

*Intorno a sei lettere di Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini*

*About six letters by Pellegrino Artusi to Olindo Guerrini*

Monica Alba

RICEVUTO: 09/05/2023

PUBBLICATO: 05/06/2023

Abstract ITA – Il contributo intende fornire l'edizione e il commento, storico e linguistico, di sei lettere autografe di Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini, appartenenti ad una collezione privata. Tali lettere si aggiungono al nucleo documentario degli autografi artusiani, costituito, fino ad ora, da soli sessantadue pezzi.

Keywords ITA – Pellegrino Artusi; Olindo Guerrini; epistolografia; filologia; linguistica italiana; lessico gastronomico italiano; XIX-XX secolo.

Abstract ENG – The paper provides a critical edition and a historical and linguistic commentary of six autograph letters by Pellegrino Artusi to Olindo Guerrini, belonging to a private collection. These letters are added to the documentary nucleus of Artusi's autographs, made up, until now, of only sixty-two pieces.

Keywords ENG – Pellegrino Artusi; Olindo Guerrini; epistolography; philology; italian linguistics; italian gastronomic lexicon; XIX-XX centuries.

UNIVERSITÀ PER STRANIERI DI SIENA

[monica.alba@unistrasi.it](mailto:monica.alba@unistrasi.it)

Monica Alba è assegnista di ricerca nell'ambito del progetto PRIN 2017 AtLiTeG presso l'Università per Stranieri di Siena. La sua attività di studio e di ricerca riguarda principalmente l'epistolografia, la storia della lingua del cibo e il lessico alimentare, a cui ha dedicato saggi e articoli.

## *Intorno a sei lettere di Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini*

Monica Alba

### *1. Una premessa*

Presso la biblioteca comunale di Forlimpopoli, nella sede di Casa Artusi, sono conservate le carte private che Pellegrino Artusi dona – per testamento – alla propria città natale. Tra lettere, cartoline e biglietti, i pezzi sono quasi 1900: ciò che sopravvive degli scritti che Artusi riceve tra il 1878 e il 1910. Si tratta di un nucleo importantissimo, oggetto di alcuni studi recenti, volti a sottolinearne da diverse prospettive l'alto valore documentario.<sup>1</sup> Questo ragguardevole gruppo di manoscritti, oggi fruibile in rete al sito ufficiale della fondazione Casa Artusi, tuttavia, risulta lacunoso; a

---

<sup>1</sup> Desidero ringraziare Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi, e Luisa Avellini, componente del comitato direttivo del Centro Studi Laboratorio Guerrini dell'Università Alma Mater Studiorum di Bologna, per aver agevolato la ricerca delle carte artusiane; Liliana e Paola Foresti Forti per avermi fornito le loro riproduzioni fotografiche. Per gli spunti illuminanti e i preziosi consigli, ringrazio anche Giovanna Frosini, che con generosa sollecitudine segue da anni i miei studi. Questo lavoro si inserisce nell'ambito del progetto PRIN 2017 AtLiTeG, *Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*, di cui Giovanna Frosini è coordinatrice nazionale. Ne fanno parte quattro Unità di ricerca: l'Università di Siena Stranieri (responsabile: Giovanna Frosini),

mancare, oltre alla documentazione relativa ad alcuni anni,<sup>2</sup> sono soprattutto le carte autografe del gastronomo, andate perdute o disperse, come accade di consueto, presso i corrispondenti e nel mercato dell'antiquariato e del collezionismo. Una grande assenza, dunque, che oggi può dirsi colmata, seppur – inevitabilmente – in modo incompleto, grazie all'allestimento del primo nucleo documentario delle carte autografe di Artusi: sessantadue lettere, rintracciate a seguito di numerose ricerche presso archivi e biblioteche.<sup>3</sup> Questo corpus, che di fatto fonda l'epistolario artusiano, costituisce solo la parte iniziale di quanto ancora, si auspica, possa essere rinvenuto e recuperato. È quello che è accaduto con le sei lettere che Artusi scrisse a Olindo Guerrini tra il 1899 e il 1902, già note agli studiosi, ma solo in trascrizione.<sup>4</sup> Grazie alla disponibilità di Liliana e Paola Foresti

---

l'Università di Salerno (responsabile: Sergio Lubello), l'Università di Cagliari (responsabile: Rita Fresu) e l'Università di Napoli "Federico II" (responsabile: Nicola De Blasi).

<sup>1</sup> Si vedano principalmente: Martina Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, presentazione di Alberto Capatti, postfazione di Massimo Montanari, Forlimpopoli, Casa Artusi (Quaderni di Casa Artusi, 3), 2008; Monica Alba, Giovanna Frosini, *Domestici scrittori. Corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi*, Sesto Fiorentino, Apice Libri, 2019; Monica Alba, *Artusi e gli editori fiorentini. La scienza in cucina e l'arte della stampa*, Firenze, Olschki, 2021; vedi anche Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, edizione progressiva con cd-rom, a cura di Alberto Capatti, Bologna, Compositori, 2012.

<sup>2</sup> Vedi Nina Maria Liverani, *Inventario dell'Archivio Pellegrino Artusi*, «Forlimpopoli. Documenti e Studi», vol. II, 1991, pp. 91-118.

<sup>3</sup> Raccolte e studiate in Monica Alba, *Dalla parte di Artusi. Edizione e studio delle lettere autografe (1864-1908)*, Milano, Biblion, 2023.

<sup>4</sup> Il presente contributo prende in considerazione il saggio di Massimo Montanari, Laila Tentoni, «*Chi di gallina nasce...*». *Lettere di Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini*, in *Fra le carte di Olindo Guerrini: carteggi, erudizione, autografi di rime, gastronomia rinascimentale*, vol. I, 2017, pp. 97-105, in cui le lettere sono state presentate e commentate per la prima volta. Sulle lettere di Guerrini ad Artusi si rimanda a Piero Meldini, *Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini*, in *Il secolo artusiano*, Atti del convegno (Firenze-Forlimpopoli 30 marzo-2 aprile 2011), a cura di Giovanna Frosini e Massimo Montanari, Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 177-184, e a Piero Camporesi, Franco Mambelli, Laila Tentoni, *Carteggio Guerrini-Artusi (1896-1906)*, «Forlimpopoli. Documenti e Studi», vol. XXVII, 2016, pp. 211-256. Altre lettere di Guerrini sono studiate in Elio Melli, Antonella Negri, *L'edizione dell'epistolario di Olindo Guerrini*, «I Quaderni del Cardello», n. 12, 2006, pp. 318-420.

Forti, proprietarie delle carte,<sup>5</sup> è stato finalmente possibile prendere visione degli originali, qui offerti per la prima volta in edizione critica e accompagnati da un commento storico e linguistico.

## 2. *Un dialogo di erudita gastronomia*

Quando, nel 1891, esce la prima edizione della *Scienza in cucina*, uno dei crucci di Artusi è quello di passare «per un ghiottone o per un gran pappatore». <sup>6</sup> Nonostante i due precedenti fallimenti letterari,<sup>7</sup> fermamente convinto dell'utilità di quel suo «culinario lavoro»,<sup>8</sup> decide di stamparlo, a proprie spese, con l'intento precipuo di riabilitare l'importanza di mangiar bene, dotando contemporaneamente la cucina di una lingua comprensibile.<sup>9</sup> Della portata innovativa della *Scienza in cucina* si era accorto anche Olindo Guerrini, tra i primi estimatori illustri dell'opera; anzi, come lui stesso ebbe a dire, «uno degli apostoli più ferventi ed antichi». <sup>10</sup> Sono queste, infatti, le parole con cui Guerrini accoglie il manuale artusiano, inviatogli dall'autore per posta nel dicembre 1896. Lo testimonia la prima delle diciotto lettere che Guerrini manda ad Artusi tra il 1896 e il 1906,

---

<sup>5</sup> Le carte, conservate da Liliana e Paola Foresti Forti, hanno dato vita al Fondo Guerrini, che fa parte del Centro Studi Laboratorio Guerrini dell'Università Alma Mater Studiorum di Bologna; per la sua storia rimando al sito ufficiale: <https://centri.unibo.it/laboratorio-guerrini/it>.

<sup>6</sup> Pellegrino Artusi, *Igiene, Economia, Buon gusto. La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Quindicesima Edizione e in Appendice: "La Cucina per gli stomaci deboli", Firenze, Pei tipi di Salvatore Landi, 1911, p. 10.

<sup>7</sup> Artusi pubblica a proprie spese, come è noto, la *Vita di Ugo Foscolo* nel 1878 e le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti* nel 1880, entrambe per i tipi di Barbèra.

<sup>8</sup> Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, cit., p. 3.

<sup>9</sup> Sul progetto linguistico artusiano si veda almeno Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola, in Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, Roma, Carocci, 2009, pp. 79-103, e Giovanna Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della Scienza in cucina di Pellegrino Artusi*, in *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI - Associazione per la Storia della Lingua Italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Franco Cesati editore, 2009, pp. 311-330.

<sup>10</sup> Lettera di Guerrini ad Artusi del 19 dicembre 1896; vedi Camporesi, Mambelli, Tentoni, *Carteggio Guerrini-Artusi (1896-1906)*, cit., p. 218. La lettera, come è noto, sarà poi inserita dalla quarta edizione del manuale di cucina.

oggi conservate presso l'Archivio comunale Artusi di Casa Artusi a Forlimpopoli (in sigla: AA, CAF),<sup>11</sup> e pubblicate nel 2016 da Piero Camporesi, Franco Mambelli e Laila Tentoni.<sup>12</sup> Le sei lettere artusiane qui studiate offrono la possibilità di ricostruire alcuni passaggi di questo denso carteggio, restituendoci l'altra voce del dialogo epistolare. È Artusi a cercare per primo Guerrini, inviandogli, in anteprima,<sup>13</sup> la terza edizione dell'opera, in cui, alla ricetta dei *Tortellini alla bolognese*, non a caso, si legge: «il nostro Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) in una conferenza tenuta all'Esposizione di Torino il 21 giugno 1884 diceva: "È necessario che cessi il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, poiché non è volgare quel che serve ad una voluttà intelligente ed elegante"». <sup>14</sup> Artusi non si lascia sfuggire, compulsatore attento quale egli è, l'origine degli studi gastronomici guerriniani: il discorso elaborato in occasione di una conferenza all'Esposizione di Torino, poi pubblicato nel 1884 per l'editore Barbèra, con il titolo *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*;<sup>15</sup> si tratta di un sapiente sunto sull'evoluzione del cerimoniale che regola i banchetti di corte tra Trecento e Quattrocento, quei secoli, appunto, in cui la pratica di cucina si trasforma in una vera e propria forma di ostentazione del potere.<sup>16</sup> Qualche anno dopo la grande mostra torinese, Guerrini porta alla luce un *Frammento di un libro di cucina del secolo XIV*, contenuto in un antico codice rinvenuto nella biblioteca universitaria di Bologna, dove lavora dal

<sup>11</sup> *Ibidem*.

<sup>12</sup> Ivi, pp. 211-256.

