

*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana in cucina*

*Pellegrino Artusi and the
Culinary Unification of Italy*



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana in cucina*

*Pellegrino Artusi and the
Culinary Unification of Italy*



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Mostra documentaria a cura di
Comune di Forlimpopoli
Casa Artusi
Cineteca del Comune di Rimini
Regione Emilia-Romagna

In collaborazione con
Istituto Italiano di Cultura - ...
Consolato Generale d'Italia - ...

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

Co-autori dei testi
Laila Tentoni, Antonio Tolo

Ricerca iconografica
Elisa Giovannetti

Promozione all'estero
Maria Cristina Turchi
Promozione attività culturali all'estero,
Regione Emilia-Romagna

Progetto grafico e impaginazione
Casa Walden Comunicazione, Forli

Archivi:

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

Informazioni
info@casartusi.it
tel 0039 0543 743138

An exhibition promoted by
Forlimpopoli City Council
Casa Artusi
Cinematheque of the Rimini Town Council
Regione Emilia-Romagna

In collaboration with
Istituto Italiano di Cultura - ...
Consolato Generale d'Italia - ...

Organised by
Massimo Montanari
Presidente del Comitato scientifico di Casa Artusi

Co-authors
Laila Tentoni, Antonio Tolo

Image research
Elisa Giovannetti

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

Graphics and layout
Casa Walden Comunicazione, Forli

Archives:

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

Information
info@casartusi.it
tel 0039 0543 743138



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Comitato Nazionale del Bicentenario
della nascita di Pellegrino Artusi

Comune di Forlimpopoli

Comune di Firenze

Regione Emilia-Romagna

Regione Toscana

APT Servizi Regione Emilia-Romagna

Comune di Castrocaro Terme e Terra del sole

Accademia della Crusca

Accademia italiana della cucina

Associazione Nazionale Case della memoria

Società Dante Alighieri

Slow Food

Cheftochef Emilia-Romagna Cuochi

Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì

Dipartimento Interpretazione e Traduzione
UNIBO, Campus di Forlì

Istituto Alberghiero P. Artusi, Forlimpopoli

Accademia Artusiana

Associazione delle Mariette

Biblioteca Comunale P. Artusi, Forlimpopoli

Casa Artusi

Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

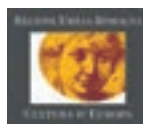


Comune di Forlimpopoli

CASA ARTUSI



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

#VIVERE ALL'ITALIANA

Artusi 200

Duecento anni sono passati dalla nascita di Pellegrino Artusi (e quasi centotrenta dalla prima uscita del suo capolavoro, il manuale di cucina a cui lavorò per vent'anni). L'anniversario non si riduce a semplice dato biografico, ma coinvolge la storia di un intero paese e la sua stessa identità culturale. Artusi infatti, con la *Scienza in cucina*, intese dare – e diede – un personalissimo contributo a un'Italia appena unita. La condivisione degli usi gastronomici gli pareva un tassello importante nel progetto di unificazione della cultura nazionale, assieme alla condivisione di una lingua comune, che non è solo quella dei salotti o dei giornali ma anche quella che si parla in cucina, quando si devono nominare gli ingredienti e le procedure. Ecco perché un filo sottile unisce le due storie, quella di Artusi e quella dell'Italia. Filo sottile ma profondo, come profondo è il retroterra storico da cui gli italiani hanno tratto la forza per pensarsi uniti. In qualche modo lo erano sempre stati: i più antichi ricettari prodotti nel paese, quelli del Medioevo o del Rinascimento, non erano mai stati espressione di una cultura "locale" ma avevano davanti a sé orizzonti ampi, una cucina fatta di scambi, di prestiti, di citazioni, che metteva in gioco saperi locali ma che era, e si sentiva, perfettamente "italiana". Esattamente come "italiani" erano i Raffaello, i Michelangelo che da un capo all'altro del paese spendevano la propria arte a servizio di chiunque, e non si percepivano certo come artisti "locali". L'idea di un'Italia unita, che nel corso dell'Ottocento si affacciò alla coscienza di molti intellettuali e patrioti, era nuova e inaudita: lungo l'arco della sua storia millenaria l'Italia non aveva mai costituito un soggetto statale unitario (solo all'epoca dell'Impero romano era stata unita, ma all'interno di un più vasto contesto imperiale, che non lasciava spazio a



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

*Two hundred years have passed since the birth of Pellegrino Artusi, and nearly a hundred and thirty since the first edition of his masterpiece, the cookbook he worked on for twenty years. This anniversary is not a mere biographical detail, but rather concerns the history of an entire country and its cultural identity. In fact, Artusi wanted to give – and did indeed give – a highly personal contribution to a newly united Italy with his cookbook *Scienza in cucina* (Science in the Kitchen). He believed that sharing cooking habits was an important part of the project to unify national culture, along with sharing a common language. Said language did not only belong in salons or newspapers, but was also spoken in the kitchen when naming ingredients and procedures. This is where a thin thread lies, linking the history of Artusi with that of Italy. A thin yet deeply-rooted thread, just like the historical background the Italians drew their strength from when they imagined the unification. Somehow they had always been united. The oldest cookery books written in the country during the Middle Ages or Renaissance had never been the expression of a 'local' culture. However, broader horizons now lay ahead: cooking was made of exchanges, loans, quotes, it put local knowledge into play but it was, and indeed felt, so completely Italian. In the same way, artists like Raffaello and Michelangelo were also Italian, since they put their art at the service of anyone the country, and definitely did not perceive themselves as 'local' artists. The idea of a united Italy, which came to the minds of many intellectuals and patriots during the 19th century was new and unprecedented. Throughout its thousand year history, Italy had never been united as a state; it had been united under the Roman Empire, but this was within a broader imperial context which*

