

# RIVOLUZIONE IN CUCINA

120 ANNI FA UN MANUALE SCRITTO  
DA PELLEGRINO ARTUSI DETTAVA  
LE REGOLE DELLA BUONA TAVOLA

**E**ra il 1891 quando Pellegrino Artusi (1820-1911), scrittore e gastronomo romagnolo, diede alle stampe *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Si era deciso a quel passo dopo essere stato intossicato, così credeva, da un minestrone mangiato in una taverna di Livorno (in realtà la colpa dei dolori era il colera scoppiato nella città labronica). Il libro è uno straordinario manuale di cucina che raccoglie 790 ricette tuttora valide, tant'è che il volume continua a essere ristampato (c'è anche un'edizione su iPhone). Come ha scritto lo storico Piero Camporesi nell'introduzione dell'edizione dell'opera artusiana da lui curata per Einaudi: "*La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare *I promessi sposi*". □



**A SINISTRA:** una tipica **cucina borghese** di fine '800 in uno scatto storico di Mario Nunes Vais. La cuoca sta preparando una marmellata. Fornelli a legna hanno sostituito il focolare: è arrivata la cucina economica.

**SOTTO:** una **collezione di stampi** in rame stagnato. Realizzato nelle forme più svariate, lo stampo in rame era largamente impiegato nelle cucine di fine '800 per la preparazione di dolci e budini.

