

Sulle strade dell'Artusi

Oltre cento chilometri a piedi da Forlimpopoli a Firenze per ricordare il gastronomo nel centenario della sua morte

GIUSEPPE CALABRESE

DA FORLIMPOPOLI a Firenze, lo stesso percorso che fece Pellegrino Artusi nel 1852. Seguendo i suoi passi un gruppo di pellegrini mangioni celebrerà il centenario della sua morte. L'idea l'ha avuta Leonardo Romanelli, volto tv di La7, critico gastronomico e tante altre cose. «Chi fa un lavoro come il mio ogni tanto si pone delle domande. E l'idea di faticare per conquistare il cibo è stato uno stimolo».

Cinque tappe, le due più lunghe vanno da Portico di Romagna a San Godenzo, e poi da San Godenzo a Pontassieve (28 e 27 chilometri). Nel gruppo con Romanelli anche un cuoco, Stefano Frassinetti del ristorante Toscani da sempre, alcuni giornalisti e semplici appassionati. La partenza oggi, l'arrivo il 30 al cimitero delle Porte Sante, dove è sepolto Pellegrino Artusi.

Critico letterario, scrittore, gastronomo, Artusi è conosciuto soprattutto per l'ormai leggendario "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", il primo libro di ricette realizzato in Italia. Era il 1891. «Faccio questo percorso anche per vedere cosa è rimasto dell'Artusi - dice ancora Romanelli -. Di certo gli va riconosciuto il merito di aver creato una memoria. Ci ha insegnato a codificare le ricette, ha creato una sistematicità in cucina».

Oggi di quel libro - contiene 475 ricette, è stato tradotto anche in portoghese e ha raggiunto quattordici edizioni - in Ita-

lia rimangono solo due copie. Giunti ne ha fatto una ristampa

anastatica e lo ha messo in commercio. Il resto viaggia nei ricordi e nella passione, negli odori e nei sapori. «Mia nonna lo teneva sempre aperto in cucina. Io a vent'anni pensavo che fosse roba superata, poi a quaranta l'ho riscoperto».

Oddio, un po' superata quella cucina lo è di certo, ma non

sta in questo il valore dell'Artusi. Piuttosto sta nell'aver raccolto e messo insieme i piatti della tradizione, nell'essere riuscito a tramandare fino a oggi quell'enorme patrimonio di esperienza.

A dare una mano a Romanelli e al suo gruppo di amici ci sono anche Luca Gatteschi, uno

dei medici dello staff della nazionale italiana di calcio che ha curato l'alimentazione dei pellegrini, e Alessandro Frassica, della bottega 'Ino che ha realizzato dei panini speciali che consegnerà personalmente in moto. Ogni tappa si concluderà con una cena a tema artusiano e al vino ci ha pensato il Con-

sorzio Chianti Rufina con alcune delle sue aziende. Il viaggio pedo-gastronomico terminerà in Palazzo Vecchio. «Siamo tutti molto eccitati da questo pellegrinaggio laico - conclude Romanelli - e curiosi di vedere come lo affronteremo. Sarà anche una sfida con noi stessi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Vino

CHIANTI CLASSICO
Il Consorzio del Chianti Classico a Pro Wein da domani al 29 marzo con oltre 122 etichette

Champagne

JACQUESSON 2002
Pellegri propone un'idea diversa per Pasqua: un brindisi con Jacquesson

Arte

GANTINE CECCHI
Il 2 aprile Cecchi Arte presenta a Castellina in Chianti i progetti di Pancrazzi e Ozzola



Il menù

- Minestra in brodo
- Cappelletti all'Uso di Romagna
- Lesso
- Pesce con salsa maionese
- Tramesso
- Crosolini di capperi
- Arrosti
- Contiglio
- Dolce
- Torta mantovana

Il menù

- Principi
- Cacimperio e rifreddo di lepre
- Minestre
- Zuppa con cipolle alla francese, tortelli
- Umido
- Anatra domestica in umido con polenta
- Erbaggi
- Fave fresche in stufa
- Dolci
- Latteruolo, biscottini croccanti

Il menù

- Principi
- Crostini toscani, fegatini
- Minestre
- Tortelli, polenta con funghi e altre fantasie dell'Emma
- Arrosti
- Misto alla toscana
- Dolci
- Zuppa inglese e frittelle

Il menù

- Principi
- Baccalà Montebianco
- Minestre
- Minestra di passatelli e pappardelle col sugo di coniglio
- Umido
- Cosciotto di castrato in cazzuola
- Erbaggi
- Torino di petronciani
- Dolci
- Latte alla portoghese, biscottini dell'Artusi

La sua vita

LE DATE

Pellegrino Artusi, scrittore e gastronomo, è nato a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 ed è morto a Firenze il 30 marzo 1911

LA STORIA

Artusi lasciò Forlimpopoli in seguito alla pazzia della sorella Gertrude, che pare sia stata violentata dal Passatore



LE OPERE

Il suo libro più famoso "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" è stato ristampato da Giunti (nella foto)

LA COMMEMORAZIONE

Il 30 marzo alle 19.15, in Palazzo Vecchio, Luisanna Messeri preparerà le sue ricette. Introduce Petroni

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato