

“CHÉ NON È IMPRESA DA PIGLIARE A GABBO”: ECHI DANTESCHI NELLA SCIENZA IN CUCINA DI PELLEGRINO ARTUSI

Abstract: All'indomani dell'Unità d'Italia, a Firenze, Pellegrino Artusi dà alle stampe *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, un libro destinato a entrare nelle case di tutti gli italiani e che ha contribuito alla formazione di un italiano dell'uso scritto e parlato nella frammentata realtà linguistica postunitaria. La *Scienza* non è un semplice ricettario: accoglie, tra una preparazione e l'altra, espliciti riferimenti a Dante e alla *Commedia*, dimostrando così, con buon gusto e buon senso, come Dante e la cucina siano due elementi fortemente identitari per l'Italia. Per evidenziare quanto profondo sia questo legame si è deciso di spogliare il testo della *Scienza* alla ricerca di echi danteschi impliciti o espliciti. L'intento della ricerca va in una duplice direzione: da un lato ipotizzare, attraverso le citazioni letterarie di Artusi, il tipo di pubblico a cui esso si rivolge, dall'altro mettere in evidenza la finalità educativa dell'opera, che a ragione non può essere considerata solo e semplicemente una raccolta di ricette.

Parole chiave: Artusi, Dante, letteratura, linguistica, cucina

Abstract: In the wake of Unification of Italy, in Florence, Pellegrino Artusi publishes *Science in the Kitchen and The Art of Eating Well*, a book meant to get into the homes of all Italians and which contributed to the formation of an Italian of written and spoken use in the post-unification linguistic reality. This is not a simple cookbook: it welcomes, between one preparation and another, explicit references to Dante and the *Comedy*. Artusi demonstrates with good taste and common sense how Dante and the gastronomy are two strongly identifying elements for Italy. To highlight how deep this connection is, the text of the *Science* has been examined in search of implicit or explicit Dantean echoes. The intent of the research goes in two directions: on one hand, to hypothesize, through Artusi's literary quotes, the type of public to which it is addressed, on the other, to highlight the educational purpose of the work, which cannot be considered only and simply a collection of recipes.

Keywords: Artusi, Dante, literature, linguistic, gastronomy

1. Pellegrino Artusi e la *Scienza in cucina*

In quella stessa Romagna che quasi cinque secoli prima vide spegnersi Dante Alighieri nacque, nell'agosto del 1820, Pellegrino Artusi¹.

Nella notte fra il 13 e il 14 settembre 1321 si spegneva a Ravenna, sui lidi romagnoli non lontani da Forlimpopoli, Dante Alighieri [...]. Dante è presente nelle nostre immagini, nelle nostre espressioni proverbiali, nei personaggi e nelle situazioni indimenticabili: patrimonio comune e vivo di una comunità a cui ha dato una lingua, le parole e le strutture per pensare il pensiero, per pensare la realtà. Anche Artusi, nel suo studio assiduo e scrupoloso, ha amato fedelmente Dante, facendo di lui una presenza familiare e quotidiana, sentendolo come il maestro di una lingua che andava cercando per le sue scritture, e soprattutto per il libro che tanto avrebbe contribuito all'identità del popolo italiano (Alba-Frosini 2021).

A Forlimpopoli il padre di Pellegrino, Agostino, aprì una bottega che “si poteva chiamare un guazzabuglio d'ogni cosa un poco” affacciata sulla piazza centrale e affidata alle cure della moglie, Teresa Giunchi (Artusi 2012: 20). Dell'infanzia e dell'adolescenza Artusi ricorda nell'*Autobiografia* “il grande inverno del 1828–29, detto l'anno del nevone” e “il periodo spaventoso dei terremoti in Romagna”, durante il quale dormì “all'aperto per quaranta notti dentro a un cestone da seta perché la terra era in continuo sussulto” (Artusi 2012: 23). Fu martoriato dalle malattie al punto di essere costretto a separarsi dal suo primo maestro di scuola quando venne colpito da un *sinmoco* (Artusi 2012: 25). Tuttavia, gli era “rimasto grato il ricordo della convalescenza la quale *gli* faceva gustare i cibi come delizie di sapori gratissimi mai più sentiti”. Agostino Artusi indirizzò il giovane figlio verso la carriera commerciale, affidandolo a un negoziante di Cesena, che era in partenza alla volta di Trieste. Fu proprio durante quel viaggio che Artusi cominciò a prendere coscienza di sé: “mi sgomentai esaminando me stesso, la mia crassa ignoranza e la niuna cultura” (Artusi 2012: 35). La ricerca dei “sapori gratissimi” gustati durante la convalescenza e il tentativo di porre rimedio alla “crassa ignoranza”, rappresentano due costanti da tenere a mente nel ripercorrere l'arco della vita di Artusi. Al ritorno in Romagna trovò un nuovo maestro ad accoglierlo, Luigi Buscaroli, verso il quale sentiva un vero e proprio debito di riconoscenza:

