelle trattorie di Roma...».⁸⁸ E infatti nel suo manuale è disegnato un itinerario italiano, struttura portante delle future guide eno-gastronomiche destinate a grande fortuna.

Oltre alle guide, fra le letture di Artusi c'è anche il *Nuovo galateo*⁸⁹ di Melchiorre Gioia, studiato, come ricorda nell'*Autobiografia*, grazie alle indicazioni del maestro privato Luigi Buscaroli, e di cui la biblioteca del gastronomo conserva una copia. Una lettura per lui probabilmente interessante, considerando che l'articolo terzo del *Nuovo galateo* è dedicato ai *Pranzi*, e al *Cenno storico* seguono *Dovere del padrone che invita a pranzo* e *Doveri dei convitati*, che propongono una serie di suggerimenti di condotta analoghi a quelli disseminati nella *Scienza in cucina* (per esempio: «La miglior salsa che possiate offrire ai vostri invitati è un buon viso e una schietta cordialità»)⁹⁰. Un vero e proprio galateo implicito quello artusiano, dunque, come dimostra fra le tante la lettera di Gina Cherie dal Co, da Milano: «Colgo l'occasione per esprimerle la mia riconoscenza per l'aiuto che ho trovato in lei, specialmente nei primi tempi ch'ero sposa»,⁹¹ aiuto tradizionalmente affidato ai manuali di buone maniere che nelle novelle spose hanno il loro pubblico privilegiato. Ed è suggestiva l'affinità elettiva con il medico Giovanni Rajberti, indicato da Folco Portinari fra gli scrittori indispensabili per inquadrare il lavoro artusiano, non solo in quanto autore di *L'arte di convivare spiegata al popolo*,⁹² ma anche del *pamphlet* filosofico-umoristico *Sul gatto. Cenni fisiologici-morali*.⁹³ Del resto, «Quel che è certo è che sulla tavola si concentrò l'attenzione dei galatei ottocenteschi»⁹⁴.

«Ci conforta la rilettura di Pellegrino Artusi interprete, a cavallo tra Ottocento e Novecento, dell'italica economia domestica» scrive Adrea Segré, e «è evidente che [il ricettario] è entrato a far parte, in alcuni periodi e paesi, di un macrogenere più ampio che è quello della letteratura didattica relativa all'economia domestica»⁹⁵. In effetti, insieme a quello ai galatei il richiamo è appropriato, non solo perché diverse voci della *Scienza in cucina* sono riprese dalle istruzioni della relativa pubblicistica – come il *Lesso rifatto* (355)⁹⁶ e i *Biscotti di famiglia* (572), dolce già presente nel *Manuale di economia domestica o sia guida delle madri di famiglia*⁹⁷ –, ma anche più in generale. Infatti, «nella prospettiva della parsimonia borghese [...] e della norma igienica, alimentare e quale stile di vita, il volume di Artusi può essere visto come un contributo alla disciplina dell'Economia domestica che in Italia va delineandosi alla fine del secolo»,⁹⁸ quando i «testi pensati per addetti ai lavori sono caratterizzati da brevità e stile asciutto, mentre la produzione editoriale per un pubblico casalingo si mostra molto più vicina ai manuali di economia domestica»,⁹⁹ con un importante ruolo nella «definizione di una cucina italiana [che] rientra, nei primi del Novecento, nei progetti di scolarizzazione femminile».¹⁰⁰ In particolare,

i programmi delle scuole elementari del 1899 rappresentarono il primo passo verso la femminilizzazione dell'igiene, intesa come disciplina scolastica, che comprendeva la cura della casa e dei suoi membri, la pulizia e la cura personale e degli abiti, la pulizia e l'ordine degli ambienti, insieme a nozioni di cucina per preparare pietanze sane e economiche.¹⁰¹



A riprova dell'interesse di Artusi per questa produzione c'è infine una lettera autografa datata 21 settembre 1892,

che contiene una serie di suggerimenti generali e particolari sull'edizione del 1891 del *Libro per tutti, repertorio di cognizioni utili nelle diverse occorrenze della vita domestica. Economia domestica e rurale; cucina; ricette; segreti e istruzioni pratiche; regole di etichetta; galateo; ricevimenti, conviti, balli; igiene e medicina familiare; indicazioni di pratica legale e amministrativa; diritti e doveri civili; scienza popolare; giuochi; passatempi istruttivi; arti e mestieri; caccia e pesca; monete, pesi e misure; formulari e tavole per calcolare gl'interessi, ecc.*¹⁰²

Un titolo eloquente, che conferma l'interesse del nostro *gourmandier* per l'economia domestica, e che nella varietà dei contenuti (igiene, medicina, scienza) e dei tipi di discorso che presenta (ricette, segreti, galatei) ci riporta proprio alla natura composita e polimorfa della *Scienza in cucina*. Che da ultimo evoca, seppur alla lontana, il genere della conferenza, riflesso nell'impostazione affabilmente orale e conversevole del suo rivolgersi ai lettori, e non per niente Capatti definisce *La Scienza in cucina* una raccolta di ricette parlate¹⁰³. «In cucina una chiacchiera tira l'altra»¹⁰⁴ osserva l'amico Stecchetti, e Artusi: «Cacciucco! Lasciatemi fare due chiacchiere su questa parola» (455), e così il discorso può procedere liberamente per associazione di idee: «A proposito di fegato d'oca me ne fu regalato uno [...]» (548). La conferenza, un tipo di intrattenimento colto popolarissimo al tempo e a lui ben noto per averne seguite molte con vivo interesse e profitto, non solo culturale: il suo ricettario comincia ad avere successo dopo essere stato apprezzato da Paolo Mantegazza in due conferenze, presente l'autore. Pubbliche lezioni seguite da Artusi con impegno e sollecitudine, tanto da suggerire ai lettori di fare come faceva lui, cioè di:

prender note col lapis e a casa, tanto meglio se subito, ché la memoria è ancor fresca delle cose udite, metterle a pulito svolgendole con qualche ampiezza. Questo esercizio reca doppio vantaggio: obbliga l'attenzione alle parole del professore e procura una buona ginnastica alla mente, la quale si avvezza così a poco per volta al dettare con facilità e al comporre.¹⁰⁵

