

## Pellegrino Artusi: o homem que 'inventou' a culinária italiana



A culinária italiana é reconhecida mundialmente como uma das mais deliciosas e influentes do planeta, mas você já se perguntou como ela foi moldada e definida?

Muitos creditam essa façanha a um homem: Pellegrino Artusi, autor do icônico livro “La Scienza in Cucina e L’Arte di Mangiar Bene” (A Ciência na Cozinha e a Arte de Comer Bem), que foi publicado pela primeira vez em 1891.

Na época da publicação deste livro revolucionário, a Itália estava passando por um período de identidade culinária incerta.

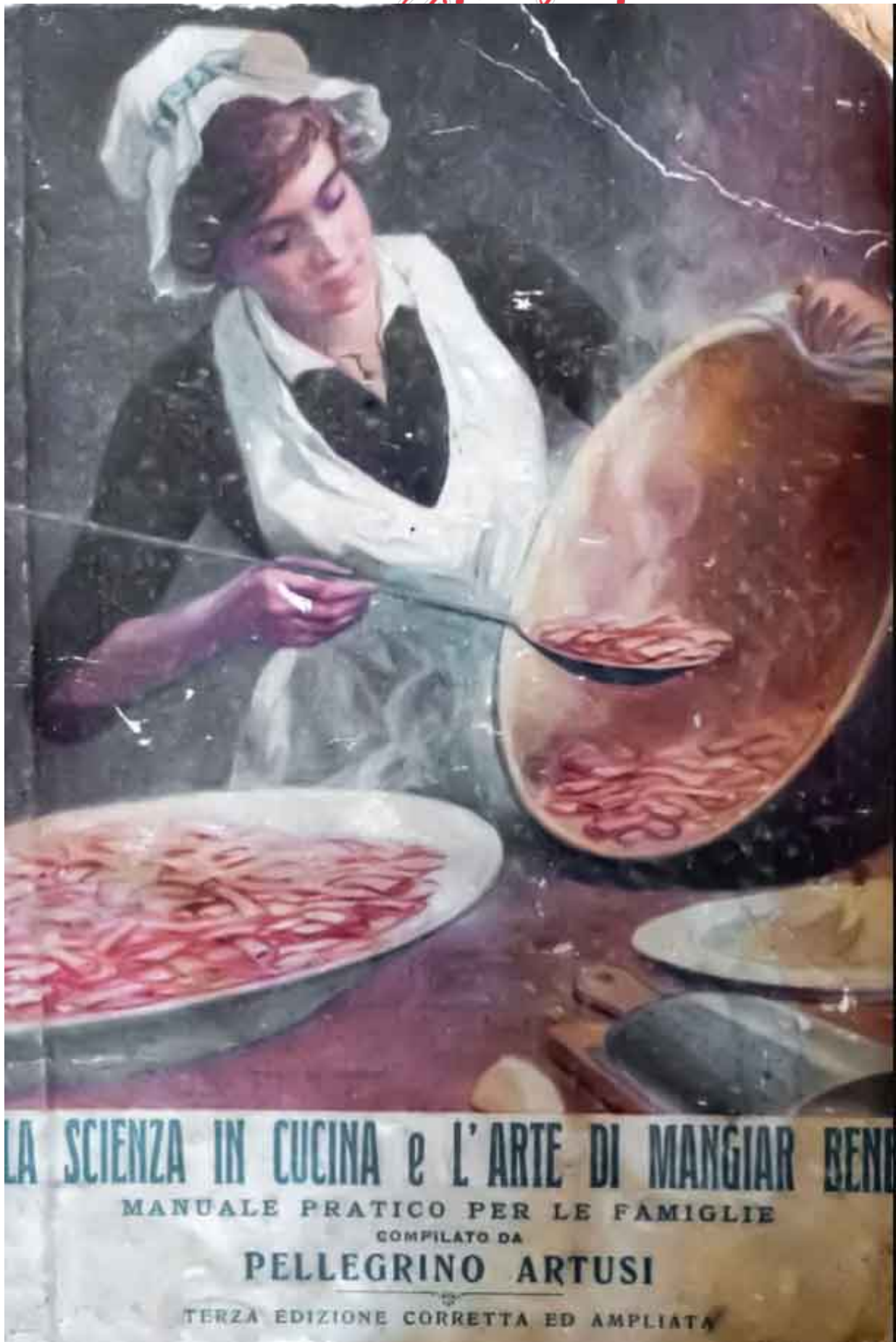
A nação italiana havia sido unificada apenas duas décadas antes, e a diversidade de culturas, dialetos e tradições culinárias regionais ainda estava profundamente enraizada.

Foi nesse cenário que Artusi, um homem de negócios aposentado que fez fortuna no comércio de tecidos, decidiu deixar sua marca na culinária italiana.

### Quem foi Pellegrino Artusi



Artusi não era um chef profissional, mas sim um amante da boa comida e um entusiasta da pesquisa culinária. Com sua paixão por receitas, ele compilou uma coleção impressionante ao longo dos anos.



**LA SCIENZA IN CUCINA e L'ARTE DI MANGIAR BENE**

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

COMPILATO DA

**PELLEGRINO ARTUSI**

TERZA EDIZIONE CORRETTA ED AMPLIATA

Fonte: Reprodução: RUELLERUELLE / ALAMY

Seus amigos o encorajaram a compartilhar suas descobertas com o mundo, sugerindo que ele escrevesse um livro. Aos 71 anos, Artusi abraçou esse desafio com determinação, mesmo quando nenhuma editora se mostrou interessada no projeto.

Ele investiu do próprio bolso para publicar a primeira edição de seu livro.

O resultado foi um sucesso imediato. “La Scienza in Cucina e L’Arte di Mangiar Bene” não era apenas um livro de receitas; era uma obra que simbolizava a ascensão da culinária italiana como uma identidade nacional distinta. Mas o que tornou esse livro tão popular?

Vários fatores contribuíram para a popularidade de Artusi e sua obra-prima. Em primeiro lugar, o momento histórico desempenhou um papel crucial. A unificação da Itália havia ocorrido recentemente, e o país estava se esforçando para definir sua cultura e culinária.

Artusi escreveu seu livro em italiano, a língua que havia sido ensinada nas escolas como o idioma nacional após a unificação. Além disso, as receitas em seu livro tinham origens variadas, representando os diversos sabores de toda a Itália.

Isso permitiu que os leitores se identificassem com as receitas e, ao mesmo tempo, explorassem novos pratos regionais.

## Vida Profissional

A ascensão da classe média italiana e a melhoria das condições econômicas também desempenharam um papel importante. Mais pessoas podiam ler e tinham o desejo de desfrutar de boa comida.

Artusi não escreveu para chefs profissionais; ele adotou uma linguagem acessível que atraiu leitores comuns.

Uma característica notável de Artusi era sua curiosidade e abertura para influências estrangeiras. Em seu livro, ele incluiu receitas que não eram originalmente italianas, como o cuscuz do Oriente Médio.

Ele até agradeceu a amigos judeus por introduzi-lo aos sabores da berinjela e da erva-doce, ingredientes que agora são considerados essenciais na culinária italiana.

O legado de Artusi continua vivo. Quando ele faleceu em 1911, seu livro já havia sido atualizado para incluir mais de *900 receitas*.

A obra de Pellegrino Artusi transcendeu a cozinha; ela se tornou um símbolo da identidade culinária italiana e uma janela para a diversidade e riqueza da culinária de um país unificado,



mas diversificado.

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](#)

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