<sup>13</sup> La terza edizione è pubblicata nel 1897.

<sup>14</sup> Vedi Artusi, *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, cit., p. 48; Camporesi, Mambelli, Tentoni, *Carteggio Guerrini-Artusi (1896-1906)*, cit., p. 213.

<sup>15</sup> Cfr. Piero Meldini, *Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini*, in *Il secolo artusiano*, Atti del convegno (Firenze-Forlimpopoli 30 marzo-2 aprile 2011), a cura di Giovanna Frosini e Massimo Montanari, Firenze, Accademia della Crusca, 2012, p. 178; Montanari, Tentoni, «*Chi di gallina nasce...*», cit., 2017, p. 98; vedi anche Massimo Montanari, *Olindo Guerrini e la cucina medievale*, in *Artusi, Guerrini e la rifondazione della cucina italiana*, convegno scientifico (Forlimpopoli, 14 luglio 2016), p. 4, <http://www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2017/01/Montanari.pdf>. Sarebbe stata questa pubblicazione guerriniana a spingere Artusi a prendere in considerazione ancora una volta i Barbèra per editare il proprio libro di cucina. Vedi Monica Alba, *Artusi e gli editori fiorentini*, Firenze, Olschki, 2021, p. 7 e la bibliografia ivi riportata.

<sup>16</sup> Cfr. Meldini, *Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini*, cit., p. 178; vedi anche Frosini, *L'italiano in tavola*, cit., p. 81.

1882.<sup>17</sup> E nel 1887, in occasione delle nozze di Laura Carducci, figlia del poeta, e di Giulio Gnaccarini, si premura di corredare il frammento di una dotta prefazione, pubblicandolo poi come *plaquette* nuziale. Artusi, tuttavia, stima Guerrini principalmente come poeta, tanto che nella prima lettera qui riportata, inviata a Lina Guerrini, figlia di Olindo, si esprime in questo modo, preoccupato del lungo silenzio dell'amico:

Dal suo prolungato silenzio arguisco di aver commesso, senz'accorgermene, qualche grave mancanza; ma per quanto ci abbia pensato sopra non mi riesce rintracciarla sull'operato mio. Ne sono dispiacentissimo perché mi reputavo onorato della sua amicizia, perché gli sono obbligato delle molte gentilezze ricevute, perché lo stimo come il miglior poeta d'Italia e perché ammiro il suo coraggio civile tanto raro oggi giorno.<sup>18</sup>

Poeta irriverente, anticlericale convinto, bibliotecario erudito, Olindo Guerrini è una figura singolare nel panorama letterario dell'epoca. Nonostante la sua attività letteraria raggiunga, tra Otto e Novecento, un considerevole successo, il suo nome è sempre celato dietro la maschera di innumerevoli alter ego; egli è il Lorenzo Stecchetti dei *Postuma*, la raccolta che lo consacra poeta e che lo rende celebre ai più;<sup>19</sup> Marco Balossardi, autore di un poemetto satirico; Argia Sbolenfi, donna di «mediocre istruzione [...] inacetita dal celibato» affetta da «isteriche sofferenze»;<sup>20</sup> il cicloturista Pulinera; e così il romagnolo Mercurio e il veneto Bepi. Verso dopo verso,

---

<sup>17</sup> Si tratta del codice 158, contenente il *Libro della cucina del secolo XIV*, rinvenuto nel 1863 da Francesco Zambrini. Cfr. Piero Meldini, *Tra cucina e Università. Olindo Guerrini bibliotecario e gastronomo*, in *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, a cura di Massimo Montanari, Bologna, Clueb, 2004, pp. 85-93; Meldini, *Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini*, cit., p. 178; Piero Meldini, *Guerrini, Artusi e gli avanzi*, in *Artusi, Guerrini e la rifondazione della cucina italiana*, cit., pp. 1-2.

<sup>18</sup> Lettera 1.1.

<sup>19</sup> Ebbero così tanta fortuna da superare nelle vendite persino le *Odi Barbare* del Carducci. Sull'attività poetica di Guerrini si rimanda a Mauro Novelli, *Il verismo in maschera. L'attività poetica di Olindo Guerrini*, Cesena, Il Ponte Vecchio, 2004.

<sup>20</sup> [Olindo Guerrini], *Rime di Argia Sbolenfi*, con prefazione di Lorenzo Stecchetti, Bologna, Premiato stabilimento tipografico, 1897, p. xii.

Artusi assapora l'attività poetica del suo interlocutore e ne segue attentamente l'officina; il 19 maggio 1901 gli scrive quanto segue:

Si vede che Ella pensa a me e me ne compiaccio; ma io sono adirato con Lei e sa il perché? perché la sua dilettevole e tanto invocata Musa, la quale ha dato non dubbie prove di primeggiare in Italia, si tace da troppo lungo tempo e troppo si fa desiderare.

La produzione guerriniana è vasta e multiforme, a tal punto da rendere difficile il tentativo di darne una descrizione d'insieme, specie se si annoverano anche i componimenti inediti e le centinaia, forse migliaia, di pagine in prosa sparse qua e là in giornali e riviste dell'epoca.<sup>21</sup> Se l'adozione di nuove identità consente a Guerrini di sperimentare più generi letterari, specialmente in versi (dalla satira alla lirica, dalla poesia comica a quella impegnata civilmente, da quella erotica a quella dialettale), nel dialogo con Artusi egli si presenta, senza filtri, come cultore della buona tavola. Quando riceve il dono artusiano, Guerrini ha già la prima e la seconda edizione del libro, perché in casa l'*Artusi* è il vangelo della cucina e si consulta «quasi tutti i giorni».<sup>22</sup> La passione per la gastronomia è del resto svelata nell'esordio del dialogo epistolare, in cui il bibliofilo confessa di aver nutrito il desiderio di scrivere egli stesso un manuale sulla cucina degli avanzi da inserire nelle collane Hoepli;<sup>23</sup> un progetto poi naufragato, secondo quanto emerge dalle lettere, proprio a causa della pubblicazione della *Scienza in cucina*. Così, Guerrini cerca di convincere il corrispondente a dedicare una appendice all'argomento: Artusi non ne vuole sapere, e lo sprona a tentare l'impresa da sé. *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* sarà l'ultima fatica del bibliofilo, pubblicata, postuma, nel 1918.<sup>24</sup> Va sottolineato che la

---

<sup>21</sup> Vedi Matteo Pedroni, *Spunti del moderno. Saggi sulla letteratura del secondo Ottocento*, Modena, Mucchi Editore, 2010; vedi anche Meldini, *Tra cucina e Università*, cit., p. 86; Meldini, *Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini*, cit., p. 177. Sulla bibliografia di Guerrini si rimanda a Novelli, *Il verismo in maschera*, cit., pp. 225-264.

<sup>22</sup> AA, CAF, n. 1935 del 30 dicembre 1902.

<sup>23</sup> Lettera del 24 settembre 1897 in Camporesi, Mambelli, Tentoni, *Carteggio Guerrini-Artusi (1896-1906)*, cit., pp. 219-220; vedi anche Meldini, *Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini*, cit., p. 179.

<sup>24</sup> Sarebbe perciò più opportuno definire l'opera come una *antologia* piuttosto che un ricettario vero e proprio: le 770 ricette contenute provengono dalle più celebri raccolte,

passione culinaria di Guerrini non si riversa solo in prove ai fornelli né si esaurisce in semplici appunti di culinaria: è un erudito di prim'ordine, e il suo amore per la cucina è principalmente di natura storica e filologica. L'idea del ricettario nasce, infatti, a seguito della lettura di molti libri di cucina: una collezione di cui Guerrini andava fiero.<sup>25</sup> E così, nel corso della scrittura epistolare, Guerrini non fa che sciorinare i panni della sua erudizione; come quando consiglia ad Artusi di rivedere il capitolo sulle anguille, indottrinandolo secondo le nuove teorie dello zoologo Giovan Battista Grassi.<sup>26</sup> Lo interroga sull'opportunità di ungere o meno le anguille prima di cucinarle, o ancora sulla correttezza di annegarle nel vino. Guerrini torna sull'argomento in più di una lettera, scomodando persino Dante. Il riferimento costante è al XXIV canto del *Purgatorio*, alla vicenda di papa Martino IV, al secolo Simon de Brion, canonico e tesoriere della chiesa di Tours, ghiotto delle anguille di Bolsena sempre accompagnate dalla vernaccia.<sup>27</sup> A proposito, il 18 novembre 1899 (lettera 2.1), Guerrini scrive:

Quanto alle «anguille di Bolsena», se io ho ragione nel sostenere che annegare i murenoidi nel vino può conferire alle vittime maggior gusto o delicatezza, Ella invece deve avere ragione sostenendo che il Papa le faceva uccidere proprio così.

E prosegue chiamando in causa i maggiori protagonisti della letteratura culinaria italiana:

Infatti questa morte bacchica fu in uso per lungo tempo, specialmente per le murene o lamprede. Il Romoli, detto il Panonto, nella prima metà del cinquecento, scrive «La prima cosa che farete alla Lampreda, sarà farla mo-

---

dal *De re coquinaria* all'*Opera* di Bartolomeo Scappi, da *Le cuisinier François* al *Pesce nella cucina casalinga*.

<sup>25</sup> Ad Artusi scrive: «L'idea mi passò, ma mi è rimasta una discreta collezione di libri di cucina che fa bella pompa di se in uno scaffale della camera da pranzo» (Bologna, 19 dicembre 1986); vedi Camporesi, Mambelli, Tentoni, *Carteggio Guerrini-Artusi (1896-1906)*, cit., p. 219. Non si riscontra la lettera in AA, CAF. Essa fa probabilmente parte di una collezione privata.

<sup>26</sup> Vedi Meldini, *Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini*, cit., p. 179.

<sup>27</sup> A proposito della ricetta dell'*Anguilla arrosto*, Artusi scrive: «Potendo, preferite sempre le anguille di Comacchio che sono le migliori d'Italia se non le superano quelle di Bolsena rammentate da Dante»; vedi Artusi, *La scienza in cucina*, 1911, cit., p. 343.

rire o nella malvagia, o in vin Greco di Somma». E lo Scappi, cuoco di Pio V, alla fine di quel secolo ripeteva: «Piglisi la Lampreda, la quale essendo viva (che sarebbe migliore) si farà morire in un vaso nel quale sia malvagia et sale». Di qui si vede che il costume c'era e durò per un pezzo; ma si vede anche il perché le lamprede annegate nel vino sono migliori delle altre. Per farle annegare debbono essere vive e, lo sanno il popolo e il comune che il pesce vivo è meglio del morto!

Artusi risponde, come testimonia la prima lettera a Olindo Guerrini qui riportata (1.2), sei giorni dopo, chiudendo frettolosamente la faccenda:

Dalla pregiatissima sua, che si compiace di ritornare sul merito della cucinatura dei murenoidi nei tempi antichi, si rileva da questa e da tante altre strane usanze quanto progresso abbia fatto quest'arte che ai giorni nostri lascia più poco a desiderare.

