

Artusi e la scienza del mangiar bene

Gli incontri di Slow Food incentrati sulle lezioni del grande gastronomo e sull'ecologia nella scelta del cibo

► MANTOVA

Che il cibo è cultura lo si sa da tempo e, in questo, Slow Food, il sodalizio fondato da Carlin Petrini, ha avuto un ruolo importante. "L'appetito vien leggendo" è il titolo del cartellone di eventi messi in campo da Slow Food Mantova per Festivalletteratura a casa Slow, in via Arrivabene 22.

Nell'anno delle celebrazioni unitarie cade anche il centesimo anniversario della morte di Pellegrino Artusi che, con il suo famoso "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", ha posto le fondamenta di una tradizione gastronomica "nazionale". Ma chi era l'Artusi e quanto è ancora attuale la sua proposta?

A queste e ad altre domande hanno cercato ieri di dare una risposta Alberto Capatti, curatore di una autobiografia dell'Artusi, e Marco Malvaldi che lo ha voluto investigatore protagonista di un giallo in ambiente fine ottocentesco. Con loro, Gilberto Venturini, responsabile regionale di Slow Food.

In degustazione "raviuoli" o "gnudi", che al tempo non erano una pasta ripiena ma una specie di gnocchi, e lesso rifatto o francesina, un modo per utilizzare il lesso avanzato rendendolo anche più gustoso.

Seduti a tavola degustando i piatti e ascoltando i relatori, i fortunati commensali (l'evento era sold out) hanno potuto scoprire che l'Artusi, di cui si conosce solo una foto con immensi baffoni, era in realtà uno scrittore arguto, il primo che ha saputo codificare in modo preciso le ricette della tradizione italiana, proponendole con un linguaggio "orale", quindi facile da mettere in pratica per chiunque. Non solo: anche le quantità, fondamentali per poter eseguire un piatto, per la prima volta sono state indicate con precisione.

La scrittura gradevole ne fa un libro non solo di ricette, ma qualcosa che può leggere anche chi non deve cucinare. E questo è un po' il segreto del suo successo prolungato nei secoli.

Quello di ieri è stato il secondo appuntamento della rassegna, che ha scelto gli orari di pranzo per gli adulti e di merenda per i bambini. Giovedì si era parlato di "Miele amaro, l'incerto destino delle api" con Francesco Panella, presidente degli apicoltori italiani, e Laura

Prosperi, autrice di "Il miele nell'occidente medievale"; in degustazione risotto con guancialini di maiale glassati al miele e gelato al gorgonzola mascarpone e miele. (Gelateria Arlecchino di Viadana).

Oggi sarà la volta di "Sapori migranti". Spesso si parla di cucina tipica dimenticando che quei piatti sono in realtà frutto

di una commistione di sapori e tecniche di preparazione di popoli diversi.

Con Laila Wadia, scrittrice di origine indiana, curatrice di "Mondopentola", si parlerà dei gusti portati dai nuovi migranti e si scoprirà come alcune ricette autoctone insospettabili portino con sé una memoria di terre lontane.

Ad accompagnare la conversazione saranno tortelloni di magro alla ricotta e spinaci, palak paneer e curry di pollo con riso.

Infine domani si chiuderà con "Cucina a scartamento ridotto". Geppetto insegnava a Pinocchio che una pera non aveva scarti: il torsolo e la buccia possono sempre venir buo-



ni. E il bambino-burattino sembra impararlo presto. Oggi invece si getta nella spazzatura tonnellate di cibo.

Un atteggiamento poco etico e ancor meno economico. Andrea Segré, fondatore di Last Minute Market, grazie alla collaborazione dei cuochi di Slow Food, mostrerà come sia facile e gustoso investire la ten-

denza. In degustazione: maniche di frate con la zucca e maniche rifatte, salame di tacchino con varie mostarde, assaggio di saor.

Le degustazioni si avvalgono della collaborazione di aziende e di ristoranti mantovani.

Gli incontri per i piccoli sono partiti giovedì, sempre sul tema del miele: dopo aver illustrato il processo che porta alla produzione del miele, Francesca Valente, autrice di "Il Miele", insieme con le animatrici della Condotta Slow Food di Mantova, ha intrattenuto i bambini con giochi, esercizi sensoriali ed esperimenti portando tutti i partecipanti a conseguire il diploma di provetti assaggiatori di miele.

Domani si chiuderà con "Viaggio nel paese dove non si spreca nulla".

Poiché tanto si parla di problemi dell'ambiente, ma, spesso, non si capisce che cosa fare concretamente, Maurizio Pallante, fondatore del Movimento per la decrescita felice, ha inventato una storia in cui un'ape, Pilli, esperta in educazione ambientale racconta ai ragazzi tutto quello che c'è da sapere (e da riferire ai propri genitori) in termini di comportamenti ecologicamente corretti da tenere nella vita di tutti i giorni, soprattutto per quanto riguarda il cibo.

Paola Cortese



Casa Slow in via Arrivabene ospita gli incontri della rassegna «L'appetito vien leggendo»