

# Artusi e l'Italia

## Le ricette del Risorgimento gastronomico

**SARA SCHEGGIA**

SUL calendario, il 24 agosto è San Bartolomeo. Ma a Bologna, almeno fino a duecento anni fa, cadeva una ricorrenza speciale: la Festa della Por-

chetta. Un appuntamento che, celebrando il maiale, diffondeva l'immagine della città «grassa». La festa è stata cancellata all'arrivo dei francesi, nel 1796, ma la fama gastronomica delle Due Torri è rimasta intatta: di

questo si parlerà alla conferenza di stasera alle 21 «Anche la cucina ha fatto l'Italia», nella sala dello Stabat Mater alla Biblioteca dell'Archiginnasio (piazza Galvani).

L'incontro, gratuito e organizzato per il ciclo «... metti un mercoledì sera d'estate all'Archiginnasio», sarà tenuto da Rosaria Campioni, della Soprintendenza ai beni librari dell'Emilia Romagna, e da Laila Tentoni, vice presidente di Casa Artusi. La Campioni ricorderà i componimenti del cantastorie Giulio Cesare Croce, che documentano la Festa della porchetta, mentre la Tentoni si concentrerà sulla figura di Pellegrino Artusi. Originario di Forlimpopoli e poi stabilito a Firenze: la sua opera fa par-

te di un «Risorgimento gastronomico»: con 790 ricette da ogni parte d'Italia, raccolte dal 1891 al 1910, anche il suo manuale «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» ha contribuito a costruire l'identità nazionale.

Restando in tema di Unità d'Italia, stasera alle 21.30 e alle 22.30 nel Teatro Anatomico dell'Archiginnasio ci saranno anche Malandrino e Veronica in «Particolare lezione di anatomia (Il corpo italiano)»: si accede con invito gratuito da ritirare presso Bologna Welcome, in piazza Maggiore (ore 12-19).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Pellegrino Artusi e Bologna la "grassa", ore 21 Sala dello Stabat Mater**

**Laila Tentoni e Rosaria Campioni raccontano l'autore della Scienza in cucina e la città "grassa"**



# Biblioteca Archiginnasio



**L'ANTICO STUDIO**  
L'Archiginnasio,  
sede dell'antico  
Studio