

## Pellegrino Artusi: el hombre que ‘inventó’ la cocina italiana



La cocina italiana es reconocida mundialmente como una de las más deliciosas e influyentes del planeta, pero ¿alguna vez te has preguntado cómo se le dio forma y se definió?

Muchos atribuyen esta hazaña a un solo hombre: Pellegrino Artusi, autor del icónico libro “La Scienza in Cucina e L’Arte di Mangiar Bene” (La ciencia en la cocina y el arte de comer bien), que se publicó por primera vez en 1891.

En el momento de la publicación de este libro revolucionario, Italia atravesaba un período de identidad culinaria incierta.

La nación italiana se había unificado apenas dos décadas antes, y la diversidad de culturas, dialectos y tradiciones culinarias regionales todavía estaba profundamente arraigada.

Fue en este contexto que Artusi, un empresario jubilado que hizo una fortuna en el comercio textil, decidió dejar su huella en la cocina italiana.

## Quién fue Pellegrino Artusi

Artusi no era un chef profesional, sino un amante de la buena mesa y un entusiasta de la investigación culinaria. Con su pasión por las recetas, ha recopilado una colección impresionante a lo largo de los años.

Sus amigos lo animaron a compartir sus descubrimientos con el mundo y le sugirieron que escribiera un libro. A sus 71 años, Artusi aceptó este desafío con determinación, incluso cuando ningún editor mostró interés en el proyecto.

Invirtió de su propio bolsillo para publicar la primera edición de su libro.

El resultado fue un éxito inmediato. “La Scienza in Cucina e L’Arte di Mangiar Bene” no era sólo un libro de cocina; fue una obra que simbolizó el surgimiento de la cocina italiana como una identidad nacional distinta. Pero ¿qué hizo que este libro fuera tan popular?

Varios factores contribuyeron a la popularidad de Artusi y su obra maestra. En primer lugar, el momento histórico jugó un papel crucial. La unificación de Italia se había producido recientemente y el país estaba luchando por definir su cultura y cocina.

Artusi escribió su libro en italiano, el idioma que se había enseñado en las escuelas como idioma nacional después de la unificación. Además, las recetas de su libro tenían orígenes variados y representaban los diversos sabores de toda Italia.

Esto permitió a los lectores identificarse con las recetas y, al mismo tiempo, explorar nuevos platos regionales.

## Vida profesional

El ascenso de la clase media italiana y la mejora de las condiciones económicas también jugaron un papel importante. Más personas podían leer y tenían ganas de disfrutar de la buena comida.

Artusi no escribió para chefs profesionales; adoptó un lenguaje accesible que atrajo a los lectores convencionales.

Una característica notable de Artusi fue su curiosidad y apertura a las influencias extranjeras. En su libro incluyó recetas que no eran originalmente italianas, como el cuscús del Medio Oriente.

Incluso agradeció a sus amigos judíos por presentarle los sabores de la berenjena y el hinojo, ingredientes que ahora se consideran esenciales en la cocina italiana.

El legado de Artusi sigue vivo. Cuando falleció en 1911, su libro se había actualizado para incluir más de *900 recetas*.



La obra de Pellegrino Artusi trascendió la cocina; se ha convertido en un símbolo de la identidad culinaria italiana y una ventana a la diversidad y riqueza de la cocina de un país unificado pero diverso.

[HAGA CLIC AQUÍ PARA LEER ESTE ARTÍCULO COMPLETO](#)

[\*\*https://tastyculinaryjourney.info\*\*](https://tastyculinaryjourney.info)