

Comune di Forlimpopoli
 Comune di Firenze
 Provincia di Forlì-Cesena
 Provincia di Firenze
 Regione Emilia-Romagna
 APT Servizi
 Regione Toscana
 Accademia della Crusca
 Società Dante Alighieri
 Accademia Italiana della Cucina
 BAICR Sistema Cultura
 Roma
 Slow Food Italia
 Slow Food Internazionale
 Istituto per i Beni Culturali della
 Regione Emilia-Romagna
 Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì
 Casa Artusi
 Forlimpopoli
 Biblioteca Comunale Pellegrino Artusi
 Forlimpopoli
 Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze
 Biblioteca Marucelliana
 Firenze
 Fondazione Vittorio e Piero Alinari
 Fondazione Palazzo Strozzi
 Alma Mater Studiorum Università di Bologna
 Università di Scienze Gastronomiche
 Università per Stranieri di Siena



*100-120-150
 Pellegrino Artusi
 e l'unità italiana
 in cucina*



Comune di Forlimpopoli

Regione Emilia-Romagna



CAS/ARTUSI

100=120=150

Pellegrino Artusi

e l'unità italiana in cucina

100-120-150

Pellegrino Artusi and

the culinary unification of Italy

100-120-150 Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina

100-120-150 PELLEGRINO ARTUSI AND THE CULINARY UNIFICATION OF ITALY

mostra documentaria a cura del
Comune di Forlimpopoli

in collaborazione con
Casa Artusi
Fondazione Fellini
Regione Emilia-Romagna,
Assessorato Cultura e Sport
Ministero degli Affari Esteri,
Direzione Centrale per la promozione della
cultura e della lingua italiana

A cura di
Massimo Montanari
Presidente del Comitato scientifico di Casa Artusi

Co-autori dei testi
Laila Tentoni, Antonio Tolo

Ricerca iconografica
Elisa Giovannetti

Promozione all'estero
Maria Cristina Turchi
Promozione attività culturali all'estero,
Assessorato Cultura e Sport, Regione Emilia-Romagna

Progetto grafico e impaginazione
Casa Walden Comunicazione, Forlì

Archivi:
Archivio Pellegrino Artusi, Biblioteca comunale,
Forlimpopoli
Collezione Privata Capatti
Collezione Privata Lolli
Archivio AIS, Istituti di Lingue e Letterature Romanze
e Biblioteca Karl Jaberg, Università di Berna
Archivio Storico Poste Italiane, Roma
Fondo Minghini, Gabinetto Fotografico Biblioteca
Gambalunga, Rimini
Fondo Farini, Fototeca Biblioteca Comune, Russi
Archivio Fotografico Casa Artusi, Forlimpopoli
Fondazione Federico Fellini, Rimini
Fondazione Palazzo Strozzi, Firenze
Biblioteca Nazionale Centrale, Firenze
Archivio Fotografico, assessorato alla cultura
Provincia di Bergamo
Fototeca Biblioteca Panizzi, Reggio-Emilia

Informazioni
info@pellegrinoartusi.it
tel 0039 0543 749236/5/4

An exhibition promoted by the
Forlimpopoli City Council

In collaboration with
Casa Artusi
Fondazione Fellini
Regione Emilia-Romagna,
Assessorato Cultura e Sport
Ministero degli Affari Esteri,
Direzione Centrale per la promozione della
cultura e della lingua italiana

Organised by
Massimo Montanari
Presidente del Comitato scientifico di Casa Artusi

Co-authors
Laila Tentoni, Antonio Tolo

Image research
Elisa Giovannetti

Foreign promotion
Maria Cristina Turchi
Promozione attività culturali all'estero,
Assessorato Cultura e Sport, Regione Emilia-Romagna

Graphics and layout
Casa Walden Comunicazione, Forlì

Archives:
Archivio Pellegrino Artusi, Biblioteca comunale,
Forlimpopoli
Collezione Privata Capatti
Collezione Privata Lolli
Archivio AIS, Istituti di Lingue e Letterature Romanze
e Biblioteca Karl Jaberg, Università di Berna
Archivio Storico Poste Italiane, Roma
Fondo Minghini, Gabinetto Fotografico Biblioteca
Gambalunga, Rimini
Fondo Farini, Fototeca Biblioteca Comune, Russi
Archivio Fotografico Casa Artusi, Forlimpopoli
Fondazione Federico Fellini, Rimini
Fondazione Palazzo Strozzi, Firenze
Biblioteca Nazionale Centrale, Firenze
Archivio Fotografico, assessorato alla cultura
Provincia di Bergamo
Fototeca Biblioteca Panizzi, Reggio-Emilia

