

COSIMO PALAGIANO - ROSSELLA BELLUSO

LA CUCINA DELL'ARISTOCRAZIA E I SAPORI DEL
POPOLO: PELLEGRINO ARTUSI E OLINDO GUERRINI A
CONFRONTO

La cultura gastronomica nell'Unità d'Italia: un simbolo di identità nazionale? – Per presentare lo scenario della cultura gastronomica italiana a partire dalla metà del secolo XIX (1860-1880), registrando le tendenze e le evoluzioni manifestatesi fino alla vigilia della Grande Guerra, è necessario conoscere le varie fasi dello sviluppo economico e sociale subite dal nostro paese. A metà del secolo preso in esame, l'Italia era un paese prevalentemente, e in alcune zone, esclusivamente agricolo, con un livello di sviluppo decisamente inferiore alle restanti nazioni europee che avevano iniziato con successo un vero processo d'industrializzazione. Dopo la grande crisi alimentare che aveva fatto sentire le sue negatività agli inizi del secolo e che era stata drammaticamente subita dagli strati di popolazione meno abbienti, si era passati ad una relativa stabilizzazione per merito di alcuni prodotti disponibili sul mercato. La pellagra aveva mietuto vittime e reso inaffidabili alcuni alimenti che come il «frumentone» (mais) recavano scarso e cattivo nutrimento; essa faceva sentire ancora i suoi nefasti effetti lungo il XIX secolo. Se guardiamo la posizione topografica degli insediamenti e la condizione economica dei contadini ne abbiamo una riprova: nei centri montani dove, per una certa ventilazione, più difficilmente il granturco era soggetto a deterioramenti, si faceva poco uso di quarantino e l'indice di abitabilità era più confortevole per il costante fenomeno dell'emigrazione su larga scala, la pellagra era pressoché sconosciuta. Comunque la pellagra è stata una malattia con vaste conseguenze di ordine demografico, economico, morale a seconda che abbia inciso sull'uno o sull'altro aspetto della vita sociale, per cui bisogna assolutamente valutare i rapporti dell'uomo con l'ambiente fisico soprattutto climatico, con il suolo (insalubrità e mezzi di risanamento, bonifica, canalizzazione interna delle acque e loro utilizzazione), con l'*habitat*, con le attività umane svolte nell'agglomerato urbano e rurale, con l'igiene. In alcune zone in totale sviluppo agricolo, con fortunate coincidenze come il

clima e microclima e le colture adatte, anche i contadini oltre i mezzadri, gli affittuari e gli agricoltori, godevano tutti di un certo benessere, per merito di un vitto abbondante e di buona qualità, rispetto ai contadini meridionali o a quelli delle zone montane dell'intera penisola, che si nutrivano di una razione alimentare, non solo di qualità scadente ma anche quantitativamente insufficiente a soddisfare i bisogni nutrizionali. Se è vero che le classi più povere come i contadini, i braccianti e gli strati più indigenti delle popolazioni inurbate, dovevano accontentarsi di un'alimentazione povera dal punto di vista quantitativo e dei nutrienti, alcuni gruppi godevano ancora, come già nel tardo medioevo e nel Rinascimento, di privilegi alimentari dovuti oltre che al più elevato potere d'acquisto ad una più marcata cultura della tavola e ad una disponibilità di materie prime indispensabili ad elaborare una razione alimentare. Erano questi i «padroni del cibo». L'Unità d'Italia si afferma senza che vi sia una vera tradizione nazionalista. Nel 1861 il Paese ha una popolazione di circa 25 milioni di abitanti, della quale circa $\frac{3}{4}$ dedita all'agricoltura. Un'agricoltura costituita da braccianti miseri, malnutriti, socialmente emarginati, analfabeti¹ e in grande crescita demografica con le conseguenze relative. Nonostante il grande fatto unitario, la proprietà terriera era gravata da una pressione fiscale esagerata, da arcaici usi civici di origine feudale a favore di comunità locali, dalle «decime² e dalle quartesi³» (De

¹ Nel 1861, l'Italia Unita contava il 74,7 % di analfabeti, ma nel Veneto (non ancora unito), nell'intero ambiente contadino e nei nuovi territori del Sud, la percentuale raggiungeva il 90%. L'istruzione di base nel Ventennio, venne efficacemente potenziata dal fascismo ma bisognerà aspettare il II dopoguerra prima che si abbia una istruzione di massa e l'avvento della televisione per promuovere la sostituzione dei dialetti con la lingua italiana.

² La Chiesa antica prescriveva per i suoi membri il pagamento della decima. Questa differiva dalle regole dell'Antico Testamento nel fatto che era considerata l'assoluto minimo, e doveva essere calcolata sulla base delle proprie entrate totali. La Didachè stabiliva che bisognasse dare le primizie del denaro, dei vestiti e di tutte le proprietà. Nella storia susseguente della Chiesa, l'obbligo della decima era tenuto in tensione al comando di Cristo di vendere e rinunciare alle proprie proprietà (Matteo 19:21), insieme all'insegnamento paolino che Cristo ci libera dalle prescrizioni della legge (Galati 5:1).

³ Nella storia del diritto, onere reale, d'incerta origine, corrispondente alla quarantesima parte dei frutti raccolti: sembra sia derivato dalla divisione (sec. IX) delle decime dominicali vescovili in quattro parti (da cui il nome equivalente di *quarta*), di cui una era riservata al vescovo, una seconda ai poveri, una terza era destinata alla manutenzione della chiesa e la quarta spettava al clero per il suo sostentamento.

Rosa, 1987) a favore del clero. Acquitrini e paludi sottraevano circa un terzo dei terreni alle coltivazioni. Malaria, tubercolosi, pellagra, erano malattie endemiche dovute, oltre che alla denutrizione, alla scarsità dei servizi igienico-sanitari. Misere le paghe dei contadini e dei braccianti, ma soprattutto insufficiente e di pessima qualità la dieta alimentare dei loro nuclei familiari. Altra causa delle cattive condizioni di salute erano gli spazi abitativi che spesso nei paesini o nelle borgate, venivano divisi con gli animali: una coabitazione avvilente e deleteria; spazi angusti e umidi che rendevano inabitabili i tuguri dei contadini ai quali si contrapponevano le ricche abitazioni dei proprietari e dei fittavoli. In questo scenario generalizzato, che andava dalla ricca Pianura Padana alla Sicilia, la dieta alimentare degli italiani non era certo quanto di meglio si potesse desiderare per la salute psicofisica della popolazione sia della campagna, sia della città. Nonostante la spesa alimentare fosse la voce più importante nell'economia dei nuclei familiari, non esiste uno studio mirato ed esauritivo sul problema. La variegata stratificazione sociale, la diversità tra zona e zona e le varie condizioni socio-economiche, sono elementi che non facilitano la comprensione del problema alimentare nella sua interezza; basti pensare che mentre in un nucleo di contadini montanari della Bergamasca si muore di pellagra, a poche migliaia di metri, nei tuguri dei guardiani di vacche, la dieta è buona ed abbondante, composta da latticini, da formaggi freschi o stagionati con alto potere calorico che apportano anche una giusta razione di proteine, da pane di frumento e mais, da patate e verdure, mentre nelle case dei "signori" della collina o della pianura, il cibo è completo e variato tanto da rappresentare un riferimento di eccezionale interesse gastronomico. Saranno poi queste le famose ricette di Pellegrino Artusi e di tanti altri autori benestanti.