identità veramente autonome sul piano politico). L'Italia non era mai esistita come Stato. Era invece esistita – fin dal Rinascimento, fin dal Medioevo – come spazio comune di esperienze artistiche, letterarie, economiche; era esistita come spazio fisico, suddiviso in molteplici entità politiche, in cui si condividevano modi di vivere e di pensare, attraverso la circolazione degli uomini, delle merci, delle idee, dei gusti da un capo all'altro del paese. Non era una semplice «espressione geografica», come amava definirla il principe di Metternich, ma molto di più: una «espressione culturale», anche se limitata ad ambiti sociali ristretti, le aristocrazie dapprima, le borghesie più tardi, che non restringevano alla propria città o al proprio Stato l'ambito di attività e di movimento. Gli artisti del Rinascimento erano senza dubbio “italiani” anche se prestavano la loro opera nello Stato pontificio o nel granducato di Toscana, nel Regno di Napoli o nella Repubblica di Venezia; “italiani” erano gli scrittori, che sapevano scrivere in dialetto ma anche in una lingua accessibile a tutti; “italiani” i musicisti, che perseguivano stili ovunque riconosciuti come tipici del paese Italia; “italiani” i cuochi delle grandi famiglie, che raccoglievano ricette da tutto il paese. Nel pensiero degli intellettuali, da Francesco Petrarca a Niccolò Machiavelli, da Dante Alighieri a Carlo Goldoni, l'Italia esisteva da secoli ed era un'entità soprattutto culturale. Pensarla come uno Stato fu un salto non da poco, ma in fondo non difficile. Se gli italiani esistevano, perché non avrebbe potuto esistere l'Italia? A questa nuova Italia, anche Pellegrino Artusi diede un contributo importante con un manuale di cucina che ancora oggi resta un punto di riferimento imprescindibile per la cultura nazionale e per l'identità italiana nel mondo. Per questo, ricordare Artusi a 200 anni dalla nascita è una festa per tutti gli italiani.

Massimo Montanari

left no room for a truly independent political identity. Italy had never existed as a state. Since the Renaissance, however, and even since the Middle Ages, it had existed as a common space for artistic, literary and economic experiences. It had existed as a physical space, divided into a number of political entities, where ways of living and thinking were shared around the country through the movement of people, goods, ideas and tastes. Italy was not merely a 'geographical expression' as Prince Metternich liked to define it, but much much more. It was a cultural expression, although limited to closed social circles, initially the aristocracy and then the bourgeoisie, who would not limit their activities and movements to their own town or state. There is no doubt at all that the artists of the Renaissance were Italian, regardless of whether they provided their services in the Papal States, the Grand Duchy of Tuscany, the Kingdom of Naples or the Republic of Venice. Writers were Italian, as they could write in local dialects but also in a language accessible to everyone; musicians were Italian, as the styles they pursued were universally recognised as typical of Italy; the chefs working for renowned families were Italian, as they gathered recipes from all over the country. Italy had existed for centuries in the minds of intellectuals ranging from Francesco Petrarca to Niccolò Machiavelli, from Dante Alighieri to Carlo Goldoni, and it was mainly a cultural entity. Thinking of it as a state was a big, but not difficult, leap. If Italians existed, why could Italy not? Pellegrino Artusi, too, brought an important contribution to this new Italy with a cookbook that is still today a fundamental reference point for national culture and Italian identity around the world. This is why remembering Artusi 200 years after his birth means celebrating all Italians.

Massimo Montanari



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Artusi, un'opera di impegno civile

ARTUSI, A WORK OF CIVIL COMMITMENT

L'anniversario artusiano non è una semplice ricorrenza di calendario, ma investe l'identità stessa dell'Italia gastronomica, segretamente maturata nel corso del Risorgimento e fiorita appieno in quel fine Ottocento che vede, nelle principali città italiane e nella borghesia ricca e colta, una attenzione particolare ai propri valori culturali, artistici in primo luogo, e, non in ultimo rango, culinari.

La raccolta di ricette di Pellegrino Artusi, conosciuta col titolo di *Scienza in cucina* e stampata nel 1891, non è solo il frutto degli ozi di un ricco borghese romagnolo e fiorentino, ma un'opera di impegno civile: istruire cuoche e cuochi nella lingua italiana, far loro conoscere il patrimonio di molte regioni italiane, dalla Sicilia al Piemonte, stimolare una attenzione patriottica al cibo contro l'imperante francofilia. Questo progetto, maturato nel regno d'Italia, nelle capitali d'Italia, fra Milano, Firenze, Roma e Napoli, per opera di un liberale orgoglioso delle proprie origini, estremamente attento al "progresso" affidato alle mani di imprenditori e commercianti, aveva radici profonde. Se a settant'anni Artusi vagheggiava una cucina italiana più gradita di quella francese, il suo profilo politico aveva comportato una affiliazione alla Giovine Italia, la critica e l'abiura della Romagna pontificia, una adesione sincera, senza remore, all'assetto del nuovo regno, anche quando la capitale era stata trasferita nella sua città d'adozione. I singoli episodi di questa vicenda sono consegnati in una *Autobiografia* manoscritta, resa nota nel 1993.

Il destino di Artusi, nei venti anni che intercorsero fra la prima e l'ultima edizione del suo ricettario, e dopo la sua morte (novantenne) nel

The Artusian anniversary is not just a date on the calendar but is synonymous with Italian gastronomy itself, from its concealed beginnings during the Risorgimento to its flowering at the end of the 19th century when the rich and cultured middle classes first pursued their love for culture and the arts, not least, the art of cookery.

*Printed in 1891, the collection of recipes by Pellegrino Artusi known as *Scienza in Cucina* (Science in the Kitchen) is not merely the work of a bored, wealthy, middle class Florentine from Romagna, but rather a work of civil commitment, that aimed to teach cooks directly in the Italian language, familiarize them with the heritage of the many Italian regions, from Sicily to Piedmont, and to stimulate their patriotic appetite against the dominance of French cuisine.*

*This project was deeply rooted, developing as it did in the Kingdom of Italy and the capital cities Milan, Florence, Rome and Naples, the work of a liberal who was proud of his origins and who had an eye for new developments in enterprise and trade. If at seventy Artusi was a man who longed for Italian cuisine to become more greatly appreciated than French, politically his profile was that of someone who had joined the Giovine Italia organization, had criticized and repudiated the Papal influence in Romagna and had adhered to the new reign with honesty and without qualms, even when its capital became Florence, his adoptive home. The episodes of those times were recorded in his autobiographical manuscript, *Autobiografia*, as revealed only in 1993. In the twenty years between the first and last editions of his cookery book, and after his death in 1911 (in his nineties), Artusi was destined to be-*



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

1911, è stato quello di rappresentare la cucina e la lingua italiana, soprattutto nelle case e nelle famiglie. La ristampa ininterrotta e integrale della *Scienza in cucina*, da quel fatidico anno a oggi, rappresenta un caso unico nel nostro paese e testimonia una attenzione incessante alle radici otto-novecentesche della cucina contemporanea, e una volontà di coltivare ricette e piatti di un passato secolare, senza tradire quello che allora era il “progresso” e in seguito divenne la “modernità”. C’è chi lo ha accostato, per tirature e ristampe, per la varietà delle sue stesse lettrici e lettori, a Manzoni e Collodi: non era forse l’ambizione di Artusi, ma, nell’ambito delle cucine di casa, questo raffronto ha una certa legittimità. Patriota e quindi liberale critico della nuova Italia, commerciante a riposo e cultore di belle lettere, gastronomo per diletto e per piacere, Pellegrino Artusi rappresenta una figura di riferimento che consente di allargare la nozione di cultura italiana all’alimentazione e alla gastronomia e di fare di quest’ultima un valore fortemente identitario. Al di là della sua opera e della sua figura, è dunque il processo di crescita e di codificazione della cucina italiana che le celebrazioni vogliono illustrare, promuovere e, si auspica, condividere allegramente a tavola.

