

## COVER PAGE

1. **Author and affiliation:** Chiara Fabbian, University of Illinois at Chicago, [cfabbian@uic.edu](mailto:cfabbian@uic.edu)
2. **Description:** Activities designed for a 6<sup>th</sup> semester course in Italian Studies: “Literary and Cinematic kitchens. Decoding Food in Italian Culture.” This course focused on the theme of food in Italian literary texts, films and other cultural products, i.e. on the symbolic, realistic, erotic and political functions surrounding the preparation and consumption of food in its artistic representations. The module is aimed at introducing students to the work of Pellegrino Artusi through close analysis and discussion of excerpts from his *La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene*; it is also aimed at developing the multilingual learner within a FL curriculum that fully integrates the teaching and learning of language and culture, in an effort to bridge the much-lamented gap between language and content.
3. **Type of module:** Analysis and discussion of cultural texts.
4. **Level:** Advanced
5. **Age-group:** University, High School.
6. **How to use the activity:**
  - To introduce the topic and help students develop both linguistic skills and cultural awareness, teachers may use their preferred choice of written texts, documentaries, and online resources through a combination of in-class activities, at-home assignments, short lectures, and group discussions.
  - Students complete the activities (online research, readings) at home.
  - In class, they compare their notes and engage in group discussion.
  - This unit may be used for 2-3 class sessions (50 minutes each)
7. **Keywords:** Artusi, food, cultural studies, advanced, language and culture.
8. **Suggested bibliography:**

Sito dedicato a Pellegrino Artusi con la versione digitale della “Scienza in cucina” e videoricette: <http://www.pellegrinoartusi.it> (09/29/2017).

Le pubblicazioni sul tema del cibo nella cultura italiana sono innumerevoli. Per un'introduzione all'argomento si vedano almeno:

Massimo Montanari. *L'identità italiana in cucina*. Bari: Laterza, 2010.

Camporesi, Piero. "Introduzione." Pellegrino Artusi. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Torino: Einaudi, 2007, pp. IX-LXXII.

## **La cucina borghese nell'Ottocento: *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene.***

### **Prima di leggere: discutiamo.**

- a. Ti piace cucinare o preferisci ordinare e mangiare fuori?
- b. Ti piace invitare gli amici a cena, o cucinare per la tua famiglia? Quando è stata l'ultima volta che hai preparato un piatto un po' speciale?
- c. Qual è la tua cucina preferita (francese, messicana...), e qual è il tuo piatto preferito?
- d. Segui una dieta particolare (vegana, vegetariana...)?
- e. Quando cucini, ti piace improvvisare o segui fedelmente le ricette?
- f. Possiedi uno o più libri di ricette, hai un ricettario personale? Ti diverti a leggere libri o riviste gastronomiche? Quali per esempio?
- g. Esiste, nel tuo paese, un libro di ricette particolarmente famoso?

### **Notizie sull'autore e sull'opera.**

- a. Sul sito dedicato a Pellegrino Artusi, ricerca notizie sulla vita e sull'opera dell'autore: <http://www.pellegrinoartusi.it/pellegrino-artusi/>
- b. Osserva due esempi di scrittura biografica:

“Pellegrino Artusi, autore de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, nacque a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 [. . .]. Dopo gli studi [. . .] cominciò ad occuparsi degli affari paterni.” <http://www.pellegrinoartusi.it>

“Nato il 4 agosto 1820, Pellegrino Artusi completa gli studi al seminario di Bertinoro, poi si dedica all'attività commerciale paterna, che è quella di droghiere.”(Biografieonline.it)

Quali tempi verbali vengono usati in prevalenza nelle biografie?

- c. Ora tocca a te: riassumi quanto hai imparato dal sito web, scrivendo una breve biografia di Pellegrino Artusi. Ricorda di usare in modo coerente il passato remoto, oppure il presente storico.

**Leggi i testi che seguono e svolgi gli esercizi.**

**Da “L'autore a chi legge.”**

Due sono le funzioni principali della vita: la nutrizione e la propagazione della specie [. . .]. “Il genere umano [. . .] dura solo perché l'uomo ha l'istinto della conservazione e quello della riproduzione e sente vivissimo il bisogno di soddisfarvi. Alla soddisfazione di un bisogno va sempre unito un piacere e il piacere della conservazione si ha nel senso del gusto e quello della riproduzione nel senso del tatto. Se l'uomo non appetisse il cibo o non provasse stimoli sessuali, il genere umano finirebbe subito. Il gusto e il tatto sono quindi i sensi più necessari, anzi indispensabili alla vita dell'individuo e della specie. Gli altri aiutano soltanto e si può vivere ciechi e sordi, ma non senza l'attività funzionale degli organi del gusto.