Information
info@pellegrinoartusi.it
tel 0039 0543 749236/5/4



100-120-150
Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina

1

Il libro

THE BOOK

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

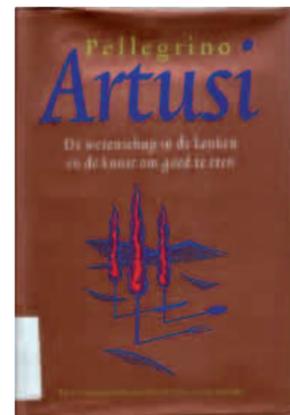
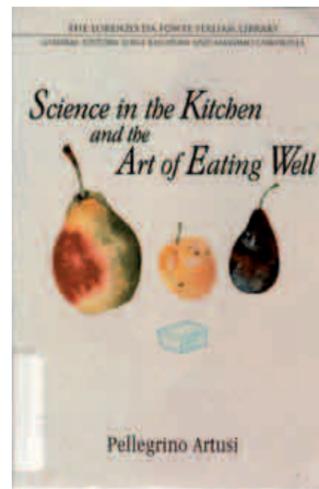
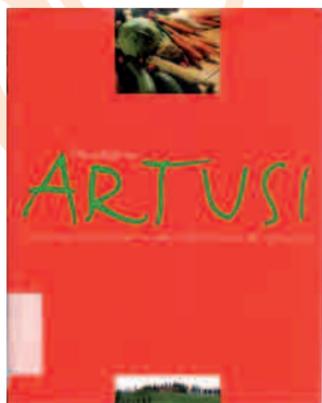
Prima ancora che una persona, Artusi è un libro di cucina. Anzi, *il* libro di cucina per eccellenza, quello che fonda la cucina italiana moderna. Quindici edizioni in vent'anni, dal 1891 al 1911, riviste e curate direttamente dall'autore, per essere poi, fino ai giorni nostri, continuamente rieditato, copiato, piratato, tradotto in molte lingue. Una fortuna incredibile per qualunque libro, figurarsi per un ricettario, un *Manuale pratico per le famiglie*, come dichiara il frontespizio della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Ma proprio in queste parole è la chiave di un successo tanto travolgente quanto inaspettato, basato su un programma gastronomico semplice e alla portata di tutti, riassunto nella triade *Igiene - Economia - Buon gusto* che campeggia anch'essa nel frontespizio. Con questi riferimenti di base, Artusi sviluppa in 790 ricette il primo profilo gastronomico nazionale, col quale tutti gli autori successivi dovranno misurarsi.



Even more than a person, Artusi is a cookery book, indeed, the cookery book par excellence, at the very heart of modern Italian cuisine. With fifteen editions in twenty years, from 1891 to 1911, which were compiled and revised directly by the author, the book has since then been re-edited, copied, plagiarized and translated into many languages right up to the present day. Incredible luck for any book, even more so for a recipe book, a *Manuale pratico per le famiglie* (A Practical Manual for the family), as is written on the front cover of *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, "Science in the Kitchen and the Art of Eating Well". But it is precisely in these words that the key to such an overwhelming and unexpected success lies: a simple gastronomic programme that anyone can follow, summed up in the triad *Igiene - Economia - Buon gusto* (Hygiene-Economy-Good taste) which also dominates the cover. On these simple bases, Artusi put together the first Italian gastronomic profile in 790 recipes, which became a yardstick for all subsequent authors.



100-120-150
*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



Da Forlimpopoli a Firenze... e ritorno

FROM FORLIMPOPOLI TO FLORENCE... AND BACK

«In Romagna basta che vi siate veduti una volta o due che nasce una confidenza, un affiatamento tale da parere una conoscenza di vent'anni»
(Pellegrino Artusi, 1903)

Pellegrino Artusi nasce a Forlimpopoli, nel cuore della Romagna, il 4 agosto 1820, unico maschio dei 13 figli di Agostino e Teresa Giunchi. Gli Artusi sono commercianti e il giovane Pellegrino, avviato a seguire le orme del padre, compie studi discontinui, con interessi prevalentemente letterari. Nel 1851, dopo l'irruzione a Forlimpopoli della banda del "Passatore", il brigante Stefano Pelloni, la famiglia Artusi si trasferisce a Firenze, dove continua l'attività commerciale prelevando un banco di seta. Nella sua casa di piazza d'Azeglio 25 Pellegrino coltiva le sue passioni, da cui nascono (prima della *Scienza in cucina*) una biografia di Ugo Foscolo e un commento alle lettere di Giuseppe Giusti. In quella casa vivrà fino al 30 marzo 1911. La notizia della sua morte arriva due giorni dopo al paese natale, che Artusi ha nominato suo erede testamentario.



*Pellegrino Artusi was born in Forlimpopoli, in the heart of Romagna, on the 4th of August 1820, the only son of the 13 children of Agostino and Teresa Giunchi. The Artusi family were traders and the young Pellegrino, who was destined to follow in his father's footsteps, was discontinuous in his studies and had mainly literary interests. In 1851, after Forlimpopoli was raided by the "Passatore" band, led by outlaw Stefano Pelloni, the Artusi family moved to Florence, where they continued to trade in the silk industry. In his home, Piazza d'Azeglio 25, Pellegrino devoted himself to his pursuits, the fruits of these being (before writing *La Scienza in cucina*) a biography of Ugo Foscolo and a literary commentary on the letters of Giuseppe Giusti. He lived there until his death on 30th March 1911, news of which reached his hometown, named by Artusi as heir to his inheritance, two days later.*