¹ Il presente lavoro si collega alle attività del PRIN2017 «Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità», di cui fanno parte quattro Unità di ricerca: l'Università di Siena per stranieri, l'Università di Salerno, l'Università di Cagliari e l'Università di Napoli “Federico II”, coordinate a livello nazionale da Giovanna Frosini. Desidero ringraziare Giovanna Frosini e Monica Alba per aver letto il contributo, offrendomi preziosi spunti e suggerimenti.

“sono obbligato a lui se presi amore allo studio” e “una volta preso l’aire non mi fermai più di raspere coi libri e mettevo a profitto ogni ritaglio di tempo che le cure commerciali mi lasciavano libero” (Artusi 2012: 37).

Una serie di eventi drammatici costrinse Artusi a lasciare le terre di Romagna. In particolare, fu decisivo l’arrivo nel piccolo paese romagnolo del brigante Stefano Pelloni, detto Il Passatore, in una notte di gennaio del 1851. Egli si impadronì del paese con la sua banda, facendo irruzione nelle case, compresa quella della famiglia Artusi:

Era la sera del 25 gennaio 1851, triste d’aspetto, non punto fredda, caliginosa e piovosa. Mia madre, povera vecchia, erasi già coricata [...]. Le mie tre giovani sorelle si erano ritirate nel loro piccolo appartamento [...] e mio padre ed io eravamo presso al caminetto [...] quando si senti bussare, il che fece senso in quell’ora insolita. Gli assassini stavano nascosti dietro ai pilastri del portico [...]. Benché repugnante mio padre, presa una lucernina andò ad aprire, ma quando vide uno dopo l’altro entrar gli assassini si svenne [...]. Nacque allora in casa mia una gran confusione. Il più brutto fu per le mie povere sorelle [...] volevano serbarle a più brutta sorte a sfogo della loro libidine (Artusi 2012: 64).

Artusi fu a lungo tormentato dall’incubo di quella notte, una delle cui prime e immediate conseguenze fu la scelta di trasferirsi. Una città vivace e moderna, la città che diede i natali a Dante, lo accolse dal 1852 fino agli ultimi giorni di vita. Si può dire che Artusi fu, a tutti gli effetti, “romagnolo di nascita, ma fiorentino d’adozione e di elezione” (Frosini 2015: 483). Firenze, infatti, fu il luogo in cui gli affari andarono per Artusi a gonfie vele grazie all’apertura in Via dei Calzaiuoli di un negozio di sete, che diresse a lungo e con abilità, e al commercio di stoffe, in particolare della seta. L’attività fu poi trasferita in Via Cerretani e, di lì a breve, chiuse definitivamente: “lo spostamento della capitale del Regno d’Italia da Torino a Firenze, avvenuto nel 1865, aveva prodotto una generale impennata del valore degli immobili e del costo degli affitti [...]” rendendo meno fruttuosa l’attività commerciale di famiglia (Artusi 2012: 113). Dismessa quest’ultima, Artusi affittò un elegante appartamento al numero 25 di Piazza d’Azeglio: un indirizzo, questo, destinato a essere conosciuto in tutta la penisola “perché lì si potevano ordinare direttamente le copie della *Scienza*”; un luogo nel quale “non c’era posto solo per una cucina attrezzata e moderna, ma c’era molto spazio per i libri, che Artusi [...] aveva raccolto in molti anni” (Frosini 2009: 313).

Firenze fu il luogo in cui Artusi scoprì, o riscoprì, la vocazione per lo studio e la gastronomia. Proprio in questa città, all’indomani dell’Unità d’Italia, Pellegrino Artusi diede alle stampe *La scienza in cucina e l’arte di mangiare bene*. La prima edizione fu pubblicata da Salvatore Landi, importante tipografo fiorentino e fondatore della tipografia *L’Arte della stampa*. Le edizioni della *Scienza*

che si susseguirono negli ultimi venti anni di vita di Artusi, fra il 1891 e il 1911, furono quindici. L'ultima a essere pubblicata quando Artusi era ancora in vita fu la quattordicesima, mentre la quindicesima venne pubblicata dopo la morte dell'autore, contando un totale di 790 ricette rispetto alle 475 della prima edizione. Si trattò di un libro destinato a entrare nelle case di tutti gli italiani e che certamente contribuì, insieme a *Pinocchio* e *Cuore*, alla formazione di un italiano dell'uso scritto e parlato in una realtà linguistica assai frammentata come quella postunitaria. Infatti, il modello linguistico scelto da Artusi fu il fiorentino, “nella vitalità della tradizione parlata che si affianca al prestigio della tradizione scritta, letteraria e illustre” (Frosini 2015: 484).

1.1 Tra lo studio e la cucina verso la *Scienza*

La presenza di Artusi nella società fiorentina colta “si era silenziosamente ma solidamente radicata, e qualificava in senso non dilettantesco una assidua attività di studio e di scrittura” (Frosini 2015: 83). Negli anni appena precedenti all'impresa culinaria ed editoriale della *Scienza*, si dedicò allo studio della letteratura – compose una *Vita di Ugo Foscolo* e le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*, stampate dall'editore Barbèra fra il 1878 e il 1881 – e allo studio della lingua italiana, “condotto con certissima pazienza e umile consapevolezza di sé sulle grammatiche e i vocabolari” (Frosini 2015: 483). Artusi è, dunque, un uomo colto che dedica le proprie giornate allo studio e alla cucina, come conferma un'intervista a Marietta Sabatini, la maestra di casa Artusi, uscita sulla rivista “La Cucina Italiana”:

L'unico suo divertimento era lo scrivere. Il libro lo cominciò quasi per ischerzo [...]. Scriveva sempre. Si alzava la mattina alle otto e si metteva a tavolino fino all'ora del pranzo. Poi riprendeva a scrivere per qualche ora. Ed era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole. Di questo *Dante della cucina* [...]. C'è chi dice che fosse un cuoco, chi sostiene trattarsi di un gran signore e chi invece sostiene trattarsi di uno scrittore di professione. Un letterato lo era certamente perché il suo libro è quanto di più perfetto, più utile e divertente si possa trovare in tal materia. Era Fiorentino o Bolognese? Le due città se lo disputano... insomma di lui si sono dette tante cose, ma realmente nessuno ne sa la vera storia².

Nella dimora fiorentina di Artusi in Piazza d'Azeglio c'era posto non solo per la fornita e attrezzata cucina, ma anche per i libri che Artusi aveva raccolto nel corso degli anni. Grazie a due documenti, il *Catalogo di libri di Pell. Artusi* e l'*Inventario* notarile *post-mortem*, redatto a Firenze dal notaio Ferdinando Onori, si può

² L'intervista è pubblicata integralmente in Alba-Frosini 2019.

tentare di ricostruire, seppur con i limiti del caso, la biblioteca di Artusi (Frosini 2009: 314). A questo fine risulta particolarmente utile il *Catalogo di Libri*, oggi conservato presso l'Archivio di Forlimpopoli, il quale:

[...] elenca su 20 pagine 578 volumi. La data, cancellata, si riferisce al periodo 1863–1880 (probabilmente corretta quest'ultima su 1874) e indica dunque una registrazione progressivamente aggiornata [...]. È la descrizione più completa della biblioteca di Artusi; il *Catalogo* registra autore, titolo, numero dei volumi (con riporto della cifra complessiva di pagina in pagina). Tuttavia, si tratta pur sempre di una descrizione parziale e circoscritta a una determinata area temporale; le successive acquisizioni del periodo 1880–1911 non compaiono certo tutte qui (Frosini 2009: 314).

Il *Catalogo* 1863–1880 mette in evidenza che i libri di cucina posseduti da Artusi non erano molti – se ne contano cinque – a differenza delle opere letterarie, che occupavano invece diversi scaffali: dall'*Iliade* nella versione di Vincenzo Monti, l'*Odissea* tradotta da Ippolito Pindemonte e l'*Eneide* nella traduzione di Annibal Caro – lettura che accompagnò Artusi fino agli ultimi giorni di vita – alla grande letteratura del Settecento e Ottocento con autori come Parini, Alfieri, Monti, Foscolo, Leopardi, Carducci, e opere come *I Promessi Sposi* nei tre tomi della Ventesettana. Non possono mancare le opere di Ariosto, Tasso, Machiavelli, Petrarca, Boccaccio e, ovviamente, Dante (cfr. Frosini 2009: 316). Dalla ricostruzione della biblioteca affiora l'immagine di un Artusi studioso e lettore curioso che davvero, come afferma nell'*Autobiografia*, mette a profitto ogni ritaglio di tempo libero per “raspare coi libri”.

