

# Cucina fra tradizione e novità Luisanna e Benedetta le star

di SILVIA MASTRORILLI

**SEGUIRE** la tradizione o aprirsi al nuovo, seguendo le evoluzioni della tavola? Su questa ideale contrapposizione si sfidano stasera a colpi di ricette (benché su palchi differenti) due donne che dell'arte della cucina hanno fatto un mestiere. Una è Luisanna Messeri, fiorentina, già autrice e protagonista del *Club delle Cuoche* su Alice Tv e ora di *Bischeri e bischerate* con Beppe Bigazzi su Arturo Tv. Stasera, in occasione dell'inizio delle Celebrazioni artusiane — cade oggi il centenario della morte dell'autore della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* — alle 19,15 sarà nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio, ospite dell'evento *L'Artusi è servito* promosso da Giunti editore che presenta due nuove edizioni della 'bibbia' dei fornelli. Paolo Petroni svelerà i segreti del mondo artusiano, mentre la Messeri preparerà le sue ricette "alla maniera dell'Artusi" che si potranno assaggiare, a ingresso gratuito. «Artusi — spiega — rimane sempre il nostro punto fermo, partono tutti da lì e non c'è niente da inventa-

re: ci si può allontanare dalla tradizione solo se la si conosce veramente».

**L'ALTRA** è Benedetta Cucci, giovane giornalista bolognese, autrice del blog su cibi e ricette bolognesi *A pranzo con Bea* e ospite, alle 19, alla Caffetteria delle Oblate: per *Una cena italiana, il viaggio nella cucina*, presenterà il suo originale libro *Ricette delle nuove famiglie d'Italia*. «Il volume — racconta — indaga sui cambiamenti della società italiana a tavola, attraverso le abitudini alimentari delle nuove famiglie: la famiglia allargata, quella degli amici fuori sede, le famiglie marocchine, omosessuali, o le tante famiglie 'fusion', tipo un giapponese e una fiorentina. Con questi nuovi innesti la cucina si evolve e tante nuove ricette sono entrate nella nostra cucina: penso al cous cous o ai ravioli giapponesi. Del resto la tradizione nasce come innovazione, come ci insegna l'Artusi».

Segue una cena (costo 30 euro, prenotazioni allo 055 2639685), curata dall'autrice, che spazierà dalla crostata di funghi e zucchine al pollo al burro d'arachidi e latte di cocco con riso alla papaia della Sierra Leone.



**FORNELLI**  
Luisanna  
Messeri (a  
sinistra) e  
Benedetta  
Cucci

