

Convegno e performance

Angolo cottura nel Salone dei Cinquecento

Sarà di sicuro un «angolo cottura» particolare quello che verrà allestito oggi (ore 19.15) nel Salone dei Cinquecento. La sala della grandi occasioni di Palazzo Vecchio si trasformerà in una vera e propria cucina per un evento in onore di Pellegrino Artusi.

In occasione dei festeggiamenti per il centenario della sua morte, Giunti, storico editore del più celebre manuale di ricette artusiane, organizza, con la collaborazione del Comune, *L'Artusi è servito*: una performance che proporrà un duetto tutto culinario tra Paolo Petroni, autore ed esperto di cucina, e una fiorentina doc, Luisanna Messeri, autrice e conduttrice della food comedy *Il club delle cuoche* in onda sul canale Sky Alice Tv. Mentre Petroni introdurrà il pubblico nel mondo del celebre gastronomo, scrittore e critico letterario prendendo spunto dall'edizione del 1891 in anastatica de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ripubblicata da Giunti e da oggi in libreria, Luisanna si metterà ai fornelli. «Artusi è stato il mio iniziatore in cucina. In casa dei miei genitori non c'erano tanti libri, ma il suo non mancava. Così ho cominciato a leggerlo. È una di quelle letture che si fanno quando si sta in casa, magari con l'influenza», racconta. E dalla curiosità nei confronti di quelle 475 ricette, la cucina è diventata la sua passione. Lui-

sanna preparerà le sue ricette «alla maniera dell'Artusi»: «Cosa vuol dire? Che la ricetta originale la "digerisco". La prendo e ci aggiungo un pizzico del mio. Perché il bello del-

la cucina è anche questo, è qualcosa in continuo divenire». Il piatto scelto è il baccalà Montebianco: «In verità Artusi non era un grande amante del baccalà, però in quel periodo costava poco ed era sempre più fresco di tanto pesce che si poteva trovare. E poi a Firenze c'è il miglior baccalà, quello San Giovanni». Oltre a questo, il menù di Palazzo Vecchio pre-

vede anche l'antipasto con crostini di capperi e fegatini di pollo, il lesso all'italiana, il cavolfiore all'uso di Romagna, per finire con le offelle di marzapane come dessert. Tutto preparato dai ragazzi degli Istituti Alberghieri fiorentini «A. Saffi» e «B. Buontalenti» e del Centro di formazione professionale - Settore Ristorazione e Turismo del Comune.

La performance sarà preceduta (alle 16.30) dalla prima sessione del convegno *Artusi100 - Il secolo artusiano*: interverranno i massimi esperti di storia e cultura dell'alimentazione e linguisti, tra cui Massimo Montanari, Alberto Capatti, Giovanna Frosini e lo chef Massimo Bottura, che ripercorrerà la cucina artusiana dalla prospettiva odierna. Il convegno proseguirà domani all'Accademia della Crusca.

Paola Monticelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

