

La dispensa di Artusi Cronaca di un viaggio per fare una nazione

Più che un itinerario questo è un Pellegrinaggio. Non tanto perché nel farlo diventeremo dei pellegrini fedeli a qualche santo o a qualche tradizione religiosa, ma perché idealmente questo itinerario ripercorre la strada che Pellegrino Artusi condusse dal suo paese natale Forlimpopoli, nella provincia di Forlì, fino a Firenze dove visse per oltre cinquant'anni e morì il 30 marzo 1911.

Partiamo dal cimitero delle Porte Sante a San Miniato dove il padre della cucina italiana è sepolto e dove una tomba in pietra arenaria con un busto in bronzo (opera dello scultore Italo Vagnetti), ne conserva la memoria.

Il pellegrinaggio va a ritroso quindi parte da dove Artusi riposa e arriva a dove Artusi nacque. Come indietro nel tempo.

Classicamente la strada artusiana percorre la Route 67, ovvero la statale 67, che collega la Romagna alla Toscana. Una strada ripida che percorrendo parte del Mugello e attraversando il passo del Muraglione sfocia in Romagna.

A noi piace prendersela con calma e fare, invece, una strada meno classica, meno ripida e un po' lunga, che sale piano dall'Arno e la Sieve, attraversa il Casentino, devia su Bagno di Romagna e approda a Forlimpopoli. La scelta della lentezza è dettata innanzitutto dai sapori e prodotti che incontreremo lungo il cammino e soprattutto dalle soste golose che la pancia ci richiederà.

Costeggiando l'Arno verso Pontassieve, virando a sinistra, s'imbocca la Statale 70 verso nord. Questa fetta di territorio, collinosa, è terra di un ottimo olio extra vergine.

ne. Siamo nel comune di Reggello dove l'olio extravergine ha un sapore intenso e un'acidità davvero contenuta. Pellegrino Artusi nella sua cucina usava solo olio extravergine d'oliva toscano (nella sua cultura centro-settentrionale come grassi venivano usati solo olio toscano, burro lombardo e lardo bolognese) ed è molto probabile che

quello di Reggello fosse alla base di tante sue preparazioni. Superata la Consuma (a 1050 metri), dove il paesaggio cambia a tal punto che non sembra più di essere in Toscana ma in Svizzera, proseguiamo fino all'Eremo di Camaldoli dove i liquori dei monaci hanno una tradizione antichissima e ricordano molto quel

liquore tanto amato dall'Artusi, probabilmente nato nel convento di San Marco a Firenze diversi secoli prima. L'Alchermes, ingrediente chiave di una ricetta della Zuppa Inglese che ancor oggi resta insostituibile.

Siamo a mezza strada, la Romagna è vicina, ma siamo ancora nel cuore del Casentino e vale la pena sostare in una "tana" di assoluto piacere alla ricerca di toscane. Simone e Caterina, due veri "osti", nella loro "Tana degli Orsi" propongono una cucina originale, ricca di aromi e prodotti del Casentino, che per la classicità e semplicità delle ricette potrebbe essere davvero definita "artusiana". Le paste ripiene (raviooli con piccione, zucchini e tartufo nero, con pere e amaretti o con burrata e melanzane) innovano nei ripieni mantenendo una sfoglia che Pellegrino Artusi premierebbe. Anche le tecniche di marinatura delle carni e la cottura degli arrosti (il Piccione, il Maiale e la tagliata di cervo) sono da manuale. Il risultato vale anche per la bellissima cantina, il buonissimo rapporto qualità/prezzo e l'accoglienza calorosa.

Ma è giusto non appesantirsi troppo e arrivare al confine carichi. Appena dopo Verghero, infatti, è d'obbligo calarsi nell'universo di una delle trattorie migliori d'Italia: la Locanda del Gambero Rosso. L'ingresso in Romagna non potrebbe essere del migliore: Giuliana Saragoni, la cuoca, ereditata dai genitori passione e tradizioni, tecnica e accoglienza, propone Tagliatelle, Cappelletti, Tortelli, Passatelli, Ragu, Umidi e Arrosti davvero fantastici. Da non perdere i Tortelli di patate con salame di Mora romagnola e Ravveggiolo.

Ma la piadina chiama, per arrivare a Forlimpopoli dobbiamo ancora percorrere quasi 60 km e il tempo stringe. Vale la pena concludere questo itinerario proprio nella casa natale dell'Artusi nel centro di Forlimpopoli, dove oggi una Fondazione, un museo, un centro culturale con una ricca biblioteca, una buona osteria e una bella scuola di cucina celebrano e ricordano la vita e l'opera del grande maestro della cucina italiana.

Elisia Menduni

© FIP/FOUNDAZIONE RISERVA

Memoria

Da Forlimpopoli a Firenze, con tappe golose. Vecchie e nuove

Meta

Il suo palazzo ora è diventato un museo. E anche un'osteria