Alberto Capatti

come a model of Italian language and cuisine, in particular for homes and families. The uninterrupted and integral reprinting of Scienza in cucina from then on is a unique case in the history of our country and constitutes a lasting affiliation of contemporary cuisine to its 19th and 20th century roots. It also testifies the will to preserve recipes and dishes that may be centuries old, aware that what was once “progress” later became absorbed into “modernity”. He has been compared, in terms of circulation, reprinting and the breadth of his readership, to Manzoni and Collodi: perhaps that was not what he aspired to, however in the context of home cooking, there is a certain legitimacy in this comparison.

A patriot and therefore a liberal spirit in the new Italy, retired trader and man of letters, gastronomist for pleasure and delight, Pellegrino Artusi is a significant figure who extended the boundaries of Italian culture to food science and gastronomy, imbuing the latter with a strong national identity. Therefore, on the occasion of the centenary, as well as commemorating the man and his work, it is also this process of growth and codification of Italian cuisine that the celebrations wish to recognize and promote, and that we wish wholeheartedly, will be shared over a good dish.

Alberto Capatti



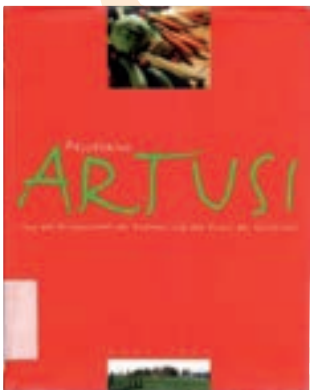
*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

Il libro

«Artusi: per antonomasia libro di cucina. Che gloria!
Il libro che diventa nome! A quanti letterati toccò tale sorte?»
(Alfredo Panzini, 1931)



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

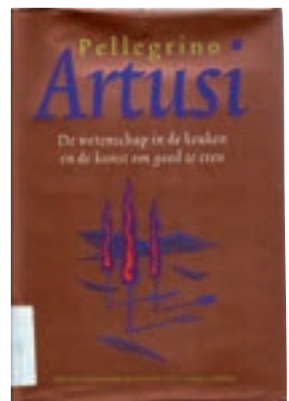
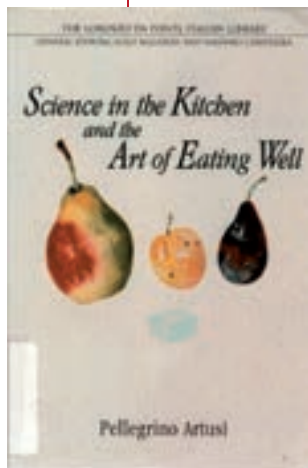


THE BOOK

«Artusi: A cookery book par excellence. What glory!
A book that has become a name! How many authors can boast
such an achievement?» (Alfredo Panzini, 1931)



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



PELLEGRINO ARTUSI

LA SCIENZA IN CUCINA

E

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

Igiene * Economia * Buon gusto

Un pasto buono ed un mezzan-
Mantegon l'uomo sano.

Molto cibo e mal digerito
Non fa il corpo sano e lieto.

Piglia il cibo con misura
Dal due regni di natura.

Prima digestio fit in ore.



IN FIRENZE

PER I TIPI DI SALVADORE LANDI

Direttore dell'Arte della Stampa

1891

Da Forlìmpopoli a Firenze... e ritorno

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

Pellegrino Artusi nasce a Forlìmpopoli, nel cuore della Romagna, il 4 agosto 1820, unico maschio dei 13 figli di Agostino e Teresa Giunchi. Gli Artusi sono commercianti e il giovane Pellegrino, avviato a seguire le orme del padre, compie studi discontinui, con interessi prevalentemente letterari. Nel 1851, dopo l'irruzione a Forlìmpopoli della banda del "Passatore", il brigante Stefano Pelloni, la famiglia Artusi si trasferisce a Firenze,

dove continua l'attività commerciale prelevando un banco di seta. Nella sua casa di Piazza d'Azeglio 25 Pellegrino coltiva le sue passioni, da cui nascono (prima della *Scienza in cucina*) una biografia di Ugo Foscolo e un commento alle lettere di Giuseppe Giusti. In quella casa vivrà fino al 30 marzo 1911. La notizia della sua morte arriva due giorni dopo al paese natale, che Artusi ha nominato suo erede testamentario.



FROM FORLIMPOPOLI TO FLORENCE... AND BACK

*«In Romagna, even if you have just met once or twice, a friendship is born, an understanding, that feels you have known each other for twenty years»
(Pellegrino Artusi, 1903)*



Pellegrino Artusi was born in Forlimpopoli, in the heart of Romagna, on the 4th of August 1820, the only son of the 13 children of Agostino and Teresa Giunchi. The Artusi family were traders and the young Pellegrino, who was destined to follow in his father's footsteps, was discontinuous in his studies and had mainly literary interests. In 1851, after Forlimpopoli was raided by the "Passatore" band, led by outlaw Stefano Pelloni, the Artusi family

moved to Florence, where they continued to trade in the silk industry. In his home, Piazza d'Azeglio 25, Pellegrino devoted himself to his pursuits, the fruits of these being (before writing *La Scienza in cucina*) a biography of Ugo Foscolo and a literary commentary on the letters of Giuseppe Giusti. He lived there until his death on 30th March 1911, news of which reached his hometown, named by Artusi as heir to his inheritance, two days later.