Il dotto Guerrini trova nel dialogo con Artusi il gusto di parlare di gastronomia, e non resiste alla tentazione di esibire le proprie conoscenze. Del resto, sa che anche per il suo interlocutore, come gli scrive nella lettera più nota, «in arte, una discussione sul cucinar l'anguilla vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice»; sa che per Artusi, come si legge nella *Scienza*, la cucina «non è impresa da pigliare a gabbo».<sup>28</sup> Perché per Artusi la *cucina* è, in primo luogo, una scienza precisa, e come tale, ogni ricetta deve essere infallibile. Sempre nella lettera del 25 novembre 1899, dopo aver dettato la ricetta del *soufflé di ceci*, così scrive: «Avrei piacere che Ella provasse spesso dei piatti in cucina; chi sa che allora non mi rammentasse compassionandomi e non dicesse: chi sa quanto avrà impazzito quel pover uomo per trovare le dosi precise od approssimative di tante pietanze».

L'indicazione delle precise quantità, infatti, è una novità squisitamente artusiana; vale la pena ricordare quanto Marietta Sabatini, la governante, la maestra di casa di Artusi, rivela nel 1932 alla giornalista Rina Simonetta in riferimento alle prove artusiane: «Per il cappone in vescica, per esempio, sciupò 8 capponi! Finché un piatto non risultava quale egli lo voleva, lo manipolava, provava e riprovava, senza mai rinunciare. Ed alla fine ne

---

<sup>28</sup> Nella ricetta n. 32 del *Cuscussù*; cfr. Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, cit., p. 26. La prima citazione è ripresa della lettera in AA, CAF n. 1927 datata 08 gennaio 1898.

consequiva il premio desiderato: la nuova ricetta».<sup>29</sup> Per Artusi, tuttavia, così come per Guerrini, la cucina è anche *arte*: è questo un accostamento che ricorre con una certa frequenza, nel libro e nelle lettere; un binomio che Artusi, attraverso il proprio ricettario, consacra in maniera definitiva. Sul significato attribuito alla parola *arte*, argomento che non può essere approfondito in questa sede, ci si limita a ricordare che tra le accezioni più antiche vi è quella di «insieme di conoscenze apprese, da applicarsi ad un fine per lo più (ma non solo) pratico» (TLIO); il cui primo esempio noto, secondo il TLIO, è da rintracciarsi a partire dal XII secolo, nei *Proverbia que dicuntur*. Non dimentichiamo poi che nel medioevo fiorentino le *Arti* erano corporazioni di mestiere. E, in fondo, il primo significato riportato dal Rigutini-Fanfani, strumento essenziale nella pratica linguistica di Artusi, è il seguente: «abito acquistato con l'esperienza di poter operare con ragione in qualsivoglia materia» (Rigutini-Fanfani 1875, p. 32).<sup>30</sup>

L'arte in cucina, dunque, non ha nulla a che fare con l'estetica del piatto: per il gastronomo, la cucina richiede la «pratica e l'avvezarsi precisi», mira ad una corretta nutrizione e, semmai, ad appagare il senso del gusto.<sup>31</sup> Da qui la necessità, avvertita da Artusi e Guerrini, che «cessi il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, poiché non è volgare quel che serve ad una voluttà intelligente ed elegante».<sup>32</sup>

Oltre agli scambi di ricette e altri appunti di culinaria, i due continueranno ad aggiornarsi reciprocamente sul proprio stato di salute e sulle vicende della vita; il 30 dicembre 1902 Guerrini racconta ad Artusi della conclusione degli studi in medicina del figlio e della seguente gita in bici, altra grande passione del poeta; si legge:

L'estate scorsa il mio ragazzo fu addottorato in medicina con molto onore. Dopo la laurea, inforcammo la bicicletta e, pel Moncenisio e la Savoia, calammo a Ginevra. Nel ritorno tenemmo il Littorale per giungere a Livorno e, per Firenze, valicare l'Appennino a Montepiano. Passammo quindi da Viareggio, ma non ci fu tempo di cercar Lei. Capirà: da Spezia

<sup>29</sup> Si rimanda a Monica Alba, Giovanna Frosini, *Domestici scrittori*, cit., pp. 177-180.

<sup>30</sup> Ringrazio Giovanna Frosini per i preziosi spunti di riflessione.

<sup>31</sup> Bisogna attendere il Novecento, e in particolare il movimento futurista, per una cucina concepita al pari delle arti figurative. Vedi Filippo Tommaso Marinetti, Fillia [alias Luigi Colombo], *La cucina futurista*, Sonzogno, Milano, 1932.

<sup>32</sup> Vedi la già ricordata prima lettera di Guerrini ad Artusi.

a Livorno tutto d'un fiato, è un bell'andare e bisognava far economia d'ore e di minuti.

Il giorno successivo Artusi risponde con la solita sua arguzia: «La sua affettuosa lettera mi è giunta carissima. Mi congratulo col suo signor figlio del felice esito de' suoi studi scientifici. «Chi di gallina nasce...» con quel che segue». <sup>33</sup> Dal 1896 in poi, anno a cui risale la prima lettera, il rapporto epistolare tra i due romagnoli si fa sempre più intenso e fecondo, e l'amicizia più affettuosa e sincera, come emerge da uno degli ultimi scambi epistolari (lettera 1.4), in cui Artusi riceve una fotografia che ritrae l'intera famiglia Guerrini; l'anziano scrittore ne è commosso e scrive: «È un ricordo che conserverò ben caro», come si fa per le cose più preziose.

### 3. Spigolature linguistiche

In una nazione ancora linguisticamente frammentata, con una percentuale esigua di italofoeni attivi, Pellegrino Artusi è il primo a cogliere l'esigenza di una lingua media unitaria anche a tavola; e nel solco di Manzoni, trova la soluzione nell'adozione per la sua opera del fiorentino di tono medio. Artusi, come è noto, è romagnolo e giunge al fiorentino, all'italiano, solo dopo uno studio attento e meticoloso, condotto essenzialmente da autodidatta. All'ascolto diretto della lingua viva, nei salotti, per strada, tra i banchi del mercato cittadino, Artusi coniuga quanto attinto per via libresca. Così, nella libreria di casa Artusi, ai grandi classici, come la *Commedia*, il *Decameron*, *I promessi sposi* (ma nell'edizione del 1827, mai sostituita) si affiancano opere toscane e fiorentine come il *Malmantile* di Lippi e l'*Epistolario* di Giusti. E poi dizionari, grammatiche e prontuari, tra cui, come si è detto, il *Vocabolario italiano della lingua parlata* di Rigutini e Fanfani, vero strumento di studio e di lavoro. <sup>34</sup> Nel ricettario, Artusi registra, con grande sensibilità, le oscillazioni e le incertezze del fiorentino corrente, e dà prova della ricerca continua di una lingua vera, d'aspirazione nazionale. Una lingua che, come emerge dallo studio delle lettere autografe, Artusi

<sup>33</sup> Vedi anche Montanari, Tentoni, «*Chi di gallina nasce...*», cit., pp. 97-105.

<sup>34</sup> Sulla biblioteca artusiana si rimanda alla ricostruzione di Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole*, cit., pp. 311-330.

sceglie anche come veicolo della conversazione quotidiana.<sup>35</sup> La lettera familiare, del resto, «sviluppa un'articolazione testuale tesa a inserire nella tessitura linguistica diversi segnali dell'oralità»,<sup>36</sup> e consente pertanto di rilevare la reale prassi linguistica di chi le scrive.

Prendendo in considerazione le lettere qui riunite, e limitatamente all'osservazione degli aspetti fonico-ortografici e morfologici più significativi, si registrano tratti riferibili alla lingua parlata dalla borghesia colta fiorentina di fine Ottocento, nella ricchezza della sua variabilità. Se la presenza dell'apocope postvocalica, soprattutto nelle preposizioni articolate, come nelle forme di *dei*: «de' suoi studi» (1.6), e di alcune forme apocopate,<sup>37</sup> come *vuol* (in: *vuol bene*; 1.1) e *qual* (in: della *qual cosa*; 1.5) ben si allinea alle scelte effettuate da Manzoni,<sup>38</sup> meno allineato è, invece, l'uso della *d* eufonica nel monosillabo *ed* anche nei casi in cui non c'è incontro con la stessa vocale (es. *ed Ella* [1.3, ma poi: *ed altro* [1.2]; *ed augurando* [1.5]).<sup>39</sup> Più rilevante, per i casi fonomorfologici, è tuttavia la presenza maggioritaria del dittongo *uo*, come in *buon* (1.5 [2 occ.]) e *buona* (1.5); *vuol* (1.1) e *vuole* (1.5); in *uomo* (1.1), *uova* (1.2), *nuovo* (1.3; 1.6) e *fuori* (1.3). A dispetto di quanto adottato dal Giorgini-Broglio (1870-1897),<sup>40</sup> nel parlato medio della borghesia fiorentina il dittongo, infatti, era tutt'al-

<sup>35</sup> Sulla prassi linguistica di Artusi nelle lettere si rimanda ad Alba, *Dalla parte di Artusi*, cit., pp. 133-171.

<sup>36</sup> Massimo Palermo, «Lettere e epistolografia», in *Enciclopedia dell'Italiano*, Roma, Treccani, 2010, [http://www.treccani.it/enciclopedia/lettere-e-epistolografia\\_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/](http://www.treccani.it/enciclopedia/lettere-e-epistolografia_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/).

<sup>37</sup> L'apocope postconsonantica è un tratto di tipo fiorentino, diffuso nella letteratura toscana. Numerose, non a caso, sono quelle inserite da Manzoni nei *Promessi Sposi*. Cfr. Maurizio Vitale, *La lingua di Alessandro Manzoni. Giudizi della critica ottocentesca sulla prima e seconda edizione dei Promessi sposi e le tendenze della prassi correttoria manzoniana*, Cisalpino, Istituto editoriale universitario, Milano, 1992, p. 29.

<sup>38</sup> Luca Serianni, *Il secondo Ottocento: dall'Unità alla prima guerra mondiale*, Bologna, il Mulino, 1990, p. 170, nota 1.

<sup>39</sup> Luca Serianni, *Le varianti fonomorfologiche dei Promessi Sposi 1840 nel quadro dell'italiano ottocentesco*, in *Saggi di storia linguistica italiana*, Napoli, Morano Editore, 1989, p. 177.

