

## PELLEGRINO ARTUSI

### *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*



### L'AUTORE A CHI LEGGE

Due sono le funzioni principali della vita: la nutrizione e la propagazione della specie; a coloro quindi che, rivolgendo la mente a questi due bisogni dell'esistenza, li studiano e suggeriscono norme onde vengano soddisfatti nel miglior modo possibile, per render meno triste la vita stessa, e per giovare all'umanità, sia lecito sperare che questa, pur se non apprezza le loro fatiche, sia almeno prodiga di un benigno compatimento.

Il senso racchiuso in queste poche righe, premesse alla terza edizione, essendo stato svolto con più competenza in una lettera familiare a me diretta dal chiarissimo poeta Lorenzo Stecchetti, mi procuro il piacere di trascrivervi le sue parole.

« Il genere umano — egli dice — dura solo perchè 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 ne-

« cessari, anzi indispensabili alla vita dell'indivi-  
« duo e della specie. Gli altri aiutano soltanto e  
« si può vivere ciechi e sordi, ma non senza l'at-  
« tività funzionale degli organi del gusto.

« Come è dunque che nella scala dei sensi i  
« due più necessari alla vita ed alla sua trasmis-  
« sione sono reputati più vili? Perchè quel che  
« sodisfa gli altri sensi, pittura, musica, ecc., si  
« dice arte, si ritiene cosa nobile, ed ignobile in-  
« vece quel che sodisfa il gusto? Perchè chi gode  
« vedendo un bel quadro o sentendo una bella  
« sinfonia è reputato superiore a chi gode man-  
« giando un'eccellente vivanda? Ci sono dunque  
« tali ineguaglianze anche tra i sensi che chi la-  
« vora ha una camicia e chi non lavora ne ha due?

« Deve essere pel tirannico regno che il cer-  
« vello esercita ora su tutti gli organi del corpo.  
« Al tempo di Menenio Agrippa dominava lo  
« stomaco, ora non serve nemmeno più, o almeno  
« serve male. Tra questi eccessivi lavoratori di  
« cervello ce n'è uno che digerisca bene? Tutto è  
« nervi, nevrosi, nevrastenia, e la statura, la cir-  
« conferenza toracica, la forza di resistenza e di  
« riproduzione calano ogni giorno in questa razza  
« di saggi e di artisti pieni d'ingegno e di rachi-  
« tide, di delicatezze e di glandule, che non si  
« nutre, ma si eccita e si regge a forza di caffè,  
« di alcool e di morfina. Perciò i sensi che si di-  
« rigono alla cerebrazione sono stimati più nobili  
« di quelli che presiedono alla conservazione, e  
« sarebbe ora di cassare questa ingiusta sentenza.

« O santa bicicletta che ci fa provare la gioia  
« di un robusto appetito a dispetto dei decadenti

« e dei decaduti, sognanti la clorosi, la tabe e i  
« gavoccioli dell'arte ideale! All'aria, all'aria li-  
« bera e sana, a far rosso il sangue e forti i mu-  
« scoli! Non vergogniamoci dunque di mangiare  
« il meglio che si può e ridiamo il suo posto anche  
« alla gastronomia. Infine anche il tiranno cer-  
« vello ci guadagnerà, e questa società malata di  
« nervi finirà per capire che, anche in arte, una  
« discussione sul cucinare l'anguilla, vale una dis-  
« sertazione sul sorriso di Beatrice.

« Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole  
« anche il companatico; 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 sodisfarlo one-  
« stamente, ma il meglio che si può, come ella  
« ce ne dà i precetti».