

Rivista "IBC" XXI, 2013, 1*biblioteche e archivi / pubblicazioni, storie e personaggi*

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Edizione progressiva, a cura di A. Capatti, Bologna, Istituto per i beni artistici culturali e naturali della Regione Emilia-Romagna - Editrice Compositori, 2012 ("ERBA", 79).

I quindici canti della 'Commedia' artusiana

Giancarlo Fre
[architetto]

Vede finalmente la luce nella collana "Emilia Romagna Biblioteche Archivi" dell'Istituto regionale per i beni culturali l'opera "che pareva impossibile", come dice Massimo Montanari nel suo breve intervento introduttivo. Alberto Capatti è dunque riuscito nell'impresa: raccogliere e confrontare tutte le 15 edizioni dell'Artusi, inteso come *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, pubblicato per la prima volta a spese dell'autore nel 1891 e continuamente aggiornato fino all'ultima edizione del 1911.

Pellegrino Artusi da Forlìmpopoli, commerciante benestante e proprietario terriero, "ha percorso a cavallo, in biroccio, in diligenza e in ferrovia la Romagna, la Toscana e l'Italia, assaggiando i piatti di trattorie di paese e ristoranti di città", come altrove ci ricorda Capatti stesso. Trasferito a Firenze per fuggire le violenze del "Passator Cortese", sciacqua accuratamente i propri panni in Arno e, già avanti negli anni, si dedica alla sua opera: compilare un ricettario ragionato della cucina italiana all'alba dell'Unità, da utilizzare nelle nuove famiglie "italiane", ricercando, sperimentando e divulgando la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene appresa negli anni in giro per gli stati italiani.

Il volume appena uscito rappresenta, dice il curatore, "il secondo tratto di un percorso iniziato con una edizione commentata" dell'opera artusiana, pubblicata da Rizzoli nel 2010: secondo ma non ultimo episodio della filiera, il cui proposito è anche quello di promuovere la ricerca filologica applicata con scienza e coscienza alla letteratura della cucina italiana. L'impianto scientifico del lavoro è rigoroso come deve essere un saggio di lettura critica destinato a diventare metodo per la futura ricerca sul campo.

L'esplicazione grafica delle tavole di confronto che costituiscono il fine e il prodotto del lavoro sono a cura di Antonio Tolo. Come di suo solito, quest'ultimo ama giocare con le parole e la battezza: *Le ricette in tavola (sinottica)*. La precede un accurato saggio in cui Capatti illustra storia ed evoluzione dell'opera artusiana e, parallelamente, della propria ricerca. Vi si racconta "il progetto" di lettura dell'Artusi, una "commedia" (*si parva licet*) "dantesca" che accompagna il Pellegrino dagli inferi oscuri della prima edizione autofinanziata, con "solo" 475 ricette descritte e commentate, quasi un fiasco che lo indebita pesantemente, fino ai paradisi del successo inarrestabile delle edizioni successive, che, grazie anche alla collaborazione della rete dei lettori-contributori in tutta Italia, arriveranno a portarne 790. In mezzo c'è il purgatorio delle vicende legali, delle edizioni pirata, delle beghe con editori e distributori.

Ma l'opera di Artusi, come quella di Capatti, è instancabile, in continuo aggiornamento, tanto nei contenuti quanto nella ricerca filologica e linguistica. Il fine è rendere comprensibile, condivisibile, digeribile universalmente la scienza e l'arte acquisite. Successo di vendite e di riconoscimenti e fortuna libraria sono il coronamento dell'impresa: l'Artusi è, fin dallo scorso secolo, metonimia per l'opera sua. Procedo Capatti con il descrivere le vicende relative alla pubblicazione del testo, alla vendita del libro e alla sua distribuzione. Egli passa poi a esaminare l'ordine delle materie, il sistema interno che regola l'esposizione dei contenuti raccolti per ogni edizione. Nelle *Noterelle e aggiornamenti* vengono descritti i legami e i debiti letterari e di metodo contratti con editori, pubblicisti e studiosi contemporanei, che hanno permesso di passare da "un brogliaccio di pensieri, ricordi, notizie, accadimenti" a un fenomeno editoriale senza uguali nel campo dei ricettari.

In *La lingua* il curatore passa a trattare quello che è l'argomento principe del progetto: la lettura filologica dei testi artusiani. Artusi stesso appare preoccupato del dare forma linguistica appropriata al suo lavoro, nella stessa misura in cui cura la raccolta e la composizione delle ricette. Sulla scorta dei dizionari e vocabolari disponibili nella sua biblioteca, e della consuetudine col *parlar toscano*, si propone di offrire un esempio di letteratura italiana adatta alla nuova Unità degli italiani, come di proporre loro un *corpus* di ricette e riferimenti culinari comune, per quanto possibile, a tutti i cittadini del Regno. Scrive Capatti: "Sin dalla prima edizione, era stata inserita una *Spiegazione di voci che essendo del volgare toscano non tutti intenderebbero*"; si tratta, per Pellegrino, di superare da una parte il perdurante uso in cucina della terminologia di lingua francese, dall'altra di riprodurre in lingua italiana le terminologie culinarie casalinghe e professionali, ben sapendo che "l'ortografia e la grammatica erano la maledizione dei cuochi e la vergogna degli stampatori", producendo talvolta "repertori umoristici e strampalati".

Passando a *Dopo il 1910*, Capatti tratta della fortuna de *La scienza in cucina*, divenuto fra le due guerre il testo culinario per antonomasia, dono nuziale ineludibile per le spose italiane fino al manifestarsi dei concorrenti *Talismano della felicità* e *Cucchiaino d'argento*. Nelle *Modalità d'uso* il curatore illustra il *corpus* multimediale di questo libro, un prezioso CD che registra tutte "le 15 edizioni stampate *in vita*", e costituisce uno strumento assolutamente inedito a livello divulgativo, possibile solo a seguito di una ricerca costante e appassionata.

La seconda metà del volume è costituita dalle tavole sinottiche di tutte le edizioni, con evidenziate le nuove

inserzioni, le varianti e le evoluzioni nella numerazione delle ricette. Completano l'opera l'apparato illustrativo formato dalla riproduzione dei frontespizi e la *Bibliografia*. Quest'opera di Alberto Capatti viene dopo *Il boccone immaginario. Saggi di storia e letteratura gastronomica* del 2009 e *La cucina italiana. Storia di una cultura* scritto con Massimo Montanari e pubblicato da Laterza nel 2010, e vuole essere la base metodologica per un approccio filologico e linguistico alla lettura della manualistica gastronomica italiana. Per aver reso possibile l'edizione della sua ricerca, l'autore ringrazia, tra gli altri, Rosaria Campioni, Laila Tentoni, Massimo Montanari, Carlo Petrini e Antonio Tolo. A loro e a Capatti stesso vada anche la riconoscenza del lettore per avere ora a disposizione quest'opera.

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Edizione progressiva*, a cura di A. Capatti, Bologna, Istituto per i beni artistici culturali e naturali della Regione Emilia-Romagna - Editrice Compositori, 2012 ("ERBA", 79), 165 pagine, 20,00 euro.