

Ieri ha preso il via il ciclo di incontri presso la biblioteca del liceo Aselli

L'Unità d'Italia fatta da Artusi

La cucina motivo di identità più del Manzoni

CREMONA — Che davvero abbia contribuito più la buona cucina, piuttosto che *I Promessi Sposi*, a unificare l'Italia? In fin dei conti «se non è vero che tutti leggono, è vero che tutti mangiano». Anche per questo motivo **Carla Bertinelli Spotti** ieri pomeriggio nella biblioteca del liceo scientifico Aselli è stata protagonista di un incontro intitolato *L'Italia a tavola: prima e dopo l'unità*, appuntamento del ciclo *Cucire lo Stivale: l'Italia prima e dopo l'unità*. Un modo inedito per celebrare il 150°, al di là di ogni ironia, parlando di una delle tradizioni e delle eccellenze che oggi rendono grande l'Italia nel mondo. Introdotta dall'ex sindaco **Gian Carlo Corada**, Bertinelli



G. C. Corada e C. Bertinelli

Spotti ha diviso il suo intervento in due parti. La prima è coincisa con un volo di piccione sulle abitudini culinarie antecedenti l'unità, la seconda ha approfondito il testo di cucina italiana più importante di sempre: il ricettario di **Pellegrino Artusi**. Un sentire tutto italiano in cucina, infatti, lo si nota già nel Trecento, lo si legge fra le righe del grande *Liber de Coquina*, diffusissimo fra le corti nelle quali era uso preparare cibi 'alla maniera dei romani'. Nel Quattrocento fu la volta del *Libro de arte Coquinaria* del **Maestro Martino da Como**, altro caposaldo della letteratura del genere, fino al sopravvento della cucina francese che per lungo tempo sem-

brò oscurare quasi del tutto quella italiana. La grande riscossa arrivò proprio con Artusi, nato a Forlimpopoli nel 1820, e autore del libro più influente della gastronomia italiana. Con *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* fu fra i primi a tentare una via certo impegnativa (i piatti raccolti non sono tutti sinonimo di leggerezza) ma dominata dalla sobrietà, dal buon gusto, dalla misura. In un certo senso fu anticipatore di quell'idea di finezza che oggi caratterizza gran parte della nostra cucina. Fu l'uomo della riscossa, fiero propugnatore di quell'Italia della buona tavola che poteva finalmente recuperare sulla Francia così in voga. Non da ultimo un innovatore della lingua nella ricettistica: sostituì al pedante stile che andava per la maggiore un vivace e divertente registro vicino al parlato. (Im)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La copertina del volume

