

**LUISANNA
MESSERI**

Indispensabile ma non quando parla di tartufi

- MILANO -

MA È «semplice» sul serio la cucina dell'Artusi? Chiediamo conferma a Luisanna Messeri, volto noto della televisione e autrice de "I menu di Luisanna" (Sitcom), che andrà a presentare il 27 aprile proprio a Casa Artusi di Forlimpopoli, museo vivo, pare visitato di notte dallo spirito di Pellegrino, e aperto di giorno a cuoche e cuochi, dilettanti, buongustai.

Davvero l'Artusi si distingue per assenza di sprechi e stravaganze?

«La sua è la semplicità senza orologio. Noi però disponiamo di poco tempo. L'ottocentesco gastronomo era un signorino che viveva di rendita. Con la passione per un'arte che lo divertiva, ma faceva sperimentare a Francesco Ruffilli di Forlimpopoli e soprattutto alla giovane intraprendente pistoiese Marietta Sabatini, stando lui a guardare. Ambirei anch'io a questa opportunità».

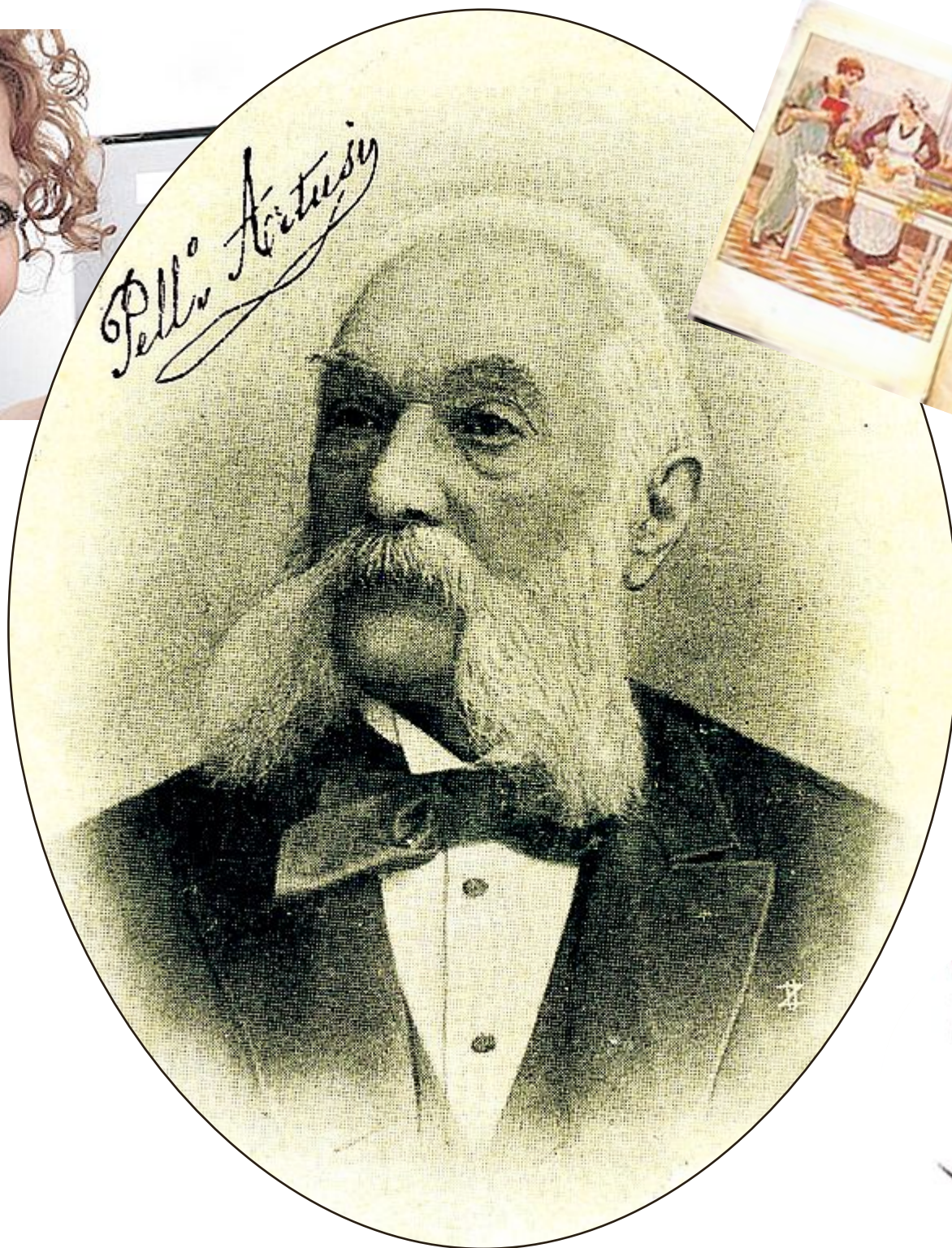
Comunque, i due collaboratori, il borghese e la contadina, identificano i poli della cultura popolare e d'élite, città e campagna, che hanno interagito in una fruttuosa contaminazione. Con esiti felici come il tipico semplicissimo primo italiano, la pasta al pomodoro

