

Pellegrino Artusi

L'Italia unita dalle sue ricette

PETRA CARSETTI
FORLIMPOPOLI

■ ■ ■ Fu vera gloria? Ai posteri l'ardua sentenza. Un incipit manzoniano si addice a ragionare di messer Pellegrino Artusi, perché è bene si sappia che il suo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" ha avuto nell'Italia post unitaria maggior fortuna nientepopodimenoche dei Promessi Sposi. E noi che siamo i posteri possiamo oggi emettere il verdetto: se non fu gloria, almeno fu un indubbio successo.

Il fatto si è che l'Artusi non solo fu il primo ricettario borghese dell'Italia unita quasi neonata, ma è stato anche il testo che forse più di ogni altro ha unificato la lingua. Insomma il motto del Conte Camillo Benso di Cavour "Fatta l'Italia, ora facciamo gli italiani" a vedere bene si è sostanzialmente più a tavola e in cucina che per via politica. E non sembri iperbolico. Questo giudizio sull'opera di Pellegrino Artusi non è nuovo, ma oggi riemerge dall'oblio perché per una singolare coincidenza il centocinquantesimo compleanno dell'Italia unita si accompagna al centesimo anniversario della morte di questo borghese romagnolo emigrato per affetti (violati perché il Passator Cortese in quel di Forlimpopoli uccise la sorella dell'Artusi e attentò ai beni della famiglia) e affari a Firenze dove ha trascorso gran parte della sua vita fino a spegnersi il 30 marzo del 1911 nella città del giglio, dove il 30 marzo prossimo ci sarà la cerimonia commemorativa.

Le celebrazioni, che saranno condivise da Forlimpopoli e da Firenze e che si prolungheranno per tutto il 2011, avranno un prologo il 17 marzo quando sarà imbandita in tante città d'Italia una cena artusiana per far coincidere le celebrazioni del tricolore con il ricordo del "padre del Risorgimento gastronomico".

C'è nel calendario delle celebrazioni artusiane di tutto e di più. Da un mega-convegno che si divide al di qua e al di là dell'Appennino (il 30 e 31 marzo a Firenze, il primo e il due aprile a Forlimpopoli), una ristampa della Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene nella sua ultima versione, quella data alle stampe dall'Artusi poco prima di morire e che contiene 790 ricette che sono però anche dei piccoli cammei letterari e di costume date le argute notazioni di questo gran borghese.

Ma c'è anche un'iniziativa singolare messa in piedi dal giornalista Leonardo Romanelli, fiorentinissimo e cultore del buon mangiare e del buon bere, che si è inventato un pellegrinaggio laico da Forlimpopoli a Firenze, rigorosamente a piedi. La partenza sarà da Forlimpopoli il 26 marzo e