1.2 Echi danteschi nelle ricette della *Scienza*

Artusi non solo racconta come preparare paste ripiene, salse o dolci al cucchiaino, ma alle ricette unisce aneddoti, storie e riferimenti culturali e letterari. Accade così di incontrare i versi dell'*Iliade* e dell'*Odissea* di Omero e di scoprire, mentre si legge la ricetta degli *sparagi* (n. 450), che, secondo Plinio il Vecchio, gli asparagi più belli arrivavano da Ravenna. La ricetta della *stiacciata unta* (n. 597) contiene un rimando a Boccaccio: Artusi racconta di un onesto e industrioso fornaio che gli ricorda “il Cisti fornaio di messer Giovanni Boccaccio”. Lo spoglio dell'opera ha permesso di marcare una notevole differenza in termini percentuali. Infatti, riferimenti letterari più frequenti riguardano un altro autore e un'altra opera: Dante e la *Commedia*. Nell'*Autobiografia* Artusi afferma di aver imparato “a memoria l'Inferno e il Purgatorio, non che i passi più splendidi del Paradiso” e dal 1890 risulta affiliato alla Società Dante-sca Italiana (Artusi 2012: 36). Attraverso Dante e la *Commedia* si può riflettere da un lato sul rapporto di Artusi con la lingua e la cultura fiorentina, dall'altro sul compito educativo che la *Scienza* è chiamata a svolgere, ora in maniera più

chiara ed evidente, ora più sottesa e tra le righe. Nella *Scienza* Artusi è solito rivolgersi al lettore più colto e a quello meno esperto inserendo, tra una preparazione e l'altra, alcuni espliciti riferimenti letterari a Dante e alla sua opera. Artusi con la *Scienza in cucina* trova il punto di convergenza tra le due spinte a cui si accennava sopra³. La ricerca dei “sapori gratissimi” e il tentativo di porre rimedio alla “crassa ignoranza”, in altre parole il cibo e lo studio, trovano una sintesi eccezionale.

1.2.1 Un “grande intruglio”

Artusi è solito citare alcuni versi o terzine intere della *Commedia*, come avviene nel caso della ricetta del *cuscussù*.

46. Cuscussù

Il Cuscussù è un piatto di origine araba che i discendenti di Mosè e di Giacobbe hanno, nelle loro peregrinazioni, portato in giro pel mondo, ma chi sa quante e quali modificazioni avrà subite dal tempo e dal lungo cammino percorso. Ora è usato in Italia per minestra dagli israeliti, due de' quali ebbero la gentilezza di farmelo assaggiare e di farmi vedere come si manipola. Io poi l'ho rifatto nella mia cucina per prova, quindi della sua legittimità garantisco; ma non garantisco di farvelo ben capire:

Che non è impresa da pigliar a gabbo
*Descriver bene questo grande intruglio*⁴,
 Né da lingua che chiami mamma e babbo.

Si tratta dei versi 7–9 del canto XXXII dell'*Inferno*: si entra nelle prime due zone del lago ghiacciato di Cocito, la Caina e l'Antenòra, dove sono puniti i traditori della patria e i traditori dei parenti. Il paesaggio che si presta agli occhi di Dante è al limite del reale: il ghiaccio è tanto spesso che non si romperebbe neppure se vi cadessero sopra le montagne Apuane (Chiavacci Leonardi 1991: 939). Se solo avesse le “rime aspre e chioce” (v. 1), come sarebbero adatte a questo “tristo buco” (v. 2), Dante saprebbe esprimere meglio il senso e la sostanza di ciò che vede, ma così non è. Per questo, “non senza tema” (v. 6), si avvia a poetare spiegando il suo timore: descrivere il fondo di tutto l'universo non è un'impresa da prendere a *gabbo*⁵, ovvero da prendere alla leggera, né adatta a una lingua inesperta, una lingua istintiva come quella del bambino che “chiami mamma o babbo”. L'impresa da non prendere a gabbo per Artusi è “Descriver bene questo grande

³ Vedi anche Alba-Frosini 2021.

⁴ Il corsivo è mio.

⁵ *Gabbo* significa ‘scherzo o inganno (per lo più benevolo) volto alla canzonatura o al divertimento’ (TLIO s.v. *gabbo*).

intruglio”, dove *intruglio* si riferisce al *cous cous*, “piatto di origine araba che i discendenti di Mosè e di Giacobbe hanno, nelle loro peregrinazioni, portato in giro pel mondo” (Artusi 2021: 79). Come si nota, è presente una particolarità: il verso dantesco “Discriver fondo a tutto l’universo” diventa “Descriver bene questo grande intruglio”. In questo caso Artusi, con lo spirito vivace e creativo che lo contraddistingue, si rivolge ai lettori e alle lettrici permettendosi una modifica del testo originale. L’effetto è lontano dalla banalizzazione: va piuttosto in direzione della popolarizzazione e, di conseguenza, di un avvicinamento, a parer mio riuscito, nei confronti del pubblico.

