

**COLORNO** CELEBRATO AD ALMA IL CENTENARIO DELLA MORTE

# «Artusi, il cuoco che tutti i cuochi dovrebbero leggere»

**COLORNO**

**Tona: «La cucina di Artusi è fatta di ricerca, di materie e di tradizioni»**

**Rino Tamani**

■ L'Accademia italiana della cucina, oltre il 150esimo dell'Unità d'Italia, ha celebrato nella sede di Alma un'altra importante ricorrenza: i 100 anni dalla scomparsa di Pellegrino Artusi, autore de «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene». «La conferenza - ha introdotto Massimo Gelati, delegato della Bassa parmense e docente di Alma - è stata organizzata dalle cinque delegazioni di Parma e provincia dell'Accademia, su stimolo della presidenza nazionale, nella sede di Alma, ormai la più famosa scuola di cucina italiana nel mondo, con il gradimento di tutte le delegazioni coinvolte». Gelati ha spiegato il motivo che lega Artusi ad Alma, di cui è rettore Gualtiero Marchesi, sin dalla nascita, nel 2004: «Possiamo affermare che, se nel 1800 Pellegrino Artusi è stato il padre della cucina italiana, altrettanto si può dire nel 1900, senza tema di smentita, per Marchesi». Nel 1988 è stato il secondo vincitore del Premio Pellegrino Artusi, con la motivazione: «Partendo dagli insegnamenti e valori della cucina classica italiana, Gualtiero Marchesi, libero da pregiudizi e schemi antiquati, attraverso una costante e continua ricerca e sperimentazione, ha elaborato una cucina creativa, fantasiosa, fresca, leggera, essenziale, solare, raffinata, che presta estrema attenzione ai prodotti, ai sistemi di cot-

tura, alla dietologia, all'evoluzione del gusto. I piatti ricchi di ac-

costamenti cromatici, fonte di mille emozioni e sensazioni, privi d'inutili barocchismi, diventano sintesi della sua poliedrica sensibilità artistica. Con la sua opera Marchesi ha svolto un fondamentale ruolo di catalizzatore e stimolo nell'innovazione e modernizzazione della ristorazione italiana». A sua volta Marchesi dice di Artusi: «Quando ero giovane, ho attinto molto da Pellegrino Artusi. Oggi ho accumulato una mia esperienza e lo utilizzo meno, tuttavia è sempre una bella lettura: ogni cuoco dovrebbe leggerlo». Recentemente, un giovane erede di Marchesi, Daniel Canzian, ha ricevuto il Premio Artusi come miglior chef emergente.

Il sindaco di Colorno, Michela Canova, ha espresso la sua soddisfazione per la presenza di Alma «un guadagno per il territorio». Il presidente di Alma, Albino Ivardi Ganapini, ha presentato dettagliatamente i corsi di Alma, che «forma cuochi, pasticceri, sommelier e manager della ristorazione provenienti da tutto il mondo con programmi di alto livello realizzati con i docenti più autorevoli, in continua espansione».

Per Luciano Tona, direttore didattico di Alma, «Artusi va rivisto e interpretato con modernità, per-



chè ha dato forza e valore alla cucina italiana». Andrea Sinigaglia, direttore operativo di Alma, ha aggiunto che «occorre comprendere l'essenza del genio artusiano, che ci affascina e ci consegna il vero metodo della cucina italiana non cristallizzabile nelle ricette, perché fatta di ricerca, di materie e di tradizioni».

«Artusi, che ha contribuito all'Unità d'Italia sia sotto il profilo linguistico sia sotto quello culinario, ci insegna a cercare, conoscere, registrare e trasmettere». Il delegato di Albenga e Ponente ligure, Roberto Pirino, ha presentato i numerosi autori che si sono ispi-

rati all'Artusi. Infine, Vittorio Brandonisio, coordinatore territoriale dell'Emilia e patron della serata, nel ringraziare le numerose delegazioni presenti alla conferenza, ha riportato i saluti del presidente nazionale dell'Accademia, Giovanni Ballarini, e del direttore del Centro Studi, Paolo Petroni ed ha ricordato che «Artusi è stato tra i primi a fare l'Unità d'Italia». Alla visita ai locali dell'Alma ha fatto seguito la cena «d'alta qualità filologica, storica e anche gastronomica», preparata dal maestro di cucina Luciano Tona e dallo staff di Alma con ricette rivisitate dall'Artusi. ♦



**Cucina** I relatori all'incontro ad Alma su Pellegrino Artusi.