100-120-150
*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



THE ARTUSIAN PROJECT

«La scienza in cucina ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare *I Promessi sposi*»
(Piero Camporesi, 1970)



Pellegrino Artusi, liberale moderato e patriota convinto, progetta il suo ricettario come contributo alla costruzione di una cultura nazionale, incidendo nel profondo della quotidianità degli italiani. Il suo sguardo si muove in un orizzonte ampio, che supera il particolarismo cittadino o regionale dell'editoria gastronomica ottocentesca. Se l'asse principale della *Scienza in cucina* è ancorato alla Toscana e all'Emilia-Romagna, l'essenza della cucina nazionale viene recuperata attingendo, per conoscenza diretta o tramite il contributo del suo pubblico, alle tante e diverse cucine locali italiane. La realizzazione del progetto è incompleta e discontinua, ma lucida e chiara è la volontà con cui Artusi vuole dar conto della ricchezza gastronomica del paese appena unito. Da questo punto di vista, la coincidenza fra il centenario artusiano e il 150° dell'unità italiana appare estremamente suggestiva.



The moderately liberal and highly patriotic Artusi devised his recipe book as a contribution to the makings of the national culture, destined to profoundly influence the everyday life of the Italian people. His was a very broad outlook which went well beyond the local or regional interests of the 19th century's gastronomic scene. Although *La scienza in cucina* draws principally on the regions of Tuscany and Emilia-Romagna, the essence of the national cuisine is recreated through reference to the many and varied local Italian cuisines which Artusi knew of either from his own knowledge or from the contribution of his public. The project remained incomplete but Artusi clearly wanted to acknowledge the gastronomic richness of his recently united country. From this point of view, the proximity of Artusi's birth centenary to the 150th anniversary of Italian unification is very exciting indeed.



*100-120-150
Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

La storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola

THE STORY OF A BOOK WHICH IS SIMILAR TO THE STORY OF CINDERELLA

«Questo è un libro che avrà poco esito»
(Francesco Trevisan, 1891)



All'infausta sentenza del prof. Trevisan fece riscontro la diffidenza di parecchi editori (tra cui Ricordi e Treves di Milano, Barbera di Firenze) che snobbarono il manoscritto di Artusi, il quale infine decise di stamparlo a proprie spese, nel 1891, «pei tipi di Salvatore Landi». Il libro però, inaspettatamente, piacque subito, non solo alle signore che per prime avevano incoraggiato il lavoro, ma anche a personaggi autorevoli come Paolo Mantegazza, celebre igienista, antropologo e senatore del Regno, che lodò e sostenne pubblicamente il libro e il suo autore: «col darci questo libro voi avete fatto un'operazione buona e perciò vi auguro cento edizioni». È Artusi stesso a raccontare le peripezie editoriali del suo manuale, aggiungendovi nel 1902, alla sesta edizione, la gustosa *Storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, seguita dal motto «vedi giudizio uman come spesso erra».



*The unfavourable judgement of professor Trevisan was echoed by the diffidence of a number of publishers (among whom Ricordi and Treves in Milan and Barbera in Firenze) who snubbed Artusi's manuscript and so he had to resort to publishing it at his own expense in 1891. The book however was unexpectedly well received, not only by the ladies who had first encouraged him, but also by very influential figures such as Paolo Mantegazza, a well known hygienist, anthropologist and senator of the Kingdom of Italy who publicly praised and supported the book and its author thus: «col darci questo libro voi avete fatto un'operazione buona e perciò vi auguro cento edizioni».(‘in giving us this book you have done a very good thing and I therefore wish you one hundred editions’). Artusi himself informed his readers of all the editorial vicissitudes by adding the very tasteful *Storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, to its 6th edition in 1902, followed by the motto «vedi giudizio uman come spesso erra». (‘Note how human judgement is often wrong’).*



100-120-150
*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

5

Le ragioni di un successo

THE REASONS BEHIND ITS SUCCESS

«Ciò che è certo è che la *Scienza artusiana* resta il riferimento, il punto cardinale d'una svolta non solo nella storia gastronomica italiana, ma nell'avventura del piacere della gola italiana: condizionante»
(Folco Portinari, 1986)

La qualità delle ricette, la capacità di scegliere le più rappresentative e di esporle in modo semplice, con un linguaggio chiaro, preciso, comprensibile a chiunque, non bastano a spiegare il successo irresistibile della *Scienza in cucina* e la sua incredibile durata. Infatti c'è dell'altro. Il manuale artusiano, distribuito prevalentemente per corrispondenza, direttamente dalla casa dell'autore, istituì subito un contatto fra l'autore e il suo pubblico, i lettori e le lettrici che cominciarono a scrivergli per esprimere dubbi, chiedere consigli, dare suggerimenti, segnalare nuove ricette. Questa caratteristica fece della *Scienza in cucina* un testo "interattivo" (in anticipo di oltre un secolo rispetto agli odierni blog culinari) arricchitosi, in vent'anni di costante revisione, di ben 315 ricette oltre alle 475 della prima edizione. Il successo che gli italiani hanno decretato al manuale artusiano è legato alla natura "collettiva" di quest'opera, scritta non solo per gli italiani, ma dagli italiani.