«Sì, di pomodoro si fa uso anche troppo oggi e i tortellini si vanno ad acquistare al supermercato. Perché la gente si sgomenta all'idea di farli a mano».

Alla fine, il simpatico Artusi consigliava di diffidare dei libri di cucina, anche del suo. Un buon motivo per leggerlo, signora, non crede?

«Certamente, nelle trasmissioni lo faccio sempre vedere, un'edizione anni Trenta della mi' nonna. Il manuale si trovava in tutte le case toscane. E anch'io ho copiato i carciofi ripieni, o i petonci (tortino di melanzane) o i cardoni con la balsamella. Semmai non prendo alla lettera una ricetta che preveda mezzo chilo di tartufi!».

A.M.



PALATO FINE
Nel tondo il ritratto di Pellegrino Artusi dove si nota anche la celebre firma, sulla sinistra. A destra un'edizione d'epoca del libro «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene». Sotto il logo del centenario. In alto a sinistra Luisanna Messeri



LA STORIA

La iella

“Giovanotto, non andrà lontano con questo libro”. Questa l'opinione espressa ad Artusi da un gastronomo dell'epoca davanti alla prima edizione

Il successo

Le 790 ricette di antipasti, primi piatti, condimenti e tutto ciò che è commestibile divennero più famose dei «Promessi Sposi» e raggiunsero le 32 edizioni

La pasta al sugo

A questo serissimo libro di ricette viene attribuita la prima piena formulazione della pasta al pomodoro, piatto simbolo del nostro paese poi diffusosi ovunque

Così la scienza entrò in cucina Le ricette di Artusi fanno 100 anni

In Statale si celebra il padre della nostra gastronomia

di ANNA MANGIAROTTI

- MILANO -

CHE GLORIA! Il libro che diventa nome: l'Artusi, 15 edizioni in 20 anni, dal 1981 al 1911, continuamente riviste dall'autore, padre della cucina italiana moderna.

Il testo-bibbia, ancora continuamente riproposto, copiato e piratato, è stato recentemente tradotto pure in russo, grazie alla collaborazione tra l'Accademia Internazionale russa per il turismo, il Calcif (Centro d'Ateneo per la promozione della lingua e della cultura italiana "Chiara e Giuseppe Feltrinelli") e l'Università degli Studi di Milano. Che ospita da oggi la mostra "100, 120, 150: Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina". Il ricettario del liberal moderato e patriota convinto effettivamente ricompose le varie tradizioni locali in un mosaico che non appiattisce ma esalta la diversità, scegliendo i piatti più rappresentativi, segnalati anche dal pubblico.

Un manuale precocemente interattivo "La scienza in cucina e l'arte del mangiare bene", scritta per gli italiani e dagli italiani. Punto cardine, a giudizio di Folco Portinari, "nella storia gastronomica naziona-

le e nell'avventura del piacere della gola", a cui vuole offrire facili modelli: "La mia cucina inclina al semplice e al delicato - riassume Pellegrino - sfuggendo io quanto più posso quelle vivande che troppo complicate e composte di elementi eterogenei, recano imbarazzo nello stomaco".

L'ESPOSIZIONE "100, 120, 150: Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina", nata su iniziativa del Comune di Forlimpopoli (FC), paese natale di Artusi, a Milano fino al 24 marzo nel Loggiato del Rettorato, via Festa del Perdono 7 (lunedì-venerdì ore 10-17; sabato 10-12), s'inaugura con una tavola rotonda nella Sala di Rappresentanza del Rettorato, aperta dalla proiezione del film «Pellegrino Artusi. L'unità d'Italia in cucina».

A seguire, dopo «il taglio del nastro» interventi di linguisti, nutrizionisti, dialettologi, storici, giornalisti ed esperti provenienti da atenei ed enti culturali. E anche a date non si può che parlare di simbolismo: il gastronomo italiano viene onorato in Statale a 100 anni dalla sua morte, a 120 anni dalla prima edizione della sua opera più nota e, naturalmente, a 150 anni dall'Unità d'Italia.