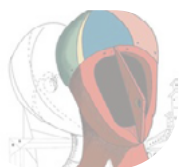
Certo, non sempre il gioco vale la candela: ricordato nel manuale gastronomico e buon conoscente di Artusi, Moritz Schiff, docente di fisiologia comparata a Firenze:

intratteneva i discenti sulla fisiologia della digestione, e bisognava andarlo a sentire, sia pure col solo interesse addosso di potersi regolare, poi, nello scegliere e ingerire il cibo; non certo per apprendere il modo eloquente di presentarlo, perché, più che a un idioma, il parlare del docente assomigliava alla lingua di bue su cui dissertava.¹⁰⁶

Conferenze frequentate anche in compagnia della fida Marietta, che al «Pregiatissimo Sig. Pellegrino Artusi» scrive una cartolina postale da Firenze l'8 luglio 1901, confessando: «per verità mi sono divertita, perché hò potuto assistere à tutto compreso il teatro ieri sera. Il più che mi sia piaciuto e stato la conferenza di Pansacchi; quante volte mi auguravo ci fossio Lei pure».¹⁰⁷ E «proprio nella *Scienza in cucina* rintracceremo il ricordo di quelle conferenze».¹⁰⁸

Ma non è Letteratura (con la elle maiuscola)

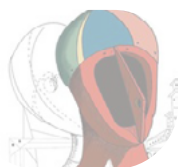
Sarà per la propensione alla modestia – «Pongo fine a questa mia cicalata»¹⁰⁹ –, ma forse pure per la consapevolezza della varietà di generi mobilitati nel ricettario, che Artusi tende a definirlo in modo tradizionale e neutro: «A due de' miei migliori amici dalla candida pelle, BIANCANI e SIBILLONE, dedico questo libro» (la prima edizione si apre così), poi definito spesso «mio libro» e «trattato», composto semplicemente di «articoli» o «ricette». Un libro che ha intrapreso però un'inarrestabile corsa verso una fama imperitura, sancita da una serie di giudizi autorevoli, da una bibliografia critica a dir poco imponente – lo si diceva all'inizio – e da un destino editoriale che ne ha favorito la spinta alla canonizzazione.



Per June di Schino l'opera di Artusi «ha una sua dimensione umanistica»,¹¹⁰ approfondita da Portinari: «due cose sono comunque certe: La prima è che si è venuta man mano accentuando, agli occhi dei lettori più provveduti, la caratura e il valore letterario preminente del libro, la sua appartenenza alla cultura umanistica più che a quella gastronomica». ¹¹¹ Un «interesse letterario»¹¹² che per Capaci diventa «schietta predisposizione letteraria»¹¹³ e per Capatti «il formidabile spessore letterario dell'opera». ¹¹⁴ Siamo di fronte, insomma, a «Un assoluto bestseller della letteratura italiana» lanciato «nel gran cielo della narrativa di qualità», ¹¹⁵ scritto – parole di un ammiratore, il signor Caccia – dal «gent. Sig. Artusi, il Dante, l'Alfieri, il Carducci della nostra cucina». ¹¹⁶ Ma l'opinione è condivisa da ben più accreditati testimoni, a partire dal sodale Mantegazza – «Il vostro non è soltanto un libro di cucina e d'igiene, ma è anche opera d'arte»¹¹⁷ –, e poi Alfredo Panzini (noto buongustaio), che riconosce Artusi quale maestro di lingua, Enrico Falqui, che in modo eloquente intitola un suo articolo *L'Artusi tra i classici*,¹¹⁸ fino a Savinio, Flaiano e Manganelli: «Ho sempre pensato che qualcosa di risolutamente esistenziale spingesse Giorgio a considerare Pellegrino Artusi, araldo della 'scienza in cucina', uno dei massimi prosatori italiani»¹¹⁹ ricorda Nello Ajello. Dunque, «letteratura, sì: ogni ricetta è un racconto, come sa chiunque abbia letto o consultato il volume»,¹²⁰ e la raccolta «un romanzetto»,¹²¹ «una specie di romanzo della cucina»,¹²² anzi il «formidabile romanzo»¹²³ della cucina, come scrive all'autore Leonardo Mordini di Barga (Lucca): «Ho già letto due o tre volte da capo a fondo il suo libro [...] e, noti bene, non come un trattato tecnico, essendo in effetti un incompetente in materia di cucina, ma come si potrebbe leggere un romanzo». ¹²⁴ Forse non proprio un complimento per il destinatario, visto che per Marietta «i Romanzi no. Non gli piacevano»,¹²⁵ a conferma di quanto diceva lui: «non sono mai stati nelle mie grazie». ¹²⁶

