

IL COMMENTO

di ROBERTO PAZZI



LA FABBRICA DEI SANTI

LA NOTIZIA ha aspetti grotteschi. Giovanni Palatucci, dichiarato martire da papa Giovanni Paolo II e riconosciuto come un giusto da Israele, salutato come lo "Schindler italiano", per aver salvato 5000 ebrei dall'olocausto, è invece stato riconosciuto, alla luce di studi del Centro Primo Levi, un vero collaboratore dei nazisti. E non ha salvato nessuno, ma nella sua veste di funzionario di polizia a Fiume, fra il 1940 e il 1944, ha fatto inviare a Auschwitz ben 412 ebrei della sua città. E, come testimoniano anche gli studiosi incaricati da "The New York Times", la sua morte a Dachau, a 35 anni, si dovrebbe solo alle accuse dei tedeschi di appropriazione indebita e tradimento, per aver passato agli inglesi i piani della indipendenza di Fiume per il dopoguerra. Il mito di Palatucci che salvava gli ebrei, iniziò nel 1952, quando lo zio vescovo Giuseppe Maria Palatucci alimentò la storia del nipote per garantire una pensione agli eredi...

TORNA D'ATTUALITÀ la questione dei santi, e della straordinaria prolificità di elevazioni agli altari durante il pontificato di papa Wojtyła: 1345 beati e 483 santi. Certo fra questi abbiamo annoverato figure di altissimo profilo e indiscutibile esemplarità come Edith Stein e padre Kolbe. Ma come non avvertire qualcosa di discutibile in questa capacità forse troppo umana di stabilire che un povero Cristo come tutti gli altri sia santo? Che cosa è un santo? Chi è degno di essere venerato dall'umanità lo può essere rispetto a quali parametri? Ma quei criteri non saranno domani obsoleti, a causa di una scala di valori diversa? Dice Lukacs, "nella sua corsa il Tempo si mangia l'Eterno", accennando proprio a questa usura dei valori che oggi esalta quel che domani crocifiggerà. E allora vien da domandarsi se davvero possano gli uomini dichiarare un altro uomo santo.

C'È IN PROPOSITO una novella nel "Decamerone" che continua a farci riflettere sulla relatività degli assoluti, Ser Ciappelletto. Nella novella il malvagio usuraio rotto a ogni vizio, per togliere di impiccio coloro che lo ospitano, giacendo malato in casa loro, in Borgogna, fa una falsa confessione a un frate, ostentando una tale santità di costumi che il religioso commosso ne cura poi, dopo che è morto, la sepoltura in chiesa. Dove quel malvagio viene venerato da un flusso ininterrotto di devoti che lo crede santo. Chi potrebbe criticare la loro buona fede? "... e affermano molti miracoli Iddio aver mostrati per lui e mostrare tutto giorno a chi devotamente si raccomanda a lui..." Così conclude l'ironica saggezza di uno degli scrittori che più ci ha aiutato a conoscere l'animo umano, senza mai giudicare.

il caffè

CULTURA | SPETTACOLI | SOCIETÀ

www.quotidiano.net/caffe
caffe@quotidiano.netPellegrino Artusi,
letterato
e gastronomo,
nacque
a Forlimpopoli
nel 1820. Morì
a Firenze nel 1911C'è un po' di Artusi in Masterchef
La cucina italiana continua a fare scuola e celebra il suo maestroClaudio Cumani
FORLIMPOPOLI (Forlì)

UN'ITALIA di santi, eroi, navigatori e... cuochi. In un Paese travolto da una rinnovata passione per i fornelli ("Masterchef" insegna), torna da oggi a fine mese la Festa Artusiana, il grande evento che Forlimpopoli dedica al suo concittadino illustre, autore di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (del 1891). Ne parliamo con Emanuela Scarpellini, docente di storia contemporanea all'università di Milano, uno dei relatori del convegno di domani.

Professoressa, perché in questo periodo si assiste a un così alto interesse per la cucina?

«Credo che tutto sia legato al momento di crisi. C'è un motivo pratico e ce n'è uno psicologico. Quello pratico: si va sempre meno fuori a cena e diventa più importante cucinare a casa. Quello psicologico: il cibo diventa un bene rifugio in un momento difficile».

Cosa pensa di un fenomeno televisivo come "Masterchef" o del boom di Benedetta Parodi?

«La cucina in tv merita un discorso a parte perché lì prevale l'aspetto spettacolare. Occasioni come queste attirano comunque l'interesse e alzano la consapevolezza verso l'alimentazione».

In confidenza, ha ancora peso Artusi sulla cucina contemporanea?

poranea?

«Ce l'ha e il suo retaggio culturale resta alto. Del resto le ricette di Artusi sono classici che vengono riproposti ancora oggi seppur riadattati. I prodotti non sono più quelli ma il riferimento rimane».

Il tema delle Feste Artusiane di quest'anno è la cucina italiana nel mondo. Una scuola che ha mantenuto la sua personalità?

«L'Italia ha saputo costruire nel tempo un'immagine alternativa allo strapotere francese, puntando sulla semplicità e facilità. Og-

ISPIRATORE

La professoressa Scarpellini: «Le sue ricette sono dei classici. Il nostro piatto forte? La pizza»

gi la nostra cucina risponde meglio di altre alle richieste della cultura globale nel segno del salutismo».

Perché molti dei prodotti usati all'estero nei ristoranti italiani non provengono dal nostro Paese?

«Perché più ci si allontana più nascono cloni. Alcune industrie tedesche e cinesi producono ad esempio prodotti italiani a prezzi più bassi».

Lei trova che ci sia un giusto equilibrio fra tradizione e innovazione?

«È una valutazione difficile perché la nostra cucina è in continua evoluzione. In fondo i piatti restano nel tempo simili e quel che cambia è il dosaggio».

Esiste un altro personaggio letterario a livello di Artusi?

«Direi di no, nessuno è al suo livello culturale. Artusi, grazie al suo ricettario regionale, resta il padre della cucina italiana».

Da tempo altre cucine si sono affiancate in Italia alla nostra con l'ingresso degli immigrati. C'è dunque contaminazione ai for-

nelli?

«La globalizzazione da fine anni Novanta ha cambiato gli equilibri e destato nuove curiosità. Credo che tutte le cucine possano convivere una a fianco dell'altra».

Qual è il piatto italiano più celebre al mondo?

«Senza dubbio la pizza. Ed è curioso come in ogni luogo la base del piatto sia identica».

E quali sono i Paesi più legati alla gastronomia italiana?

«Gli Stati Uniti perché lì si è sviluppata, accanto all'attenzione al cibo, una notevole sensibilità per l'ambiente. Piace la cucina attenta alle ricadute sul territorio. Ma anche la Germania ci guarda con attenzione per non dire del Giappone dove importanti catene nazionali hanno aperto filiere».

Negli ultimi tempi cresce la voglia di biologico. Continuerà?

«Quella del biologico è un po' una moda e un po' un mito. Già nella nostra alimentazione abbiamo comunque da tempo assorbito elementi leggeri».

Professoressa, da 17 anni si celebra Artusi come il maestro più grande. Non gli si può proprio trovare un difetto?

«Realizzare un piatto come Artusi comanda richiede un sacco di tempo. E noi non ce lo possiamo proprio permettere».



Un momento di Masterchef, e, in alto, la professoressa Emanuela Scarpellini e la terza edizione del manuale dell'Artusi



Degustazioni, incontri e concerti: la Festa di Forlimpopoli

FORLIMPOPOLI

NOVE giorni in compagnia di Pellegrino Artusi fra incontri, degustazioni, concerti, premiazioni, mercatini e mostre. Porta il numero 17 la Festa che Forlimpopoli dedica da oggi al 30 giugno al suo illustre figlio per rinsaldare un rapporto a suo tempo non felice. La

cittadina, sostiene lo storico Dino Mengozzi, vedeva in Artusi (nato in Romagna nel 1820 ma morto a Firenze nel 1911) «un ricco avaro e non un borghese filantropo». E rimase quindi davvero stupita quando scoprì che lui le aveva destinato nel testamento la bellezza di 470mila lire (era l'anno 1912) che tradotto in euro di oggi fa più un milione 700mila eu-

ro. Storie di una comunità di altri tempi. L'idea della Festa, con i suoi 150 appuntamenti, ora resta la stessa: affiancare il cibo inteso come piacere alla riflessione sociale e culturale. Un grande palcoscenico del gusto ai piedi della Rocca trecentesca dove i vicoli e le piazze diventano veri e propri percorsi gastronomici.