L'identità nazionale. – Una rapida rassegna degli eventi del XIX e XX secolo, considerati nelle loro implicazioni nutrizionali ed alimentari, non può far altro che evidenziare la singolarità del caso italiano rispetto alle altre nazioni occidentali. La storica e prolungata divisione amministrativa in numerosi stati aveva favorito la nascita di cucine locali, esaltate, negli aspetti più alti, dalle singole Corti che, a fianco di cibi e menù internazionali, non disdegnavano di inserire il meglio delle tipicità locali. Divisi politicamente e gastronomicamente, gli italiani avevano però saputo valorizzare le risorse di ogni territorio, sviluppando una diversità, o meglio,

una gastro-diversità sconosciuta negli Stati unitari che avevano ormai codificato una cucina nazionale, forse meno ricca, ma sicuramente più rappresentativa. È il caso, ben noto, della Francia, (la cui cucina, peraltro, molto deve, storicamente, all'Italia) che impone la propria gastronomia a livello internazionale: la cucina ufficiale delle Corti d'Europa è francese, come i menù e la lingua di cucina. La distanza dalla Francia non era però uguale per ogni parte della penisola: sicuramente più corta a Milano, Torino e Napoli. Più lunga nelle campagne del centro e del sud, le zone povere, malariche, fornendo parametri di insufficienza nutritiva per le popolazioni e di arretratezza culturale per i ceti più abbienti (Capatti, 1995). E anche i pranzi ufficiali del neonato Stato italiano non sfuggono, paradossalmente, a questa logica e vengono descritti in francese, almeno fino al primo decennio del Novecento, quando sarà un *motu proprio* di Vittorio Emanuele ad introdurre la lingua patria sui menù di Casa Savoia. La ricchezza e varietà della cucina italiana, ben delineata dal suo primo codificatore, il romagnolo Pellegrino Artusi (1820-1911), dà sistematicità ed organizzazione alla cucina della nascente borghesia italiana, recupera i piatti più popolari e semplifica le preparazioni delle cucine di Corte ad uso di una classe sociale in progressiva crescita economica e sociale. Ma, seppure l'Artusi abbia l'indubbio merito di aver unito gli italiani (almeno a tavola), le sostanziali diversità regionali permangono anche a livello gastronomico. Come scrive Massimo Montanari (2010, seconda di copertina):

le identità non sono iscritte nei geni di un popolo ma si costruiscono storicamente, nella dinamica quotidiana del colloquio fra uomini, esperienze, culture diverse. L'italianità della pasta, o del pomodoro, o del peperoncino è fuori discussione. Ma è anche fuori discussione che la pasta, il pomodoro, il peperoncino appartengano in origine a culture diverse. È esattamente questo il genere di identità che dobbiamo cercare nella storia alimentare e gastronomica di un'Italia che si modella come spazio di valori comuni, di saperi e di sapori condivisi.

La non omogeneità della geografia e della storia dell'Italia passa attraverso lo studio della differenziazione regionale e perfino provinciale della cucina. Gli alimenti e gli ingredienti certamente sono abbastanza differenziati tra le varie parti d'Italia, ma, a confronto con le altre cucine, si

può dire che l'Italia presenti un quadro sufficientemente omogeneo. In questa possiamo rintracciare una sua identità che si connette intimamente con la odierna cucina mediterranea, elevata a patrimonio mondiale dell'umanità dall'UNESCO. Sugli italiani e sulle loro abitudini alimentari è possibile porre l'attenzione per verificare come l'esistenza di un sentire comune, di stili e di gusti condivisi ci permetta di parlare di un "Paese Italia"⁴ fin dal lontano medioevo, quando l'Italia ancora non esisteva ma c'erano gli italiani.

Pellegrino Artusi viaggiatore: la composizione dell'unità gastronomica come specchio della realtà territoriale. – Il ciclo di vita di Pellegrino Artusi (1820-1911) corrisponde ad un periodo di grandi trasformazioni che «accompagnarono la fine dell'antico regime e il sorgere di una nuova cultura di un gusto, di un sistema sociale compiutamente borghesi» (Balzani, 1997). La mappa gastronomica da lui tracciata nel 1891 nel suo celeberrimo libro *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* si basava sulle conoscenze geografiche che lo scrittore romagnolo aveva raccolto grazie alla diligenza, al cavallo, alla posta e al treno. Il suo viaggio arriva, nel 1899, fino a Napoli e da qui incomincia il ritorno. Quindi del napoletano la sua conoscenza resterà sempre vaga, confortata dal fatto che nel 1891, la linea Napoli-Reggio Calabria era sempre in cantiere⁵. Infatti furono proprio le rotaie,

⁴ Alla fine del medioevo si manifesta un modello di italianità destinato a soppiantare il precedente modello romano e a proiettare la sua ombra lungo tutta la storia successiva del nostro paese. Si tratta di un certo modo di far politica, di un certo insieme di comportamenti economici, di una determinata maniera di cucinare, di parlare, di vestirsi; nel suo insieme questo modello si potrebbe definire come il modello della "retorica", l'arte di far trionfare qualsiasi principio. Da lì, secondo la provocatoria e originalissima angolatura di ricerca di Ruggiero Romano – uno dei più geniali storici italiani – ha origine il tratto più persistente della nostra identità: l'impunita arroganza delle classi dirigenti, il carattere fragile delle relazioni pubbliche, il consolidarsi di forme particolari di corruzione. Vi è una forma implicita di questo modello che appartiene in qualche modo a tutti noi; essa coinvolge il mangiare e il bere, la religiosità e la superstizione, le scommesse e i giochi di carte: tutte cose che rinviano a un "Paese-Italia", operante prima e più ancora della "Nazione-Italia". Sono queste le ragioni «calde», del sentimento e del cuore, che formano – con buona pace delle ideologie separatistiche oggi di moda – l'incancellabile sostrato unitario del nostro paese. Sono questi i motivi per cui «non possiamo non dirci italiani» (Romano, 1997).