*100-120-150
Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



*The quality of the recipes, the ability to choose the most representative and explain them in plain Italian, in clear, precise and comprehensible words, is not sufficient alone to explain the enormous success of *La Scienza in cucina* and its incredible durability. Indeed there is more to it. The Artusian cookery book, mainly distributed by mail directly from Artusi's home, forged an immediate contact between the author and his public. Readers started to write to him in order to express their own opinions and doubts, ask for and give advice and suggest new recipes. Such a special relationship between the two parties turned *La Scienza in cucina* into a sort of interactive text (more than a century before the cookery blogs of today), enriching it in the course of twenty years of revisions with a further 315 recipes over and above the 475 of the first edition. The success which was conferred on Artusi's book by the Italian public is undoubtedly due to its 'collective' nature, a work written not only for the Italian people but by the Italian people too.*

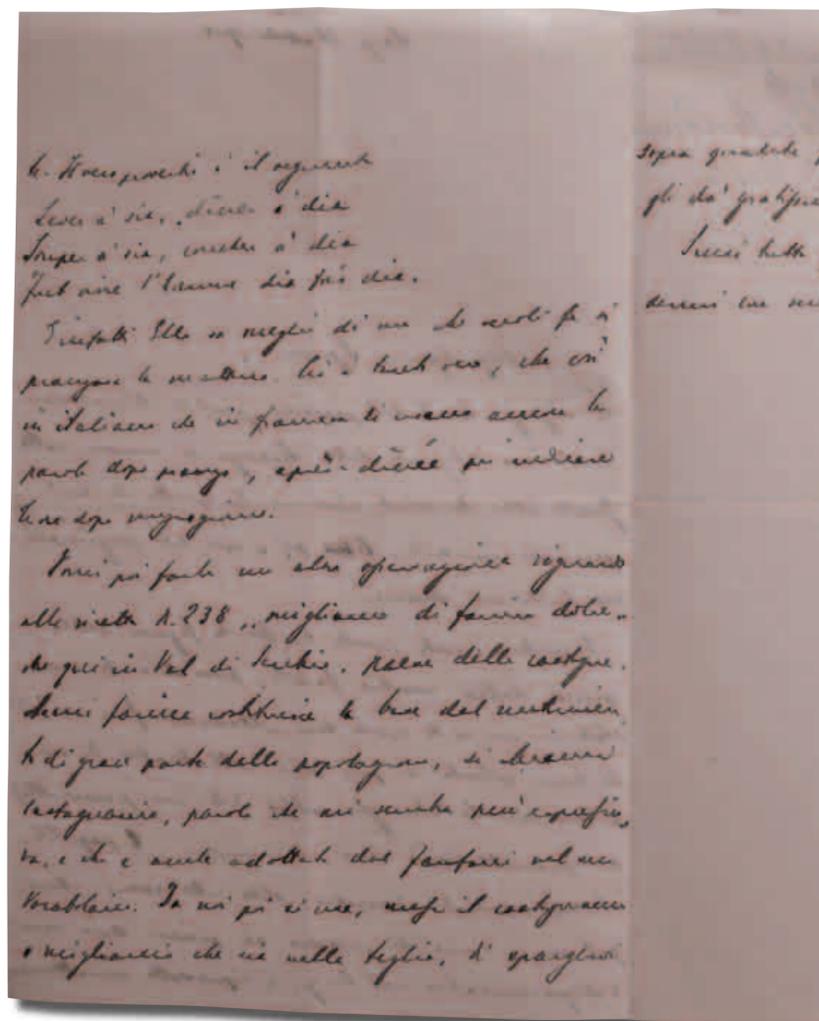
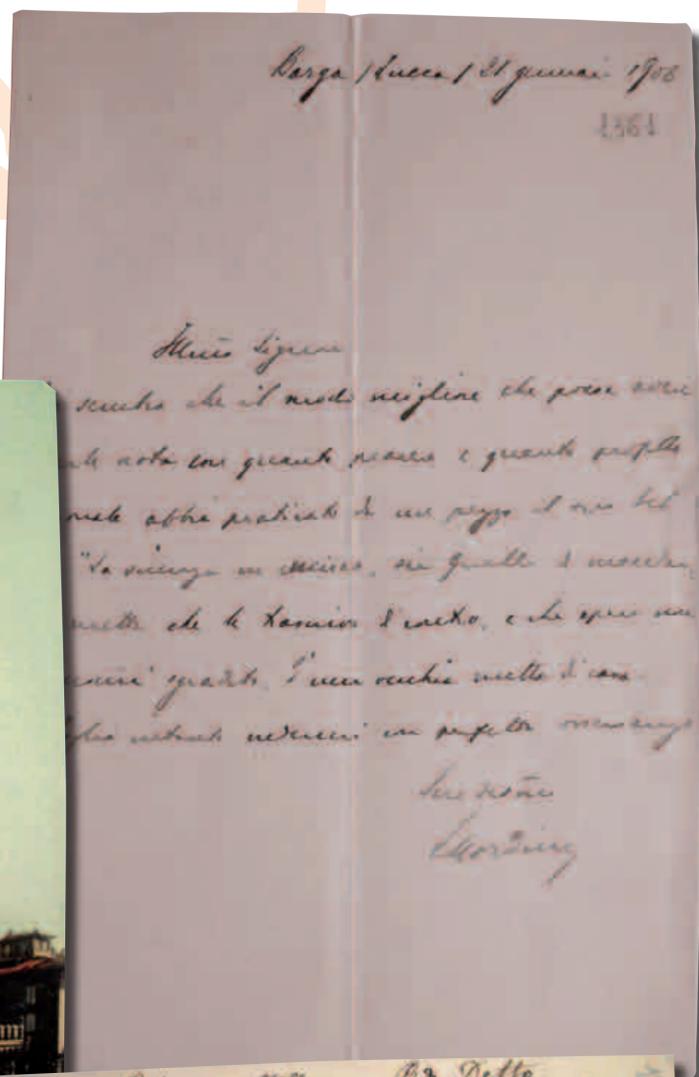