Come è dunque che nella scala dei sensi i due più necessari alla vita ed alla sua trasmissione sono reputati più vili? Perché quel che sodisfa gli altri sensi, pittura, musica, ecc., si dice arte, si ritiene cosa nobile, ed ignobile invece quel che sodisfa il gusto? [. . .]

O santa bicicletta che ci fa provare la gioia di un robusto appetito a dispetto dei decadenti e dei decaduti, sognanti la clorosi,<sup>1</sup> la tabe<sup>2</sup> e i gavoccioli<sup>3</sup> dell'arte ideale! All'aria, all'aria libera e sana, a far rosso il sangue e forti i muscoli. Non vergogniamoci dunque di mangiare il meglio che si può e ridiamo il suo posto anche alla gastronomia. Infine anche il tiranno cervello ci guadagnerà, e questa società malata di nervi finirà per capire che, anche in arte, una discussione sul cucinare l'anguilla, vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice.

Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico<sup>4</sup>; e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte. Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, ma il meglio che si può, come ella ce ne dà i precetti.” (tratto da: <http://www.pellegrinoartusi.it/lautore-a-chi-legge/>)

1. Secondo l'autore, le funzioni principali della vita sono (completa la frase):  
\_\_\_\_\_
2. Il gusto e il tatto sono i sensi più necessari all'uomo perché (completa la frase) \_\_\_\_\_
3. Secondo l'autore, è quindi ingiusto che il gusto e il tatto siano considerati inferiori a (completa la frase) \_\_\_\_\_
4. L'autore consiglia due norme igieniche per preservare la salute: quali?  
\_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Clorosi: iron-deficiency anemia.

<sup>2</sup> Tabe: generically used for ailments that destroy the tissues or the spinal cord.

<sup>3</sup> Gavoccioli: clusters of varices.

<sup>4</sup> Companatico: anything that goes with bread.

5. Secondo l'autore, le persone che amano mangiare bene dovrebbero vergognarsi. Vero o falso? Giustifica la tua risposta.
6. E tu, cosa ne pensi? La gastronomia è un'arte? È importante mangiare bene, e per quale motivo?
7. Identifica, nel testo, un esempio di periodo ipotetico. Che tempi e modi vengono usati, e per quale motivo?

### Da "Alcune norme d'igiene"

[. . .] S'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate, ché i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado<sup>5</sup>, a fare di necessità virtù e consolarsi riflettendo che la vita attiva e frugale contribuisce alla robustezza del corpo e alla conservazione della salute. Da questi preliminari passando alla generalità di una buona igiene, permettetemi vi rammenti alcuni precetti che godono da lungo tempo la sanzione scientifica, ma che non sono ripetuti mai abbastanza; e per primo, parlandovi del vestiario, mi rivolgo alle signore mamme e dico ad esse: cominciate a vestir leggieri, fino dall'infanzia, i vostri bambini, che poi fatti adulti con questo metodo risentiranno meno le brusche variazioni dell'atmosfera e andranno meno soggetti alle infreddature, alle bronchiti.

[. . .] Cercate di abitar case sane con molta luce e ventilate: dov'entra il sole fuggono le malattie. [. . .] Avvezzatevi a<sup>6</sup> mangiare d'ogni cosa se non volete divenire incresciosi alla famiglia. [. . .]

Chi non esercita attività muscolare deve vivere più parco degli altri e a questo proposito Agnolo Pandolfini nel "Trattato del governo della famiglia", dice: «Trovo che molto giova la dieta, la sobrietà, non mangiare, non bere, se non vi sentite fame o sete [. . .]».

(Tratto da: <http://www.pellegrinoartusi.it/alcune-norme-digiene/>)

1. Riferisci almeno 2 norme igieniche consigliate da Artusi al lettore.
  - a.
  - b.
2. Identifica, nel testo riportato, due esempi di imperativo.
3. Dopo avere esaltato l'importanza del gusto ("L'autore a chi legge"), Artusi raccomanda

---

<sup>5</sup> Loro malgrado: despite themselves.

