

Pellegrino Artusi : l'homme qui a « inventé » la cuisine italienne



La cuisine italienne est reconnue dans le monde entier comme l'une des plus délicieuses et des plus influentes de la planète, mais vous êtes-vous déjà demandé comment elle a été façonnée et définie ?

Beaucoup attribuent cet exploit à un seul homme : Pellegrino Artusi, auteur du livre emblématique "La Scienza in Cucina e L'Arte di Mangiar Bene" ; (La science en cuisine et l'art de bien manger), publié pour la première fois en 1891.

Au moment de la publication de ce livre révolutionnaire, l'Italie traversait une période d'identité culinaire incertaine.

La nation italienne avait été unifiée vingt ans plus tôt, et la diversité des cultures régionales, des dialectes et des traditions culinaires était encore profondément enracinée.

C'est dans ce contexte qu'Artusi, un homme d'affaires à la retraite qui a fait fortune dans le commerce du textile, a décidé de laisser son empreinte sur la cuisine italienne.

Qui était Pellegrino Artusi

Artusi n'était pas un chef professionnel, mais plutôt un amateur de bonne chère et un passionné de recherche culinaire. Avec sa passion pour les recettes, il a constitué une collection impressionnante au fil des années.

Ses amis l'ont encouragé à partager ses découvertes avec le monde, lui suggérant d'écrire un livre. À 71 ans, Artusi a relevé ce défi avec détermination, même lorsqu'aucun éditeur ne s'est montré intéressé par le projet.

Il a investi de sa propre poche pour publier la première édition de son livre.

Le résultat a été un succès immédiat. "La Science en Cuisine et L'Art de Mangiar Bene" ce n'était pas seulement un livre de cuisine ; c'était une œuvre qui symbolisait l'essor de la cuisine italienne en tant qu'identité nationale distincte. Mais qu'est-ce qui a rendu ce livre si populaire ?

Plusieurs facteurs ont contribué à la popularité d'Artusi et de son chef-d'œuvre. Premièrement, le moment historique a joué un rôle crucial. L'unification de l'Italie avait eu lieu récemment et le pays avait du mal à définir sa culture et sa cuisine.

Artusi a écrit son livre en italien, la langue qui avait été enseignée dans les écoles comme langue nationale après l'unification. De plus, les recettes de son livre avaient des origines variées, représentant les diverses saveurs de toute l'Italie.

Cela a permis aux lecteurs de s'identifier aux recettes et, en même temps, d'explorer de nouveaux plats régionaux.

Vie Professionnelle

La montée de la classe moyenne italienne et l'amélioration des conditions économiques ont également joué un rôle important. De plus en plus de gens savaient lire et avaient envie de déguster de la bonne nourriture.

Artusi n'a pas écrit pour des chefs professionnels ; il a adopté un langage accessible qui a séduit les lecteurs grand public.

Une caractéristique notable d'Artusi était sa curiosité et son ouverture aux influences étrangères. Dans son livre, il a inclus des recettes qui n'étaient pas italiennes à l'origine, comme le couscous du Moyen-Orient.

Il a même remercié ses amis juifs de lui avoir fait découvrir les saveurs de l'aubergine et du fenouil, des ingrédients désormais considérés comme essentiels dans la cuisine italienne.

L'héritage d'Artusi perdure. Lorsqu'il est décédé en 1911, son livre avait été mis à jour pour



inclure plus de 900 recettes.

Le travail de Pellegrino Artusi a transcendé la cuisine ; il est devenu un symbole de l'identité culinaire italienne et une fenêtre sur la diversité et la richesse de la cuisine d'un pays uni mais diversifié.

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE CET ARTICLE COMPLET](#)

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