1.2.2 Apparecchiarsi “a sostener la guerra”

Nella ricetta della *Crema alla francese* (n. 688) si ha a che fare con un caso di ripresa fedele della lezione dantesca dal II canto infernale:

688. Crema alla francese

Eravamo nella stagione in cui i cefali delle Valli di Comacchio sono ottimi in gratella, col succo di melagrana, e nella quale i variopinti e canori augelli, come direbbe un poeta, cacciati dai primi freddi attraversano le nostre campagne in cerca di clima più mite, ed innocenti quali sono, povere bestioline, si lasciano cogliere alle tante insidie e infilare nello spiede:

... e io sol uno

M'apparecchiava a sostener la guerra

Si del cammino e sì de la pietate,

Che ritrarrà la mente che non erra.

La guerra del cammino, percorrendo 200 chilometri per andare a villeggiare da un amico sopra un colle amenissimo; e la pietate per quei graziosi animalini perché sentivo una stretta al cuore, ogni volta che dal casotto del paretaiolo li vedevo insaccarsi nelle maglie traditrici delle sue reti.

Quando arriva l’“aere bruno” (v. 1), il crepuscolo, ogni essere vivente si ritira per il sonno e per il riposo. Non è così per Dante, che, all’inizio del viaggio oltremontano, vive una condizione di profonda solitudine. Solo, “s’apparecchiava a sostener la guerra sì del cammino e sì de la pietate” (vv. 4–5): i versi stanno a indicare che si sta preparando a un combattimento fisico e morale. L’impresa verrà raccontata “dalla mente che non erra”, dalla memoria che dice sempre il vero. Il registro sostenuto e le scelte lessicali, come *augelli*, con conservazione del dittongo iniziale, e la forma arcaica *pietate*, riflettono la stessa atmosfera di cupa solitudine del secondo canto infernale. Come ricorda Alba (2021):

il tono medio che solitamente accompagna la descrizione delle ricette è abbandonato e sostituito da un registro più elevato, adottando il lessico proprio della lingua poetica: un vero espediente letterario, che permette ad Artusi di

introdurre alcuni versi della *Commedia*, utilizzati per spiegare, con un denso e dotto parallelismo, il suo turbamento alla vista di quei “variopinti e canori augelli” impigliati nelle reti dei cacciatori.

La ripresa fedele dei versi danteschi è incastonata tra due paragrafi in cui emerge l'Artusi autobiografico. Viene rievocato il ricordo della “stretta al cuore” avvertita nel vedere i “graziosi animalini”, gli uccellini delle Valli di Comacchio, finire nelle reti dei cacciatori durante la stagione autunnale, di cui sono il riferimento ai “primi freddi” e, soprattutto, l'uso del succo di melagrana.

1.2.3 “Ch’ogni erba si conosce per lo seme”

Il verso dantesco citato da Artusi nella ricetta della *Conserva dolce di pomodoro* (n. 733) deriva dal XVI canto del *Purgatorio*.

733. Conserva dolce di pomodoro

Sembra dal titolo una conserva delle più strane, ma alla prova non riesce men degna di molte altre.

Ch’ogni erba si conosce per lo seme

dice Dante, e però se in questa conserva non rimane qualche semino, che ne faccia la spia, nessuno indovinerà di che sia composta.

Questo è il canto del *Purgatorio* in cui si incontrano gli iracondi e, tra loro, Marco Lombardo, personaggio di origine lombarda di cui oggi si hanno poche notizie, ma che fu certamente conosciuto ai suoi tempi come uomo di corte saggio e valente. Virtù, queste ultime, che dimostra nella sua dissertazione sul libero arbitrio. Infatti, Dante scoppia “dentro ad un dubbio” (v. 54): il mondo è “diserto d’ogne virtute” (vv. 58–59), “di malizia gravido e coverto” (v. 60), fatto che alcuni attribuiscono all’influenza dei corpi celesti, altri alla volontà dell’uomo. È proprio da Marco Lombardo che Dante vorrebbe sapere la causa e l’origine prima di questo male. Egli prende come esempio Roma, che era solita avere due soli: l’autorità papale e l’autorità imperiale, la quale, tuttavia, è stata spenta dalla prima. La spada del re e il pastorale del vescovo, simboli dei rispettivi poteri, si sono allora uniti in una sola mano, ma sono tenuti insieme a forza. Per questo motivo è normale che vada tutto male: essendo entrambi riuniti in un’unica mano, l’uno non ha più timore dell’altro e per crederci, dice Marco Lombardo, basta porre “mente a la spiga” (v. 113), cioè agli effetti, alle conseguenze di questa unione forzata: “Ch’ogn’erba si conosce per lo seme” (v. 114). Questa citazione dantesca, e ancor prima evangelica⁶, ripresa anche in questo caso fedelmente,

⁶ *Luc.* 6, 44: “unaquaeque enim arbor de fructu suo cognoscitur” (cfr. Chiavacci Leonardi 1994a: 483).

serve ad Artusi per affermare che nessuno, assaggiando, si accorgerà che si tratta di una conserva di pomodoro a meno che non resti qualche piccolo seme del frutto a fare la spia.