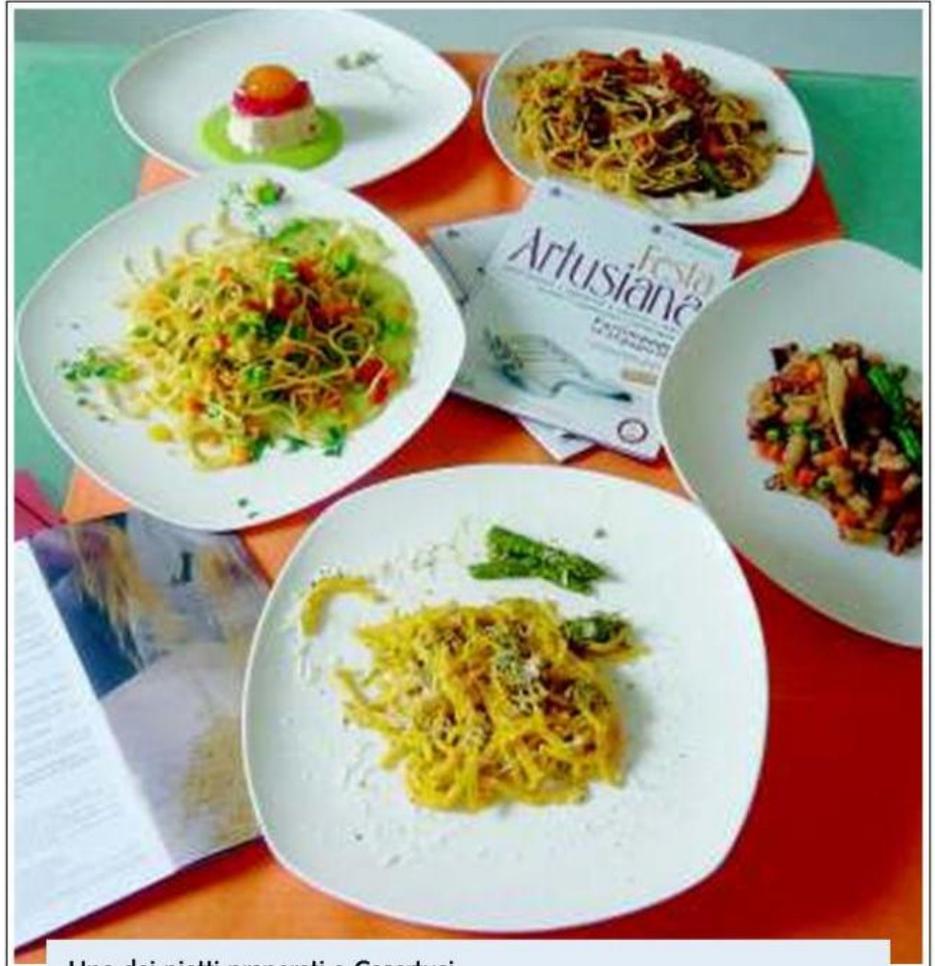
giungerà in cinque tappe a Firenze il 30 marzo. Ad accompagnare Romanelli ci sarà – come minimo - il cuoco Stefano Frassinetti, titolare della locanda “Toscani da sempre”, dove si svolgerà anche la cena dell'ultima sera.

Grazie all'interessamento della Confesercenti Firenze, che si occupa della parte logistica riguardante i pernottamenti e i pasti, sono previste, per ogni sera nei luoghi toccati dal pellegrinaggio e cioè Castrocara, Portico di Romagna, San Godendo e Pontassieve lungo il tracciato della 67, il mitico “Muraglione”, cene rievocative dei menu consigliati dall'Artusi.

Chi si vuole aggregare al tour non ha che da contattare il giornalista podista (info 333.51533) ma ci sarà anche la possibilità di seguire il pellegrinaggio di Pellegrino via Twitter, Facebook e Foursquare, oltre ad un diario di viaggio tenuto sul blog “Quinto quarto” raggiungibile al seguente indirizzo Internet <http://quintoquarto.simplicissimus.it>.

Cuore delle celebrazioni artusiane sarà Casa Artusi (via Andrea Costa 27/31 tel 0543.748049) il centro di cultura gastronomica, che è sorta a Forlimppoli e dove è allestito un museo di Messer Pellegrino e dove funziona un ristorante ispirato alle ricette artusiane. Qui si faranno mostre, convegni, dibattiti e qui come detto sarà presentata La Scienza in cucina che in questa nuova edizione (l'ultima filologica fu quella di quaranta anni fa curata da Piero Camporesi) editata dalla Bur è curata da Alberto Cappati e prefatta da Massimo Montanari.

Il programma è denso di mille altre iniziative: dal mese artusiano (giugno) a Firenze, alle cene dell'unità d'Italia, ai seminari sulla cultura della cucina italiana. Per ricordarci che l'Italia si è fatta grazie al mangiar bene e alla lingua sciolta di messer Pellegrino.



Uno dei piatti preparati a Casartusi