Direttamente, la domanda se l'era posta Ruozzi (che però elude la risposta): «L'Artusi è anche un'opera letteraria? Ha un valore estetico proprio, che supera quello meramente informativo e precettistico? Quanto del suo successo odierno va (giustamente e tanto) attribuito alla geniale riscoperta e riproposta di Piero Camporesi?». ¹²⁷ Di fatto, il trattamento editoriale della *Scienza in cucina* ha influito in modo determinante alla sua valorizzazione, alla trasformazione in prodotto artistico di qualità, e il ruolo svolto dal curatore è stato decisivo: all'epoca lo studioso godeva «di consolidati rapporti con la casa editrice Einaudi (e, in particolare, con Daniele Ponchirolì, direttore della collana 'Nuova Universale') che gli consentono di affrontare la sfida di una riproposizione 'alta' del manuale di cucina artusiano», e con ciò «rilanciando la popolarità di Artusi e inserendolo nell'empireo dei grandi scrittori». ¹²⁸ Una rendita di posizione editoriale consolidata prima dall'edizione critica progressiva di Capatti, condotta con un'attenzione filologica del tutto inusuale per questo genere di opere, e poi dalla sua edizione nella collana «Classici BUR d.e.l.u.x.e Rizzoli», un volume con apparati eruditi concepito per essere studiato e non certo da usare tra i fornelli. Ed ecco allora *La scienza in cucina* entrare a pieno titolo fra pochi *Libri d'Italia* (1891-2011) di Carlo Maria Ossola (solo dodici) e fra i tanti *Classici che hanno fatto l'Italia* (ben quattrocento) di Frabrizio Govi. ¹²⁹

Intanto 'l'Artusi' si continua a vendere, eccome, spesso in edizioni illustrate e corredate da autorevoli paratesti che ne favoriscono l'istituzionalizzazione: lasciando da parte il mondo delle traduzioni, e solo a partire dal Duemila, oltre a Einaudi e Rizzoli (sia come opera singola sia in più volumi nella collana «Superbur classici») lo pubblicano Chimera, Giunti, Vallardi, La nave di Teseo e Demetra a Milano; Emons Italia, Istituto della Enciclopedia italiana, Newton Compton e Bibenda a Roma; Agnelli, Sarnus e Edimedia (anche in versione digitale) a Firenze; RL stampa, Idealibri e Diarkos a Sant'Arcangelo di Romagna, e poi Editrice Compositori di Bologna, Vittorio Maltoni di Forlì, Corraini di Mantova, Crescere di Varese, Francesco Tozzuolo editore a Perugia, Intra a Pesaro, Anguana di Sossano (VI) e UTET di Torino. ¹³⁰ Editori grandi e piccoli, con un effetto di traino: spinte dal manuale, escono diverse biografie di Artusi che poco aggiungono alla sua *Autobiografia*. E non bisogna dimenticare la meritoria attività di Casa Artusi nel favorire gli studi e la diffusione di una cultura 'artusiana', con molteplici iniziative (una trentina i convegni organizzati) e grazie a un sito molto *friendly*.



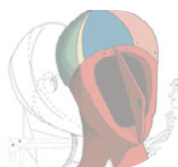
In definitiva, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* è senz'altro un'opera complessa, ma funzionalmente integrata e molto efficace, perché persino ai piani bassi del sistema letterario a pagare non è certo la banalità. «Per cui quando la massaia o il cuoco lo aprono, si trasformano in curiosi lettori e avvertono il fascino accattivante e nobilitante che sprigiona da quelle pagine varie e imprevedibili», e «Per molte persone di casa ha rappresentato l'unica lettura della vita».¹³¹ Lettura popolare, dunque, ma anche borghese e aristocratica, come provano l'estrazione sociale dei mittenti delle lettere che sono state inviate all'autore e soprattutto l'entità del suo successo in rapporto alla consistenza del pubblico nel ventennio artusiano. Una lettura, insomma, più propriamente nazional popolare – Capatti parla di «letteratura domestica»¹³² –, di intrattenimento e istruttiva, ma non letteraria, tanto più considerando proprio i generi che le ricette interpretano e quelli a cui il manuale si può paragonare, appunto semi e extra letterari, non canonici, spesso con una destinazione d'uso e di consultazione. In particolare, l'ambito corretto in cui collocare l'opera è quello della pubblicistica divulgativa, un vastissimo settore della produzione popolare che va ancora studiato. E allora *La scienza in cucina* è in buona compagnia, insieme a altri straordinari best-seller: *Il Bel Paese* di Antonio Stoppani, *Volere è potere* di Michele Lessona, il *Manuale dell'ingegnere* di Giuseppe Colombo, *Genio e follia* di Cesare Lombroso oltre agli almanacchi – lo abbiamo visto – di Mantegazza e a tanti altri suoi titoli, a partire dal romanzo 'igienista' *Un giorno a Madera*.¹³³ Tutte opere con cui il ricettario di Artusi dimostra imprevedibili analogie, firmate da scrittori di libri per tutti come lui, che all'idea sublime dell'arte per l'arte preferiscono quella corriva dello scrivere per fare.

NOTE

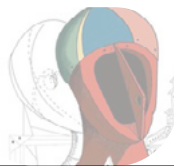
- 1 Di Renzo 2020: 81.
- 2 Capatti [s.d.].
- 3 «È stato per esempio considerato più volte come i ricettari facciano ricorso a diversi sottogeneri discorsivi (resoconti etnologici, romanzi di viaggio, *memoirs*, confessioni, autobiografie, autocelebrazioni, mitologie, narrazioni d'ogni tipo), ossia abbiano differenti pubblici presupposti e diversi tipi di autore. Ci sono ricettari a forma di dizionario e altri tendenti all'enciclopedia, grammatiche (che forniscono le basi) e antologie (che enumerano le varianti)» (Marrone 2016: 49).
- 4 Capaci 2017: 199.
- 5 Capatti 2019: 17.
- 6 Ivi: 121.
- 7 Zama ([s.d.]).
- 8 Ruozzi 2007: 5 e 4.
- 9 Camporesi 2018: XLVIII e XLIX.
- 10 di Schino [s.d.].
- 11 Camporesi 2018: LII.
- 12 Capatti 2012b: 41.
- 13 Robustelli 2017: 262.
- 14 *A che servono i ricordi?* 1993: 146.
- 15 Artusi 2020: 529 n. 12.
- 16 Tentoni 2020: III.
- 17 Camporesi 2018: LIII.