1.2.4 Le anguille di Bolsena

Oltre ai casi di citazione fedele delle terzine dantesche, non mancano passi in cui il riferimento alla *Commedia* si fa più aneddótico e discorsivo. Nel testo della ricetta dell'Anguilla arrosto (n. 491), Artusi allude in modo arguto alle anguille citate da Dante nel canto XXIV del *Purgatorio*:

491. Anguilla arrosto

Potendo, preferite sempre le anguille di Comacchio che sono le migliori d'Italia se non le superano quelle del lago di Bolsena rammentate da Dante.

Al v. 19 del canto purgatoriale, tra i golosi, compare un personaggio: “ebbe la Santa Chiesa in le sue braccia” (v. 22)⁷ e la sua faccia è “più che l'altre trapunta” (v. 21), nel senso che il suo volto mostra visibilmente i segni della fame da cui è consumato. Si tratta di Simon de Brion, canonico di Tours, città della parte settentrionale della Francia, il quale diviene papa con il nome di Martino IV. Dalle testimonianze che lo riguardano emerge come fosse sensibile al vizio della gola, motivo per cui ora, in *Purgatorio*, è costretto a digiunare. Si tratta di un passaggio particolarmente rilevante perché proprio “alla vicenda di questo papa è demandata l'unica menzione esplicita di un cibo e di una bevanda che si ha nella *Commedia*” (Frosini 2016: 50). Il suo digiuno, infatti, riguarda due elementi molto precisi: le *anguille di Bolsena* e la *Vernaccia*. La menzione così esplicita porta inevitabilmente a immaginare la bontà sia delle anguille di Bolsena, cittadina che dà il nome a un lago nel Viterbese vicino a Montefiascone, dove Martino IV soggiornò per un periodo di tempo, sia della vernaccia, un vino bianco di particolare qualità e pregio noto nel Medioevo. Iacopo della Lana, commentatore trecentesco della *Commedia*, racconta di papa Martino IV che:

[...] fu molto vizioso della gola, e fra l'altre ghiottonerie del mangiare ch'elli usava, facea tórre l'anguille dal lago di Bolsena, e quelle facea annegare e morire nel vino della vernaccia, poi fatte arrosto le mangiava (cfr. Chiavacci Leonardini 1991: 704).

Emerge la precisione gastronomica di Dante, che fa riferimento non soltanto alla quantità ma pure alla qualità del cibo: “non, dunque, le anguille in generale, ma specificamente quelle del lago di Bolsena, una varietà molto pregiata, nota già ai

⁷ Cfr. VD, s.v. trapunto agg. per la nuova interpretazione proposta da Veronica Ricotta.

Romani per la sua bontà tanto da essere citata da Columella” (Frosini 2016: 50). Con la stessa precisione Artusi invita i lettori e le lettrici a preferire per la preparazione delle *anguille arrosto* quelle di Comacchio, mettendole in relazione alle anguille di Bolsena citate da Dante per la loro bontà⁸.

1.2.5 Iniziare e finire con Dante

Artusi con Dante dà avvio e pone fine alla sua opera gastronomica. Ne *L'autore a chi legge*, una vera e propria raccolta di avvertenze ai lettori, sostiene che le funzioni principali della vita siano due: la nutrizione e la propagazione della specie. Da questa considerazione di partenza, si può meglio comprendere il senso del progetto che Artusi vuole realizzare attraverso i suoi consigli, ovvero quello di favorire una vita sana ispirata all'igiene, ai criteri di economia e di buon gusto. Per questo motivo Artusi, a partire dalla terza edizione, ritiene utile mettere a testo gli scambi epistolari tenuti con l'amico e letterato Olindo Guerrini, noto anche con lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti e con altri nomi d'arte. Guerrini critica il “tirannico regno che il cervello esercita su tutti gli organi del corpo. Tutto è nervi, nevrosi, nevrastenia [...]” e “questa razza di saggi e di artisti pieni di ingegno [...] si regge a forza di caffè, di alcool e di morfina” (Artusi 2021: 11–12). L'invito è, pertanto, il seguente:

Non vergogniamoci dunque di mangiare il meglio che si può e ridiamo il suo posto anche alla gastronomia. Infine, anche il tiranno cervello ci guadagnerà, e questa società malata di nervi finirà per capire che, anche in arte, *una discussione sul cucinare l'anguilla, vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice*. Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico; e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte. Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di sodisfarlo onestamente, ma il meglio che si può, come ella ce ne dà i precetti (Artusi 2021: 12).