⁵ Esisteva un tratto fra Napoli e Pisciotta e un secondo fra Reggio Calabria e Gioia Tauro. Cfr.: Briano, 1977. Nel 1886 Collodi fissa in 23 ore il viaggio Napoli-Reggio passando per la Basilicata e la costiera ionica.

dopo l'unificazione del nostro paese, a orientare gli spostamenti dell'Artusi e con essi la scelta delle ricette, le segnalazioni di amici e conoscenti che, attraverso la corrispondenza, gli inviavano le indicazioni per la corretta preparazione di pietanze tipiche. L'uso del treno impose all'Artusi una nuova conoscenza del paesaggio e della cucina locale, che non considerava le zone rurali ma privilegiava le grandi città in cui la locomotiva faceva sosta, con una maggiore offerta di ristorazione (Vasco, 2010). Inoltre da un punto di vista prettamente geografico rimanevano penalizzate dai viaggi artusiani in treno le città laziali e le regioni del nord soprattutto Piemonte e Lombardia, che erano rappresentate soltanto da Torino e Milano che costituivano le principali stazioni ferroviarie⁶. In un'Italia in cui la posta e le ferrovie erano gli unici strumenti di unificazione, Pellegrino Artusi si affidò ad esse per tentare di riunire la penisola nel gusto e nella tradizione culinaria, ma ne subì il condizionamento e le restrizioni.

La distribuzione geografica delle sue ricette resta a immagine di una rete ferroviaria diseguale e incompiuta, di un sistema postale a velocità variabile, destinati a collegare città con consumi soddisfacenti con altre caratterizzate dal sottosviluppo. In mancanza di una cucina borghese italiana, quella di Artusi ne rappresenta il fantasma inquieto (Capatti, 2006, p. 89).

Quella proposta dal saggio di Artusi non può essere pertanto considerata una rappresentazione completa della cucina regionale italiana in senso stretto; tuttavia lo possiamo definire un ricettario nazional-regionale che, per diversi aspetti, ha modificato l'immagine gastronomica dell'Italia e ne ha inventato la tradizione alimentare. L'autore ha raccolto i saperi culinari della nostra tradizione, li ha adattati al gusto medio degli italiani e talvolta li ha inventati *ex novo*, ma ciò che più conta è che egli sia riuscito a trasformare la presunta regionalità della cucina italiana in qualcosa di molto più antico e dall'origine remota. La novità delle cucine moderne si ritrova in quella artusiana, queste ricette ripudiano i gusti ibridi come dolce-salato, fanno un uso limitato di salse e spezie, affiancano alle carni

⁶ In Italia tra il 1860 e il 1920 la rete ferroviaria orientò e strutturò la conoscenza del territorio, assoggettandolo alla gerarchia capoluogo-città-villaggio fino all'avvento dell'automobile.

le verdure e utilizzano gli aromi dell'orto. I suoi piatti sono meno tipici di quanto egli abbia lasciato intendere ai suoi lettori, ma sembra abbia rappresentato uno spartiacque nella storia della gastronomia italiana, fissando la *vulgata* di numerose pietanze locali. Dopo la pubblicazione di quest'opera i ricettari regionali l'hanno saccheggiate e aggiornata rendendola un paradigma a cui fare riferimento. L'Italia di Artusi manca delle Marche, dell'Umbria, del Mezzogiorno e delle Isole. Eppure le sue ricette non sono chiuse a nuove esperienze. Grazie alla rete postale il volume di Artusi si diffuse in tutta l'Italia tanto che nel 1908 aveva venduto 40.000 copie a semplici cittadini, a librai in Italia e all'estero. La capitale gastronomica del nostro paese era Firenze con il suo mercato e soprattutto le sue macellerie. Insieme alle città toscane che vantano il maggior numero di ricette, seguono quelle dell'Emilia e della Lombardia. Per Napoli unica città del Sud si trovano poche ricette. Lo squilibrio fra città e campagna, fra regioni povere e ricche è sempre considerato nella carta geogastronomica. Se non esiste una cucina quotidiana contadina, feste e ricorrenze permettono di esprimere alcuni piatti, come la torta di ricotta, le castagnole di carnevale. Ciò ha significato la cristallizzazione delle ricette ma anche l'inizio di una ricerca spasmodica della tipicità delle preparazioni in nome della tradizione. Viaggi e tappe gli consentirono di riunire una parte cospicua di ricette: nelle osterie romane i saltimbocca, in quelle veneziane il riso coi peocci, in un ristorante elegante napoletano, aveva degustato i maccheroni alla besciamella. Possiamo affermare che l'identità a tavola si costruisce attraverso l'alterità: la gastronomia, al pari della religione, della lingua e dei costumi è il risultato di un lungo processo di assimilazione culturale. In questa è difficile distinguere le varie componenti perché rappresentano insieme il senso della tradizione.

Olindo Guerrini detto Stecchetti. – Olindo Guerrini è stato un personaggio assai noto della sua epoca; poeta di larga fama, si impose alle cronache per la pubblicazione, sotto lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti, di una raccolta di poesie, *Postuma*, nata dalla penna di un tisico scrittore, morto consumato dalla malattia e dalle grandi passioni per giovani donne e avventure amorose. Il terzo libro dei *Sonetti Romagnoli* si distingue dalla produzione dialettale per l'argomento affrontato; il Guerrini racconta infatti di un viaggio in bicicletta che lo portò, nel 1903, a percorrere le strade del Nord del paese sulle due ruote, seguendo un itinerario che, partendo

Fig. 1 – *Un menù storico del 1883*

Fonte: Accademia Barilla, Parma

da Ravenna e attraversando l'Emilia, lo portò in Piemonte, in Lombardia e in Veneto, riportandolo, attraverso Ferrara, nel ravennate. Dobbiamo presumere che la scorribanda ciclistica, organizzata dal TCCI (Touring Club Ciclistico Italiano), fu lo spunto per il poeta di parlare e raccontare delle sue grandi passioni: la bicicletta e la gastronomia; quest'ultima infatti, trova uno spazio assai rilevante tra i versi, fornendo indicazioni e giudizi sulla cucina e sulle specialità delle città visitate. Non mancano commenti sui vini, sulle osterie e sui ristoranti, commenti, a dire il vero, non sempre lusinghieri. Questa pagina considerata dalla critica un divertimento leggero del poeta, che parla solamente del suo viaggio in bicicletta e racconta in maniera spassosa i luoghi e le specialità culinarie delle città che attraversa, è in realtà, una testimonianza veritiera del carattere e dell'animo del Guerrini. In questi versi si ritrovano lo spirito e il sarcasmo che sono in tutta la produzione dialettale, ma sono dedicati, in toto, al viaggio e alla bicicletta. Il cicloturista Guerrini, in queste rime, parla di ciò che ama realmente, della bellezza della scoperta dell'Italia attraverso le due ruote e parla, in prima persona, delle curiosità eno-gastronomiche che trova lungo il suo percorso. Vero è che ne parla attraverso gli occhi di Pulinera (altro soprannome del Guerrini), la maschera del ravennate colto e provincialista, il borghese pronto a viaggiare e a scoprire, pronto

anche a rimpiangere la sua Romagna e la sua cucina, che ama vedere città nuove ma che, in fondo, non vede l'ora di rimettere piede a Ravenna per tornare a bere dalla Zabariona, l'osteria più famosa della città.