- 18 Andrini 2012: 10.
- 19 Come qui, d'ora in poi le citazioni delle ricette saranno riprese da Artusi 2020. Nel testo, alla citazione segue fra parentesi il numero progressivo con cui la ricetta è contrassegnata, che permette di individuarla nel manuale.
- 20 Artusi 2020: 379 n. 1.
- 21 Forino 2019: 38.
- 22 Camporesi 2018: XLVII.
- 23 Zama ([s.d.]).
- 24 Artusi 1993: 34.
- 25 Cortesi 2020: 12.
- 26 Idem 2020: 31.
- 27 Ivi: 838.
- 28 Cortesi 2020: 89.
- 29 Ruozzi 2007: 5.
- 30 Artusi 2020: 22.
- 31 Ivi: 34-35.
- 32 Artusi 2020: 648.
- 33 Ivi: 771, 22, 62, e 491-492 n. 55.
- 34 Capatti 2020: XXVII.
- 35 Idem 2017: 17.
- 36 Ruozzi 2007: 6.
- 37 Frosini 2023: 97.
- 38 Artusi 1993: 89.
- 39 Mazzoleni 2016: 88.
- 40 Artusi 2020: [36].
- 41 Ruozzi 2007: 8.
- 42 Artusi 2020: 8.
- 43 Ruozzi 2007: 9.
- 44 Lavagetto 1988: XVII.
- 45 Camporesi 2018: XVI.
- 46 1903 1993: 11.
- 47 Artusi 2020: 636.
- 48 Grimaldi 2020: [7].
- 49 Soldati 2006: 210.
- 50 Imbriani 1871.
- 51 Nerucci 1880.
- 52 Lavagetto 2018: XIX.
- 53 Idem 1993: XVI.
- 54 Calvino 1993: 11.
- 55 Manganelli 2006: 183.
- 56 Capatti 2015: 105.
- 57 Salvemini 2020.
- 58 La scienza in cucina e l'arte di allargarsi la vita 2012: 156.
- 59 Capatti 2012a: 8.
- 60 Artusi 2020: 728.
- 61 Lavagetto 1993: XIII.

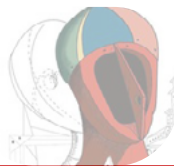


- 62 I due passi sono citati in Lavagetto 1988: VII.
 63 Calvino 1993: 8.
 64 Camporesi 2018: L.
 65 Geuzebroek, De Voogd 2005: 6.
 66 Capatti 2016: 86.
 67 Lo ha dimostrato in modo convincente Rondini 2011.
 68 Robustelli 2017: 260.
 69 Rigutini, Fanfani 1875.
 70 Camporesi 2018: L.
 71 Manganelli G., *Pellegrino Artusi: La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene*, in Idem *Laboriose inezie*, Milano, Garzanti, 1986, p. 260. Il passo è citato in Rondini 2011: 38, che in nota aggiunge: «Su questo punto, l'Artusi come vocabolario, si sofferma brevemente Pier Vincenzo Mengaldo, *Laboriose inezie per lettori raffinati* (1986), in *Giorgio Manganelli*, a cura di Marco Belpoliti, Andrea Cortellessa, "Riga", 2006, p. 252».
 72 Capatti 2020b: XI.
 73 Artusi 1993: 61.
 74 *Il Sibillone. Almanacco Astigiano per l'Anno Bisestile 1820 [...] [1819]*. L'almanacco esce probabilmente a partire dal 1811 ed è pubblicato almeno fino al 1846.
 75 Mantegazza 1893.
 76 Idem [1866].
 77 Rodler 2023: 27.
 78 Mantegazza 1875.
 79 «Se fosse vero quel che vi narrano in Oriente, che cioè la banana è il frutto proibito che fu addentato nel Paradiso terrestre da nostra madre Eva, convien dire che essa avesse un buon gusto squisito» (Mantegazza 1882: 21); «Il banano, musa paradisiaca di Linneo, nel suo paese nativo è volgarmente chiamato Fico di Adamo, o Albero del Paradiso terrestre perché il volgo crede che quello fosse il famoso frutto proibito e che le sue ampie foglie abbiano servito a coprire la nudità di Adamo ed Eva dopo il peccato della disubbidienza» (Artusi 2020: *Gelato di banane*, 766).
 80 Mantegazza, Neera 1881.
 81 Camporesi 2018: LI.
 82 Mantegazza 1871. Considerando la pervasività dell'interesse per l'alimentazione e la cucina da parte del senatore erotico, si potrebbe verificare se la *Scienza in cucina* richiami anche altre opere di Mantegazza. Infatti, «*In order to demonstrate the important role that Mantegazza occupies within 19th-century Italian taste theory, I will draw from volumes of his immensely popular Almanacco igienico popolare: Igiene della cucina (1866), Igiene di epicuro (1872), Igiene dei sensi (1874), Piccolo dizionario della cucina (1882), L'arte di conservare gli alimenti e le bevande (1887); as well as the manual Elementi di Igiene (1871), and texts of a more physiological and philosophical nature: La fisiologia del piacere (1880), L'arte di essere felici (1886), and Epicuro: un saggio di una fisiologia del bello (1891)*» (De Feo 2016: 3).
 83 Ruozzi 2007: 4, n. 8. La citazione è ripresa dall'ottava edizione dell'*Enciclopedia* (Mantegazza 1871), la cui *princeps* è controversa e di difficile datazione. Per esempio, per Giovanni Landucci «Dal 1866 Mantegazza pubblicò l'*Enciclopedia igienica popolare* (diventata nel 1868 l'*Almanacco igienico popolare*)» (Landucci 1977: 110), ma consultando l'OPAC (Online Public Access Catalogue) SBN il risultato è l'inverso: la data congetturale della prima edizione dell'*Almanacco igienico popolare. Anno primo, Igiene della cucina* risulta infatti il 1866 (Mantegazza [1866]), mentre la *princeps* della sua *Enciclopedia igienica popolare. Igiene della cucina* reca la data 1868 (Milano, Brigola). Considerando la quantità di opere e articoli (la *Bibliografia degli scritti di Paolo Mantegazza* di Erasmo Ehrenfreund, «Archivio per