«Il modello gastronomico italiano funziona secondo il principio della rete, come circolazione di esperienze locali che mantengono, ciascuna, la propria individualità»
(Massimo Montanari, 2010)

Con il suo metodo, Artusi realizza una cucina nazionale che raccoglie e sintetizza le tante tradizioni locali, ricomposte in un mosaico che non appiattisce, ma esalta le diversità. Questo tipo di approccio ha una lunga tradizione: già Bartolomeo Scappi, il massimo cuoco italiano del Cinquecento, aveva adottato una prospettiva “antologica” per rappresentare il meglio delle tradizioni locali di tutta l’Italia, lasciando al lettore la scelta sulle ricette da realizzare. La cucina italiana si definisce dunque non come modello omologante e riduttivo, ma come spazio di condivisione di saperi e di pratiche. Il modello è quello della “rete”, che fa circolare gusti, prodotti, ricette, includendo la diversità come dato essenziale dell’identità nazionale.



100-120-150
*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



With his method, Artusi created a national cuisine which collected and synthesized the many local traditions, composing a sort of mosaic in which diversity was not lost but rather exalted. This type of approach has a long tradition: the most important Italian cook of the sixteenth century, Bartolomeo Scappi, used an anthological format in order to bring the best of local traditions from all over Italy to readers while leaving them ultimate choice of what to prepare. Italian cuisine is therefore not to be defined in any reductive sense but rather as a space in which knowledge and practices are shared. Its model is that of a network which circulates tastes, products and recipes, and includes diversity as an essential element of national identity.

La cucina della libertà

THE CUISINE OF FREEDOM

«Ogni popolo usa per friggere quell'unto che si produce migliore nel proprio paese. In Toscana si dà la preferenza all'olio, in Lombardia al burro, e nell'Emilia al lardo che vi si prepara eccellente»
(Pellegrino Artusi, 1891)

La cucina nazionale di Artusi, fondata sulla conoscenza e sulla condivisione degli usi locali, è necessariamente rispettosa delle diversità e delle varianti, definite in base all'ambiente, alle risorse, alle tradizioni, ai gusti individuali. Questa cucina tollera ogni tipo di variazione e di adattamenti, combinando la creatività e le regole, *l'arte e la scienza* (protagoniste entrambe del titolo del manuale). È una cucina all'insegna della libertà, che nasce soprattutto dall'esperienza: «Il miglior maestro è la pratica», assicura Pellegrino. Unico limite sarà il «buon gusto», frutto di un equilibrio che si costruisce anch'esso con la pratica e con il lavoro. Ciò deriva sia dalla dimensione *domestica* in cui si muove il manuale artusiano, sia dal fatto che esattamente questo è il carattere originale della cucina *italiana*.



100-120-150
Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina



National cuisine according to Artusi, based upon the knowledge and sharing of local traditions, must be respectful of diversity and variety as defined by the environment, resources, traditions and individual taste. This type of cuisine allows for variation and adaptation, combining creativity with rules, Art with Science (both protagonists in the title of the book). It is a cuisine inspired by freedom and mainly dictated by experience: «Il miglior maestro è la pratica», 'Practice is the best of all instructors', as Pellegrino wholeheartedly maintained. The only rule that may not be broken is 'good taste', «buon gusto», result of a delicate balance achieved through practice and work. This is inherent both in the domestic dimension present in Artusi's cookery book as well as in the fact that this is the original nature of Italian cuisine.

FEMALE KNOWLEDGE

«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»
(Pellegrino Artusi, 1891)

Artusi non è un cuoco. Le ricette destinate a entrare nel manuale sono provate e riprovate nella cucina di casa con l'aiuto di Francesco Ruffilli di Forlimpopoli e, soprattutto, di Marietta Sabatini di Massa e Cozzile (Pistoia), giovane intraprendente e intelligente – come intuiamo dalle lettere che scrive ad Artusi – a cui è dedicata la ricetta del “Panettone Marietta”. La gratitudine di Pellegrino verso i suoi collaboratori si concretizza nel lascito testamentario, che a Francesco e Marietta destina i diritti d'autore della *Scienza in cucina*, «perché mi hanno coadiuvato al buon esito di quel libro». A Forlimpopoli si è costituita l'Associazione delle Mariette che, nel nome della fedele cuoca, opera in Casa Artusi per mantenere vive le pratiche e i saperi gastronomici che si tramandano di generazione in generazione, prevalentemente (anche se non esclusivamente) per via femminile.