PELLEGRINO ARTUSI

1820 - 1911

BENVENUTI A
FORLIMPOPOLI
CITTA' NATALE DI
PELLEGRINO ARTUSI

Il progetto artusiano

THE ARTUSIAN PROJECT

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

«*The science of cooking did more for the unification of Italy than The Betrothed ever did* » (Piero Camporesi, 1970)



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

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



SEPTENTRIO

ITALIE GASTRONOMIQUE



CARTE DES
PRINCIPALES
SPÉCIALITÉS
GASTRONOMIQUES
DES RÉGIONS
ITALIENNES

MER MEDITERRANEE

MERIDIES

OCCIDENT

ORIENS

La storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola

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



All'infausta sentenza del prof. Trevisan fece riscontro la diffidenza di parecchi editori (tra cui Ricordi e Treves di Milano, Barbera di Firenze) che snobbarono il manoscritto di Artusi, il quale infine decise di stamparlo a proprie spese, nel 1891, «pei tipi di Salvatore Landi». Il libro però, inaspettatamente, piacque subito, non solo alle signore che per prime avevano incoraggiato il lavoro, ma anche a personaggi autorevoli come Paolo Mantegazza,

celebre igienista, antropologo e senatore del Regno, che lodò e sostenne pubblicamente il libro e il suo autore: «col darci questo libro voi avete fatto un'operazione buona e perciò vi auguro cento edizioni». È Artusi stesso a raccontare le peripezie editoriali del suo manuale,aggiungendovi nel 1902, alla sesta edizione, la gustosa *Storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, seguita dal motto «vedi giudizio uman come spesso erra».



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

«This book will not be a great success»
(Francesco Trevisan, 1891)

The unfavourable judgement of professor Trevisan was echoed by the diffidence of a number of publishers (among whom Ricordi and Treves in Milan and Barbera in Firenze) who snubbed Artusi's manuscript and so he had to resort to publishing it at his own expense in 1891. The book however was unexpectedly well received, not only by the ladies who had first encouraged him, but also by very influential figures such as Paolo Mantegazza, a well known hygienist, anthropologist and senator of the Kingdom of Italy who publicly praised and supported

the book and its author thus: «col darci questo libro voi avete fatto un'operazione buona e perciò vi auguro cento edizioni». ('in giving us this book you have done a very good thing and I therefore wish you one hundred editions'). Artusi himself informed his readers of all the editorial vicissitudes by adding the very tasteful *Storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, to its 6th edition in 1902, followed by the motto «vedi giudizio uman come spesso erra». ('Note how human judgement is often wrong').



Le ragioni di un successo

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



La qualità delle ricette, la capacità di scegliere le più rappresentative e di esporle in modo semplice, con un linguaggio chiaro, preciso, comprensibile a chiunque, non bastano a spiegare il successo irresistibile della *Scienza in cucina* e la sua incredibile durata. Infatti c'è dell'altro. Il manuale artusiano, distribuito prevalentemente per corrispondenza, direttamente dalla casa dell'autore, istituì subito un contatto fra l'autore e il suo pubblico, i lettori e le lettrici che cominciarono a scrivergli per

esprimere dubbi, chiedere consigli, dare suggerimenti, segnalare nuove ricette. Questa caratteristica fece della *Scienza in cucina* un testo "interattivo" (in anticipo di oltre un secolo rispetto agli odierni blog culinari) arricchitosi, in vent'anni di costante revisione, di ben 315 ricette oltre alle 475 della prima edizione. Il successo che gli italiani hanno decretato al manuale artusiano è legato alla natura "collettiva" di quest'opera, scritta non solo per gli italiani, ma dagli italiani.



PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE
AGENZIA DI PUBBLICITÀ
E MARKETING
PIAZZA S. MARCO 1291
30134 VENEZIA
TEL. 041 5221111
WWW.PGL.COM

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE
AGENZIA DI PUBBLICITÀ
E MARKETING
PIAZZA S. MARCO 1291
30134 VENEZIA
TEL. 041 5221111
WWW.PGL.COM

11

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

THE REASONS BEHIND ITS SUCCESS

*«There is no doubt that Artusi's Science is still a benchmark, a reference point, that marks a turning point not only in the history of Italian cookery but in the adventure of titillating the taste buds of the Italian people: conditioning»
(Folco Portinari, 1986)*

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



Cucina in rete

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



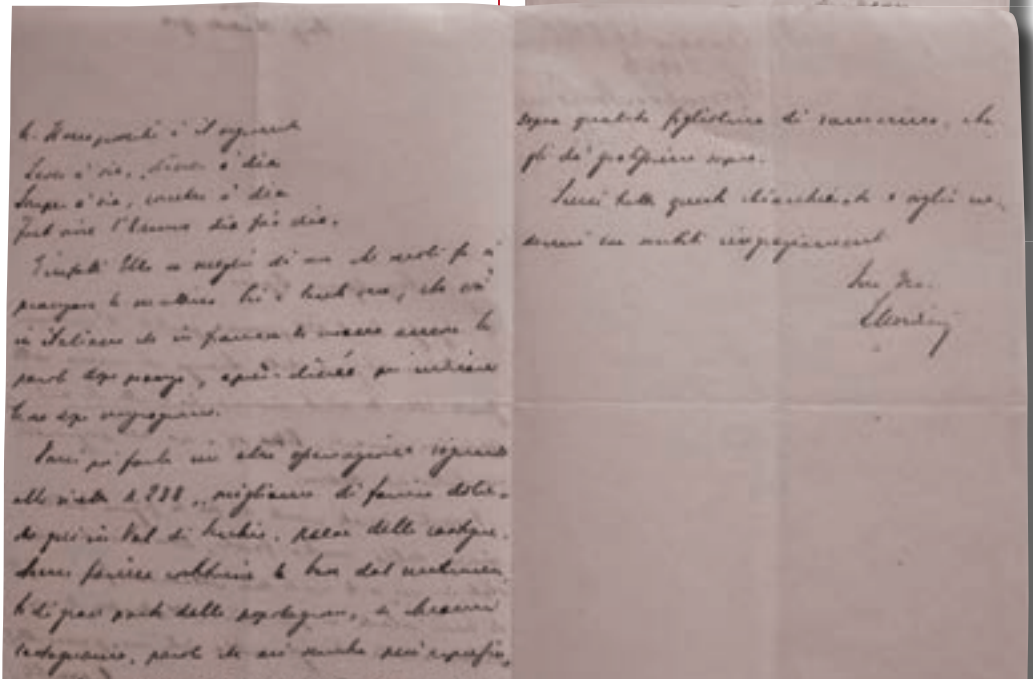
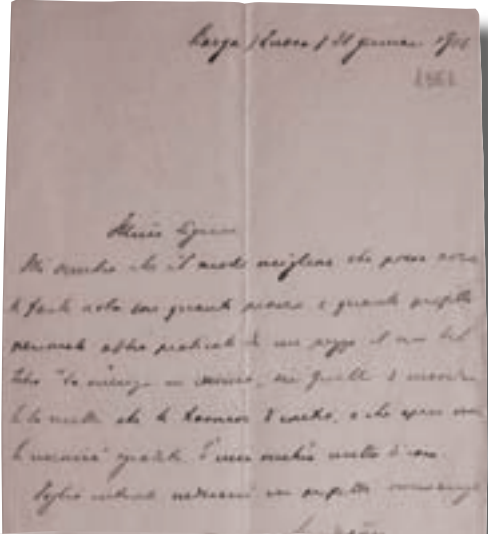
Con il suo metodo, Artusi realizza una cucina nazionale che raccoglie e sintetizza le tante tradizioni locali, ricomposte in un mosaico che non appiattisce, ma esalta le diversità. Questo tipo di approccio ha una lunga tradizione: già Bartolomeo Scappi, il massimo cuoco italiano del Cinquecento, aveva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