l'Antropologia e la Etnologia», vol. 56, 1926, pp. 11-176 conta la bellezza di 1.418 titoli) e l'attitudine spregiudicata del senatore erotico allo sfruttamento intensivo dei propri testi, l'effettiva differenza fra almanacchi e enciclopedie tende a sfumare.

- 84 Marrone 2016: 67.
- 85 Ivi: 49-50.
- 86 Capatti 2012a:7.
- 87 Montanari 2020: 864.
- 88 Capatti 2012b: 27.
- 89 Gioia 1838.
- 90 Artusi 2020: 176.
- 91 Tentoni 2020: II.
- 92 Rajberti 1850-1851.
- 93 Idem 1845.
- 94 Turnaturi 2011: 81.
- 95 Marrone 2016: 50.
- 96 «Questa ricetta fa parte delle istruzioni di economia domestica presenti nella prima edizione» (Artusi 2020: 374).
- 97 *Manuale di economia domestica [...]*1864.
- 98 Forino 2019: 131.
- 99 Gilli 2015: 115.
- 100 Capatti 2020b: XX.
- 101 Lippi 2017: 29.
- 102 La lettera (Archivio storico Giunti Editore, Fondo Barbèra, Raccolta Nigi Curzio, ins. 6423, Artusi Pellegrino) è citata in Bonura 2017: 187. La prima edizione di *Il libro per tutti. Repertorio di cognizioni utili nelle diverse occorrenze della vita domestica* esce a Firenze, presso G. Barbèra Editore nel 1891.
- 103 Il riferimento è all'introduzione di Alberto Capatti in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, postfazione di Massimo Montanari, Milano, Rizzoli («BUR»), 2010.
- 104 Artusi 2020: 357 n. 125. Lettera di O. Guerrini a P. Artusi del 26 ottobre 1899.
- 105 Idem 1881: 154.
- 106 Roncuzzi 1991: 140.
- 107 <[Sabatini Marietta | 08/07/1901 | n.1579 | Casa Artusi](#)> (ultimo accesso: 2 novembre 2025).
- 108 Capaci 2017: 195.
- 109 Artusi 2020: 12.
- 110 di Schino [s.d.].
- 111 Portinari 1991: 7.
- 112 Zama ([s.d.]).
- 113 Capaci 2017: 199.
- 114 Montanari 2011: 53.
- 115 Idem 2020: 863.
- 116 Tentoni 2020: I-II.
- 117 Artusi 2020: 853.
- 118 Falqui 1970.
- 119 Ajello 2010.
- 120 Montanari 1997: 77.
- 121 Capatti 2012b: 41.
- 122 Camporesi 2018: XLVIII.



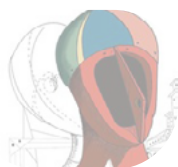
- 123 Tellini 2010: 48.
- 124 <https://www.casartusi.it/it/lettere/1361/?sender_name=Mordini+Leonardo> (ultimo accesso: 2 novembre 2025). Lettera del 21 gennaio 1906.
- 125 Simonetta 1931: 1.
- 126 Artusi 1993: 99.
- 127 Ruozzi 2007: 3.
- 128 La scienza in cucina e l'arte di allargarsi la vita 2012: 174 per entrambe le citazioni.
- 129 *Libri d'Italia (1891-2011)*, a c. di C.M. Ossola, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 2011; F. Govi, *I classici che hanno fatto l'Italia. Per un nuovo canone bio-bibliografico degli autori italiani*, con un saggio introduttivo di G. Ragone ed una nota di U. Pregliasco, Modena, Regnani, 2010.
- 130 L'elenco è ricavato dalla consultazione del sito <<https://opac.sbn.it/>> (ultimo accesso: 2 novembre 2025) dell'OPAC (Online Public Access Catalogue) SBN. A queste edizioni ne andrebbero aggiunte altre, qui non censite, come quelle pubblicate da Esselunga a Osmannoro (FI) nel 1991 in più volumi, da Edizioni Intra di Milano nel 2021, da Sandit di Albino (BG) nel 2022, da Edizioni San Lorenzo di Reggio Emilia [s.d.], oltre alla coedizione *Artusi2000 con i consigli del dietologo. Le 790 ricette originali di Pellegrino Artusi analizzate da due dietologi amanti della buona cucina: Giuseppe Sangiorgi [e] Annamaria Toti* (Prefazione di Folco Portinari, [una iniziativa «Il Secolo XIX» Giunti], Firenze, Giunti, 1991), alla proposta di Project Gutenberg che offre e-book liberamente riproducibili di libri stampati (nel caso di Artusi la XXV edizione del manuale che «Si vende in Firenze presso Gli eredi di Pellegrino Artusi, via Niccolini 7 - R. Bemporad & figlio, via Cavour 20, 1922») e a altre edizioni che di sicuro si potrebbero aggiungere.
- 131 Camporesi 2018: XLIX.
- 132 Capatti 2012b: 31.
- 133 Lombroso 1864; Mantegazza 1868; Lessona 1869; Stoppani 1876; Colombo 1877.

