

Poste Italiane comunica che oggi 4 agosto 2020 viene emesso dal Ministero dello Sviluppo Economico un francobollo commemorativo di Pellegrino Artusi, nel bicentenario della nascita, relativo al valore della tariffa B pari a 1,10€.

Tiratura: quattrocentomila esemplari.

Foglio da quarantacinque esemplari

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente.

Bozzetto a cura di Claudia Giusto.

La vignetta raffigura, in primo piano, un ritratto di Pellegrino Artusi, sullo sfondo, la copertina della prima edizione del 1891 del 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 le leggende "PELLEGRINO ARTUSI", le date "1820-1911", la scritta "ITALIA" e l'indicazione della tariffa "B".

L'annullo primo giorno di emissione sarà disponibile presso lo sportello filatelico dell'ufficio postale di Forlimpopoli (FC).

Il francobollo e i prodotti filatelici correlati, cartoline, tessere e bollettini illustrativi saranno disponibili presso gli Uffici Postali con sportello filatelico, gli "Spazio Filatelia" di Firenze, Genova, Milano, Napoli, Roma, Roma 1, Torino, Trieste, Venezia, Verona e sul sito poste.it.

Per l'occasione è stato realizzato anche una cartella filatelica in formato A4 a tre ante, contenente una quartina di francobolli, un francobollo singolo, una cartolina annullata e affrancata, una busta primo giorno di emissione, il bollettino illustrativo e la tessera filatelica al prezzo di 20€.

Testo bollettino

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. E 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 mangiare 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