Le vedute di Guerrini in materia di lingua e cucina sono tutt'altro che semplici. Egli infatti consacra il tempo e l'ingegno ai resti della propria mensa, con il duplice intento di codificare un settore all'abbandono e di rovesciare l'immagine della cucina utilizzando anche i recuperi degli avanzi in piatti eleganti come i *vol-au-vent*. Nella sua opera egli non disdegna la quarta edizione del dizionario e il Manuale dell'industria alberghiera del TCI (Touring Club Italiano). La gastronomia e la cucina emiliane sono particolarmente apprezzate dal cicloturista ravennate, tanto da essere poste ben al di sopra delle attrazioni culturali, come accade all'arrivo del gruppo nella città di Bologna.

Il suo spirito gaudente conduce i cicloturisti nelle osterie e nei ristoranti più famosi delle città specialmente in quelle dove la buona tavola regna sovrana, come nel caso di Modena. Nel sonetto che Guerrini dedica a questa città vi è l'elogio dello zampone e del Lambrusco e la descrizione che il romagnolo Pulinera fa della specialità emiliana:

Da Bulogna a Piacenza a gli è zitè, Indov che dimpartott i fa è
zamon, Mo quel d'Modna l'è quel piò accreditè, Che in parola
d'unor l'è propi bon. L'è una spezia d'cudghen mo l'è insaché,
Int'un zampett svuté con attenzion, Cundi cun una pratica
d'cunzé, Ch'l'è mei che la bondiola nostra d'no. Andesson a ma-
gné a la Mundadora, Ch'l'è un Risturan ch'la credit e ch'um pies,
Ch'è zamon l'era cott alora alora. I'ha pu una fatta d'ven mei
d'èsanse, Ch'l'ha nom lambrosch e ch'am l'arcord anco-
ra...Insomma Modna l'è un gran bel paes! (Guerrini, 1918, p. 75).

Il ritratto che Guerrini fa nei suoi sonetti della fetta d'Italia attraversata durante il viaggio è prevalentemente positivo; il quadro fornito è quello di un paese dove la ristorazione ha una connotazione perlopiù "casalinga": sono pochi i ristoranti di alto livello (spuntano quello del Grand Hôtel Miravalle di Gressoney e un ristorante sul lago a Peschiera) e molto più numerose le osterie e le bettole, nelle quali capita anche di pranzare molto male. È palese che i suoi sonetti siano uno specchio che riflette una realtà viva e schietta, vista con gli occhi dell'autore. La descrizione che fa Pulinera di paesaggi, cibi, vini e situazioni comiche o tragiche è la

stessa che ne farebbe (e che ne fa) il poeta-bibliotecario. Gli entusiasmi del viaggiatore e i timori per i percorsi difficili e accidentati sono sentimenti reali, legati alla scoperta e all'esperienza. Il vero Guerrini emerge sotto battute e satire, ma anche nell'amorevole pensiero rivolto alla moglie Mariuccia e alla figlia Lina, che attendono il suo ritorno a casa. *E' Viazzz* è comunque un racconto vivace e brioso di memorie legate alla bicicletta e al turismo che, nonostante momenti drammatici come il racconto della morte di due compagni di viaggio sul Monte Rosa, rimane un diario allegro e spontaneo che contiene note colorite e commenti sull'eno-gastronomia delle località visitate. Questa sezione dei Sonetti romagnoli che molti hanno liquidato frettolosamente come poco interessante è una delle pagine più immediate dell'autore. Da *E' Viazzz* emergono le grandi passioni del poeta, vale a dire il ciclismo e la gastronomia, la curiosità verso luoghi e ricette (e ricettari) di varia provenienza, verso la conoscenza di culture differenti attraverso il viaggio e l'esperienza. La passione per la gastronomia è palesata anche dalla pubblicazione de *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* (Guerrini, 1918), ricettario dedicato al riutilizzo dei cibi. L'origine di questa curiosa opera, unica nel panorama gastronomico italiano d'inizio Novecento, è da ricercare tra i duecentocinquanta libri di cucina raccolti da Guerrini durante l'intera sua esistenza. L'interesse dell'autore per la gastronomia contemporanea e passata è la fonte diretta da cui sono state tratte queste ricette, raccolte per aiutare le massaie, anzi, per suggerire loro modi diversi per riproporre in tavola ogni tipo di avanzo: il libro non è altro che una collezione di consigli per riproporre in maniera differente un piatto già offerto a ospiti e familiari; basta una salsa stuzzicante o una riscaldata dentro un buon brodo e un arrosto del giorno precedente (magari un po' secco e duro) ritorna ad essere un piatto succulento. Il Guerrini desiderò compilare un ricettario utile e utilizzabile pressoché quotidianamente, un volume necessario in cucina per creare (o meglio ri-creare) i piatti che apparecchieranno i deschi famigliari dopo abbuffate e festività. Dubitiamo che nell'opera sia da ricercare un intento educativo e uno slancio di tipo sociale. I suoi suggerimenti sono da inquadrare come spunti per variare il gusto degli avanzi, per fornire una reinterpretazione di un piatto che, senza la variazione, avrebbe potuto «stancare» i palati dei familiari. La società di fine Ottocento (anche quella borghese e altolocata) non era certo avvezza agli sprechi di cibo; gli avanzi si reinventano perché si consumano, non perché fini-