<sup>40</sup> Tuttavia, anche nel Giorgini-Broglio sono presenti molte forme dittongate, riflesso dell'oscillazione presente nel fiorentino vivo dell'Ottocento; solo per fare alcuni esempi, nel vocabolario voci come *fuori*, *luogo*, *stuolo*, *suocera*, *suono*, *suora* non presentato varianti monottongate. Si veda Serianni, *Le varianti fonomorfologiche dei Promessi Sposi*, cit., pp. 149-150.

tro che morto.<sup>41</sup> Rispetto alla lingua impiegata nella *Scienza in cucina* e nell'*Autobiografia*,<sup>42</sup> semmai, come accade nel resto dell'epistolario, non risultano occorrenze del dittongo dopo palatale. Si registra, invece, il dittongo dopo laterale palatale in *figliuola* (1.1) e *figliuolo* (1.6), esito comune nell'Ottocento,<sup>43</sup> e sempre il monottongo dopo occlusiva e vibrante, come in *prova* (1.3, 1.6), forma, anche questa, decisamente vitale a quell'epoca.<sup>44</sup> Sull'alternanza *ali* in postonia, si registra qui solo la forma *giovane* (1.6), primaria anche nei dizionari del tempo.<sup>45</sup> Come emerge dallo studio linguistico dell'epistolario, Artusi, dunque, pare discostarsi dalla prassi manzoniana, sebbene l'uso dell'allotropo *giovine* non sia del tutto assente

<sup>41</sup> Si rimanda a Frosini, *L'italiano in tavola*, cit., p. 88, e alla bibliografia ivi riportata. Come sostenuto da Arrigo Castellani: «Se il monottongo non era ancora una costante nel terzo quarto del Seicento ed è invece una costante nel 1819, sembra evidente ch'esso sia diventato d'uso generale nel fiorentino popolare durante il secolo XVIII», cfr. Arrigo Castellani, *Il monottongamento di uo a Firenze*, in *Nuovi saggi di linguistica e filologia italiana e romanza (1976-2004)*, a cura di Valeria Della Valle et al., Roma, Salerno Editrice, 2009 [1993], p. 280. Lo stesso atteggiamento è stato riscontrato da Prada e poi da Canazza nella prassi scrittoria di Carlo Collodi. Canazza, infatti, rileva quanto segue: «la monottongazione fatica a prendere piede e il suo trattamento non va esente da incertezze e oscillazioni nemmeno nella prassi di fiorentini nativi quali il Collodi: si delinea pertanto una situazione di sostanziale “compromesso” tra le consuetudini tradizionali, di impronta letteraria quando non puristica, e le tendenze innovative»; vedi Alessandro Canazza, *Il viaggio per l'Italia di Giannettino di Collodi: un'analisi linguistica*, «Italiano LinguaDue», vol. 13, n. 2, 2021, p. 432. Cfr. anche Massimo Prada, *Le avventure di una lingua: il viaggio alla scoperta dell'italiano nella Grammatica di Giannettino*, «Studi di grammatica italiana», voll. XXXI-XXXII, 2012-2013, pp. 245-353, p. 286.

<sup>42</sup> La lettura del manoscritto della *Autobiografia*, oggi conservato in AA, CAF, permette di registrare le forme *nocciuole* (§ *Età giovanile*) e *giuoco* (§ *Virilità*); presenta il monottongo la forma *scotere* (§ *Virilità*).

<sup>43</sup> Vedi Prada, *Le avventure di una lingua*, cit., pp. 276-277, nota 96; Michela Dota, *La vita militare di Edmondo De Amicis. Storia linguistico-editoriale di un best seller postunitario*, FrancoAngeli, Milano, 2017, pp. 119-121; Canazza, *Il viaggio per l'Italia di Giannettino di Collodi*, cit., p. 432.

<sup>44</sup> Serianni, *Le varianti fonomorfologiche dei Promessi Sposi*, cit., p. 164.

<sup>45</sup> Manzoni adopera il tipo *giovine* al singolare e *giovani* nel plurale, mostrando di non tener conto dei suggerimenti di Emilia Luti, la quale gli indica come fiorentine le forme *giovane* al singolare e *giovani* al plurale. Cfr. il commento di Teresa Poggi Salani al testo del 1840-1842 dei *Promessi sposi* (Alessandro Manzoni, *I Promessi Sposi. Testo del 1840-42*, a cura di Teresa Poggi Salani, Milano, Centro Nazionale Studi Manzoni, 2013, p. 62, nota 33); si veda anche Serianni, *Le varianti fonomorfologiche dei Promessi Sposi*, cit., p. 181.

nel suo *usus scribendi*.<sup>46</sup> Sul versante del consonantismo, relativamente alla distribuzione delle scempie e delle geminate, si segnala che la forma *facendo* della lettera 1.4, con geminazione di /c/, è propria del fiorentino più antico e tradizionale (dal lat. *faciendo*);<sup>47</sup> appaiono invece probabili iper-correttismi dovuti al retroterra dialettale le forme *diriggere* (1.1) e *cuocciono* (1.2).<sup>48</sup>

Passando alla morfologia verbale, le lettere qui analizzate confermano la preferenza di Artusi per l'imperfetto indicativo in *-o* (*reputavo* 1.1; *desideravo* 1.5), in piena condivisione delle scelte effettuate da Manzoni.<sup>49</sup> Sulla distribuzione dei pronomi personali soggetto, nelle sei lettere si rileva solo la funzione allocutiva, per la quale è esclusivo l'impiego di *ella*, e di *lei* per tutti i casi obliqui.<sup>50</sup> Con la stessa funzione, al plurale, invece, si registra *loro* in *Lor Signori* (1.5), forma molto formale e oggi arcaica; si segnala inoltre l'uso di *loro* come complemento indiretto («i rammenti alla sua cara famiglia ed augurando *loro* buona fine e un lungo corso di anni felici» 1.6), in accordo con la norma grammaticale anche odierna.

Per quanto riguarda le preposizioni, invece, anche in queste lettere è prevalente la scelta della forma sintetica *col* (5 occ.), che viene manzonianamente preferita a *con il*, che non è mai attestata.<sup>51</sup> Al plurale, si registra solo l'uso della forma analitica femminile *con la* (1.2), meno documentata nelle altre lettere dell'epistolario, ma presente. Con la preposizione *per*, qui

<sup>46</sup> Si veda Alba, *Dalla parte di Artusi*, cit., p. 148. Sebbene la forma *giovane* fosse quella primaria anche nei dizionari del tempo, «la compresenza dei due allotropi» nei testi ottocenteschi è tuttavia documentata (vedi Serianni, *Le varianti fonomorfolologiche dei Promessi Sposi*, cit., p. 181). Anche la stessa Emilia Luti «mostra di usare poi *giovine* e *giovinotti*» (Alessandro Manzoni, *I Promessi Sposi. Testo del 1840-42*, cit., p. 62, nota 33).

<sup>47</sup> Vedi Crusca I-V; GDLI s.v. «faccenda».

<sup>48</sup> Non si riscontrano le forme nella lessicografia; nemmeno nel Rigutini-Fanfani e nel Giorgini-Broglio. Del resto, nella *Scienza in cucina* questi iper-correttismi sono assenti.

<sup>49</sup> Si veda anche Gerhard Rohlfs, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, traduzione di Temistocle Franceschi, Torino, Einaudi (Piccola biblioteca Einaudi), 1968, 3 voll., vol. II, *Morfologia*, § 550.

<sup>50</sup> Sebbene si debba a Manzoni il merito di aver definitivamente introdotto nella lingua italiana l'uso dei pronomi *lui* e *lei* in funzione di soggetto, la loro opposizione con le varianti *egli* e *ella* in primo luogo riguarda, come osservato da Luca Serianni, lo stile. Entrambe le forme continuano ad essere utilizzate da Manzoni in altri contesti di scrittura, come ad esempio, non a caso, nelle lettere di tono colto. Vedi Serianni, *Le varianti fonomorfolologiche dei Promessi Sposi*, cit., p. 190.

<sup>51</sup> Vedi Alba, *Dalla parte di Artusi*, cit., p. 155 e la bibliografia ivi riportata.

si registra soltanto la forma femminile plurale *per le*, utilizzata in maniera sistematica anche nel resto delle lettere artusiane. A quell'altezza cronologica, nell'uso vivo resistevano, infatti, solo le forme sintetiche di *con* e non quelle di *per*.<sup>52</sup> In linea con l'uso manzoniano è ancora la preferenza l'interrogativo *cosa* «Aggradirei sapere cosa abbia ricevuto da me il suo signor padre» (1.1), entrato nella lingua moderna, come è noto, proprio grazie alla Quarantana.<sup>53</sup>

Una lingua, dunque, che, sebbene non sia perfettamente aderente alle scelte adottate da Manzoni nel romanzo, non potrà tuttavia non dirsi manzoniana, perché manzoniano è il modello di riferimento, basato sull'uso vivo e naturale della borghesia fiorentina, che Artusi coniuga con quanto consolidato dalla tradizione letteraria.

### 3.1 Alcune osservazioni sulla testualità

Uno sguardo alla cosiddetta «grammatica epistolare», cioè a quell'«insieme di convenzioni che regolavano i rapporti tra corrispondenti, anche quelli improntati a cordiale spontaneità»,<sup>54</sup> e in special modo alle formule di esordio e di congedo, ci consente di rilevare con maggiore accuratezza il rapporto instauratosi fra i due interlocutori. Queste formule, infatti, sono definibili come una sorta di «psicometro» in quanto riflettono il grado di confidenza istauratosi tra i corrispondenti.<sup>55</sup>

Nelle lettere di Artusi la formula di apertura è fissa e ripetuta: *Stimatissimo Signor Guerrini*; quelle dell'interlocutore, come emerge dalle lettere conservate in AA, CAF, riflettono un graduale abbassamento di formalità, giacché si va da *Illustre Signor mio* a *Chiarissimo Signor mio*, fino a *Carissimo*

<sup>52</sup> Vedi Andrea Savini, «*Scriver le lettere come si parla*» sondaggio sulla lingua dell'epistolario manzoniano (1803-1873), premessa di Maurizio Vitale, Milano, Centro nazionale di studi manzoniani, 2002, p. 55; Manzoni, *I Promessi Sposi. Testo del 1840-42*, cit., p. 509, nota 1, e p. 380, nota 88. Serrianni, *Le varianti fonomorfologiche dei Promessi Sposi*, cit., p. 177.

<sup>53</sup> Ivi, p. 196.

<sup>54</sup> La citazione è di Serrianni ma ripresa da Giuseppe Antonelli, *La grammatica epistolare nell'Ottocento*, in *La cultura epistolare nell'Ottocento: sondaggi sulle lettere del CEOD*, a cura di Giuseppe Antonelli, Carla Chiummo e Massimo Palermo, Roma, Bulzoni, 2004, p. 26.

<sup>55</sup> La citazione è di De Sanctis, ma ripresa da Giuseppe Antonelli, *Tipologia linguistica del genere epistolare nel primo Ottocento. Sondaggi sulle lettere familiari di mittenti colti*, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 2003, p. 53.

*Signor Artusi.* Anche per il modo di congedarsi, entrambi i corrispondenti adottano una formularità piuttosto ripetitiva, sebbene siano impiegati vari segnali di chiusura; per Artusi: «Ella mi tenga sempre presente alla sua memoria, che lo avrò caro di molto, e la riverisco. Dev.mo Suo»; «Di nuovo felici auguri. Dev.mo»; spesso accompagnati dai tipici saluti a terzi: «Tanti ringraziamenti e saluti cordiali a Lei e a tutta la famiglia»; «Mi rammenti alla sua cara famiglia ed augurando loro buona fine e un lungo corso di anni felici mi confermo suo Ammiratore»; per Guerrini: «Gradisca i saluti della famiglia e mi creda Suo Dev.mo»; «Stia sempre sano e mi creda Suo Dev.mo» e così via.

