

**Pellegrino Artusi 1820 - 2020**

**Ricette a fumetti di Alberto Rebori**

**CIBO A FUMETTI**

di Andrea Tomasetig

Alberto Rebori, eccellente illustratore e disegnatore di fumetti, più volte si è cimentato con l’argomento cibo, ma il suo capolavoro è l’edizione illustrata del famoso ricettario di Pellegrino Artusi (*La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*,apparso nel 1891 e ristampato poi innumerevoli volte), pubblicata nel 2001 dall’editore Corraini. L’idea, veramente originale e sorprendente, alla base delle tavole è stata quella di trasferire il mondo dell’artista, popolato di personaggi, animali e cose abituati a ribaltare con poeticità i luoghi comuni e le convenzioni, nel mondo di Artusi. Ha creato una sorta di stimolante corto circuito tra il testo delle ricette prescelte (trascritte pari pari e frase dopo frase in testa alle molte vignette che compongono le tavole) e i disegni a fumetti. Lì i prodotti della natura e soprattutto gli animali si animano e vivono di vita propria, spesso ribellandosi al destino di finire in padella e quindi nei piatti in tavola. I protagonisti sono due personaggi “storici” cari all’artista, Rosa e Vittorio, i suoi zii trasfigurati. Attorno a loro si svolge il gran teatro della cucina di cui scrive Alberto Capatti, disegnato con contorni sicuri e riempiti di colore piatto, all’insegna della fedeltà al testo originale e della libertà grafica e narrativa.

Non esistendo iconografia relativa a Pellegrino Artusi, il padre della moderna gastronomia italiana, esclusa una nota fotografia che lo ritrae da vecchio, l’edizione illustrata da Alberto Rebori assume una particolare importanza. Si compone di centinaia di illustrazioni, tutte di qualità, ma la vera invenzione restano le 35 tavole a fumetti relative a 20 ricette, una storia nella storia. I fumetti originali, così come le illustrazioni, sono stati creati al computer e sono stati stampati a sé stanti per la prima e unica volta nel 2011, in soli tre esemplari numerati e firmati, uno dei quali è qui esposto. Spiccano per originalità nel panorama italiano e sono destinati a restare nel tempo come modello di racconto sul cibo.