

## Delizia i palati la zuppa suggerita dall'Artusi

*I grandi cuochi lucchesi l'hanno preparata nel Loggiato di Palazzo Pretorio*

**LUCCA.** Apprezzata da 350 assaggiatori la zuppa alla frantoiana preparata e servita, gratuitamente, dai cuochi della dell'Ordine dei Maestri di Cucina. In occasione della ricorrenza dell'Unità d'Italia, si celebrava anche l'anniversario della scomparsa di Pellegrino Artusi, colui che, a detta di tanti esperti, ha "unito" il paese a livello gastronomico. L'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef della Federazione Italiana Cuochi, ha deciso di collaborare con gli eventi già in calendario, organizzati in tutto il territorio nazionale.

«Come membro dell'Ordine dei Maestri di Cucina e socio della locale Associazione Cuochi di Lucca abbiamo cercato di dare il nostro contributo - spiega lo chef Gianluca Pardini - per ricordare una figura di valore storico,

sicuramente il primo vero scrittore di cucina italiana». Si è quindi preparata una ricetta tratta dal famoso libro dell'Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Nel Loggiato di Palazzo Pretorio dalle 16 alle 18 è stata quindi cucinata la "Zuppa toscana di magro alla contadina" (in versione un po' lucchese), ricetta numero 58 dell'Artusi.

La zuppa è stata distribuita in forma di assaggio a tutti coloro che passavano, alla presenza dei cuochi dell'associazione lucchese. Era presente anche una delegazione dei maestri di cucina e molti allievi delle scuole e dell'Accademia.

I cuochi e altri esperti hanno accolto ed intrattato i presenti anche con spiegazioni di ricette e dati informativi sull'Artusi.

GASTRONOMIA



I cuochi posano nel Loggiato di Palazzo Pretorio dove hanno servito la zuppa alla frantoiana

