



Missione
Kidane Mehret
Adwa-Etiopia



LA CUCINA ITALIANA

Abbonati alla rivista ▶
Regala un abbonamento ▶
Gli Speciali ▶
Servizio arretrati ▶



Ricette | Video | Cucinare | Invitare | Scoprire | **Community** | Servizi Premium | In edicola |

Forum ▾ | Il mio ricettario | **MyCucinait** | Contest | Special Ambassador |

Home Page > Community > MyCucinait

CONDIVIDI

Stampa Invia ad un amico

MyCucinait di **La Cucina Italiana**

0
commento/i [Artusi è morto, viva Artusi!](#)

Nella biblioteca di Forlimpopoli campeggia un manifesto ingiallito dal tempo: è un annuncio listato a lutto, stampato il 3 aprile 1911 a cura dell'allora sindaco, che comunica la scomparsa, quattro giorni prima a Firenze, di Pellegrino Artusi. L'Artusi mancava dal paese natale da diverse decine d'anni, da quando se n'era fuggito, dopo l'assedio del Passatore (niente affatto Cortese), lo stupro della sorella e le polemiche tra lo stesso Artusi e la cittadinanza forlimpopolese, accusata di mancata solidarietà. Pellegrino fece fortuna altrove, commerciando stoffe e redigendo il più fortunato manuale di cucina che sia mai stato dato alle stampe. Ma nonostante tutto, nel suo testamento, si ricordò del suo paese, lasciando vari legati, e il sindaco gliene fu grato.

Sono stato a Forlimpopoli, ospite di Casa Artusi, il 30 marzo, 101esimo anniversario della morte di Pellegrino e giorno di chiusura del lunghissimo anno di celebrazioni del centenario. Nella piccola biblioteca artusiana ho visto, oltre al manifesto, la XV edizione (la più antica disponibile) de La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, datata proprio 1911: "È uscita pochi mesi dopo la morte di Pellegrino" mi ha spiegato Antonio Tolo, il bibliotecario. "Le prime edizioni sono praticamente introvabili". Poi con quello che si definisce "uno scelto pubblico" (leggi pochi ma buoni), abbiamo celebrato a nostro modo, chiacchierando di gastronomia risorgimentale e cenando nel ristorante di Casa Artusi con un menu unitario, da nord a sud dello Stivale. Ricette filologiche come la n.172, frittelle di polenta alla lodigiana, la n.222, saltimbocca alla romana, la n.666, budino al limone siciliano. Il cameriere arrivava e invece del nome dei piatti annunciava il numero "Centosettantadue, duecentoventidue, seicentosessantasei!". Era divertente, sembrava una tombola folle.

Poi abbiamo parlato di politica, di desercita felice, di distruzione creativa, e siccome a tavola eravamo tutti (ex)comunisti e (neo)nostalgici, ci siamo commossi pensando a quanto belli e semplici fossero i tempi di Pellegrino. Cosa naturalmente non vera ma che poteva anche sembrarlo dopo una bottiglia di Sangiovese. Infine,

MyCucinait di
La Cucina Italiana



I MIEI FAVORITI



[Lo Chef de La Cucina Italiana](#)

Posts totali: 11



[RedazioneOnline](#)

Posts totali: 126

ARCHIVIO

[aprile 2012](#) (1)
[marzo 2012](#) (11)
[febbraio 2012](#) (5)
[ottobre 2011](#) (1)

fatta Cavour, ma la tavola italiana, unico vero collante della nazione, l'ha apparecchiata l'Artusi. Grazie Pellegrino!



apr 02 2012, 14.58 da La Cucina Italiana

[0](#)
commento/i [Quasi quasi divento un maggiordomo](#)

Sono bersagliato da spam, chi non lo è? Ma tra tutte le mail inutili che intasano la mia vita, ce ne sono alcune che lasciano il segno. Ci sono ad esempio quelle dell'Associazione Italiana Maggiordomi che periodicamente mi rinnova l'invito a iscrivermi ai corsi per diventare un perfetto maggiordomo. Le materie da approfondire sono: galateo della persona, galateo della tavola, norme base di house keeping, gestione della valigia, il cambio di stagione, l'organizzazione dell'armadio e della cabina armadio. A detta dell'associazione, il corso è ideale anche "come idea regalo, da condividere con amici o per la festa della Mamma". Segno forse che la proposta è rivolta sia a maschi sia a femmine (chiunque vorrebbe avere una Mamma Maggiordomo).

Prima o poi dunque cedo e mi iscrivo. Non vedo l'ora di vestirmi come Reginald Jeeves, il mitico personaggio di P. G. Wodehouse e archetipo di ogni maggiordomo o, per dirla all'inglese, butler.



Sono sicuro che i guanti bianchi mi donerebbero anche se temo che mia moglie non sarebbe felice di lasciarmi la gestione degli armadi (la cucina è il mio regno, il guardaroba è il suo).

Scherzi a parte, trovo affascinante l'idea di un ritorno al galateo, anche quando non lo si pratica professionalmente. Una perfetta apparecchiatura, anche con i pochi oggetti che abbiamo nelle nostre cucine casalinghe; l'arte di ricevere i nostri ospiti, anche quando si tratta di amici di lunga data; l'arte dello house keeping, che a me (forse sbaglio) evoca pulizia, ordine, risparmio... Ragiono come una vecchia zitella, secondo voi, se dico che:

1) detesto quando i miei ospiti mi ricevono in ciabatte;