In queste parole si condensa l'essenza del progetto artusiano: “non si vive di solo pane [...] ci vuole anche il companatico” e l'arte di renderlo migliore. In sostanza, affermare, con le parole di Olindo Guerrini, che “una discussione sul cucinare l'anguilla, vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice” significa dare nuovo rilievo e valore al *mangiar bene*, equivale a considerare la gastronomia una “vera arte” (Artusi 2021: 12). Non stupisce, dunque, che sia stato Artusi il primo ad essere riuscito a conquistare “alla cucina e all'igiene, all'economia domestica e al buon senso un pubblico che nessuno mai prima era riuscito a raggiungere” (cfr. Frosini 2009: 483).

⁸ Cfr. Alba 2023.

Dopo il capitolo sulla *Cucina per gli stomachi deboli* si trova la conclusione, che vede le ultime righe di testo occupate da due versi della *Commedia*:

Qui pongo fine, e ripeto col poeta:
Messo t'ho innanzi: omai per te ti ciba
 Paradiso, X, 25

La citazione con cui Artusi decide di porre fine alla sua *Scienza in cucina* deriva dal X canto del *Paradiso*. In questo particolare momento della *Commedia* Dante si sta rivolgendo al lettore e, dopo averlo invitato a indirizzare lo sguardo in alto con lui verso le “alte rote” (v. 7), lo incita a rimanere “sovra ‘l tuo banco” (v. 22) e a continuare a pensare “a ciò che si preliba” (v. 23), a ciò di cui si è dato solo un assaggio, facendo riferimento alla descrizione dell’ordine celeste. Il poeta, spinto dalla fretta e dall’urgenza di ciò che deve narrare ancora, dice al lettore che ormai gli ha servito il cibo (“messo t’ho innanzi”, v. 25⁹) e che ormai può nutrirsi da solo (“omai per te ti ciba”, v. 25): metaforicamente, gli ha donato la materia su cui riflettere e ora può ragionare da solo. Anche Artusi, in senso figurato e proprio, ha servito il cibo ai suoi lettori e alle sue lettrici, che, come i lettori di Dante, hanno ora materia a sufficienza per cibarsi da soli.

1.3 Conclusioni

Pellegrino Artusi con la *Scienza in cucina* trova il punto di convergenza tra i due poli, ovvero la ricerca dei “sapori gratissimi” e il tentativo di porre rimedio alla “crassa ignoranza”. In altre parole, il cibo e lo studio, in particolare di Dante, trovano una sintesi eccezionale e riuscita. Le citazioni letterarie, le incursioni aneddotiche e il modo affabile di Artusi di avvicinarsi al pubblico fanno della *Scienza in cucina* non solo una raccolta di ricette, ma un vero e proprio progetto didattico. All’obiettivo più evidente di fornire ricette e consigli da applicare in cucina, Artusi affianca quello di educare i lettori perché sa che si sta rivolgendo a un’Italia formalmente unita, ma concretamente ancora da unire sia dal punto di vista linguistico che culturale. Il gastronomo, sulla scia di Manzoni e dei *Promessi sposi*, sceglie, dunque, la lingua di Firenze come lingua accessibile, una lingua che lui stesso impara e migliora ascoltando i fiorentini e consultando vocabolari e lessici.

In questa ottica si spiega la scelta di far confluire la *Commedia* nella *Scienza*: nell’Ottocento Dante diventa simbolo dell’unità linguistica e culturale e per eccellenza è il poeta considerato *nostro*. Si ricorda simbolicamente l’anno 1865: in occasione del sesto centenario della nascita tutte le principali città d’Italia si

⁹ *Mettere* anticamente aveva il senso di ‘servire in tavola’, da cui deriva pure *messo* per ‘portata’ e l’antico francese *mes* per ‘piatto di servizio’ (cfr. Chiavacci Leonardi 1994: 279).