<sup>6</sup> Avvezzatevi a: get used to.

al lettore alcune norme igieniche. Questo libro è semplicemente un libro di ricette o anche qualcosa d'altro?

4. Nella seconda metà dell'Ottocento si diffonde la cultura positivista, che promuove lo studio scientifico di molti fenomeni. Rifletti nuovamente sul titolo del libro: *La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene*. Pensi che Artusi sia in qualche modo influenzato dalla cultura positivista del suo tempo? In che modo scienza e arte si sposano in cucina?
5. Rileggi il paragrafo iniziale. A quale classe sociale appartengono i lettori di Artusi?
6. Mentre Artusi scriveva *La scienza in cucina o l'arte di mangiare bene*, migliaia di italiani emigravano in cerca di migliore fortuna. Il problema della miseria del popolo era in quegli anni denunciato dalle inchieste di Stefano Jacini, Pasquale Villari e Sidney Sonnino. Ecco, per esempio, come viene descritta da Pasquale Villari la dieta tipica del contadino:

“[il] contadino si ciba quasi esclusivamente di polenta, cui aggiunge la sera cipolle e cattivo formaggio, ma non sempre. Nelle stagioni di lavoro mangia anche una volta la settimana pane e minestra: ma nell'inverno, polenta la mattina, a mezzogiorno e la sera, e spesso anche i tre pasti si riducono a un solo. Questa polenta è poi fatta di granturco assai spesso guasto” (Villari, “La pellagra e i contadini nella provincia di Mantova”. *Le lettere meridionali ed altri scritti sulla questione sociale in Italia*. Torino: Bocca, 1885, 2nd ed., p. 380).

Ritieni che Artusi sia sensibile alla tragedia della povertà? Giustifica la tua risposta. Come dovrebbero consolarsi i “diseredati dalla fortuna” secondo Artusi?

### Da “Cappelletti all'uso di Romagna”

Sono così chiamati per la loro forma a cappello. Ecco il modo più semplice di farli onde<sup>7</sup> riescano meno gravi allo stomaco.

Ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio ravaggiolo<sup>8</sup>, grammi 180.

Mezzo petto di cappone cotto nel burro, condito con sale e pepe, e tritato fine fine colla lunetta<sup>9</sup>.

Parmigiano grattato, grammi 30.

---

<sup>7</sup> Onde: so that

<sup>8</sup> Cacio ravaggiolo: soft cheese typical of the Appennini area between Tuscany and Emilia Romagna.

<sup>9</sup> Lunetta: semicircular knife.

Uova, uno intero e un rosso.

Odore di noce moscata, poche spezie, scorza<sup>10</sup> di limone a chi piace.

Un pizzico di sale.

Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gl'ingredienti non corrispondono sempre a un modo. Mancando il petto di cappone, supplite con grammi 100 di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera.

Se la ricotta o il ravigliolo fossero troppo morbidi, lasciate addietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il composto riescisse troppo sodo. Per chiuderlo fate una sfoglia<sup>11</sup> piuttosto tenera di farina spenta con sole uova servendovi anche di qualche chiara rimasta, e tagliatela con un disco rotondo della grandezza come quello segnato. Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme ed avrete il cappelletto compito.

Se la sfoglia vi si risicca fra mano, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, gli orli<sup>12</sup> dei dischi. Questa minestra per rendersi più grata al gusto richiede il brodo di cappone; di quel rimminchionito<sup>13</sup> animale che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini. Cuocete dunque i cappelletti nel suo brodo come si usa in Romagna, ove trovereste nel citato giorno degli eroi che si vantano di averne mangiati cento; ma c'è il caso però di crepare, come avvenne ad un mio conoscente. A un mangiatore discreto bastano due dozzine. A proposito di questa minestra vi narrerò un fatterello, se vogliamo di poca importanza, ma che può dare argomento a riflettere.

Avete dunque a sapere che di lambiccarsi il cervello<sup>14</sup> su' libri i signori di Romagna non ne vogliono saper buccicata<sup>15</sup>, forse perché fino dall'infanzia i figli si avvezzano a vedere i genitori a tutt'altro intenti che a sfogliar libri e fors'anche perché, essendo paese ove si può far vita gaudente con poco, non si crede necessaria tanta istruzione; quindi il novanta per cento, a dir poco, dei giovanetti, quando hanno fatto le ginnasiali, si buttano sull'imbraca<sup>16</sup>, e avete un bel tirare per la cavezza<sup>17</sup> ché non si muovono. Fino a questo punto arrivarono col

---

<sup>10</sup> Scorza: peel.