Artusi was not a chef. The recipes that would enter his book were tried and tested in his home kitchen with the aid of Francesco Ruffilli of Forlimpopoli and, in particular, with that of Marietta Sabatini di Massa e Cozzile (Pistoia), an intelligent and enterprising young girl – as we know from the letters she wrote to Artusi. Indeed, Artusi dedicated the recipe “Panettone Marietta” to her. Pellegrino was so grateful to his fellow collaborators that, in his testament, he left them the royalty rights of *La Scienza in cucina* because “they contributed to the positive outcome of the book”. The Associazione delle Mariette (“Mariettes’ Association”) was established in Forlimpopoli in the name of the loyal cook, and operates today in the Artusi Home to preserve the practices and gastronomic knowledge which have been handed down over the generations mainly (though not exclusively) by women.



*100-120-150
Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



«Questo libro rovescia la nomenclatura codificata della tradizione culinaria, che risultava da un impasto talora inestricabile e mortificante di italiano letterario e sopravvivenze dialettali»
(Giovanna Frosini, 2011)

In aperta polemica con i ricettari suoi contemporanei, che definisce «fallaci o incomprensibili», Artusi è attentissimo all'uso della lingua e si sforza, quando possibile, di sostituire i termini stranieri con equivalenti italiani, mostrando piena consapevolezza del valore del suo lavoro anche sul piano linguistico. Tenendo come base il lessico toscano e fiorentino e la sua viva memoria letteraria Artusi si impegna, nel corso di un ventennio e delle quindici successive edizioni della *Scienza*, a integrare, correggere, sostituire parole, con un'attenzione quasi maniacale alla precisione di ogni termine. In questo modo egli opera un vero sovvertimento del linguaggio ormai codificato della cucina, abbandonando molti francesismi che dal XVIII secolo caratterizzavano il linguaggio gastronomico. Non tutte le sue proposte avranno fortuna, ma l'equilibrio e le scelte linguistiche di Artusi porteranno la *Scienza* a essere anche un gradevolissimo “romanzo della cucina”.



In open controversy with other contemporary cookery books which he considered “unsound or incomprehensible”, Artusi paid great attention to his use of language, and tried, wherever possible, to replace foreign terms with equivalent Italian ones. In doing so, he demonstrated awareness of the linguistic importance of his work too: “After the unification of the country, the logic consequence seemed to be the unification of the spoken language”. Using the Tuscan and Florentine lexicon and his literary knowledge as a base, over the twenty year period in which the fifteen editions of La Scienza appeared, Artusi continually added, corrected and replaced words and terms, almost obsessed with precision. In this way he completely subverted the already codified language of cookery, choosing not to employ French terminology which had dominated the language of gastronomy as from the XVIII century. Not all his suggestions found favor, but the overall harmony of his linguistic choices made La Scienza into a very pleasant “culinary novel” indeed.



*100-120-150
Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



THE STYLE

«La forza di Artusi non erano solo le sue ricette, ma la cultura linguistica, letteraria, mondana e patriottica di cui era impregnato e di cui s'avvaleva per scrivere di cibo e per farsi leggere»
(Alberto Capatti, 2010)



*100-120-150
Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Un altro motivo rende inimitabile questo libro: il modo in cui è scritto. Arguto, ironico, mai prescrittivo ma sempre complice del suo lettore, Artusi “racconta” le ricette infarcendole di storie e di aneddoti, che gli interessano al punto da dimenticare, quando arriva a parlare del pavone, i dettagli della preparazione (ma certo non per caso: la ricetta in questione ha più un valore di testimonianza storica che di proposta pratica). La lettura è sempre piacevole, intrisa di espressioni vivaci e colorite, talvolta di matrice popolarasca, talvolta letteraria. *La scienza in cucina* è un libro da consultare e da usare, ma anche da leggere distesamente, in salotto o in cucina, con la leggerezza di chi, come Artusi, ama fare le cose con cura ma senza prendersi troppo sul serio.



Another element which makes this book truly unique is the way it is written. Artusi is witty, ironic, and always an accomplice of the reader. He “tells” his recipes, as it were, cramming them full of stories and anecdotes. Sometimes he gets so carried away he even omits the details of how to prepare a recipe (but this is no accident: the recipe in question is more significant as an historical account than as a practical proposal). Reading this book, with its vivid and colorful expressions which may be either popular or literary, is always a pleasant experience. *La Scienza in cucina* is a book to be used and consulted certainly, but also one be read at leisure in the kitchen or lounge, with the lightness of those who, like Artusi, love to do things carefully but without taking themselves too seriously.

