

## MODESTAMENTE, L'ARTUSI IL TAGLIO DI MAIALE SERVITO AL CONCILIO DEL 1430 A FIRENZE

# L'arista, battezzata dai greci

**A**nche un piatto semplice come l'arista ha una sua storia alle spalle. La racconta, ovviamente, Pellegrino Artusi che non solo riporta ricette, ma fornisce curiosità e consigli relativi alle pietanze che restano, a distanza di anni, davvero insuperabili. "Si chiama arista in Toscana - scrive Artusi ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* - la schiena di maiale cotta arrosto o in forno, e si usa mangiarla fredda, essendo **assai migliore** che calda. Steccatela con aglio, ciocche di ramerino e qualche chiodo di garofano, ma con parsimonia, essendo odori che tornano facilmente a gola, e conditela con sale e pepe. Cuocetela arrosto allo spiede, che è meglio,



o mandatela in forno senz'altro, servendovi dell'unto che butta per rosolare patate o rifare erbaggi". Ed ecco la storia. "Durante il Concilio del 1430 - scrive Artusi - convocato in Firenze onde appianare alcune differenze tra la Chiesa romana e la greca, fu ai vescovi e al loro seguito imbandita questa pietanza conosciuta allora con un altro nome. Trovatela di loro gusto cominciarono a dire: àrista, àrista (buona, buona!) e quella parola greca serve ancora, dopo quattro secoli e mezzo a significare la parte di costato del maiale cucinato in quel modo". A dire il vero, anche quasi sei secoli dopo, funziona esattamente così.

Special in Corriere 2009

**Profumi di mare nel cuore della Darsena**

Il porro, vera passione di Nerone

**Fior di Pane**  
Produzione propria di pane e dolci

Assortimento di dolci natalizi  
Cantucci di Prato

Prato - Via Roma 28 - 0513000171  
Tel. 0573 664480