Pur tuttavia, il rapporto tra Artusi e Guerrini, che, ricordo, è più giovane di venticinque anni,<sup>56</sup> pare rimanere improntato a una ossequiosa cordialità, senza mai sconfinare in una confidenzialità eccessiva.

Sempre collocate nella parte superiore della lettera, non mancano poi le consuete «notizie metaepistolari»,<sup>57</sup> che in qualche caso mirano a riassumere il contenuto delle precedenti discussioni: «Dalla pregiatissima sua, che si compiace di ritornare sul merito della cucinatura dei murenoidi nei tempi antichi»; «Non può mai credere quanto mi sia stata di grata sorpresa la sua Cartolina. È un ricordo che conserverò ben caro»; «La sua affettuosa lettera mi è giunta carissima. Mi congratulo col suo signor figlio del felice esito de' suoi studi scientifici». O fanno riferimento alle notizie circa lo stato di salute, proprio e del destinatario; come in: «Si compiaccia dunque di farmi sapere se Lor Signori stanno bene come spero. Io, benché sia molto sensibile al freddo, mi contento e per ora passo meglio l'inverno che non fu l'anno scorso». Per il passaggio da un nucleo argomentativo all'altro, invece, Artusi, come accade per altre lettere, fa spesso ricorso al capoverso, che tende a rispecchiare l'articolazione tematica del testo.<sup>58</sup> Altre volte, lo snodo è introdotto da connettivi espliciti, da locuzioni avverbiali e preposizionali; così come da frasi nominali, introdotte da *ecco*: «Eccole la ricetta degli spaghetti con le seppie» (1.4).<sup>59</sup> La dimensione dialogica insita nel genere epistolare è poi evidente in una delle strategie maggiormente adottate da Artusi, ossia partire dall'argomento dell'ultima lettera ricevuta, sia per

<sup>56</sup> Nasce il 14 ottobre 1845 a Forlì.

<sup>57</sup> Vedi Antonelli, *La grammatica epistolare nell'Ottocento*, cit., p. 42.

<sup>58</sup> Luca Serianni, *Italiani scritti*, Bologna, Il Mulino, 2003, p. 63.

<sup>59</sup> Vedi Alba, *Dalla parte di Artusi*, cit., p. 164.

riagganciarsi alla precedente conversazione, sia per dare un ordine agli argomenti affrontati, rispondendo, punto dopo punto, ai quesiti dell'interlocutore; d'altra parte, in questo alternarsi dei turni di parola, è frequente il ricorso a interrogative, reali o retoriche, e a frasi esclamative.<sup>60</sup>

Dalla pregiatissima sua, che si compiace di ritornare sul merito della cucinatura dei murenoidi nei tempi antichi, si rileva da questa e da tante altre strane usanze quanto progresso abbia fatto quest'arte che ai giorni nostri lascia più poco a desiderare. Ieri feci la prova del piatto indicatomi, che io chiamerei Soufflet di ceci, e, cosa difficile alla prima, mi riuscì perfettamente, ma, a gusto mio è un piatto che sa di poco (1.2); Si vede che Ella pensa a me e me ne compiaccio; ma io sono adirato con Lei e sa il perché? perché la sua dilettevole e tanto invocata Musa, la quale ha dato non dubbie prove di primeggiare in Italia, si tace da troppo lungo tempo e troppo si fa desiderare. La ringrazio delle ricette che mi suggerisce e le proverò. Ora devo provare la conserva di rose che, pel suo profumo speciale, spero sarà aggradita dalle Signore (1.3). Non può mai credere quanto mi sia stata di grata sorpresa la sua Cartolina. È un ricordo che conserverò ben caro. Eccole la ricetta degli spaghetti con le seppie (1.4). La sua affettuosa lettera mi è giunta carissima [...]. Che mi canzona! Lasciamo star Lei che è un veterano in quell'esercizio, ma il giovane figliuolo! Grazie della ricetta delle polpette. Le proverò (1.6).

Il contenuto delle lettere a Guerrini, come abbiamo avuto modo di vedere, è, tuttavia, prevalentemente gastronomico. Rilevante, dunque, è l'articolazione della lettera 1.2, nella quale Artusi detta le istruzioni per la preparazione del «Soufflet di ceci»: all'elenco degli ingredienti, con le loro precise quantità, seguono le istruzioni da seguire: brevi enunciati, spesso introdotti da connettivi che ne precisano la sequenzialità, e con il verbo, qui in forma impersonale, posto in sede iniziale; sono questi tutti tratti peculiari, come è noto, della ricetta intesa come testo prescrittivo.

### 3.2. *Lessico*

Il contenuto gastronomico delle lettere si riflette nell'abbondanza di parole relative alla cucina. Che sia percepito da Artusi come un ambito tecnico, lo dimostra l'attenzione alla corretta denominazione dei referenti, come accade

---

<sup>60</sup> Si veda principalmente Antonelli, *Tipologia linguistica del genere epistolare nel primo Ottocento*, cit., pp. 74-84 e la bibliografia ivi riportata.

per il *soufflé di ceci*, evidentemente nominato in altro modo dal corrispondente. Nella lettera 1.2 si legge: «Ieri feci la prova del piatto indicatomi, che io chiamerei Soufflet di ceci, e, cosa difficile alla prima, mi riuscì perfettamente, ma, a gusto mio è un piatto che sa di poco». A questo *gastronimo*, che è francese, corrisponde anche nell'oggi la definizione che ne dà Artusi attraverso la descrizione del procedimento («preparazione salata o dolce, a base di albumi montati a neve uniti a diversi ingredienti, che cotta in forno acquista una consistenza soffice e leggera»; vedi GRADIT). La grafia *soufflet*, adottata nella lettera e nel ricettario (24 occorrenze), è tuttavia impropria. Va segnalato che, come emerge da una prima ricerca effettuata nel nuovo corpus AtLiTeG,<sup>61</sup> tra Sette e Ottocento la grafia di *soufflé* appare piuttosto oscillante: *sufflè* (1807, Francesco Leonardi, *Apicio Moderno*); *souflè* e *soufflè* (1814, Vincenzo Agnoletti, *La Nuovissima Cucina Economica*); *souflé* (1845, Giovanni Brizzi, *La cuciniera moderna*; 1853, Giovanni Felice Luraschi, *Nuovo cuoco milanese*); mentre si registra *soufflets* nel *Cuoco Piemontese* (1766) e *Frittelle Soufflest* nel *Cuoco Maceratese* (1820), i quali indicano con questo nome quelle frittelle altrimenti dette *petit choux*. Dalla prima edizione, Artusi prova, del resto, a sostituire il francesismo con *sgonfiotto* («I francesi lo chiamano soufflet / E lo notano come entremet / Io sgonfiotto, se date il permesso, / Che servire si potrà come tramesso»), che invece è un toscanismo, registrato per la prima volta, secondo il GDLI, nel *Vocabolario dell'uso toscano* di Fanfani (1863; cfr.

<sup>61</sup> L'*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* si dirama lungo tre sezioni: una banca dati digitale contenente un corpus interregionale di testi editi e inediti o privi di edizioni filologicamente curate, presto disponibili e liberamente consultabili al sito [www.atliteg.org](http://www.atliteg.org); un *Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia* (d'ora in poi VoSLIG), strumento lessicografico digitale concepito per documentare i gastronomi più rappresentativi dell'Italia preunitaria; un Atlante geo-testuale della terminologia gastronomica, che, attraverso una cartografia WebGIS, mira a proiettare geograficamente aspetti della ricerca lessicografica condotta per il VoSLIG. La banca dati comprende testi che sorpassano il 1861, sia per la difficile reperibilità di alcuni esemplari, sia perché, nella letteratura culinaria italiana, il *terminus ante quem* e *post quem* è rappresentato dalla prima edizione della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi (1891). Vedi *Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (AtLiTeG). *Presentazione dei lavori in corso*, Atti del Seminario internazionale di studi, (Università Cattolica del Sacro Cuore, [Milano] 9 novembre 2021), a cura di Simone Pregnotato, «Zeitschrift für romanische Philologie», vol. 138/4, 2022; vedi anche Monica Alba, *La cucina delle parole. Esperienze lessicografiche sulla lingua del cibo*, in *ivi*, pp. 1154-1166.

anche TB) e poi ripreso dal Rigutini-Fanfani (1875) e dal Giorgini-Broglio, sempre nel significato di «frittella rigonfia ripiena di marmellata o crema». In quest'accezione, tali frittelle sono paragonabili ai *soufflets* del *Cuoco Piemontese*, che, ricordo, è un rimaneggiamento della *Cuisinière bourgeoise di Menon*.<sup>62</sup> Artusi, dunque, di fatto, procede verso una risemantizzazione della voce, attribuendo alla parola toscana il significato, nuovo, di *sufflè*, come si evince nella ricetta n. 416, intitolata, appunto, *Sgonfiotto di farina gialla*. Tuttavia, dalla seconda edizione in poi,<sup>63</sup> cioè dal momento in cui vengono introdotte altre varianti della preparazione, Artusi preferisce sempre la parola d'Oltralpe, mantenendo di fatto *sgonfiotto* solo per la preparazione a base di farina di granoturco. La voce, infatti, non attecchirà in italiano, sebbene trovi un primo accoglimento nei ricettari dell'epoca, come accade, non a caso, ne *L'arte di riutilizzare gli avanzi della mensa* di Guerrini, in cui si registrano altri termini di conio artusiano, come *crostare*, proposto in luogo del francesismo *glassare*, e *balsamella* in luogo di *besciamella*.<sup>64</sup>

Accanto a gastronomi come *conserva*, *minestra*, *polpette*, *sformato*, *spaghetti* (di cui la prima attestazione finora nota risale al 1817, da me rintracciata nel *Giornale del Regno delle due Sicilie*, n. 141 del 14 giugno 1817: «Per il pane bianco per l'ospedale, e per zuppa per tutti gli individui, di once 16 la razione. Per la pasta di vari ingegni di semola di *Saragolla* a quattro passate. Per semola e spaghetti per uso degli infermi»), spiccano nelle lettere qui analizzate verbi come *pestare*, *inzuppare*, *montare*, *impanare*, tutti termini propri del gergo tecnico, insieme alla locuzione *a bagnomaria* (1.2), che, come è noto, sta ad indicare il metodo di cottura dei cibi in un recipiente immerso in un altro in acqua bollente (DISC, GRADIT). Propria del toscano vivo ottocentesco, e di quello corrente (vedi VFC), è la forma *midolla* per *mollica* (vedi Rigutini-Fanfani, Giorgini Broglio s.v.), che diventa spia, insieme al verbo *canzonare* «prendersi gioco di qualcuno» (vedi Rigutini-Fanfani, Giorgini Broglio s.v.), della toscanità acquisita di Artusi. Non mancano termini riferiti ad altri ambiti tecnici, come *murenoidi*,

<sup>62</sup> Vedi *Arte della cucina in Italia. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, a cura di Emilio Faccioli, Milano, Il Polifilo, 1966, 2 voll., vol. II, p. 259.