GRANDFATHER'S RECIPES

«... gran parte della cucina casalinga novecentesca, così come della cosiddetta cucina “tradizionale” e “popolare”, discende direttamente o indirettamente dalla bibbia artusiana»
(Piero Meldini, 1988)



Artusi scrive per il pubblico borghese della nuova Italia unita: «S'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate». Ma nel suo manuale, come spesso accade quando si tratta di cucina, cultura popolare e cultura di élite s'incontrano, città e campagna interagiscono. Il borghese Pellegrino e la contadina Marietta sono i due poli di questa fruttuosa contaminazione, su cui si costruisce un modello gastronomico equilibrato, parsimonioso, deliberatamente lontano da sprechi e stravaganze. Il contributo popolare è chiaro fin da subito, nell'importanza che Artusi dà alle “minestre” asciutte e in brodo (una cinquantina di ricette nella prima edizione, raddoppiate vent'anni dopo). Anche per questo il libro si insinua facilmente nelle case degli italiani di ogni classe sociale, riassumendo e, al tempo stesso, fondando una comune tradizione di esperienze culinarie. La “cucina della nonna”, in molti casi, è proprio quella di “nonno Artusi”.



Artusi wrote for the middle classes of the newly united Italy: «It's obvious that in this book I'm writing for the well-to-do» he wrote. But in his book, as often happens in matters relating to cookery, popular and elite culture meet, town and country interact. The bourgeois Pellegrino and the countrywoman Marietta are the two poles of a fruitful contamination which creates a harmonious gastronomical model that deliberately distances itself from extravagance and wastefulness. The popular element is apparent from the start in the importance Artusi gives which to the different types of “minestre” soups or broths. (50 recipes in the first edition, 100 twenty years later). This is another reason the book is known to every Italian household and social class, summing up and founding as it does a common tradition of cooking practices. We might say “Grandma's cooking” is very often none other than that of “Grandpa Artusi”.



*100-120-150
Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



«Una buona e generosa minestra
sarà sempre la benvenuta e quindi
fatele festa!»
(Pellegrino Artusi, 1891)

Artusi non si limita a raccogliere la tradizione. Spesso la crea, giocando d'anticipo su tendenze che si affermeranno nel corso del Novecento. Fra queste, l'introduzione della pasta (e del condimento al pomodoro) come tipico "primo" del menù italiano. In tal modo egli sostiene l'ascesa di questo piatto dal sud verso il nord, accompagnando la nascita del paradigma gastronomico nazionale. Solo in Italia, infatti, la pasta si emancipa dalla funzione di "contorno" che aveva nel Medioevo e nel Rinascimento, assumendo un ruolo autonomo. Lo stereotipo degli italiani "mangiamaccheroni" data più o meno ai tempi di Artusi, e lui stesso contribuì a consolidarlo.

La pasta è al cuore della "dieta mediterranea", dichiarata dall'UNESCO patrimonio culturale dell'umanità. Preparata da donne rotonde e procaci, essa è anche nell'immaginario di Federico Fellini, che, romagnolo di nascita come Artusi, ci ha lasciato, oltre ai film, disegni memorabili.



“Nje supë e bollshme dhe e mirë do
të jetë gjithmonë e mirëpritur, pra le
të fillojë festa!”
(Pellegrino Artusi, 1891)



Artusi didn't just collect tradition, more often than not he created it. He anticipated tendencies which would become popular during the XX century, among which the introduction of pasta (and traditional tomato sauce) as the typical first course on the Italian menu. He was instrumental in the rise in popularity this dish witnessed from the south to the north of Italy, therefore contributing to the very origin of the Italian gastronomic archetype. In Italy alone was pasta no longer considered merely a side dish as it was during the Medieval, becoming a dish in its own right. The stereotype of Italians as "mangiamaccheroni" (pasta eaters) dates roughly to the period of Artusi, and he himself was instrumental in its conception. The "Mediterranean diet", which has pasta at its centre, has been added to UNESCO's World Heritage list. Made by rotund and seductive women, pasta often features in the fictional world of Federico Fellini, also born in Romagna, who has left us memorable drawings as well as his films.



100-120-150
*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*





«È il primo Museo vivo della cucina, un museo vivo visitato di notte dallo spirito di Pellegrino, e aperto di giorno a cuochi e cuochi, dilettanti, gastronomi, buongustai, bambini e a tutti coloro che, senza un titolo preciso, amano ancora cingere un grembiule, sedersi a tavola e restarci il più possibile. È la casa non solo della memoria e della fama, ma dell'appetito» (Alberto Capatti, 2007)



*100-120-150
Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



Casa Artusi è il primo centro italiano di cultura dedicato alla cucina domestica, che, inaugurato il 23 giugno 2007 per volontà della città natale, opera quotidianamente per promuovere la cultura del cibo, la memoria e il patrimonio gastronomico, il gusto della convivialità e le buone pratiche domestiche. In un complesso monumentale di straordinaria bellezza, l'isolato della chiesa dei Servi, si snoda un percorso culturale e gastronomico i cui centri simbolici sono i due luoghi-chiave dell'opera e del messaggio artusiano: la biblioteca (con il lascito di Artusi e i tanti libri di gastronomia) e la cucina (della scuola e del ristorante). Ricordare Artusi oggi, nella Casa che porta il suo nome, è al tempo stesso cucinare e fare ricerca, per re-imparare divertendosi.