muovono per organizzare eventi e mostre, nascono giornali come il “Giornale del centenario di Dante Alighieri” ed è pure il momento in cui viene scoperta in Piazza Santa Croce, alla presenza del re Vittorio Emanuele II, la celebre statua di Dante realizzata da Enrico Pazzi. Con Dante e il fiorentino si inventa l’identità italiana nell’Ottocento, riprendendo il titolo di un saggio di Balestrucci¹⁰. A ciò si aggiunge l’importante tassello della cucina: Artusi vuole educare i lettori a *mangiar bene* e, ben consapevole del momento storico che l’Italia postunitaria sta vivendo, dissemina tra le pagine elementi utili alla formazione linguistica e culturale dei lettori e delle lettrici. Gli esempi analizzati in questo contributo hanno cercato di dimostrare come Dante e la cultura gastronomica siano due elementi fortemente identitari per l’Italia e come Artusi di questo fosse ben consapevole. Egli accosta alle preparazioni gastronomiche, con buon gusto e buon senso, i versi di Dante, citandoli fedelmente o rielaborandoli, spesso con tono ironico e affabile, come nel caso della ricetta del *Cuscussù* (n. 46), ma prende anche in prestito il registro elevato e il tono sostenuto di particolari momenti della *Commedia*, come accade nella ricetta n. 688, quella della *Crema alla francese*. Con la *Scienza*, il colto gastronomo dà forma a un vero e proprio progetto formativo e educativo in ottica popolare: il messaggio per le lettrici e i lettori è che arte gastronomica e letteratura possono convivere con naturalezza e equilibrio nelle stesse pagine e che anche sfogliando un libro di ricette, con spirito leggero, è possibile imparare qualcosa di nuovo. Grazie ad Artusi si intesse un rapporto profondo ed efficace tra cucina e letteratura, un legame in cui l’una non sovrasta l’altra perché “una discussione sul cucinare l’anguilla, vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice” (Artusi 2021: 12).

¹⁰ Balestrucci D., *Medioevo e Risorgimento. L’invenzione dell’identità italiana nell’Ottocento*, Bologna, il Mulino, 2015, pp. 75–78.

Bibliografia:

- Alba M. (2021), *Artusi e gli editori fiorentini. La scienza in cucina e l'arte della stampa*, Firenze: Olschki.
- Alba M. (2023), *Dalla parte di Artusi. Edizione e studio delle lettere autografe (1864–1908)*, Milano: Biblion.
- Alba M.-Frosini G. (2019), *Domestici scrittori. Corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi*, Sesto Fiorentino: Apice Libri.
- Artusi P. (2012), *Autobiografia*, Abruzzese A.-Pollarini A. (ed.), Milano: Il Saggiatore.
- Artusi P. (2019), *Autobiografia*, Capatti A., Pollarini A. (ed.), Bra: Slow Food Editore.
- Artusi P. (2021), *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, con introduzione e note di P. Camporesi, Torino: Einaudi.
- Chiavacci Leonardi A. M. (1991), *“Inferno” di Dante Alighieri*, Milano: Meridiani Mondadori.
- Chiavacci Leonardi A. M. (1994a), *“Purgatorio” di Dante Alighieri*, Milano: Meridiani Mondadori.
- Chiavacci Leonardi A. M. (1994b), *“Paradiso” di Dante Alighieri*, Milano: Meridiani Mondadori.
- Frosini G. (2009), *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della ‘Scienza in cucina’ di Pellegrino Artusi* [in:] Frosini G.-Robustelli C. (ed.) *Storia della lingua e storia della cucina*, Atti del VI Convegno Internazionale dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana ASLI (Modena 20–22 settembre 2007), Firenze, Franco Cesati Editore, pp. 311–330.
- Frosini G. (2012), *La cucina degli italiani, tradizione e lingua dall'Italia al mondo* [in:] *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, Firenze, Accademia della Crusca, pp. 85–108.
- Frosini G. (2012), *Parole in casa. I domestici scrittori di Pellegrino Artusi* [in:] Frosini G.-Montanari M. (ed.) *Il secolo artusiano*. Atti del Convegno di Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo – 2 aprile 2011, Firenze, Accademia della Crusca, pp. 69–91.
- Frosini G. (2015), *L'italiano del cibo: storie, parole, persistenze, novità* [in:] Capatti A.-Montanari M. (ed.) *Cultura del cibo*, vol. III, *L'Italia del cibo*, Torino, UTET, pp. 477–491.
- Frosini G. (2016), *“L'anguille di Bolsena e la vernaccia”: immagini, forme e sostanze del cibo in Dante*, “Apice”, pp. 45–53.

Sitografia:

- Alba M. (2021), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: una rivoluzione con penna e pentole. Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo* [in:] https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo7.html (ultimo accesso: 14/02/2022).
- Alba M. (2023), *Intorno a sei lettere di Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini*, in „Prassi Ecdotiche della Modernità Letteraria”, 8 [in:] <https://doi.org/10.54103/2499-6637/20207> (ultimo accesso: 22/11/2023).
- Alba M.-Frosini G. (2021), *Con Artusi, per Dante* [in:] <https://www.casartusi.it/it/news/con-artusi-per-dante/c> (ultimo accesso: 10/02/2022).