



## Emissione di un francobollo commemorativo di Pellegrino Artusi, nel bicentenario della nascita



Poste Italiane comunica che il Ministero dello Sviluppo Economico ha emesso, il giorno 4 agosto 2020, un francobollo commemorativo di Pellegrino Artusi, nel bicentenario della nascita, tariffa B.

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente; grammatura: 90 g/mq; supporto: carta bianca, Kraft monosiliconata da 80 g/mq; adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco); formato carta: 30 x 40 mm; formato stampa: 30 x 38 mm; formato tracciatura: 37 x 46 mm; dentellatura: 11 effettuata con fustellatura; colori: quadricromia; tiratura: quattrocentomila esemplari; foglio: quarantacinque francobolli.

La vignetta raffigura, in primo piano, un ritratto di Pellegrino Artusi, sullo sfondo, la copertina della prima edizione del 1891 del suo manuale "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" ed elementi rappresentativi delle passioni di Artusi: la letteratura e la gastronomia. In basso, al centro, è riprodotta la firma autografa di Artusi.

Completano il francobollo la leggenda "PELLEGRINO ARTUSI", le date "1820 - 1911", la scritta "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "B".

Bozzettista: Claudia Giusto.

Roma, 4 agosto 2020.

Corporate Affairs - Filatelia  
Fabio Gregori



Pellegrino Artusi è il padre universalmente riconosciuto della cucina domestica italiana. Ma "l'Artusi" è anche il ricettario più diffuso nelle case degli italiani, il primo a saper raccontare la cucina italiana combinandone, ed unificandone, le diverse tradizioni. È proprio questa identificazione tra l'uomo e la sua opera più celebre è la testimonianza più eloquente non solo della fortuna de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", ma anche di quanto il carattere di Artusi si sia trasfuso nella sua opera.

Nato a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 in una famiglia di piccoli commercianti ebbe la possibilità di viaggiare, fin da giovanissimo, tra i diversi stati preunitari imparando a conoscerne usi e costumi.

Nel 1851 la prima tragica cesura della sua vita: il 25 gennaio la famiglia viene rapinata ed una sorella dello scrittore violentata dalla banda di briganti del Passatore. Gli Artusi decidono quindi di trasferirsi a Firenze, dove rilevano un banco di stoffe e, sotto la guida di Pellegrino divenuto oramai il capofamiglia, conoscono una nuova prosperità nell'Italia che si avvia all'unificazione.

E proprio negli anni in cui Firenze diviene capitale del Regno d'Italia, si realizza la seconda cesura fondamentale della vita di Artusi: scapolo e benestante, Pellegrino decide di ritirarsi dal commercio per dedicarsi a tempo pieno agli studi, frequentando accademie e conferenze e legandosi d'amicizia a studiosi di primo piano come Paolo Mantegazza, il fondatore della prima cattedra di antropologia. Nel fervore della cultura risorgimentale Artusi dà quindi alle stampe prima uno studio critico su Foscolo (1878) e quindi uno linguistico su Giusti (1881), ma il suo contributo più rilevante all'unificazione italiana, superiore anche a quello del Manzoni, come ha scritto Camporesi, arriva nel 1891 con la pubblicazione della "Scienza in cucina", un libro di ricette che si legge come un romanzo ma ha la profondità del saggio di cultura materiale, anche perché Artusi – subito dopo la prima edizione, che contava 475 ricette – sperimenta un nuovo modello compositivo che prevede la collaborazione dei suoi lettori, che gli inviano nuove proposte di ricette, prontamente provate dall'Artusi insieme ai suoi domestici e collaboratori, e quindi inserite nelle nuove edizioni del manuale: ben quindici, fino alla morte dell'autore nel 1911, con le ricette che lievitano fino al numero di 790. Un'opera fatta quindi dagli italiani e per gli italiani. In cui la loro lingua e la loro cucina si unificano. Sotto il nome dell'Artusi (autore e libro).

Milena Garavini  
Sindaco del Comune di Forlimpopoli

€ 2,50