<sup>63</sup> E dunque dal 1895.

<sup>64</sup> Sul lessico nella *Scienza in cucina* si veda Frosini, *L'Italiano in tavola*, cit. È in preparazione, a cura di chi scrive, il *Glossario artusiano*.

appartenente al lessico della zoologia, e *digestione*, appartenente al lessico della medicina, spie della familiarità di Artusi con le scienze.<sup>65</sup>

Infine, fanno emergere lo stile brillante che caratterizza questo tipo di scrittura alcuni fraseologismi, come *farsi vivo*, nel significato di «dare notizie di sé» (av. 1527, N. Machiavelli, DELIN; Crusca III-IV; TB [registra *farsi vivo nella memoria*]; Rigutini-Fanfani 1875; Giorgini-Broglio; GRADIT s.v. *vivo*), che dà pienamente il senso della conversazione a distanza con cui si intende la prassi epistolare; e l'espressione paremiologica *Chi di gallina nasce convien che razzoli* («Chi di gallina nasce... con quel che segue»; 1.6), qui lasciata in sospenso e usata ironicamente, che sta per «il figlio assomiglia ai genitori, e specie nelle qualità negative». Il proverbio è attestato dal 1589 all'interno delle commedie di Giovanni Maria Cecchi,<sup>66</sup> documentato sin dalla prima impressione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* e registrato nelle raccolte di Giuseppe Giusti,<sup>67</sup> che Artusi aveva letto e studiato. Una espressione, dunque, di viva matrice toscana, e spia di una ricerca linguistica tesa ad abbracciare uso e tradizione.

#### 4. Criteri di trascrizione delle lettere

I criteri di trascrizione, improntati al rispetto degli originali, sono quelli utilizzati in Alba 2023 (in cui ho tenuto presenti quelli applicati nel *corpus* CEOD - *Corpus Epistolare Ottocentesco Digitale*; consultabile all'indirizzo <http://ceod.unistrasi.it/> con alcune variazioni).<sup>68</sup> La grafia, l'uso delle lettere maiuscole e minuscole, le sottolineature, l'articolazione dei capoversi e i segni paragrafematici rispettano gli originali; gli accenti sono riportati alla grafia moderna, e le virgolette basse sono segnalate sempre come alte. Sono state mantenute tutte le abbreviazioni. In quelle con la parte finale posta ad apice è stato inserito convenzionalmente un punto, in sostituzione delle virgolette basse usate dallo scrivente. Per una maggiore leggibilità, il punto è stato altresì inserito nelle abbreviazioni che non lo presentano. Non si segnala il fine rigo del manoscritto

<sup>65</sup> Ricordo che a Firenze, Artusi frequenta il Museo di Storia Naturale e le lezioni di botanica e di zoologia del professor Adolfo Targioni Tozzetti. Si iscrive alla Società di Antropologia e frequenta le lezioni di Paolo Mantegazza. Vedi Alba, *Dalla parte di Artusi*, cit., p. 20.

<sup>66</sup> Ne *L'esaltazione della croce*, vedi GDLI s.v. *gallina*.

<sup>67</sup> Vedi anche TB, GDLI. Per la raccolta di Giusti, vedi la banca dati *Proverbi italiani* e le edizioni a stampa, per le cure di Gino Capponi, uscite nel 1853 e nel 1871.

<sup>68</sup> Ultima consultazione 05/05/2023.

né il fine pagina. Le parti illeggibili o incomprensibili sono segnalate tra parentesi quadre con un numero di puntini più o meno corrispondente al numero di lettere mancanti; le integrazioni dell'editore sono segnalate tra parentesi quadre; le cancellature presenti nel manoscritto sono segnalate tra parentesi uncinate; le correzioni dello scrivente sono sempre discusse in nota; le parole di incerta lettura e dunque ricostruite in sede di edizione sono segnalate in corsivo. Le aggiunte interlineari e marginali sono indicate nel testo tra sbarre oblique (rispettivamente \xxx/ e \xxx//); gli errori evidenti sono stati corretti a testo, rendendo conto della forma originale in nota; la posizione dell'iscrizione, della data e della firma rispetta quella originale. Tutte le trascrizioni sono precedute da una stringa descrittiva nella quale si dà conto del numero progressivo assegnato alle lettere in questa edizione, del luogo e della data ricavati dai manoscritti e della tipologia testuale. A seguire si fornisce l'indicazione del mittente e del destinatario e, se presente, l'indirizzo di spedizione.

Oltre alle lettere di Artusi, si trascrivono di seguito anche le lettere di Guerrini ad esse collegate, riprese dal *Carteggio artusiano* conservato in AA, CAF e pubblicato al sito ufficiale della fondazione Casa Artusi. Sono segnalate con il seguente segno di rinvio: →, seguito dal numero della lettera (di questa edizione) a cui si rimanda.<sup>69</sup>

## 5. *Lettere di Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini*

### 1.1 Firenze, 7 giugno 1899 [lettera]

Pellegrino Artusi a Lina Guerrini: via Zamboni n. 35, Bologna.

Firenze 7. 6 1899

Stimatiss.<sup>a</sup> Signorina

Non si periti a scrivere a un uomo che, per l'età, potrebb'essere suo nonno e che le vuol bene come a figliuola.

Aggradirei sapere cosa abbia ricevuto da me il suo signor padre che si è ostinato a non farsi vivo né col rendermi<sup>70</sup> gli augurj di capo d'anno, né col rimandarmi quel giornale inglese che, tempo fa, gli spedii per la posta.

---

<sup>69</sup> Fatta eccezione della lettera 2.3, trascritta tenendo in considerazione l'immagine riportata in Camporesi, Mambelli, Tentoni, *Carteggio Guerrini-Artusi (1896-1906)*, cit., p. 251, tutte le altre sono trascritte grazie alle immagini pubblicate all'indirizzo seguente: <https://www.casartusi.it/it/lettere/?q=guerrini>. Per queste lettere, la stringa descrittiva contiene anche la collocazione archivistica.

<sup>70</sup> Segno di correzione sulla seconda -e-.

Dal suo prolungato silenzio arguisco di aver commesso, senz'accorgermene, qualche grave mancanza; ma per quanto ci abbia pensato sopra non mi riesce rintracciarla sull'operato mio. Ne sono dispiacentissimo perché mi reputavo onorato della sua amicizia, perché gli sono obbligato delle molte gentilezze ricevute, perché lo stimo come il miglior poeta d'Italia e perché ammiro il suo coraggio civile tanto raro oggigiorno.

Scusi Signorina se ho azzardato diriggerle la presente premendomi di chiarire un dubbio che mi tormenta.

Riverisca la sua Signora madre e mi creda con tutto il rispetto

Dev.mo Suo  
Pell.° Artusi

Alla Gentiliss.<sup>a</sup> Signorina  
Lina Guerrini  
Via Zamboni N.°35  
Bologna<sup>71</sup>

## 1.2 Firenze, 25 novembre 1899 [lettera] → 2.1

Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini [manca la busta con l'indirizzo]

Firenze 25 Nov.<sup>e</sup> 1899  
Stimatiss.° Signor Guerrini

Dalla pregiatissima sua, che si compiace di ritornare sul merito della cucinatura dei murenoidi nei tempi antichi, si rileva da questa e da tante altre strane usanze quanto progresso abbia fatto quest'arte che ai giorni nostri lascia più poco a desiderare.

Ieri feci la prova del piatto indicatomi, che io chiamerei Soufflet di ceci, e, cosa difficile alla prima, mi riuscì perfettamente; ma, a gusto mio è un piatto che sa di poco. Se Ella desidera riprovarlo ec cogliene la ricetta.

Ceci cotti in acqua salata	Grammi	400
Midolla di pane	//	50
Parmigiano grattato	//	30
Uova.....		N.° 3
Latte quanto basta.		
Odori di spezie.		

<sup>71</sup> Sulla busta della lettera.

Si pestano i ceci con la midolla di pane inzuppata nel latte e si passano. Poi si condiscono col parmigiano, le spezie ed altro sale se occorre [.]<sup>72</sup> Vi si aggiungono le uova, prima i tre rossi e poi le chiare montate mescolando adagio [.]<sup>73</sup> Ho escluso il burro per renderlo più soffice e l'ho cotto nel forno da campagna entro a un[o] stampo liscio unto e impanato.<sup>74</sup>

Gli sformati poi di erbaggi; di finocchi, carciofi, spinaci [..]<sup>75</sup> sono tutt'altra cosa perché questi non hanno bisogno di montare; si cuociono a bagnomaria come si vede nel mio libro ove ne sono registrati molti.

Avrei piacere che Ella provasse spesso dei piatti in cucina; chi sa che allora non mi rammentasse compassionandomi e non dicesse: chi sa quanto avrà impazzito quel pover uomo per trovare le dosi precise od approssimative di tante pietanze.

I miei rispettosi doveri alla famiglia ed a Lei tante cose.

Dev.mo Suo  
Pell.° Artusi

### 1.3 Firenze, 17 maggio 1901 [lettera] → 2.2

Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini [manca la busta con l'indirizzo]

Firenze 17 Maggio '901

Stimatiss.° Signor Guerrini

Si vede che Ella pensa a me e me ne compiaccio; ma io sono adirato con Lei<sup>76</sup> e sa il perché? perché la sua dilettevole e tanto invocata Musa, la quale ha dato non dubbie prove di primeggiare in Italia, si tace da troppo lungo tempo e troppo si fa desiderare.

La ringrazio delle ricette che mi suggerisce e le proverò.

Ora devo provare la conserva di rose<sup>77</sup> che, pel suo profumo speciale, spero sarà aggradita dalle Signore.

È un'arte questa, della cucina, che non finisce mai perché dà fuori sempre

<sup>72</sup> Nel ms. il punto fermo è omissso.

<sup>73</sup> Nel ms. il punto fermo è omissso.

<sup>74</sup> La carta della lettera è strappata in alto.

<sup>75</sup> Segno non decifrabile.

<sup>76</sup> Macchia sulla *L*- di «Lei».

<sup>77</sup> Entra dalla sesta edizione del 1902. Vedi Artusi 2012.

qualche cosa di nuovo. Giorni sono furono fatti gli spaghetti col sugo delle seppie e chi poteva credere che con questo prodotto, dei più triviali del mare, potesse uscirne una buona minestra e un piatto di pesce di non difficile digestione?

Della vita ho avuto la parte mia quindi mi posso contentare quanto a salute.

Mi auguro e spero che la sua cara famiglia stia tutta bene. Me la saluti cordialmente ed Ella mi tenga sempre presente alla sua memoria, che lo avrò caro di molto, e la riverisco.