<sup>11</sup> Sfoglia: fillo dough.

<sup>12</sup> Orli: rims, edges.

<sup>13</sup> Rimminchionito: a dope animal, because castrated.

<sup>14</sup> Lambiccarsi il cervello: to rack one's brains.

<sup>15</sup> Non ne vogliono sapere buccicata: they want nothing to do with.

<sup>16</sup> Buttarsi sull'imbraca: they refuse to do their work at school.

<sup>17</sup> Cavezza: halter.

figlio Carlino, marito e moglie, in un villaggio della bassa Romagna; ma il padre che la pretendeva a progressista, benché potesse lasciare il figliuolo a sufficienza provvisto avrebbe pur desiderato di farne un avvocato e, chi sa, fors'anche un deputato, perché da quello a questo è breve il passo. Dopo molti discorsi, consigli e contrasti in famiglia fu deciso il gran distacco per mandar Carlino a proseguire gli studi in una grande città, e siccome Ferrara era la più vicina per questo fu preferita. Il padre ve lo condusse, ma col cuore gonfio di duolo avendolo dovuto strappare dal seno della tenera mamma che lo bagnava di pianto. Non era anco scorsa intera la settimana quando i genitori si erano messi a tavola sopra una minestra di cappelletti, e dopo un lungo silenzio e qualche sospiro la buona madre proruppe:

- Oh se ci fosse stato il nostro Carlino cui i cappelletti piacevano tanto! - Erano appena proferite queste parole che si sente picchiare all'uscio<sup>18</sup> di strada, e dopo un momento, ecco Carlino slanciarsi<sup>19</sup> tutto festevole in mezzo alla sala.

- Oh! cavallo di ritorno, esclama il babbo, cos'è stato? - È stato, risponde Carlino, che il marcire<sup>20</sup> sui libri non è affare per me e che mi farò tagliare a pezzi piuttosto che ritornare in quella galera<sup>21</sup>. - La buona mamma gongolante di gioia<sup>22</sup> corse ad abbracciare il figliuolo e rivolta al marito: - Lascialo fare, disse, meglio un asino vivo che un dottore morto; avrà abbastanza di che occuparsi co' suoi interessi. - Infatti, d'allora in poi gl'interessi di Carlino furono un fucile<sup>23</sup> e un cane da caccia, un focoso cavallo attaccato a un bel baroccino<sup>24</sup> e continui assalti alle giovani contadine.

(Tratto da: <http://www.pellegrinoartusi.it/?s=cappelletti+all%27uso+di+romagna>)

1. Ai giovani di Romagna, secondo Artusi, piace studiare. Vero / Falso
2. Per quale motivo il padre di Carlino invia il figlio a Ferrara?
3. La madre di Carlino è felice quando il figlio parte per Ferrara. Vero/Falso
4. Per quanto tempo Carlino rimane a Ferrara?

---

<sup>18</sup> Uscio: door.

<sup>19</sup> Slanciarsi: to leap in.

<sup>20</sup> Marcire: to rotten.

<sup>21</sup> Galera: prison.

<sup>22</sup> Gongolante di gioia: delighted, overjoyed.

<sup>23</sup> Fucile: rifle.

<sup>24</sup> Baroccino: a two wheel carriage.



5. Cosa stavano facendo la madre e il padre, quando Carlino fa ritorno? A cosa stava pensando la madre?
6. Come giustifica il proprio ritorno, Carlino?
7. Qual è la reazione della madre? Cosa ne pensi?
8. Quali saranno gli interessi di Carlino, una volta tornato a casa?
9. Come definiresti il tono del narratore (Artusi):

ironico/moralistico/tragico/umoristico/sarcastico/di approvazione/di disapprovazione

### Da “Salsa di pomodoro”.

C'era un prete in una città di Romagna che cacciava il naso per tutto e, introducendosi nelle famiglie, in ogni affare domestico voleva metter lo zampino. Era, d'altra parte, un onest'uomo e poiché dal suo zelo scaturiva del bene più che del male, lo lasciavano fare; ma il popolo arguto lo aveva battezzato Don Pomodoro, per indicare che i pomodori entrano per tutto; quindi una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole.

Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pezzo di sedano lungo un dito, alcune foglie di basilico e prezzemolo a sufficienza. Conditelo con un poco d'olio, sale e pepe, spezzate sette o otto pomodori, e mettete al fuoco ogni cosa insieme. Mescolate di quando in quando e allorché vedrete il sugo condensato come una crema liquida, passatelo dallo staccio e servitevene.

Questa salsa si presta a moltissimi usi, come v'indicherò a suo luogo; è buona col lessso, è ottima per aggraziare le paste asciutte condite a cacio e burro, come anche per fare il risotto.

(Tratto da: <http://www.pellegrinoartusi.it/?s=salsa+di+pomodoro>)

1. Quale paragrafo contiene una narrazione?
2. Che tempo verbale viene usato in prevalenza nella narrazione? Per quale motivo?
3. Individua, nel primo paragrafo, un esempio di puccheperfetto e spiegane l'uso.
4. Individua, nel primo paragrafo, tutti i connettivi e traducili.
5. Quale paragrafo contiene la ricetta vera e propria?
6. Che modo verbale viene usato per la ricetta?
7. Nel secondo paragrafo, sottolinea i pronomi oggetto diretto. A cosa si riferiscono?
8. Qual è il rapporto tra la storia narrata nel primo paragrafo e la ricetta?

9. Piero Camporesi ha definito *La scienza in cucina* come una specie di “romanzo della cucina”<sup>25</sup>: per quale motivo, secondo te? Cosa ti ha colpito di questo ricettario, della sua struttura?

**Qui di seguito troverai una selezione di brani che spiegano l'importanza della *Scienza in cucina* nella storia culturale italiana. Leggili attentamente e rispondi alla domanda che segue.**

- “La *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (1891) è il primo vero libro di cucina dell’Italia unita, il primo che consapevolmente si proponga di fondere le diverse tradizioni regionali, di avvicinarle o quanto meno farle conoscere, attraverso un’operazione preliminare di normalizzazione del lessico” (Massimo Montanari, *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell’età contemporanea*. Roma: Laterza, 1992, p. 209).
- “All’Artusi va il merito di aver dato dignità a quel ‘mosaico’ di tradizioni regionali, di averlo per la prima volta pienamente valorizzato ai fini di una tradizione gastronomica ‘nazionale’” (<http://www.pellegrinoartusi.it>).
- “La raccolta di ricette di Pellegrino Artusi [. . .], 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” (Alberto Capatti, 2010 cit. in

---

<sup>25</sup> Piero Camporesi. “Introduzione” p. XLIX, in Pellegrino Artusi. *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*. Torino: Einaudi, 2007.

<http://www.pellegrinoartusi.it>).

- “Artusi diede una patria e un desinare agli italiani [. . .] In un’Italia divisa in due (lasciamo da parte la terza Italia, quella della fame), dove le classi superiori succhiavano *fondants*, bevendo *champagne*, e gustavano soprattutto il *dessert*[. . .]; e dove i borghesi benestanti e i possidenti divoravano nei loro pranzi terrificanti montagne di cibi senza ordine, senza gusto, senza eleganza [. . .], si inserisce il libro artusiano portando [. . .] igiene, economia, buon gusto..” (Piero Camporesi. “Introduzione” p. LXVIII, in Pellegrino Artusi. *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*. Torino: Einaudi, 2007).

Per quali motivi *La scienza in cucina* è riconosciuto come un testo importante per la cultura italiana, da un punto di vista socio-politico ma anche linguistico e di costume?

**Tocca a te!**

Scrivi una tua ricetta, seguendo la struttura dell'Artusi:

- a. Nome della ricetta e lista degli ingredienti
- b. Modo di preparazione (usa l'infinito o l'imperativo, seconda persona plurale)
- c. Collega la ricetta a un ricordo personale, a una spiegazione storica o folkloristica, o a un insegnamento igienico/educativo. Usa i tempi verbali appropriati e collega le frasi con i connettivi (*e, ma, nonostante...*)!

Nome della ricetta:

Ingredienti:

Preparazione:

Narrazione/ricordo/spiegazione/insegnamento:

- d. In classe, a gruppi, scambiate le ricette. Ogni gruppo sceglie la ricetta migliore e la narrazione più divertente e/o interessante da riferire alla classe.