NETWORK COOKERY

«The Italian culinary model works along the network principle, local experiences circulate but each maintains its own individuality»
(Massimo Montanari, 2010)

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



La cucina della libertà

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



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



THE CUISINE OF FREEDOM

«All local people use the fat they produce best in their area for frying. In Tuscany the preference is for oil, in Lombardy butter and in Emilia lard, which is outstanding» (Pellegrino Artusi, 1891)



National cuisine according to Artusi, based upon the knowledge and sharing of local traditions, must be respectful of diversity and variety as defined by the environment, resources, traditions and individual taste. This type of cuisine allows for variation and adaptation, combining creativity with rules, Art with Science (both protagonists in the title of the book). It is a cuisine inspired by freedom and mainly dictated by experience: «Il miglior maestro

è la pratica», 'Practice is the best of all instructors', as Pellegrino wholeheartedly maintained. The only rule that may not be broken is 'good taste', «buon gusto», result of a delicate balance achieved through practice and work. This is inherent both in the domestic dimension present in Artusi's cookery book as well as in the fact that this is the original nature of Italian cuisine.

Sapere al femminile

«La Marietta è una brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei»
(Pellegrino Artusi, 1891)

Artusi non è un cuoco. Le ricette destinate a entrare nel manuale sono provate e riprovate nella cucina di casa con l'aiuto di Francesco Ruffilli di Forlimpopoli e di Marietta Sabatini di Massa e Cozzile (Pistoia), giovane intraprendente e intelligente – come intuiamo dalle lettere che scrive ad Artusi – a cui è dedicata la ricetta del “Panettone Marietta”. La gratitudine di Pellegrino verso i suoi collaboratori si concretizza nel lascito testamentario, che a Francesco e Marietta destina i diritti d'autore della *Scienza in cucina*, «per-

ché mi hanno coadiuvato al buon esito di quel libro».

A Forlimpopoli si è costituita l'Associazione delle Mariette che, nel nome della fedele cuoca, opera in Casa Artusi per mantenere vive le pratiche e i saperi gastronomici che si tramandano di generazione in generazione, prevalentemente (anche se non esclusivamente) per via femminile.



FEMALE KNOWLEDGE

«Marietta is a good cook and so decent and honest she deserves having this dessert named after her, since I learnt it from her» (Pellegrino Artusi, 1891)

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



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

«This book overturns the codified nomenclature of the cookery tradition which was a mixture, at times a highly complicated and mortifying mixture, of literary Italian and dialectal remnants.» (Giovanna Frosini, 2011)

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



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



James McNeill Whistler

THE STYLE

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

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



« Artusi's strength lay not only in his recipes, but in the linguistic, literary, worldly and patriotic culture he embodied and which he drew on when writing about food and attracting readers» (Alberto Capatti, 2010)



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



La cucina del nonno

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



Artusi scrive per il pubblico borghese della nuova Italia unita: «S'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate». Ma nel suo manuale, come spesso accade quando si tratta di cucina, cultura popolare e cultura di élite s'incontrano, città

e campagna interagiscono. Il borghese Pellegrino e la contadina Marietta sono i due poli di questa fruttuosa contaminazione, su cui si costruisce un modello gastronomico equilibrato, parsimonioso, deliberatamente lontano da sprechi e stravaganze. Il contributo popolare è chiaro fin da subito, nell'importanza che Artusi dà alle “minestre” asciutte e in brodo (una cinquantina di ricette nella prima edizione, raddoppiate vent'anni dopo). Anche per questo il libro si insinua facilmente nelle case degli italiani di ogni classe sociale, riassumendo e, al tempo stesso, fondando una comune tradizione di esperienze culinarie. La “cucina della nonna”, in molti casi, è proprio quella di “nonno Artusi”.



GRANDFATHER'S RECIPES

«... most 20th century home cooking, as well as so-called “traditional” and “popular” cooking, comes directly or indirectly from Artusi’s Bible» (Piero Meldini, 1988)



Artusi wrote for the middle classes of the newly united Italy: «It's obvious that in this book I'm writing for the well-to-do» he wrote. But in his book, as often happens in matters relating to cookery, popular and elite culture meet, town and country interact. The bourgeois Pellegrino and the countrywoman Marietta are the two poles of a fruitful contamination which creates a harmonious gastronomical model that deliberately distances itself from extravagance

and wastefulness. The popular element is apparent from the start in the importance Artusi gives to the different types of “minestre” soups or broths. (50 recipes in the first edition, 100 twenty years later). This is another reason the book is known to every Italian household and social class, summing up and founding as it does a common tradition of cooking practices. We might say “Grandma’s cooking” is very often none other than that of “Grandpa Artusi”.

Mangiatori di pasta



Artusi non si limita a raccogliere la tradizione. Spesso la crea, giocando d'anticipo su tendenze che si affermeranno nel corso del Novecento. Fra queste, l'introduzione della pasta (e del condimento al pomodoro) come tipico "primo" del menù italiano. In tal modo egli sostiene

«Una buona e generosa minestra sarà sempre la benvenuta e quindi fatele festa!»

(Pellegrino Artusi, 1891)

l'ascesa di questo piatto dal sud verso il nord, accompagnando la nascita del paradigma gastronomico nazionale. Solo in Italia, infatti, la pasta si emancipa dalla funzione di "contorno" che aveva nel Medioevo e nel Rinascimento, assumendo un ruolo autonomo. Lo stereotipo degli italiani "mangiamaccheroni" data più o meno ai tempi di Artusi, e lui stesso contribuì a consolidarlo.

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



PASTA EATERS

«A good, generous plate of pasta will always be appreciated so make it feel welcome!»

(Pellegrino Artusi, 1891)

Artusi didn't just collect tradition, more often than not he created it. He anticipated tendencies which would become popular during the XX century, among which the introduction of pasta (and traditional tomato sauce) as the typical first course on the Italian menu. He was instrumental in the rise in popularity this dish witnessed from the south to the north of Italy, therefore contributing to the very origin of the Italian gastronomical archetype. In Italy alone was pasta no longer considered merely a side dish as it

was during the Medieval and Renaissance period, becoming a dish in its own right. The stereotype of Italians as “mangiamaccheroni” (pasta eaters) dates roughly to the period of Artusi, and he himself was instrumental in its conception. The “Mediterranean diet”, which has pasta at its centre, has been added to UNESCO's World Heritage list. Made by rotund and seductive women, pasta often features in the fictional world of Federico Fellini, also born in Romagna, who has left us memorable drawings as well as his films.



ARTUSI HOUSE

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

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



«It is the very first living cookery museum, by night a living museum visited by Pellegrino's ghost, by day open to cooks, amateurs, connoisseurs, gourmets, children and everyone who, even if they do not have a specific title, still loves donning an apron, sitting down to the table and staying there as long as possible.

It is a house not only of memories and fame, but also of appetite» (Alberto Capatti, 2007)



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



Il Decalogo della cucina artusiana

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

1. Rispettate gli ingredienti naturali

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

2. Usate ingredienti di qualità

Scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ch  questa vi far  figurare [Prefazio]

3. Usate ingredienti di stagione

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

4. Siate semplici

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

5. Mettete passione, siate attenti e precisi

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

6. Esercitatevi con pazienza

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

7. Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalit 

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

8. Se variate, fatelo con semplicit  e buon gusto

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

9. Valorizzate la cucina povera

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

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

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

MANUAL OF ARTUSIAN CUISINE

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

1. Respect natural ingredients

Love beautiful and good things wherever you find them and do not waste God's gracious gifts [Preface]

2. Use quality ingredients

Always choose the finest produce as your ingredients, that way you will give the best impression [Preface]

3. Use seasonal ingredients

Prepare [the vegetables] when they are at their best and cheapest; remember though that they have to be of good quality and picked when suitably mature [recipe 423]. Only use undamaged and well ripened fruit, according to the season [Cookery for weak stomachs]

4. Be simple

My cooking tends to be simple and delicate as I try to avoid as much as possible food that is too rich and mixed and which might prove difficult for the digestive system [recipe 301]

5. Be passionate, attentive and precise

If you don't aspire to becoming a sophisticated cook...in order to succeed...you only need passion, much care and precise method [Preface]

6. Be patient

Be patient and experiment a bit (I do quite a lot!) [recipe 435]. If you don't immediately succeed, do not worry; it's a matter of strong will and determination [Preface]

7. Vary, respecting territory and season

[The vegetable soup] this is how I would make it according to my taste: you are very welcome to make changes depending on your preferences, your local tradition and resources [recipe 47]

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

...any dish may be adapted in a variety of ways according to your inclination; but in so doing be cautious not to lose the simplicity, the delicacy and the flavor – the whole matter lies in the good taste of the cook [recipe 540]

9. Value the simplest of cooking

This soup, humbly known as the peasant dish, I am certain will be loved by all [recipe 58]

10. Be mistrustful of cookery books (including mine)

Don't trust books on the art of cookery: they are for the most part incorrect or incomprehensible...at the very best you might learn some useful notion if you already know the art well enough [Preface]

Pellegrino Artusi ha lasciato di sé un'unica fotografia, lo scatto accurato e precisissimo del suo primo piano nello studio di un fotografo prestigioso in Firenze, all'alba del novecento. Non vi è notizia di altre testimonianze fotografiche che riguardino Pellegrino Artusi o il suo lavoro.

Nel progettare un'iconografia artusiana per illustrare questa mostra si è fatto ricorso ai repertori dei fotografi diletta-nti borghesi, preferibilmente toscani o romagnoli, suoi contemporanei, testimoni del medesimo ambiente sociale, delle stesse abitudini e certamente del medesimo amore per la cultura e la buona tavola!

Elisa Giovannetti

REFERENZE ICONOGRAFICHE

1, IL LIBRO

Copertina della prima edizione di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene",
Pellegrino Artusi, 1891,
Archivio Pellegrino Artusi Forlimpopoli

Frontespizio della quindicesima edizione di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene",
Pellegrino Artusi, 1911,
Archivio Pellegrino Artusi Forlimpopoli

Copertine di edizioni tradotte di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene",
Archivio Pellegrino Artusi Forlimpopoli

2, DA FORLIMPOPOLI A FIRENZE E... RITORNO

Piazza Garibaldi,
s.d., Forlimpopoli, collezione Lolli

Piazza del mercato vecchio,
s.d., Firenze, Biblioteca Nazionale di Firenze

Telegramma dell'annuncio della morte di Pellegrino Artusi,
1911, Archivio Pellegrino Artusi

Pellegrino Artusi,
2007, Opera dello scultore Mario Bertozzi

3, IL PROGETTO ARTUSIANO

Cottura allo spiedo,
Paul Scheurmeier, 1924, Radda Siena,
Archivio AIS, Istituti di Lingue e Letterature Romanze e Biblioteca Karl Jaberg, Università di Berna

La sfoglia,
Paul Scheurmeier, 1923, Loiano Bologna,
Archivio AIS, Istituti di Lingue e Letterature Romanze e Biblioteca Karl Jaberg, Università di Berna

Italia gastronomica (versione francese),
Umberto Zimelli, 1931, Collezione Capatti

4, LA STORIA DI UN LIBRO CHE RASSOMIGLIA ALLA STORIA DI CENERENTOLA

Ritratto di donna che legge,
Licinio Farini, 1900 c.a. Russi,
Fototeca Biblioteca Comune di Russi

Ritratto di gruppo con donne ventaglio e libro,
Eugenio Goglio, 1900 c.a., Bergamo,
Archivio Fotografico Assessorato alla Cultura
Provincia di Bergamo

Ritratto di donna con libro,
Eugenio Goglio, 1900 c.a., Bergamo,
Archivio Fotografico Assessorato alla Cultura
Provincia di Bergamo

Pellegrino Artusi has left us only one photograph of himself, a very accurate and precise close-up taken in the studio of a fashionable Florentine photographer at the dawn of the 20th century. There is no trace of other photographic documentation about Pellegrino Artusi or his work.

