

RICETTARI A CONFRONTO

*"Uno spaccato culturale e storico di tutta l'Italia,
quello della Gosetti, uno strumento di divulgazione
e alfabetizzazione quello di Artusi"*



Ricettari, oltre alla funzione pratica di informazioni e divulgazione, sono preziosi indicatori della società che li ha prodotti. Da essi veniamo infatti a conoscenza di scorci di vita e costumi dell'epoca che li riguarda nonché dall'evoluzione linguistica che li accompagna. Un esempio significativo delle differenze di impostazione e di presentazione può essere colto da un breve raffronto tra l'opera dell'Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" e il volume "Le Ricette Regionali Italiane" di Anna Gosetti della Salda, pubblicati nella loro prima edizione rispettivamente nel 1891 e nel 1967. Ho scelto questi testi per la loro attualità: nel 2011 ricorreva il centenario della morte dell'Artusi e, sempre nello stesso anno, è stata pubblicata con successo la diciassettesima edizione del libro della Gosetti. L'Artusi, uomo colto, igienista, gastronomo e patriota convinto, tenta nella sua opera una sorta di unificazione linguistica mediando i termini tra l'italiano e i dialetti toscano ed emiliano rivolgendosi essenzialmente alle donne di casa borghesi. La sua idea nasce in un clima di patriottismo diffuso con l'obiettivo dichiarato di portare ad una unità della lingua parlata anche in cucina, con l'indicazione di nozioni semplici e facili da ricordare. Bisogna rammentare che in precedenza i ricettari erano soprattutto rivolti ai soli cuochi professionisti mentre le donne di casa apprendevano per lo più la tradizione orale di famiglia. Artusi scrive di cucina con penna da letterato e con tono discorsivo che va a nobilitare la didattica casalinga, arricchendo il testo con digressioni su norme d'igiene, aneddoti e commenti ai piatti, come in uso nell'Ottocento. Come per il "Grande



Dizionario di Cucina" di Alexander Dumas in Francia, il suo testo diventa argomento di lettura. La Gosetti pubblica la prima edizione del volume "Le Ricette Regionali Italiane" in un contesto sociale ben diverso, caratterizzato dall'utilizzo ormai generale della lingua italiana, da un diffuso benessere che consente il rialzo dei consumi e da un ben diverso ruolo della donna sia in ambito domestico che nel campo del lavoro. Le sue ricette hanno un approccio scientifico e sono descritte in modo asciutto e essenziale. L'Artusi valica per lavoro l'Appennino in diligenza, raggiunge in treno le principali città fino a Napoli; per le sue ricerche culinarie si sofferma però in massima

parte su Toscana, Romagna e su Bologna, i luoghi a lui più famigliari. E' sulla frequentazione dei mercati e dei negozi rionali, che propongono prodotti trasferiti dalla campagna con i mezzi di allora, e sui rapporti epistolari con cuoche e massaie che costruisce la sua mappa gastronomica. La Gosetti, agevolata anche dalla maggior facilità di movimento e comunicazione, si impegna in un compito gravoso durato quattro anni: gira ben due volte l'Italia per raggiungere le persone depositarie delle ricette regionali più fedeli alla tradizione, consapevole che ogni famiglia elabora una propria "versione" tramandata di generazione in generazione.

Come ella stessa afferma, non era possibile in un contesto così variabile applicare criteri dogmatici; il suo obiettivo dichiarato è stato quello di fornire un manuale pratico per "chi voglia realizzare le diverse specialità regionali, così come sono andate definendosi negli ultimi 50 o 60 anni". La scrupolosità, la serietà e l'attendibilità della ricerca hanno senz'altro pagato la sua fatica, se la sua opera, ricca di più di 2000 ricette, è stata fonte di ispirazione per i



successivi e ancor oggi è considerata un testo attuale e di assoluto riferimento anche per chef affermati. Sia l'Artusi che la Gosetti sperimentano di persona i piatti. L'Artusi utilizza la cucina della sua casa e, coadiuvato dal cuoco Ruffilli e dalla cameriera Marietta, prova e riprova le ricette; solo quando il risultato, salvi i principi di economia, manualità e gusto, lo soddisfa viene riportato sul suo manuale. La Gosetti si avvale per la sperimentazione della cucina professionale installata nella sede della rivista "La Cucina Italiana" da lei diretta con successo dal 1952 al 1981. Le ricette provate concretamente, oltre ad affermare il prestigio e l'autorevolezza della rivista, hanno consentito all'autrice di definire dosi e tempi di cottura di ogni piatto adeguandoli in modo realistico alle esigenze di una famiglia media degli anni Sessanta, in base agli ingredienti e alle attrezzature disponibili.

* Accademico di Torino