

A confronto su Artusi e la cucina moderna

Serralunga. Esperti di gastronomia gli ospiti del convegno oggi alla Fondazione E. di Mirafiore a Fontanafredda che ricorda l'autore del manuale "La scienza in cucina"

CRISTINA BORGOGNO
SERRALUNGA

Esperti di gastronomia a confronto, a partire da quello che è considerato il padre della cucina moderna, oltre che divulgatore della lingua italiana. Oggi alle 17,30, la Fondazione E. di Mirafiore a Fontanafredda ospita il convegno «Pellegrino Artusi e l'identità gastronomica italiana», un focus sulla figura del grande gastronomo nato a Forlimpopoli, a partire dal suo manuale «scientificamente testato» (ogni ricetta fu il frutto di prove e sperimentazioni), «La scienza in cucina», scritto nel 1891.

Un evento che vede la collaborazione del Comune di Forlimpopoli e di Casa Artusi, con il sostegno della Fondazione Cassa dei Risparmio di Forlì, con relatori d'eccezione che, tracciando il ritratto del personaggio e della sua opera, spiegheranno come la nascita della cucina moderna, trascritta in una buona lingua, sempre affabile, colloquiale, scorrevole e corretta, abbia contribuito anche alla costruzione della nazione e dell'identità italiana. Tanto che quasi tutti gli emigranti, che nel Novecento partivano dal Bel Paese alla «conquista» del mondo, non dimenticavano di mettere in valigia il suo manuale. E, ancora oggi, l'autore rimane uno dei punti di riferimento per gli italiani all'estero, fino a renderlo un caso editoriale unico,

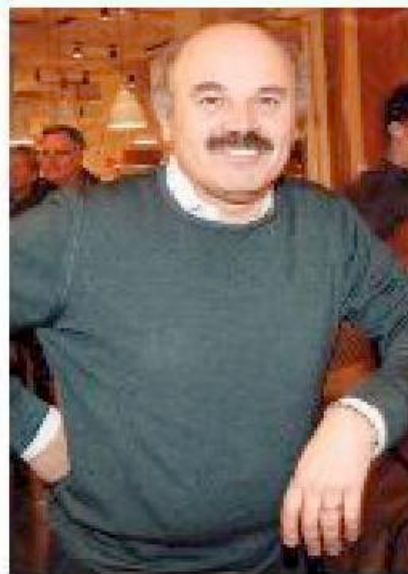
con traduzioni in innumerevoli lingue, dal francese all'inglese, ma anche olandese, portoghese, spagnolo, tedesco e rus-

so, a cui si aggiungeranno a breve polacco e giapponese.

A parlare di Artusi, dopo i saluti di Fontanafredda con Giovanni Minetti e Oscar Farinetti, il sindaco di Forlimpopoli, Paolo Zoffoli, e il presidente Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, Pier Giuseppe Dolcini, ci saranno Massimo Montanari, presidente del Comitato scientifico Casa Artusi, tra i maggiori specialisti di storia dell'alimentazione, Alberto Capatti, storico dell'alimentazione e della cucina, già docente e rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche, Laila Tentoni, che dirige il settore Scuola e Cultura al Comune di Forlimpopoli, Vincenzo Gerbi, professore alla Facoltà di Agraria di Torino, e lo chef stellato di Pollenzo, Ugo Alciati. Il primo, grande appuntamento della Fondazione Mirafiore, in cui non mancherà l'oc-

casione di dare qualche anticipazione sulle prossime lezioni del «Laboratorio di resistenza permanente», soprattutto rivelando in anteprima alcuni nomi dei capitani della stagione 2012/2013: tra loro, saliranno di sicuro in cattedra Aldo Grasso,

Pietrangelo Buttafuoco, Eugenio Scalfari, Lilli Gruber, Marco Pannella, Domenico Procacci, Renzo Arbore, Michele Serra, Lucia Annunziata, Claudia Mori, Daria Bignardi e Luca Sofri. Per info 0173626424 o info@fondazionemirafiore.it.



Il patron

Oscar Farinetti e a lato Massimo Montanari, presidente del Comitato scientifico Casa Artusi



Lezioni

La Bignardi e Arbore ospiti del «Laboratorio di resistenza permanente»

