

# Arcene, pienone alla serata sull'arte del mangiar bene

## Arcene

«150 Italia, 100 Artusi» è il titolo della serata culturale gastronomica organizzata alla Corte Masciadri dalla delegazione trevigliese del Fai e da Slow food Bassa bergamasca per celebrare due anniversari: i 150 anni dell'Unità d'Italia e i 100 anni dalla morte di Pellegrino Artusi, ritenuto il padre della gastronomia italiana moderna.

Suo il celebre manuale «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», una raccolta di ricette, scritte e provate, pubblicata nel 1891 e diventata in breve tempo uno dei libri più letti dagli italiani (15 le edizioni stampate). Numerosi i partecipanti alla serata, fra cui i sindaci di Treviglio Giuseppe Pezzoni e di Arcene Giuseppe Foresti che ha



La serata organizzata da Fai e Slow food Bassa bergamasca

fatto gli onori di casa per poi ricordare l'impegno profuso negli ultimi anni dal Comune di Arcene nel recupero della Corte Masciadri, un tempo centro della vita agricola. Sono poi seguiti i saluti di Anna Gastel e di Lorenzo Berlendis, rispettivamente esponente regionale del Fai ed espo-

nente nazionale di Slow Food che hanno illustrato finalità e iniziative delle loro associazioni.

Il tema della serata è stato quindi approfondito da Alberto Capatti, docente di Storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo oltre che membro della fondazione «Casa Artusi» di Forlimpopoli. Nel suo intervento ha illustrato la figura di Pellegrino Artusi gastronomo, ma anche uomo di cultura. Il suo manuale «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», di cui sono stati letti alcuni brani significativi, «è considerato dagli studiosi - ha affermato Capatti - un importante strumento di unificazione e di identità culturale, sia gastronomica che linguistica, del nostro Paese, un'opera di impegno civile che ha istruito cuochi e cuochi in una splendida lingua italiana. È un libro che non dovrebbe mancare in nessuna cucina e biblioteca italiana». La serata si è poi conclusa con una cena i cui partecipanti hanno potuto degustare alcune ricette proprio dell'Artusi, abbinate a vini bergamaschi. ■

Pa. Po.