BIBLIOGRAFIA

- A che servono i ricordi?* (1993), in P. Artusi, *Autobiografia*, a cura di A. Capatti, A. Pollarini, Milano, il Saggiatore, pp. 119-160.
- Ajello N. (2010), *Il nostro amico Manganelli*, «La Repubblica», 28 maggio, <<https://www.quodlibet.it/recensione/851>>.
- Andrini M. (2012), *Introduzione*, in O. Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Forlì, Edizioni In Magazine, pp. 8-12.
- Artusi P. (1993), *Autobiografia*, a cura di A. Capatti, A. Pollarini, Milano, il Saggiatore.
- Idem (1881), *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*, Firenze, Barbèra.
- Idem (2012), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Edizione critica progressiva a cura di A. Capatti, Editrice Compositori, Bologna.
- Idem (2020), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, illustrazioni di A. Majani, a cura di A. Capatti con contributi di L. Tentoni, A. Molinari Pradelli, M. Montanari, Milano, Rizzoli ("BUR").
- Bonura G. (2017), *Pellegrino Artusi e l'editore Barbèra. Un commento autografo a un'edizione barberiana*, in *Il secolo artusiano. Atti del convegno, Firenze- Forlimpopoli 30 marzo - 2 aprile 2011*, a cura di G. Frosini, M. Montanari, Firenze, Accademia della Crusca, pp. [185]-192, <[Z-Frosini Il-secolo-artusiano.pdf](#)>.
- Calvino I. (1993), *Introduzione*, in Idem, *Fiabe italiane raccolte dalla tradizione popolare durante gli ultimi cento anni e trascritte in lingua dai vari dialetti*, Milano, Arnoldo Mondadori Editore ("I Meridiani"), pp. 5-53.



- Camporesi P. (2018), *Introduzione*, in P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Giulio Einaudi editore, pp. [IX]-LXXXII.
- Capaci B. (2017), *Da Artusi a Ratatouille. Il ricettario eloquente*, in *Il secolo artusiano. Atti del convegno, Firenze- Forlimpopoli 30 marzo - 2 aprile 2011*, a cura di G. Frosini, M. Montanari, Firenze, Accademia della Crusca, pp. 193-207, <[Z-Frosini Il-secolo-artusiano.pdf](#)>.
- Capatti A. (2015), *A tavola con Cherubini. Il cantiere*, «Italiano LinguaDue», n. 2, pp. 99-105.
- Idem (2020) *Introduzione*, in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, illustrazioni di Augusto Majani, a cura di Alberto Capatti con contributi di Laila Tentoni, Alessandro Molinari Pradelli, Massimo Montanari, Milano, Rizzoli ("BUR"), pp. [V]-[XXXV].
- Idem (2016), *Parole parolacce in cucina*, in *L'italiano del cibo. Milano, 30 settembre – 2 ottobre 2015 Atti*, a cura di S. Morgana, D. De Martino, G. Stanchina, Firenze, Accademia della Crusca [Sesto Fiorentino, Tipolitografia Contini], pp. [83]-90.
- Idem (2019), *Pellegrino Artusi, il fantasma della cucina italiana*, Milano, Mondadori.
- Idem (2012a), *Pellegrinaggio da Forlimpopoli a Firenze*, in *La via artusiana*, Cesena, Prima Pagina, pp. 6-8.
- Idem ([s.d.]), *Quattordici o quindici ragioni per una edizione critica de La scienza in cucina*, <<https://www.casartusi.it/it/>>.
- Idem (2012b), *La scienza in cucina di Pellegrino Artusi in 15 edizioni*, in P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Edizione critica progressiva a cura di Alberto Capatti, Editrice Compositori, Bologna, pp. [13]-58.
- Idem (2017), *Il ventennio artusiano. Cucina e morale spicciola*, in *Il secolo artusiano. Atti del convegno, Firenze- Forlimpopoli 30 marzo - 2 aprile 2011*, a cura di G. Frosini, M. Montanari, Firenze, Accademia della Crusca, pp. [16]-25, <[Z-Frosini Il-secolo-artusiano.pdf](#)>.
- Colombo G. (1877), *Manuale dell'ingegnere civile e industriale*, Milano, Hoepli.
- Cortesi P. (2020), *Il borghese diffidente. Vita e certezze di Pellegrino Artusi*, Cesena, Società Editrice "Il Ponte Vecchio".
- De Feo D. (2016), *Paolo Mantegazza as Didactic Gastronome: Food, Art, Science and the New Italian Nation*, «Humanities» 5, 26, pp. 1-14, <<https://www.mdpi.com/2076-0787/5/2/26>>.
- Di Renzo E. (2020), *Brevi riflessioni antropologiche su La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, «Dada Rivista di Antropologia post-globale», speciale n. 1, *Antropologia del cibo*, pp. 81-95, <<https://dadarivista.com/Singoli-articoli/2020-Dada-speciale-1/05.pdf>>.
- di Schino J., *Artusi, un secolo dopo: il gentiluomo in cucina*, <[Artusi, un secolo dopo: il gentiluomo in cucina - Enciclopedia - Treccani](#)>.
- Falqui E. (1970), *L'Artusi tra i classici*, «Il Tempo», 17 luglio.
- Forino I. (2019), *La cucina. Storia culturale di un luogo domestico*, Torino, Einaudi.
- Frosini G. (2023), *La scienza in cucina di Pellegrino Artusi, un libro rivoluzionario*, in *La cucina italiana fra lingua, cultura e didattica*, a cura di P. Diadori, G. Frosini, Firenze, Franco Cesati Editore, pp. [92]-98.
- Geuzebroek M., De Voogd P. (2005), *L'Artusi nel paese senza cucina*, pp. [1]-[8] <<https://www.casartusi.it/it/convegni/>>.
- Gilli L. (2015), *Ibridazioni tra cibo e parola: nuove forme di narrazione*, in *La cucina del racconto: linguaggi e culture del cibo*, a cura di F. Petrocchi, Pisa - Roma, Fabrizio Serra editore, pp. 113-122.
- Gioia M. (1838), *Il nuovo galateo Abbreviato ad uso dei giovanetti che studiano la lingua italiana*, Brusselle, Società Meline, Cans e Compagni - Libreria Stamperia e fonderia di caratteri.
- Giorgio Manganelli (2006), a cura di M. Belpoliti, A. Cortellessa, «Riga», 25.
- Grimaldi P. (2020), *Presentazione*, in P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, illustrazioni di A. Majani, a cura di A. Capatti con contributi di L. Tentoni, A. Molinari Pradelli, M. Montanari, Milano, Rizzoli ("BUR"), pp. [6]-8.