Dev.mo Suo  
Pell.° Artusi

#### **1.4 Firenze, 19 maggio 1901 [lettera] → 2.3**

Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini [manca la busta con l'indirizzo]

Firenze 19 maggio '901  
Stimatis.° Signor Guerrini

Non può mai credere quanto mi sia stata di grata sorpresa la sua Cartolina. È un ricordo che conserverò ben caro.

Eccole la ricetta degli spaghetti con le seppie. Alcuni<sup>78</sup> vi lasciano l'inchiostro, ma questo facendo bruttura, io lo escludo.

Tanti ringraziamenti e saluti cordiali a Lei e a tutta la famiglia.

Dev.mo Suo  
Pell.° Artusi

#### **1.5 Firenze, 28 dicembre 1902 [lettera] → 2.4**

Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini [manca la busta con l'indirizzo]

Firenze 28 Dicem. '902  
Stimatis.° Signor Guerrini

Da molto tempo desideravo le notizie di Lei e della sua famiglia, ma per non seccarla ho aspettato fino a questi giorni che il buon uso vuole di farsi vivi reciprocamente i conoscenti e gli amici. Si compiaccia dunque di far-

---

<sup>78</sup> Nel ms.: «alchuni». Data l'eccellenza dell'occorrenza, potrebbe essere un semplice *lapsus calami*.

mi sapere se Lor Signori stanno bene come spero.

Io, benché sia molto sensibile al freddo, mi contento e per ora passo meglio l'inverno che non fu l'anno scorso.

L'ultimo suo scritto, a me diretto, porta la data di un anno fa del quale credo di non averla mai ringraziata, sebbene lo aggradissi moltissimo, perché m'indicava il modo di togliere al pesce di valle il sito del fango della qual cosa terrò buon conto se avrò la fortuna di pubblicare la 7° edizione del mio libro di cucina.<sup>79</sup>

Mi rammenti alla sua cara famiglia ed augurando loro buona fine e un lungo corso di anni felici mi confermo suo

Ammiratore  
Pell.° Artusi

### **1.6 Firenze, 31 dicembre 1902 [cartolina] → 2.3; 2.4**

Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini: Via Zamboni 31, Bologna.

31. 12. '902

Stimatiss.° Signor Guerrini

La sua affettuosa lettera mi è giunta carissima. Mi congratulo col suo signor figlio del felice esito de' suoi studi scientifici. Chi di gallina nasce... con quel che segue. Può credere con che gioia li avrei veduti a Viareggio, ma quello fu un viaggio troppo arduo e da mettere alla prova qualunque più bravo ciclista. Che mi canzona! Lasciamo star Lei che è un veterano in quell'esercizio, ma il giovane figliuolo! Grazie della ricetta delle polpette. Le proverò. Di nuovo felici auguri.

Dev.mo Pell.° Artusi<sup>80</sup>

All'Illustre Signore  
D.° Olindo Guerrini  
Via Zamboni 31.  
Bologna<sup>81</sup>

<sup>79</sup> La settima edizione è pubblicata nel 1903.

<sup>80</sup> In verticale, sul lato sinistro della cartolina, per mancanza di spazio.

<sup>81</sup> Sul lato della cartolina dedicato all'indirizzo del destinatario.

6. *Lettere di Olindo Guerrini a Pellegrino Artusi*

**2.1 Bologna, 18 novembre 1899 [AA, CAF n.1931; lettera] → 1.2**

Olindo Guerrini a Pellegrino Artusi [manca la busta con l'indirizzo]  
[Nota di ricevimento di Artusi] Bologna 18 Nov.º 99 Olindo Guerrini R19  
Detto /R25 Detto

Car.mo Sig.<sup>r</sup> Artusi.

Ho ricevuto la lettera e la ricetta che proverò.

Quanto alle «anguille di Bolsena», se io ho ragione nel sostenere che annegare i murenoidi nel vino non può conferire alle vittime maggior gusto o delicatezza, Ella invece deve avere ragione sostenendo che il Papa le faceva uccidere proprio così. Infatti questa morte bacchica fu in uso per lungo tempo, specialmente per le murene o lamprede. Il Romoli, detto il Panon-to, nella prima metà del cinquecento, scrive “La prima cosa che farete alla Lampreda, sarà farla morire o nella malvagia, o in vin Greco di Somma”. E lo Scappi, cuoco di Pio V, alla fine di quel secolo ripeteva: “Pigli la Lampreda, la quale essendo viva (che sarebbe migliore) si farà morire in un vaso nel quale sia malvagia et sale”. Di qui si vede che il costume c'era e durò per un pezzo; ma si vede anche il perché le lamprede annegate nel vino sono migliori delle altre. Per farle annegare debbono essere vive e, lo sanno il popolo e il comune che il pesce vivo è meglio del morto!

Ho piacere che l'antica ricetta delle polpette di trippa le sia riuscita. Io ho provato alcuni giorni sono una ricetta napoletana e vecchia, del Cavalcanti, Principe di Bonvicino; ma non m'è riuscita perché ho sbagliato le dosi, messe dal napoletano in rotoli, carlini ecc. e per diciotto o venti persone.

La massima del piatto è questa. Si prende un legume secco (fave, ceci, piselli ecc. a piacere) e si lessa, quindi si pesta nel mortaio con mollica di pane inzuppata nel latte e parmigiano. Si passa per setaccio questa purèe, si aggiungono due \o più/<sup>82</sup> rossi d'uovo, si montano a neve i bianchi che si mescolano, e si mette il tutto in una casseruola unta e impanata, cuocendo col fuoco sotto e sopra, o al forno,<sup>83</sup> o a bagno-maria. Dovrebbe crescere il doppio, tanto che il mio autore la chiama schiuma di ceci.

<sup>82</sup> Nel soprarrigo con segno d'inserimento.

<sup>83</sup> -m- corretto su altre lettere.

Io usai per l'appunto i ceci, ma forse ne misi troppi e l'impasto della purèe mi riescì troppo sodo, tanto che i bianchi, nell'incorporarli, smontarono un poco e la faccenda non crebbe molto rimanendo troppo pesa e compatta. Credevo di fare come un panettone soffice e leggero, e non levai dal forno che una polenta da contadini.

Pure questo piatto dovrebbe potersi fare. Vegga Lei se ci riesce!

Il Cavalcanti lo fa con tutto ciò che può passare per setaccio dopo lessatura: Carciofi, finocchi, asparagi, zucca ecc. Lo fa anche di carne, cuocendo l'impasto a bagno-maria. S'intende che non devono dimenticarsi il sale, il pepe e gli altri odori che si preferiscono.

Mi pare che nella ricetta ci sia mancanza di burro. Io ce lo misi, ma forse contribuì a impedire la montatura.

Ma già ho ciarlato troppo. Gradisca i saluti della famiglia e mi creda

Bologna 18 - XI - '99

Suo dev.mo

Guerrini

## **2.2 Bologna, 16 maggio 1901 [AA, CAF n.1934; lettera] → 1.3**

Olindo Guerrini a Pellegrino Artusi [manca la busta con l'indirizzo]  
[Nota di ricevimento di Artusi] Bologna 16 Mag.° 1901 Olindo Guerrini  
R17 Detto/Detto

Car.mo Signore

Ora che siamo alla stagione dei piselli avrò notato che in un chilogramma ci sono cinque, sei o settecento grammi di scorze che si buttano.

Ebbene, non le butti, a meno che non siano di cartone a dirittura e provi queste ricette.

I. Levi dal guscio la parte interna. Si leva facilmente spezzando la punta di un mezzo guscio. Ella vedrà che la parte interna non si rompe e con una leggera trazione si separa dalla parte esterna. Con un po' di pratica, si riesce abbastanza presto a compiere questa noiosa operazione. Mettete le parti esterne nell'acqua fresca e lasciatele un paio d'ore, poi asciugatele

e cucinatele secondo le ricette 370 oppure 371 dell'Artusi, ultima ediz. o in altro modo adatto, col burro e la forma, col sugo ecc.

II. Fate bollire i gusci nell'acqua salata finché siano molto cotti e passateli per setaccio. Ne avrete una purée non molto densa che condita secondo la pratica con burro, forma ecc. servirà per contorno, per fare uno sformato, o allungata con brodo per fare una zuppa ecc. Badate di passarli asciutti e di non abusare del burro, se nò il passato diventa troppo liquido.<sup>84</sup>

Così non si butta che la parte fibrosa, non assimilabile, e si hanno alcuni piatti, non principeschi, ma sani e buoni.

Stà sempre bene? Tutti la salutiamo e mi creda

Suo Dev.mo  
Olindo Guerrini

Bologna 16 maggio 1901.

### 2.3 Bologna, 18 maggio 1902 [cartolina] → 1.4

Olindo Guerrini a Pellegrino Artusi: piazza D'Azeglio 25, Firenze.

All'Ill. Signore  
Il Sig.r Pellegrino Artusi.  
Piazza d'Azeglio 25  
Firenze

[Immagine] Car.mo Signore  
Eccole tutta la famiglia che saluta.

Quando avesse pronta la ricetta degli spaghetti colle seppie, la proverei volentieri.

Stia sempre sano e mi creda

Suo Dev.mo  
Guerrini

18 Maggio '901

---

<sup>84</sup> Queste ricette entreranno nel ricettario di Guerrini; l'allocutivo di seconda persona plurale è quello utilizzato nel libro. Vedi le ricette *Bucce di piselli* (p. 272) e *Piselli avanzati per minestra* (p. 275) in Olindo Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, Formiggini, 1918.

**2.4 Bologna, 30 dicembre 1902 [AA, CAF n.1935; lettera] → 1.5; 1.6**

Olindo Guerrini a Pellegrino Artusi [manca la busta con l'indirizzo]  
[Nota di ricevimento di Artusi] Bologna 30 Dic.<sup>e</sup> 1902 Olindo Guerrini  
R31 Detto

Car.mo Signor Artusi

Come potremmo dimenticarla quando, quasi tutti i giorni, il suo aureo libro ci ricorda l'autore?

Siamo ben lieti nel sentire che l'inverno non le è troppo nemico. Anche noi, benché attornati da mille casi d'influenza, finora stiamo bene.

L'estate scorsa il mio ragazzo fu addottorato in medicina con molto onore. Dopo la laurea, inforcammo la bicicletta e, pel Moncenisio e la Savoia, calammo a Ginevra. Nel ritorno tenemmo il Littorale per giungere a Livorno e, per Firenze, valicare l'Appennino a Montepiano. Passammo quindi da Viareggio, ma non ci fu tempo di cercar Lei. Capirà: da Spezia a Livorno tutto d'un fiato, è un bell'andare e bisognava far economia d'ore e di minuti.

Negli studi che faccio saltuariamente per l'Arte di ricucinare gli avanzi, mi sono abbattuto in certe polpette involte nella rete come i fegatelli ed arrostite. Si sa, sono polpette, ma, per cambiare, val la pena di provarle. Ella ha inteso: faccia le polpette al solito modo, sode e saporite, le involga nella rete, coll'alloro se le garba, le infilzi in uno spiedino e le arrostisca a suo modo. Io le metto in graticola.