Artusi House is the first Italian centre dedicated to homemade cooking. Strongly desired by his hometown, it opened on the 23rd June 2007 and operates daily to promote the culture of food, gastronomical memory and heritage, conviviality and good domestic practice. In the beautiful block of houses, the Chiesa dei Servi, a cultural and gastronomical itinerary unfolds whose symbolical centres are the key places of the book and its message: the library (with the legacy of Artusi and many books on gastronomy) and the kitchen (of the school and of the restaurant). Remembering Artusi today, in the house that bears his name, means to cook and discover at the same time, and to learn while having fun.



Il Decalogo della cucina artusiana

MANUAL OF ARTUSIAN CUISINE

*Il miglior maestro è la pratica
è la madre di tutti gli insegnamenti,
a cui Casa Artusi aggiunge 10 consigli
tratti dal manuale artusiano:*

*Practice is the best of all instructors
is the matrix of all the teachings, to which
Casa Artusi adds a further ten pieces of
advice from the manual:*

1. Rispettate gli ingredienti naturali

*Amate il bello ed il buono ovunque si trovino e non
tollerate di vedere straziata la grazia di Dio [Prefazio]*

1. Respect natural ingredients

*Amate il bello ed il buono ovunque si trovino e non
tollerate di vedere straziata la grazia di Dio [Preface]*

2. Usate ingredienti di qualità

*Scegliete sempre per materia prima roba della più fine,
ché questa vi farà figurare [Prefazio]*

2. Use quality ingredients

*Scegliete sempre per materia prima roba della più fine,
che questa vi farà figurare [Preface]*

3. Usate ingredienti di stagione

*[Gli ortaggi] preparateli nel colmo della raccolta,
quando costano poco; però vanno scelti di buona qualità
e giusti di maturazione [ricetta 423]. Non fate uso che di
frutta sana e ben matura a seconda della stagione
[Cucina per gli stomachi deboli]*

3. Use seasonal ingredients

*[Gli ortaggi] preparateli nel colmo della raccolta,
quando costano poco; però vanno scelti di buona qualità
e giusti di maturazione [ricetta 423]. Non fate uso che di
frutta sana e ben matura a seconda della stagione
[Cookery for weak stomachs]*

4. Siate semplici

*La mia cucina inclina al semplice e al delicato,
sfuggendo io quanta più posso quelle vivande che,
troppo complicate e composte di elementi eterogenei,
recano imbarazzo allo stomaco [ricetta 301]*

4. Be simple

*La mia cucina inclina al semplice e al delicato,
sfuggendo io quanta più posso quelle vivande che,
troppo complicate e composte di elementi eterogenei,
recano imbarazzo allo stomaco [recipe 301]*

5. Mettete passione, siate attenti e precisi

*Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco
di baldacchino... per riuscire... basta la passione,
molta attenzione e l'avvezzarsi precisi [Prefazio]*

5. Be passionate, attentive and precise

*Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco
di baldacchino... per riuscire... basta la passione,
molta attenzione e l'avvezzarsi precisi [Preface]*

6. Esercitatevi con pazienza

*Abbiate la pazienza di far qualche prova (ne fo tante io!)
[ricetta 435]. Se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi
sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere
[Prefazio]*

6. Be patient

*Abbiate la pazienza di far qualche prova (ne fo tante io!)
[recipe 435]. Se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi
sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere
[Preface]*

7. Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità

*[Il minestrone] ecco come l'avrei composto a gusto mio:
padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del
gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano
[ricetta 47]*

7. Vary, respecting territory and season

*[Il minestrone] ecco come l'avrei composto a gusto mio:
padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del
gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano
[recipe 47]*

8. Se variate, fatelo con semplicità e buon gusto

*...tutte le pietanze si possono condizionare in vari modi
secondo l'estro di chi le manipola; ma modificandole a
piacere non si deve però mai perder di vista il semplice,
il delicato e il sapore gradevole, quindi tutta la questione
sta nel buon gusto di chi le prepara [ricetta 540]*

8. If you must vary, do it with good taste

*...tutte le pietanze si possono condizionare in vari modi
secondo l'estro di chi le manipola; ma modificandole a
piacere non si deve però mai perder di vista il semplice,
il delicato e il sapore gradevole, quindi tutta la questione
sta nel buon gusto di chi le prepara [recipe 540]*

9. Valorizzate la cucina povera

*Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di
contadina, sono persuaso che sarà gradita da tutti
[ricetta 58]*

9. Value the simplest of cooking

*Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di
contadina, sono persuaso che sarà gradita da tutti
[recipe 58]*

10. Diffidate dei libri di cucina (anche del mio)

*Diffidate dei libri che trattano di quest'arte:
sono la maggior parte fallaci o incomprensibili... al più
al più... potrete attingere qualche nozione utile quando
l'arte la conoscete [Prefazio]*

10. Be mistrustful of cookery books (including mine)

*Diffidate dei libri che trattano di quest'arte:
sono la maggior parte fallaci o incomprensibili... al più
al più... potrete attingere qualche nozione utile quando
l'arte la conoscete [Preface]*



*100-120-150
Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*