rebbero tra la spazzatura senza il tocco sapiente di una brava massaia. In Italia (e non solo), fino agli anni Sessanta e Settanta del Novecento, la cultura dello spreco e del consumismo non esisteva; era impensabile gettare tra i rifiuti i resti ancora commestibili di un pasto, mentre, nella società moderna (soprattutto a partire dagli anni Ottanta), il benessere, la ricchezza e la facilità di reperire cibo fresco ad ogni ora del giorno hanno fatto sì che l'avanzo di cibo abbia assunto un valore negativo. Questa nostra abitudine all'abbondanza e alla disponibilità di derrate freschissime (la carne secca, affumicata o salata è una rarità relegata in angoli dedicati alle specialità gastronomiche regionali; gli unici cibi stagionati che continuano a fare presa sui palati moderni sono i salumi e formaggi, per i quali l'invecchiamento, è una caratteristica positiva e imprescindibile) ci fa dimenticare il senso del ricettario di Guerrini, caricandolo di significati e valenze che non gli appartengono. L'arte di utilizzare gli avanzi è un ricettario borghese, dedicato alla borghesia; l'idea di rivolgersi al popolino non lo sfiora: i suoi tartufi, le salse al burro e le ricette a base di prosciutto e lardo sono alla portata di famiglie benestanti, e non certo destinate a quelle povere che se avessero avuto del lesso avanzato avrebbero gridato al miracolo anziché ingegnarsi per avere un piatto più saporito. Il ricettario guerriniano sorge dalle ceneri di libri di cucina scritti da cuochi di corte (come quello di Monsieur de La Varenne) o ideati nelle cucine rinascimentali e settecentesche, presenta sapori raffinati e delicati e, quando propone piatti tutt'altro che adatti a stomaci gentili avvisa sempre il cuoco-lettore. Il «manifesto» del suo ricettario il Guerrini lo pone nell'esordio affermando:

Nelle case non signorili il saper preparare gli avanzi in modo ancor presentabile e mangiabile è un bel risparmio. Saranno sempre avanzi, ed avranno perduto la freschezza ed il sapore del piatto originario. Basti la fama infame che vitupera i cavoli riscaldati, ma tuttavia un piatto sano, nutriente e spesso appetitoso, se ne potrà cavare, come si potrà cavare anche da questo libro, per imperfetto che sia, qualche non inutile notizia a consiglio (Guerrini, 1918, pp. 1-7).

Ecco dunque dichiarato l'intento: i palati della borghesia, fini, ma non tanto come quelli signorili, che non si permetterebbero mai di assaggiare un avanzo, hanno bisogno di trucchi per trovare gustosi i resti di un banchetto o di un pasto domenicale: servono dunque salse e ricotture diffe-

renti, ricette nuove e nuove preparazioni per stuzzicare la classe media con il suo appetito. Sul motivo che lo spinse a scrivere si sono interrogati svariati autori. Che bisogno aveva un poeta, bibliofilo, erudito e viaggiatore di scrivere un ricettario sugli avanzi del desco domenicale proprio alla vigilia della morte? La risposta al quesito si può solo immaginare e si può trovare nelle pagine stesse del ricettario. Nell'esordio l'autore afferma che dopo un'attenta lettura dei vari ricettari raccolti nei numerosi viaggi, mancavano ricette sull'arte del riutilizzo:

leggendolo però nei libri raccolti, osservai presto che, salvo in due o tre opuscoli tradotti dal francese, l'arte di ricucinare gli avanzi non era trattata a sé, ma dispersa qua e là in poche e laconiche ricette nei trattati più celebrati, come se fosse cosa da vergognarsene; e pensai che l'Art d'accommoder les restes in Francia va di pari passo con la Cuisinière bourgeoise e che sarebbe stata opera buona ed utile raccogliere le ricette italiane sparse nei libri, proprio come la Santa Sede con utilità ed opportunità somma ha codificato il Diritto Canonico. Ma non pensai certo ad accingermi io al lavoro (*ibidem*, 1918).

Due o tre opuscoli su più di duecentocinquanta volumi sono davvero poca cosa; ecco quindi la necessità di compilare la *summa*. Per quanto riguarda la convinzione del Guerrini di non essere l'ideale compilatore del ricettario, non è falsa modestia, ma la verità. La sua idea sugli avanzi la espose più volte all'amico Artusi (sia nei colloqui che nelle epistole), il quale non accettò mai l'incarico. Il Guerrini stesso racconta che durante un colloquio avvenuto a Firenze con il maestro Artusi, la conversazione cadde sull'argomento e il poeta illustrò la sua idea di un ricettario sugli avanzi; l'Artusi lo incoraggiò a comporre l'opera, perché, con probabilità, non confidava nell'utilità di un simile progetto (Guerrini, 1918, p. 16). Il rapporto tra l'Artusi e il Guerrini fu perlopiù epistolare: per ben dieci anni i due si scambiarono missive d'argomento gastronomico-culinario, missive nelle quali il Guerrini cercava di suggerire all'anziano amico ricette trovate nei ricettari della sua collezione; il primo a innescare questo rapporto epistolare fu Pellegrino Artusi che inviò al Guerrini una copia della terza edizione de *La scienza in cucina*. Nella missiva, datata 13 dicembre 1896, pubblicata nella quarta edizione della stessa, il poeta elogia il lavoro, confidandogli di aver già in mente un libro di cucina di divulga-

zione ma, a causa dei vari impegni, di essere stato costretto ad accantonare il progetto (Meldini, 2004). L'idea di un ricettario nasce nel Guerrini in tempi precoci e lo accompagna durante tutta l'esistenza, compendosi solamente nel 1916, a pochi giorni dalla morte del poeta. Non sentendosi all'altezza del progetto vista la poca confidenza con la pratica culinaria, nel carteggio con l'Artusi non manca mai di porre il costante invito al maestro a dedicare una piccola sezione de *La Scienza in cucina* all'arte di riutilizzare gli avanzi. Gli inviti di Guerrini, dapprima velati, si fanno sempre più insistenti nel corso del tempo. Visti i costanti rifiuti dell'Artusi il poeta decise di affrontare da sé l'argomento e, in una intervista rilasciata per la Rivista Mensile del TCCI⁷, il Guerrini racconta del ricettario come lavoro in opera. Fu dunque il 1902 l'anno decisivo per la scrittura del ricettario, il momento in cui, lasciati da parte dubbi e remore sulla presunta inadeguatezza al compito, rese concreti gli studi e le idee. La compilazione dell'opera occupò, in maniera tutt'altro che continua, l'intera vita del Guerrini, il quale riuscì a terminare l'opera solo il 5 ottobre 1916, sedici giorni prima della sua morte. Nell'ultima pagina del ricettario si legge, dopo la parola «fine», questo commento dell'autore: «Ed ecco, siamo alla fine. Molti rideranno, ma se il libro può essere utile qualche volta a qualcheduno, sarò contentissimo. Venuta l'ora, dico fine anche a me e buona fortuna a chi legge. Addio! Bologna, 5 ottobre 1916. Guerrini che compì gli anni ieri entrando nel settantaduesimo» (Guerrini, 1916, p. 210). Pur essendo terminato, il ricettario comparve solamente due anni dopo in libreria, edito dal romano Formiggini.

