

L'ITINERARIO DEL GUSTO

L TEMPIO DELLA GASTRONOMIA

Cuochi di Casa Artusi all'opera

Forlimpopoli
Le delizie di casa Artusi

FORLIMPOPOLI (FC)

■ ■ ■ C'è in questa crisi che ci pervade come la nebbia che trasfigura questa pianura tra la Romagna Toscana e la Riviera dove i camion, sempre più rari, che escono dal mercato ortofrutticolo di Cesena - il più importante d'Europa - paiono ectoplasmi di un'economia che fu floridissima, dove i pochi passanti sembrano Fate Morgane del Pelloni, ai più noto come il Passator Cortese, qualcosa di buono. Si va alla ricerca di ciò che ha sapore d'autentico. Perciò questo minimo viaggio alle radici della nostra cucina principia dalla prospettiva diversa - sicuramente proustiana - dalla quale traguardare luoghi che hanno familia-

rità di tradizione, ma sembrano del tutto nuovi nella loro distanza dalla surmodernità. Eppure le industrie ceramiche sono a due passi, eppure il circuito dell'evasione (anche fiscale) del divertimentoificio è appena oltre la linea dell'autostrada. Ma qui no: qui ancora c'è campagna. Prima di giungere in quella sorta di crocevia di un possibile modello se non di sviluppo, almeno di essere-bene che vale molto di più del benessere, che è Frampul per dirla come si deve alla romagnola, conviene allungarsi verso una chiesa che è un messaggio d'architettura e una circolarità di leggenda. Forlì, terra di repubblicani, poi di fascisti, poi di comunisti, (...)

segue a pagina 24



Forlimpopoli

Le grandi delizie di Casa Artusi

L'osteria del passato che, tra pasta e fagioli, zuppa di farro e cavoli, organizza pure corsi di cucina tradizionale

continua da pagina 23

(...) terra sanguigna ed esplicita è a due passi e merita senza dubbio alcuno la deviazione. Perciò ecco la chiesa tonda: un perfetto cerchio di 34 metri di diametro. Se ne sta spersa nelle campagne di Fornò, a un amen da Forlimpopoli. E' Santa Maria delle Grazie fatta costruire da un penitente Pietro Bianco da Durazzo che dopo aver raziato i mari come una specie di corsaro nero si convertì e arrivò qui segnato nello spirito e nel corpo (era zoppo) a metà del '400 in eremitaggio. È una storia che sa di emblema perché tanti sono stati gli albanesi arrivati qua che ora sono braccia per i frutteti. E avevano anche un buon futuro e un'ottima integrazione se non ci fosse la crisi. Così c'è voglia di domestiche certezze. A Forlimpopoli non è difficile averne. Qui nacque messer Pellegrino Artusi di cui è appena svanito il centenario della dipartita. E qui s'arriva a Casa Artusi che è un altro emblema di come potrebbe essere l'Italia. Lo ha voluto il Comune che alberga nella rocca affascinante costruita dall'Albornoz che decise di radere al suolo borgo e paesani di quella Forlimpopoli troppo ghibellina fedele com'era ai signori dell'epoca gli Ordelaffi. Il sangue e le teste calde hanno segnato da sempre questa pianura fertile di buone cose. Basti dire che nel magistrale di qua, era la scuo-

la più alta, l'università stava a Bologna ed era roba da signori, si diplomò maestro nel 1901 un tal Benito Mussolini che veniva giù da Predappio. Ma anche Artusi ebbe a Forlimpopoli una vita spezzata. Il Passatore gli fece fuori il padre e la sorella (pare dopo averla violentata). E Pellegrino migrò a Firenze in cerca di fortuna che trovò. Oggi però Forlimpopoli torna ad essere la sua casa. E attorno a Casa Artusi gira un possibile nuovo modello di sviluppo. Intanto il percorso del gusto con le botteghe che hanno tutte

delle belle tende amaranto con le insegne in oro, poi la cultura della cucina intesa come cultura del territorio. A Casa Artusi stanno di casa le Mariette che sono le sfogline, a Casa Artusi - bellissima l'architettura, funzionalissimo il centro, intelligente il progetto e il programma - si fanno di continuo corsi di cucina tradizionale, Casa Artusi ha la più fornita e antica biblioteca di gastronomia d'Italia. Infine Casa Artusi che propone di continuo rassegne letterarie, d'arte, di musica in contaminazione con la ga-

stronomiche è un posto dove si mangia divinamente. Nel ristorante che è aperto pranzo e cena e nell'Osteria dove si viene a far tardi. Il menù proposto dallo chef Andrea Banfi è entusiasmante per filologia gastronomica. Abbiamo provato zuppetta di farro e cavolo nero impeccabile, una pasta e fagioli monumentale per spessore eterea per profumo, un guanciale di maialino di Mora Romagnola con squacquerone d'invidiabile fragranza e lo stufatino di petto di vitella e finocchi codificato dall'Artusi nella ricetta 324 perfetto. Il dessert crema calda con ciambella e scaglie di cioccolato ha sapore di casa. Impeccabile il servizio coordinato da Jamila Khaled. All'Osteria scorre il Sangiovese buono (a proposito Casa Artusi è anche eccellente enoteca) e si va per piadina e prosciutto, per pecorino e tagliatelle. Ecco Casa Artusi in questo è come "la Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Messer Pellegrino: un archetipo dall'Italia come dovrebbe essere. E come probabilmente tornerà ad essere. (info su Casa Artusi: www.casartusi.it, per il ristorante 0543.748049).

C.C.