Se le riescono, le metta in una nuova edizione che auguro prossima, nella quale i fegatelli potrebbero avere una ricetta a parte: perché ora Ella li ricorda di passata nella ricetta dei fegatelli in conserva.

Tengo per ultimo gli augurii pel nuovo anno, che, per esser gli ultimi, non sono meno sinceri. A me si unisce tutta la famiglia qui presente che, con un coro all'unisono, le manda mille saluti e le desidera ogni benedizione.

Ed ora mi creda

Suo Dev.mo  
O. Guerrini

Bologna 30, XII, '902

monica.alba@unistrasi.it

*Riferimenti bibliografici*

*Arte della cucina in Italia. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, a cura di Emilio Faccioli, Milano, Il Polifilo, 1966, 2 voll.

*Corpus dei testi presenti nella banca dati del progetto Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG)*, al momento accessibile solo ai ricercatori, ma di prossima pubblicazione all'interno del sito [www.AtLiTeG.org](http://www.AtLiTeG.org).

*Corpus Epistolare Ottocentesco Digitale (CEOD)*, <http://ceod.unistrasi.it/progetto.htm>.

*Dizionario della lingua italiana* [TB], nuovamente compilato da Nicolò Tommaseo e Cav. Professore Bernardo Bellini; con oltre centomila giunte ai precedenti dizionari raccolte da Nicolò Tommaseo, Gius. Campi, Gius. Meini, Piero Fanfani e da molti altri distinti Filologi e Scienziati; corredato di un discorso preliminare dello stesso Nicolò Tommaseo, Torino, Società L'Unione tipografica-editrice, 1861-1879, 4 voll., <http://www.tommaseobellini.it>.

*Dizionario etimologico della lingua italiana* [DELI2], a cura di Manlio Cortelazzo e Paolo Zolli, 2<sup>a</sup> edizione in volume unico, a cura di Manlio Cortelazzo e Michele A. Cortelazzo, Bologna, Zanichelli, 1999.

*Dizionario italiano* [DISC], a cura di Francesco Sabatini e Vittorio Coletti, Firenze, Giunti, 1997.

*Grande dizionario della lingua italiana* [GDLI], diretto da Salvatore Battaglia, Torino, Utet, 1961-2002, 21 voll., <http://www.gdli.it/>.

*Grande dizionario italiano dell'uso* [GRADIT], diretto da Tullio De Mauro, Torino, Utet, 2007.

*La cultura epistolare nell'Ottocento: sondaggi sulle lettere del CEOD*, a cura di Giuseppe Antonelli, Carla Chiummo e Massimo Palermo, Roma, Bulzoni, 2004.

*La grammatica epistolare nell'Ottocento*, in *La cultura epistolare nell'Ottocento: sondaggi sulle lettere del CEOD*, a cura di Giuseppe Antonelli, Carla Chiummo e Massimo Palermo, Roma, Bulzoni, 2004, pp. 27-49.

*Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso*, Atti del Seminario internazionale di studi, (Università Cattolica del Sa-

- cro Cuore, [Milano] 9 novembre 2021), a cura di Simone Pregnotato, «Zeitschrift für romanische Philologie», vol. 138/4, 2022.
- Vocabolario del fiorentino contemporaneo* [VFC], a cura di Teresa Poggi Salani et al., <http://www.vocabolariofiorentino.it/contenuti/redazione-vocabolario>.
- Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia* [VoSLIG], in corso di pubblicazione.
- Monica Alba, *Artusi e gli editori fiorentini. La scienza in cucina e l'arte della stampa*, Firenze, Olschki, 2021.
- La cucina delle parole. Esperienze lessicografiche sulla lingua del cibo*, in *Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso*, Atti del Seminario internazionale di studi, (Università Cattolica del Sacro Cuore, [Milano] 9 novembre 2021), a cura di Simone Pregnotato, «Zeitschrift für romanische Philologie», vol. 138/4, 2022, pp. 1154-1166.
- Dalla parte di Artusi. Edizione e studio delle lettere autografe (1864-1908)*, Milano, Biblion, 2023.
- Monica Alba, Giovanna Frosini, *Domestici scrittori. Corrispondenza di Marietta Sabatini, Francesco Ruffilli e altri con Pellegrino Artusi*, Sesto Fiorentino, Apice Libri, 2019.
- Giuseppe Antonelli, *Tipologia linguistica del genere epistolare nel primo Ottocento. Sondaggi sulle lettere familiari di mittenti colti*, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 2003.
- Pellegrino Artusi, *Igiene, Economia, Buon gusto. La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Firenze, Pei tipi di Salvatore Landi, 1891.
- Igiene, Economia, Buon gusto. La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Seconda Edizione, Firenze, Pei tipi di Salvatore Landi, 1895.
- Igiene, Economia, Buon gusto. La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Quindicesima Edizione e in Appendice: «La Cucina per gli stomachi deboli». Pubblicate copie 58,000, Firenze, Pei tipi di Salvatore Landi, 1911.
- La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, edizione progressiva, con cd-rom, a cura di Alberto Capatti, Bologna, Compositori, 2012.

- Piero Camporesi, Franco Mambelli, Laila Tentoni, *Carteggio Guerrini-Artusi (1896-1906)*, «Forlimpopoli. Documenti e Studi», vol. XXVII, 2016, pp. 211-256.
- Alessandro Canazza, *Il viaggio per l'Italia di Giannettino di Collodi: un'analisi linguistica*, «Italiano LinguaDue», vol. 13, n. 2, 2021, pp. 420-502.
- Michela Dota, *La vita militare di Edmondo De Amicis. Storia linguistico-editoriale di un best seller postunitario*, FrancoAngeli, Milano, 2017.
- Martina Fabretti, *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, presentazione di Alberto Capatti, postfazione di Massimo Montanari, Forlimpopoli, Casa Artusi (Quaderni di Casa Artusi, 2008, 3), 2008.
- Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, Roma, Carocci, 2009, pp. 79-103.
- Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*, in *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*. Atti del VI Convegno ASLI - Associazione per la Storia della Lingua Italiana, (Modena, 20-22 settembre 2007), a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Franco Cesati editore, 2009, pp. 311-330.
- Olindo Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, Formigini, 1918.
- Nina Maria Liverani, *Inventario dell'Archivio Pellegrino Artusi*, «Forlimpopoli. Documenti e Studi», vol. II, 1991, pp. 91-118, <http://www.forlimpopolidocumentiestudi.it/default.php?scheda=00010>.
- Piero Meldini, *Tra cucina e Università. Olindo Guerrini bibliotecario e gastronomo*, in *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, a cura di Massimo Montanari, Bologna, Clueb, 2004, pp. 85-93.
- Pellegrino Artusi e Olindo Guerrini*, in *Il secolo artusiano*, Atti del convegno, (Firenze-Forlimpopoli 30 marzo-2 aprile 2011), a cura di Giovanna Frosini e Massimo Montanari, Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 177-184.
- Guerrini, Artusi e gli avanzi*, in *Artusi, Guerrini e la rifondazione della cucina italiana*, convegno scientifico, (Forlimpopoli, 14 luglio 2016), <http://www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2017/01/Meldini.pdf>.
- Giovan Battista Giorgini, Emilio Broglio, *Novo vocabolario della lingua italiana secondo l'uso di Firenze* [Giorgini-Broglio], Firenze, Cellini, 4

- voll., [http://www.bdcrusca.it/scheda.asp?radice=000057561\\_1&seq=1&file\\_seq=1](http://www.bdcrusca.it/scheda.asp?radice=000057561_1&seq=1&file_seq=1).
- Alessandro Manzoni, *I Promessi Sposi. Testo del 1840-42*, a cura di Teresa Poggi Salani, Milano, Centro Nazionale Studi Manzoni, 2013.
- Filippo Tommaso Marinetti, Fillia [alias Luigi Colombo], *La cucina futurista*, Sonzogno, Milano, 1932.
- Elio Melli, Antonella Negri, *L'edizione dell'epistolario di Olindo Guerrini*, «I Quaderni del Cardello», n. 12, 2006, pp. 318-420.
- Massimo Montanari, *Olindo Guerrini e la cucina medievale*, in *Artusi, Guerrini e la rifondazione della cucina italiana*, convegno scientifico, (Forlimpopoli, 14 luglio 2016), <http://www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2017/01/Montanari.pdf>.
- Massimo Montanari, Laila Tentoni, «*Chi di gallina nasce...*». *Lettere di Pellegrino Artusi a Olindo Guerrini*, in *Fra le carte di Olindo Guerrini: carteggi, erudizione, autografi di rime, gastronomia rinascimentale*, vol. I, 2017, pp. 97-105.
- Mauro Novelli, *Il verismo in maschera. L'attività poetica di Olindo Guerrini*, Cesena, Il Ponte Vecchio, 2004.
- Massimo Palermo, «Lettere e epistolografia», in *Enciclopedia dell'Italiano*, Roma, Treccani, 2010, [http://www.treccani.it/enciclopedia/lettere-e-e-pistolografia\\_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/](http://www.treccani.it/enciclopedia/lettere-e-e-pistolografia_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/).
- Matteo M. Pedroni, *Spunti del moderno. Saggi sulla letteratura del secondo Ottocento*, Modena, Mucchi Editore, 2010.
- Massimo Prada, *Le avventure di una lingua: il viaggio alla scoperta dell'italiano nella Grammatica di Giannettino*, «Studi di grammatica italiana», voll. XXXI-XXXII, 2012-2013, pp. 245-353.
- Giuseppe Rigutini, Pietro Fanfani, *Vocabolario italiano della lingua parlata* [Rigutini-Fanfani], compilato da Giuseppe Rigutini e Pietro Fanfani, Edizione emendata, Firenze, Tipografia Cenniniana, 1875, <http://www.bdcrusca.it/listaopere.asp#h1>.
- Gerhard Rohlfs, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, traduzione di Temistocle Franceschi, Torino, Einaudi (Piccola biblioteca Einaudi), 1968, 3 voll., vol. II, *Morfologia*.
- Andrea Savini, «*Scriver le lettere come si parla*» *sondaggio sulla lingua dell'epistolario manzoniano (1803-1873)*, premessa di Maurizio Vitale, Milano, Centro nazionale di studi manzoniani, 2002.

- Argia Sbolenti [Olindo Guerrini], *Rime di Argia Sbolenti*, con prefazione di Lorenzo Stecchetti, Bologna, Premiato stabilimento tipografico, 1897.
- Luca Serianni, *Le varianti fonomorfologiche dei Promessi Sposi 1840 nel quadro dell'italiano ottocentesco*, in *Saggi di storia linguistica italiana*, Napoli, Morano Editore, 1989, pp. 141-213.
- Il secondo Ottocento: dall'Unità alla prima guerra mondiale*, Bologna, il Mulino, 1990.
- Maurizio Vitale, *La lingua di Alessandro Manzoni. Giudizi della critica ottocentesca sulla prima e seconda edizione dei Promessi sposi e le tendenze della prassi correttoria manzoniana*, Cisalpino, Istituto editoriale universitario, Milano, 1992.