Il libro è, in fondo, la pubblicazione erudita di parti di ricettari antichi, unita a ricette moderne, alcune delle quali proposte dall'Artusi. Il Guerrini stesso chiarisce, almeno in parte, la provenienza delle varie ricette, affermando che il suo libro di cucina è imperfetto anche perché non è originale, ma è una raccolta, un'antologia, un sillabo di ricette spigolate qua e là nei libri italiani e talora stranieri, o nei giornali di cucina, dove sono sparpagliate. «E questo sia ben fermo ed inteso, perché dopo qualcuno non venga a infamarmi come plagiatario o peggio (Guerrini, 1918, p. 23). Che questo ricettario non sia opera di un cuoco di professione, o di un

⁷ L'intervista è stata raccolta nell'opuscolo *Brevi note sulla storia di un inno*, a cura del console Enzo Gallo, edito dalla rivista mensile del TCI, Milano, ottobre 2006, apparsa nel 1903 ma che si riferisce ad una gita in bicicletta verso Bassano Veneto avvenuta nel settembre 1902.

esperto gastronomo è deducibile anche dal fatto che nella maggior parte delle ricette proposte manchino dosi e tempi di cottura. Agli occhi del compilatore questa mancanza appare assai grave, tanto da tentare una giustificazione nell'esordio»; Guerrini capì che l'assenza di queste indicazioni poteva rimediarsi con prove empiriche delle ricette, ma scrisse:

una menda alla quale non posso rimediare né colla contrizione, né colla confessione, è la frequente mancanza delle dosi, dei pesi e del tempo di cottura, qualità che rendono così utile e prezioso il libro dell'Artusi. La sola spiegazione, ma non giustificazione, sta in questo, che i libri da me spogliati non li recavano e nella mia cucina che serve solo tre persone di poco pasto, non avevo agio, né qualche cosa altro, per provare e riprovare. Del resto se chi tiene il manico della casseruola ha qualche pratica dell'arte, si orizzerà subito. Colla pazienza e il giudizio si vincono anche queste piccole difficoltà (Guerrini 1918, p. 18).

L'arte di utilizzare gli avanzi deve dunque il suo concepimento all'interesse storico e filologico dell'autore, oltre che all'influenza artusiana. Le fonti del Guerrini erano tutte comprese nella sua collezione conservata alla Vigna, anche se nella maggior parte dei casi non sono citate. Solo in rari casi la provenienza della ricetta è dichiarata, e grazie a queste citazioni è possibile farsi un'idea di quali testi abbiano contribuito massimamente alla stesura del ricettario. Meldini (2004, p. 444) afferma che, tra le fonti utilizzate dal Guerrini per comporre l'opera, vi sono ricette dell'edizione volgarizzata del *De obsoniis* del Platina (Venezia 1516); i *Banchetti* di Cristoforo di Messisbugo; l'*Opera* di Bartolomeo Scappi; la *Singolare dottrina* del Panunto; *L'arte di ben cucinare* di Bartolomeo Stefani; e l'opera di François Pierre de la Varenne, con ogni probabilità nell'edizione bolognese del 1682; e il *Cuoco galante* di Vincenzo Corrado; e, ancora, *La cuisine classique* di Dubois e Bernard e *L'art du bien manger* di Edmond Richardin; né sono disdegnati testi di assai minor pregio e rarità come il *Manuale pratico di cucina* della volenterosa Giulia Turco Lazzari⁸. Le fonti citate dal Guerrini non si esauriscono tuttavia con quelle sopra elencate, poiché sono presenti ricette provenienti da ricettari italiani regionali e locali. Come possiamo dedurre, l'opera di ricerca di non è limi-

⁸ Cfr bibliografia.

tata solo ai maggiori ricettari antichi, ma anche a vere e proprie rarità gastronomiche, il che dimostra come l'impegno protratto negli anni avesse una valida giustificazione, ovvero un'analisi approfondita e tenace dei temi riguardanti gli avanzi nell'intera collezione guerriniana. L'opera filologica compiuta da Guerrini fu dunque mastodontica, precisa e minuziosa, erudita e ben organizzata. Nel suo ricettario, come abbiamo già affermato, parla delle sue fonti, favorendone alcune ed evitando la citazione diretta di altre; senza dubbio i pilastri della storia dell'alimentazione e della gastronomia sono quelli di maggior peso, per i quali l'autore spende alcune righe per introdurre opere e personaggio, come fa, ad esempio per Monsieur de La Varenne; parlando della *Salsa Duxelle* Guerrini⁹ (1918, p. 27) scrive:

Il Signor De La Varenne, a metà del Seicento era *Escuyer de Cuisine du Marquis d'Uxelles* e scrisse un libro di cucina tradotto molte volte in italiano. Nel suo libro però non ho trovato questa salsa che porta il nome del suo padrone. S'intende che il nobile Escuyer era poi il cuoco o ne faceva il mestiere. Probabilmente sarà stato lui l'inventore di questa salsa.

L'interesse erudito nei confronti di ricettari antichi lo porta ad inserire nella sua opera le ricette trovate a titolo di pura curiosità, mentre i ricettari ottocenteschi e novecenteschi sono fonte a cui attingere idee e suggerimenti in maniera costante. Questa attenzione alle edizioni più recenti indica che la collezione custodita alla Vigna era in costante aggiornamento ed espansione. Tra tutte queste citazioni di ricettari contemporanei, Guerrini non poteva esimersi dal trarre alcune ricette dall'opera più importante di Pellegrino Artusi. Data l'ammirazione del bibliotecario per il gastronomo di Forlimpopoli e il carteggio di cui abbiamo già parlato,

⁹ I commenti sarcastici e le battute anticlericali tipiche del Guerrini sono presenti anche ne *L'arte di utilizzare gli avanzi*, come a titolo esemplificativo nella chiosa proposta per le ricette, riportate come esempio di cucina rinascimentale, tratte da *l'Opera di Bartolomeo Scappi, maestro dell'arte del cucinare, divisa in sei libri*, uscita nel 1570 per opera del cuoco segreto di Papa Pio V e dedicata a Francesco di Reinoso, cameriere personale del Pontefice; afferma Guerrini a proposito della ricetta della *Capriottata antica* (1918, p. 225). Questa, benché c'entrino avanzi di pollame arrosto e di animelle, è una ricetta che ha tre secoli e mezzo e la copiò dall'*Opera* di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V, che faceva arrostiti gli eretici come il suo cuoco arrostitiva tordi; «la ricopio perché i lettori veggano che sciupio di zucchero e di droghe si faceva nel secolo XVI».