- Imbriani V. (1871), *La novellaja fiorentina. Cioè fiabe e novelline stenografate in Firenze dal dettato popolare e corredate di qualche noterella*, Napoli, Tip. Napoletana.
- Landucci G. (1977), *Darwinismo e Firenze. Tra scienza e ideologia (1860-1900)*, Firenze, Leo S. Olschki.
- Lavagetto M. (1988), *Introduzione*, in I. Calvino, *Sulla fiaba*, a cura di M. Lavagetto, Torino, Giulio Einaudi, pp. [VII]-XXVII.
- Idem (1993), *Prefazione*, in I. Calvino, *Fiabe italiane raccolte dalla tradizione popolare durante gli ultimi cento anni e trascritte in lingua dai vari dialetti*, Milano, Arnoldo Mondadori ("I Meridiani"), pp. XI-XLVII.
- Lessona M. (1869), *Volere è potere*, Firenze, Barbèra.
- Il libro per tutti. Repertorio di cognizioni utili nelle diverse occorrenze della vita domestica* (1891), Firenze, presso G. Barbèra Editore.
- Lippi D. (2017), *Medicina e Gastrosafia nell'opera di Pellegrino Artusi*, in *Il secolo artusiano. Atti del convegno, Firenze- Forlimpopoli 30 marzo - 2 aprile 2011*, a cura di G. Frosini, M. Montanari, Firenze, Accademia della Crusca, pp. [27]-47, <[Z-Frosini Il-secolo-artusiano.pdf](#)>.
- Lombroso C. (1864), *Genio e follia. Prelezione ai corsi di antropologia e clinica psichiatrica presso la R. università di Pavia*, Milano, Giuseppe Chiusi.
- Mantegazza P. (1875), *Almanacco igienico popolare. Anno decimo. Piccolo dizionario della cucina*, Milano, G. Brigola.
- Idem [1866], *Almanacco igienico popolare. Anno primo, Igiene della cucina*, Milano, G. Brigola.
- Idem (1893), *Almanacco igienico popolare. Anno ventesimottavo 1893*, Milano, Fratelli Dumolard Edit.
- Idem (1871), *Enciclopedia igienica popolare. Igiene della cucina*, Milano, Brigola.
- Idem (1868), *Un giorno a Madera. Una pagina dell'igiene d'amore*, Milano, Rechidei e Brigola.
- Mantegazza P., Neera (1881), *Dizionario d'igiene per le famiglie*, Milano, G. Brigola.
- Manuale di economia domestica, o sia Guida delle madri di famiglia nelle cure domestiche contenente tutte le nozioni più utili e più convenevoli per condurre a dovere una casa*, (1864), Livorno, G.B. Rossi.
- Marrone G. (2016), *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milano-Udine, Mimesis Edizioni.
- Mazzoleni M. (2016), *Riso alla cacciatora, una ricetta non prototipica di Pellegrino Artusi*, «La lingua italiana. Storia, struttura, testi», 2016, n. 12, pp. 85-95.
- 1903 (1993), in P. Artusi, *Autobiografia*, a cura di A. Capatti, A. Pollarini, Milano, il Saggiatore, pp. 13-30.
- Montanari M. (2011), *Casa Artusi La storia continua...*, in P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ristampa anastatica prima edizione 1891, Firenze, Giunti Editore, pp. 53-56, <[Z-CFR Frosini LaScienzaDegliItaliani.pdf](#)>.
- Idem (2020), *Postfazione. Leggere, cucinare, divertirsi*, in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, illustrazioni di Augusto Majani, a cura di Alberto Capatti con contributi di Laila Tentoni, Alessandro Molinari Pradelli, Massimo Montanari, Milano, Rizzoli ("BUR"), pp. 863-[866].
- Idem (1997), *Una scelta vincente: Artusi e la cucina delle regioni*, in *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo*, Comune di Forlimpopoli, Festa artusiana cultura, gastronomia, mostre mercato, spettacolo Prima edizione, Atti del convegno scientifico con spettacolo e uso di cucina, sabato 28 giugno 1997 – ore 9.30 presso la Sala del Consiglio Comunale di Forlimpopoli, con la collaborazione e il contributo della Provincia di Forlì-Cesena e della Regione Emilia Romagna, pp. [77]-80, <<https://www.casartusi.it/it/convegni/>>.
- Nerucci G. (1880), *Sessanta novelle popolari montalesi*, Firenze, Successori Le Monnier.
- Portinari F. (1991), *La Scienza di nuovo in cucina*, in *Artusi2000 con i consigli del dietologo. Le 790 ricette originali di Pellegrino Artusi analizzate da due dietologi amanti della buona cucina Giuseppe Sangiorgi [e] Annamaria Toti*, Prefazione di Folco Portinari, [una iniziativa «Il Secolo XIX» Giunti], Firenze, Giunti, pp. 6-7.