In order to create an Artusian iconography for the exhibition we have used the material of amateur middle class photographers, mainly from Tuscany or Romagna, chosen among his contemporaries, who shared the same social background, the same habits and most certainly the same love for culture and good food.

Elisa Giovannetti

IMAGE REFERENCES

1, THE BOOK

Book cover of the first edition of "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene",
Pellegrino Artusi, 1891,
Pellegrino Artusi Archive, Forlimpopoli

Title page of the fifteenth edition of "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene",
Pellegrino Artusi, 1911,
Pellegrino Artusi Archive, Forlimpopoli

Book covers of translated editions of "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene",
Pellegrino Artusi Archive, Forlimpopoli

2, FROM FORLIMPOPOLI TO FLORENCE AND... BACK

Piazza Garibaldi,
n.d., Forlimpopoli, Lolli collection

Piazza del mercato vecchio,
n.d., Florence, National Library of Florence

Telegram reporting Pellegrino Artusi's death,
1911, Pellegrino Artusi Archive

Pellegrino Artusi,
2007, Work by sculptor Mario Bertozzi

3, THE ARTUSIAN PROJECT

Cooking on a spit,
Paul Scheurmeier, 1924, Radda Siena,
AIS Archive, Institute of Romance Languages and Literatures and Karl Jaberg Library, Bern University

Puff pastry,
Paul Scheurmeier, 1923, Loiano Bologna,
AIS Archive, Institute of Romance Languages and Literatures and Karl Jaberg Library, Bern University

Gastronomic Italy (French version),
Umberto Zimelli, 1931, Capatti Collection

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

Portrait of a woman reading,
Licinio Farini, 1900 c.a. Russi, Russi Council Library

Group portrait of women, fan and book,
Eugenio Goglio, 1900 c.a., Bergamo,
Photographic Archive, Department of Culture for the Province of Bergamo

Portrait of a woman with book,
Eugenio Goglio, 1900 c.a., Bergamo,
Photographic Archive, Department of Culture for the Province of Bergamo

5, LE RAGIONI DI UN SUCCESSO

Ufficio Postale,
1900 c.a., Archivio Storico Poste Italiane

Piazza Massimo D'Azeglio, 25 Firenze,
residenza di Pellegrino Artusi,
Serge Domingie, 2011,
Archivio Fondazione Palazzo Strozzi

Postina,
1900 c.a., Archivio Storico Poste Italiane

6, CUCINA IN RETE

*Lettere e cartoline inviate a
Pellegrino Artusi dai lettori,*
Archivio Pellegrino Artusi Forlimpopoli

7, LA CUCINA DELLA LIBERTÀ

Donna che prepara la piadina,
Davide Minghini, 1950 c.a., Rimini,
Gabinetto Fotografico Biblioteca Gambalunga
Rimini

I mangiatori di spaghetti,
1927, Collezione privata

La pasta,
1900 c.a., Fototeca Biblioteca Panizzi Reggio-Emilia

8, SAPERE AL FEMMINILE

*Wendell Berry e Marietta Corrada
nella scuola di Casa Artusi,*
2008, Forlimpopoli, Archivio Fotografico Casa Artusi

Ritratto di bambina,
Licinio Farini, 1900 c.a., Russi,
Fototeca Biblioteca Comune di Russi

Preparazione del formaggio,
Paul Scheurmeier, 1931, Fusignano Ravenna,
Archivio AIS, Istituti di Lingue e Letterature
Romanze e Biblioteca Karl Jaberg,
Università di Berna

9, LA LINGUA DELLA CUCINA

Ritratto di donna che legge,
Licinio Farini, 1900 c.a.,
Fototeca Biblioteca Comune di Russi

*Illustrazione contenuta nell'edizione
pirata Salani del 1940,*
Collezione Privata

10, LO STILE

*Lo scultore Ferdinando Vichi con la moglie Argia,
i figli Eugenio e Renzo,*
Fondo Vichi, s.d., Prato,
Archivio Fotografico Toscano

Sala da pranzo in una casa borghese,
1900 c.a., Archivio Fotografico Toscano

*Ritratto dell'architetto Bonandrini e
della moglie seduti a un tavolino in giardino,*
Eugenio Goglio, 1900 c.a., Bergamo,
Archivio Fotografico Assessorato alla Cultura
Provincia di Bergamo

11, LA CUCINA DEL NONNO

Gatto bianco su una sedia in giardino,
Licinio Farini, 1900 c.a., Russi,
Fototeca Biblioteca Comune di Russi

Pranzo borghese,
s.d., Prato, Archivio Fotografico Toscano

Bambino in giardino con gatto e cane,
Licinio Farini, 1900 c.a., Russi,
Fototeca Biblioteca Comune di Russi

12, MANGIATORI DI PASTA

Fellini-Dante,
Davide Minghini, 1950 c.a.,
Gabinetto Fotografico Biblioteca Gambalunga
Rimini

Per te preparo questa sfoglia di 100 uova,
disegno di Federico Fellini, 1980,
Fondazione Fellini Rimini

A pranzo con Jung,
disegno di Federico Fellini, 1966,
Fondazione Fellini Rimini

13, CASA ARTUSI

La "fontana",
Alan Venzi, 2007, Forlimpopoli,
Archivio Fotografico Casa artusi

A scuola dalla Marietta Nadia,
Pierluigi Baldelli, 2011, Forlimpopoli,
Archivio Fotografico Casa Artusi

*Pellegrino Artusi (attore Dorni Denio)
apre la porta della sua nuova casa,*
Enrico Filippi, 2007, Forlimpopoli
Archivio Fotografico Casa Artusi

5, THE REASONS BEHIND ITS SUCCESS

Post Office,
1900 c.a., Historical Archive of the Italian Post

Piazza Massimo D'Azeglio, 25 Firenze,
home of Pellegrino Artusi,
Serge Domingie, 2011,
Palazzo Strozzi Foundation Archive