non stupisce la presenza delle ricette artusiane ne *L'arte di utilizzare gli avanzzi*, anzi sarebbe stata mancanza grave e incomprensibile il contrario. Tra i gastronomi suoi contemporanei cita anche Adolfo Giaquinto, il romano fondatore della rivista. Il messaggero della cucina e di altre importanti opere di gastronomia: di «questo benemerito autore» (Guerrini, 1918, p. 76) ne *L'arte di utilizzare gli avanzzi* compare una ricetta di un lessò «il lessò alla Giaquinto» (*ibidem*, 1918, p. 76). Da fruitore e gastronomo attento qual era, il Guerrini non manca di citare tra le fonti contemporanee anche il Manuale pratico di cucina pasticceria di Giulia Turco Lazzari. Le fonti palesate lungo l'intera opera sono di natura differente: si passa da ricettari trecenteschi a opere rinascimentali, da manuali dell'Ottocento a quelli moderni come quello della Turco Lazzari. Il carattere erudito dell'opera è mostrato dalla diversità delle fonti e dalla vasta cultura gastronomica del compilatore, collezionista di ricettari di ogni tipo (regionali o francesi) e di ogni epoca. La vastità delle conoscenze della storia dell'alimentazione e della gastronomia che il Guerrini aveva raggiunto sono alla base del suo lavoro: solo un esperto conoscitore di manuali e cucine avrebbe potuto organizzare una simile collezione di ricette per il riutilizzo dei resti. Le conoscenze guerriniane si allungano fino a ricettari esteri (oltre ai già citati francesi) come quelli tedeschi, inglesi, spagnoli, russi, ungheresi, polacchi e svedesi, da cui cita numerosi esempi, approfondendo inoltre i legami con le cucine regionali: non mancano esempi di cucina romagnola, veneta, ligure, laziale e romana, napoletana e toscana, riportando anche ricette ferraresi, triestine e ebraiche. La passione per la gastronomia lo accompagna durante l'intera sua esistenza. Lo spirito di uomo moderno, affascinato dal nascente turismo, dalla bicicletta, dalle avventure organizzate dal TCCI, si palesa nell'analisi attenta de *E' Viazzz*, nei sonetti che diventano la «guida eno-gastronomica per romagnoli», mentre la bibliofilia e lo studio erudito di cucine e ricettari di ogni epoca sono alla base de *L'Arte di utilizzare gli avanzzi*. Per questi motivi Guerrini può essere definito, a pieno titolo, un gastronomo di grande rilevanza per il contributo portato dalle sue opere sia poetiche che culinarie, oltre che per gli studi e l'edizione di ricettari antichi. È innegabile che la storia dell'alimentazione e della gastronomia ebbero una netta importanza nella sua vita e nella produzione letteraria, che merita di essere ricordato anche per questa sua propensione verso la cucina e non solo per l'innegabile talento di poeta e di burlone o di rimatore dialettale, ma an-

che come uomo dotato di grande esperienza nella cucina regionale italiana e europea e autore della prima *Guida Gastronomica per romagnoli*.

Conclusioni. – La storia degli ultimi 150 anni dalla proclamazione del Regno d'Italia, come abbiamo potuto vedere nel presente contributo, può essere segnata da un percorso che assegna al cibo un posto di tutto riguardo. Il cibo ci dice molto della nostra identità, del nostro credo, delle nostre tradizioni e della cultura. Attraverso le due principali opere di Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini abbiamo potuto costruire un mosaico dell'epoca della nostra cucina. Una cucina rivolta prevalentemente alle classi agiate e borghesi sicuramente è stata quella dell'Artusi come precedentemente affermato con i viaggi compiuti con il treno raggiungendo centri urbani maggiori tralasciando quelli minori. Una cucina apparentemente rivolta alle classi meno abbienti dell'epoca quella di Guerrini ma in realtà, come è stato dimostrato in questo lavoro di ricerca, destinata ai palati della borghesia, fini, ma non tanto come quelli signorili, che non si permetterebbero mai di assaggiare un avanzo, ma che avevano bisogno di trucchi per trovare gustosi i resti di un banchetto o di un pasto domenicale.

Il lavoro inoltre è stato esteso non solo alla letteratura, ma anche alle arti figurative e lo si potrebbe anche fare con il cinema, ricordando, ad esempio, i pranzi in campagna magistralmente rappresentati dall'*Amarcord* di Federico Fellini, dove si presenta il taglio del formaggio parmigiano in una riunione conviviale. Un altro film torna alla memoria, ed è il *Pranzo di Babette*, film del 1987, scritto e diretto da Gabriel Axel, tratto dall'omonimo racconto di Karen Blixen, vincitore dell'Oscar al miglior film straniero, dove la protagonista Babette rinuncia alla ricchezza pur di realizzare un pranzo con gli amici.

La ricerca gastronomica che i due autori hanno fatto in tutta l'Italia dell'epoca ha messo in evidenza alcune particolarità geografiche del nostro paese, utilizzando in modo diverso i soli mezzi di trasporto disponibili: l'uno, Pellegrino Artusi, che si rivolgeva al pubblico desideroso di ricercatezze, viaggiava con il treno, l'altro, il Guerrini, detto – tra l'altro – Stecchetti, che percorreva l'Italia in bicicletta e quindi poteva venire a contatto con la popolazione delle campagne, dove il cibo rappresentava e rappresenta ancora l'identità di un gruppo sociale.

Due modi diversi di porsi di fronte alla cultura gastronomica nell'Unità d'Italia che hanno fatto dei due autori, due gastronomi di fama, soprattutto, due studiosi del territorio e della geografia dei luoghi.

BIBLIOGRAFIA

- ARTUSI P., *Autobiografia*, Bra, Slow Food, 1999.
- ARTUSI P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Lavis, Rlgruppo editoriale, 2008.
- Atti della giunta per l'inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Roma, Forzani e C. Tipografi del Senato, 1881-1896.
- Atti della giunta per l'inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola*, in Archivio Centrale di Stato (ACS), Province di Roma e Grosseto, Forzani e c. Tipografi del Senato, Roma, 1884, XI, t. X.
- Atti della giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, in ACS, Forzani e c. Tipografi del Senato, Roma, 1884, XI, t. X, fasc. 44-50.
- BAGNASCO O., *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia*, Sorango, BING, 1994.
- BALZANI R., *Artusi e la società di fine Ottocento, tra Romagna e Toscana*, in *Pellegrino Artusi e la società del suo tempo. Atti del convegno scientifico artusiano (Forlì-popoli, 28 giugno 1997)* (<http://www.pellegrinoartusi.it/convegni-artusiani-2/1997-2/>).
- BERARDI R. e ROMANELLI L. (a cura), *La Via Artusiana: percorsi e cucina di tradizione fra Romagna e Toscana*, Firenze, Aida, 2005.
- BEVILACQUA P., "Emigrazione transoceanica e mutamenti dell'alimentazione contadina calabrese fra Ottocento e Novecento", *Quaderni storici*, 1981, 16, 2, pp. 520-555.
- BRIANO I., *Storia delle ferrovie in Italia*, Milano, Cavallotti, 1977, 1-3.
- CAPATTI A., *Il tappeto rosso. Con 12 tavole di un maestro del Novecento*, Bologna, Sintesi, 1995.
- CAPATTI A., DE BERNARDI A. e VARNI A. (a cura), *Storia d'Italia. Annali 13. L'alimentazione*, Torino, Einaudi, 1998.
- CAPATTI A. e MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2006.

