

La sana tavola dell'Artusi

Neanche a quel genio di papà Dante è toccata una soddisfazione così grossa. Quella di veder citata direttamente col cognome l'opera sua, come se migliore o altro modo non potesse esserci per identificare l'Autore e lo scritto in un colpo solo.

Per generazioni e generazioni di donne (e anche di uomini), «l'Artusi» è stata e resta la prima Bibbia della cultura gastronomica italiana.

Mercante, banchiere, saggista, cultore della buona tavola, Pellegrino Artusi - di cui ricorrono quest'anno i 150 anni dalla nascita - dette alle stampe già settantenne il primo manuale di cucina scientificamente testato. Meno di 500 ricette all'inizio, arricchite con lo scorrere delle edizioni (quattordici in un ventennio) tutte amorevolmente condite da una costante attenzione al mondo della Medicina e della salute. All'Artusi il merito di aver saputo interpretare con il suo «Manuale» la ricerca di unificazione che allora animava il Paese. I contemporanei - come spesso accade a chi ha idee lungimiranti - all'inizio non lo capirono. La prima edizione finì col dedicarla ai due gatti che gli tenevano compagnia in cucina. Mentre senz'altro preparava il minestrone di cui andava fiero. (S.Tod.)

chite con lo scorrere delle edizioni (quattordici in un ventennio) tutte amorevolmente condite da una costante attenzione al mondo della Medicina e della salute. All'Artusi il merito di aver saputo interpretare con il suo «Manuale» la ricerca di unificazione che allora animava il Paese. I contemporanei - come spesso accade a chi ha idee lungimiranti - all'inizio non lo capirono. La prima edizione finì col dedicarla ai due gatti che gli tenevano compagnia in cucina. Mentre senz'altro preparava il minestrone di cui andava fiero. (S.Tod.)

A PAG. 14-15