Postwoman,
1900 c.a., Historical Archive of the Italian Post

6, NETWORK COOKERY

*Letters and postcards sent to
Pellegrino Artusi from his readers*,
Pellegrino Artusi Archive, Forlimpopoli

7, THE CUISINE OF FREEDOM

Woman preparing piadina,
Davide Minghini, 1950 c.a., Rimini,
Photographic studio Gambalunga Library, Rimini

Spaghetti eaters,
1927, private collection

Pasta,
1900 c.a., Panizzi Library, Reggio-Emilia

8, FEMALE KNOWLEDGE

*Wendell Berry and Marietta Corrada
at the Casa Artusi school*,
2008, Forlimpopoli,
Casa Artusi Photographic Archive

Portrait of a girl,
Licinio Farini, 1900 c.a., Russi, Council Library

Cheese making,
Paul Scheurmeier, 1931, Fusignano Ravenna,
AIS Archive, Institute of Romance Languages and
Literatures and Karl Jaberger Library, Bern University

9, THE LANGUAGE OF COOKING

Portrait of a woman reading,
Licinio Farini, 1900 c.a., Russi Council Library

Illustration in Salani's 1940 pirated edition,
private collection

10, THE STYLE

*The sculptor Ferdinando Vichi with wife Argia
and his children Eugenio and Renzo*,
Fondo Vichi, n.d., Prato,
AFT Archive

Dining room in a middle class home,
1900 c.a., AFT Archive

*Portrait of Architect Bonandrini and his wife
sitting at a table in their garden*,
Eugenio Goglio, 1900 c.a., Bergamo,
Photographic Archive, Department of Culture
for the Province of Bergamo

11, GRANDFATHER'S RECIPES

White cat on a chair in the garden,
Licinio Farini, 1900 c.a., Russi Council Library

Middle class lunch,
n.d., Prato, AFT Archive

Child in the garden with pets,
Licinio Farini, 1900 c.a., Russi Council Library

12, PASTA EATERS

Fellini-Dante,
Davide Minghini, 1950 c.a.,
Photographic studio, Gambalunga Library, Rimini

*For you I have prepared a puff pastry
made with 100 eggs*,
Drawing by Federico Fellini, 1980,
Fellini Foundation, Rimini

At lunch with Jung,
Drawing by Federico Fellini, 1966,
Fellini Foundation, Rimini

13, CASA ARTUSI / ARTUSI HOUSE

The "fountain",
Alan Venzi, 2007, Forlimpopoli,
Casa Artusi Photographic Archive

At Marietta's Nadia school,
Pierluigi Baldelli, 2011, Forlimpopoli,
Casa Artusi Photographic Archive

*Pellegrino Artusi (played by actor Dorni Denio)
opens the door of his new house*,
Enrico Filippi, 2007, Forlimpopoli
Casa Artusi Photographic Archive

CASA ARTUSI

Casa Artusi, al tempo stesso biblioteca, scuola di cucina, bottega, ristorante ed enoteca, contenitore di eventi, è il museo vivo della cucina domestica.

Biblioteca

Raccoglie circa 50mila volumi e ospita la Biblioteca Civica di Forlimpopoli, la Collezione Artusiana e la Raccolta di Gastronomia Italiana.

Scuola di cucina

Aperta sia agli appassionati di cucina che intendono migliorare le proprie competenze e capacità, sia ai professionisti che desiderano affinare le proprie conoscenze. La scuola dispone di una sala didattica con 20 postazioni individuali completamente attrezzate per i corsi pratici; inoltre può ospitare fino a 30 corsisti per le lezioni dimostrative.

Ristorante, Osteria, enoteca

Il Ristorante di Casa Artusi, coerente con la filosofia artusiana ed il territorio che lo ospita, propone al pubblico, secondo stagione, numerose ricette dell'Artusi e naturalmente la pasta fresca e le ricette della tradizione emiliano-romagnola. Le sale, suddivise su più piani, ospitano fino a 90 persone ma lo spazio del ristorante è incrementabile fino a 120 posti nel caso di eventi straordinari. L'Osteria di Casa Artusi propone una ristorazione più informale. Nell'Enoteca di Casa Artusi sono in esposizione e vendita vini emiliano-romagnoli in virtù dell'affiliazione con l'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna e una selezione di prodotti del territorio.

Spazio Eventi

È l'insieme di possibilità che Casa Artusi offre all'organizzazione di manifestazioni, eventi, meeting, incentive e convegni. Casa Artusi dispone di spazi convegni con 15/30/50/100/120 posti. Per formare e motivare il team aziendale oppure celebrare, premiare e rafforzare i rapporti con un Cliente, Casa Artusi offre consulenza per la creazione e l'organizzazione di eventi in Scuola di Cucina.

Casa Artusi – library, cookery school, bookshop, restaurant and wine cellar and location for events – is a living museum to home cookery.

Library

It has around 50 thousand books and houses the Biblioteca Civica di Forlimpopoli (Forlimpopoli Council Library), the Collezione Artusiana (Artusi Collection) and Raccolta di Gastronomia Italiana (Italian Gastronomy Collection).

Cookery School

It is open both for food lovers aiming to improve their cooking ability and professionals wanting to better their skills in one specific area of catering.

The school has a teaching hall with 20 workstations equipped for practical courses and can also accommodate up to 30 course participants for demonstrations.

Restaurant

Many of Artusi's dishes can be enjoyed at the restaurant, according to the season. Fresh, home-made pasta and recipes from the tradition of Emilia-Romagna are also served. Dining rooms are set out over several floors and can accommodate from 90 up to 120 guests. Osteria offers more informal catering. A large selection of wines from Emilia-Romagna are on both show and sale in the Wine Cellar, which is affiliate with the Enoteca Regionale Emilia-Romagna together with a range of products from the area.

The Events Area

Casa Artusi organises exhibitions, meetings, tasting sessions, product presentations and workshops in the Events Area.

It hosts assemblies and meetings in rooms able to accommodate 15, 50 and up to 130 guests, equipped with the very latest technology.

Casa Artusi provides a consultancy service for creating and organising events, also for companies wishing to motivate and reward employees even using the cookery school.

www.casartusi.it

www.pellegrinoartusi.it

www.forlimpopolicittartusiana.it



Riproduzione vietata - all rights reserved

ristampa - reprint 2015