- CICERCHIA A., “Cultura, cibo e paesaggio: lo sguardo economico”, *Economia della cultura. Rivista trimestrale dell'Associazione per l'economia della cultura*, 2010, XX, 1, pp. 3-66.
- CORRADO V., *Il cuoco galante, opera meccanica dell'oritano Vincenzo Corrado*, Napoli, Stamperia Raimondiana, 1773.
- CORTESI L., “Agostino Bertani e l'inchiesta Jacini”, *Società*, 1959, XVI, pp. 597-606.
- DELLI COLLI L., *Il gusto in 100 ricette del cinema italiano*, Roma, Elleu cinema, 2002.
- DE ROSA G., *Tempo religioso e tempo storico, saggi e note di storia sociale e religiosa dal medioevo all'età contemporanea*, Roma, Storia e Letteratura, 1987.
- DI MESSISBUGO C., *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, Ferrara, 1549.
- DUBOIS U. e BERNARD E., *La cuisine classique*, Paris, Dentu, Palais Royal, 1876.
- GELSI S., *Ciak si mangia! Dizionario del cinema in cucina*, Mantova, Tre lune, 2002.
- GELSI S., *Lo schermo in tavola. Cibo, film e generi cinematografici*, Mantova, Tre lune, 2002.
- GIARRIZZO A., “Vicende della pellagra in Italia”, *La geografia nelle scuole*, settembre-ottobre 1971, XVI, 5, pp. 161-174.
- GUERRINI O., *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV: conferenza tenuta all'Esposizione di Torino il 21 giugno 1884*, G. Barbera, 1884.
- GUERRINI O., *Frammento di un libro di cucina del XIV secolo edito nelle nozze Carducci-Gnaccarini*, Bologna, 1887.
- GUERRINI O., *In bicicletta*, Catania, 1901.
- GUERRINI O., *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Bologna, 1918.
- GUERRINI O., *Sonetti romagnoli*, Bologna, Zanichelli, (XXXVI-XXXVII), 1920.
- JACINI S., *La proprietà fondiaria e le condizioni agricole in Lombardia: studi economici*, Milano, Tipografia Civelli, 1857.
- La Cucina bricconcella 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cento anni dopo*, Bologna, Grafis, 1991.
- Le Cucine della memoria: testimonianze bibliografiche e iconografiche dei cibi tradizionali italiani nelle biblioteche pubbliche italiane*, Roma, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, De Luca, 1995, 3.

- MELDINI P., “Tra cucina e università. Olindo Guerrini bibliotecario e gastronomo”, in Montanari M. (a cura), *Bologna la grassa*, Bologna, Clueb, 2004, pp. 444-447.
- MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 2006.
- MONTANARI M., *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Gius. Laterza & figli, 2010.
- MONTANARI M. e SABBAN F., *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia: risorse, scambi, consumi-cucine, pasti, convivialità*, Milano, UTET, 2004.
- PLATINA, *De obsonis & arte coquinaria*, impressum Venetiis, per Ioannem de Cereto de Tridino alias Tacuinum, 1503.
- RICHARDIN E., *L'art du bien manger: la cuisine française du XIV e au XX siècle*, Paris, Librairie Nilsson, 1930.
- ROMANO R., *Paese Italia. Venti secoli di identità*, Roma, Donzelli, 1997.
- ROMOLI D., *La singolare dottrina del Panunto*, Tramezzino, 1560.
- SCAPPI B., *The opera of Bartolomeo Scappi (1570). L'arte et prudenza d'un maestro cuoco. The art and craft of a master cook*, Canada, Ballerini e Ciavolella, 2008.
- SCARAMELLINI G. (a cura), *Paesaggi, territori, culture. Viaggio nei luoghi e nelle memorie del Parco del Ticino*, Milano, Cisalpino, 2010.
- STECCHETTI L., *La tavola e la cucina nei sec. XIV e XV*, Firenze, Barbera, 1884.
- STEFANI B., *L'arte di ben cucinare et instruire i men periti in quella lodevole professione*, Mantova, 1685.
- TAGLIATI G., “Olindo Guerrini gastronomo. Le rime romagnole de E' *Viazz* l'arte di utilizzare gli avanzi della mensa”, *Storia e futuro. Rivista di Storia e Storiografia*, 2009, 20, pp. 51-57.
- TURCO LAZZARI G., *Il piccolo focolare, ricette di cucina per la massaia economica*, Trento, G.B. Monaudi, 1947.
- VASCO B., “La cultura gastronomica lombarda e l'indagine sulle tradizioni alimentari nella valle del Ticino”, in SCARAMELLINI G. (2010), pp. 187-216.
- VIALARDI G., *Cucina borghese semplice ed economica*, Torino, Roux e Favale, 1864.

The aristocracy cooking and the ordinary people tastes: a comparison between Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini. – Objective of this paper is to identify the differences between the aristocracy cooking and the tastes typical of the common people, by studying the eating habits and food patterns at the time of the Unification of Italy. The diachronic analysis from 1860 to 1880, conducted consulting the major works by Pellegrino Artusi «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», and by Olindo Guerrini «L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa, ovvero la cucina dei poveri», together with the analysis of the main sources of bibliographic archives, allowed us to reconstruct a patchy food mosaic and at the beginning of the history of the unified Italy. The Italians, a community with great contradictions, with rich opulent people living next to poor miserable ones, were able to find in the food-and-wine culture a source of conjunction and national identity, still symbol of the Italian character in the world.

Keywords. – unification of Italy, food and wine culture, Pellegrino Artusi

Sapienza Università di Roma, Dipartimento di Scienze Documentarie, Linguistico-Filologiche e Geografiche
cosimo.palagiano@uniroma1.it

Sapienza Università di Roma, Dipartimento di Studi Americani, Europei e interculturali
rossella.belluso@uniroma1.it