

Quante ricette: il nuovo Stato cotto a puntino

A raccogliere l'ideale testimone sarà **Massimo Bottura**, chef che l'Accademia internazionale della gastronomia ha votato quest'anno come miglior cuoco al mondo. Sarà lui a inaugurare a Palazzo Vecchio di Firenze, il 30 marzo, le celebrazioni per il centenario della morte di **Pellegrino Artusi**, il padre della moderna cucina italiana (1820-1911), con un convegno volto a sottolineare la grande attualità delle sue gustose ricette, raccolte ne *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, pubblicato per la prima volta nel 1891, uno dei libri più letti dagli italiani con *I promessi sposi* e con *Le avventure di Pinocchio*. L'Artusi, agiato borghese romagnolo di Forlimpopoli, uomo di cultura, critico letterario e gastronomo, animò un "Risorgimento" culinario. Grazie a lui l'Italia si riunì anche a tavola. La sua penna rese noto a tutti il patrimonio gastronomico di regioni lontane, dalla Sicilia al Piemonte.

GIUSI GALIMBERTI

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