- Rajberti G. (1850-1851), *L'arte di convivare spiegata al popolo*, Milano, Bernardoni.
- Rajberti G. (1845), *Sul gatto. Cenni fisiologico-morali del dottore Giovanni Rajberti*, Milano, Tipografia Giuseppe Bernardoni di Giovanni.
- Rigutini G., Fanfani P. (1875), *Vocabolario Italiano della lingua parlata*, Firenze, Barbera.
- Robustelli C. (2017), La scienza in cucina e la costruzione della lingua unitaria, in *Il secolo artusiano. Atti del convegno, Firenze- Forlimpopoli 30 marzo - 2 aprile 2011*, a cura di Giovanna Frosini e Massimo Montanari cit., pp. [255]-279, <[Z-Frosini Il-secolo-artusiano.pdf](#)>.
- Rodler L. (2023), *Con altre parole. La divulgazione umanistica*, premessa di G.M. Anselmi, postfazione di G.A. Massari, Venezia, Marsilio Editori.
- Roncuzzi A. (1991), *Pellegrino Artusi. Vita e osservazioni sulle opere letterarie sue. Esame della «Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene»*, premessa di G. Artusi, [Nuova edizione], Forlimpopoli, Edizioni dell'Accademia Artusiana.
- Rondini A. (2011), *Il Codice Artusi da Mario Soldati alla casalinghitudine*, «Studi sul Settecento e l'Ottocento», VI, 2011, pp. 31-42.
- Ruozzi G., *Sali della vita. Lingua e letteratura nella Scienza in cucina*, in *Atti del convegno su Pellegrino Artusi*, Forlimpopoli, 24 giugno 2007, <<https://www.casartusi.it/it/convegni/>>.
- Salvemini S. (2020), *Se il diritto d'autore (non) entra in cucina*, in «Cook» [supplemento del «Corriere della Sera»], 18 novembre.
- La scienza in cucina e l'arte di allargarsi la vita (2012), in P. Artusi, *Tutto vi dono. Autobiografia del padre della cucina italiana*, a cura di A. Abruzzese, A. Pollarini, Milano, il Saggiatore, pp. [105]-178.
- Il Sibillone. Almanacco Astigiano per l'Anno Bisestile 1820. In cui si indicano tutti i Sig. Impiegati e Funzionari pubblici della Provincia e Diocesi d'Asti, e le Persone qualificate dell'uno e dell'altro Foro. Frammessi alcuni squarci di amena poesia, frammenti filosofici, parecchie novelle, e quelli e queste originali. In fronte ad ogni mese vi stanno i numeri probabili per chi giuoca al lotto, ed a suo luogo le opportune astronomiche notizie* ([1819]), In Asti, Dalla Stamperia Patria di Gio. Battista Massa.
- Simonetta R. (1931), *Parliamo di Pellegrino Artusi*, «Cucina italiana. Giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai», n. 2, 15 febbraio 1931, p. 1.
- Soldati M. (2006), *Vino al vino*, a cura di S. Ghidinelli, introduzione di D. Scarpa, Milano, Mondadori. Prima edizione: Mario Soldati, *Vino al vino. Alla ricerca dei vini genuini*, i tre viaggi in edizione integrale, con 140 fotografie a colori, Mondadori, Milano 1977. Con lo stesso titolo (*Vino al vino*) Mondadori aveva già pubblicato singolarmente i tre viaggi qui raccolti nel 1969, 1971 e 1976.
- Stoppani A. (1876), *Il Bel Paese. Conversazione sulle bellezze naturali, la geologia e la geografia fisica d'Italia*, Milano, Tipografia e libreria editrice Giacomo Agnelli.
- Tellini G. (2010), *Letteratura a Firenze. Dall'unità alla grande guerra*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura.
- Tentoni L. (2020), *Artusi, e la ricetta dell'immortalità*, in Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, illustrazioni di A. Majani, a cura di A. Capatti con contributi di L. Tentoni, A. Molinari Pradelli, M. Montanari, Milano, Rizzoli ("BUR"), pp. I-[IV].
- Turnaturi G. (2011), *Signore e signori d'Italia. Una storia delle buone maniere*, Milano, Giangiacomo Feltrinelli Editore.
- Zama P., *Artusi, Pellegrino*, in *Dizionario biografico degli italiani*, Volume 4, 1962, <[87](https://www.treccani.it/enciclopedia/pellegrino-artusi_(Dizionario-Biografico)/>.</p>
</div>
<div data-bbox=)