

AGGIORNAMENTI **Cuochi**

Artusi, guida in cucina

L'Italia celebra il suo mentore



di Sergio Mei

Tutti conoscono "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", il libro di **Pellegrino Artusi** (nella foto) ricomparso con l'editore Einaudi nel 1970 con l'introduzione

dello scrittore Piero Camporesi. Anche perchè in quel testo c'è una frase diventata famosa: "La scienza in cucina ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare "I promessi sposi".

L'Italia, appena unita, aveva una popolazione di circa 25 milioni, di cui solo 600mila italofoeni. La condizione delle campagne era di povertà assoluta. Per i borghesi delle città le cose andavano un pochino meglio, ma

ogni regione, ogni municipio - in un Paese in cui se qualcuno parlava italiano veniva scambiato per straniero - aveva il suo cibo e le sue usanze culinarie.

I più ricchi e i nobili facevano riferimento alla cucina francese mescolata con le tradizioni locali. I poveri facevano quello che potevano.

Pochi sanno che nel 1892 (Artusi era nato a Forlimpopoli nel 1820) pubblicò a sue spese, non trovando un editore, il secondo volume della



Pellegrino Artusi

"Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie" con 790 ricette, arricchite da aneddoti, storie e divagazioni, scritte in un linguaggio toscaneggiante. Infatti si era trasferito a Firenze con la famiglia dopo che nel 1851 la banda di Stefano Pelloni (il pascoliano "Passator cortese") aveva sequestrato e borseggiato il pubblico riunito nel Teatro Sociale di Forlimpopoli.

Presso il Touring Club italiano di Milano è stato annunciato il programma delle celebrazioni artusiane nel centesimo della morte. Celebrazioni che sono iniziate proprio a Firenze il 30 marzo scorso con un Convegno e proseguiranno per tutto il 2011, dopo la cena artusiana in contemporanea in diverse città italiane che è stata organizzata per il 17 marzo nel giorno dell'Unità d'Italia. Infine ci sarà un concorso nazionale riservato ai ragazzi delle scuole alberghiere e altre iniziative.

La sua eredità culinaria consta di centinaia e centinaia di ricette, raccolte nei suoi volumi, dove la semplicità descrittiva si esprime in modo garbato da non richiedere nessun ricamo da parte dello chef. Ora è tempo di porsi dietro ai fornelli e seguire gli insegnamenti riportati nei suoi testi, ma senza dimenticare la semplicità lineare del cammino che si intraprende seguendo le impronte di Pellegrino Artusi. Un aspetto degno di elogio è "Casa Artusi" ovvero l'aver voluto ravvivare l'idea della semplicità della cucina domestica, sana e senza fronzoli, attenta a stagionalità e tipicità del luogo che spesso si perde, ricorrendo a prodotti elaborati, "cotti e mangiati".

© cod 19548, 19496

Le ricette di Sergio Mei

Sei fritto!

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE): 200 g di triglie, 100 g di occhini e altrettanti di ghiozzi di scoglio, 100 g di scorfano nero e altrettanti di calamari di paranza, 500 g di semola di grano duro e 100 di farina 0, 10 g di sale marino fino. 100 g di zucchine verdi e bianche, peperoni verdi, rossi e gialli, cipolle rosse, 50 g di peperoncini dolci, 20 g di bucce di pomodori fritte, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, finocchietto, 2 litri di olio di semi di arachidi. *Per la salsa:* succo d'arancia e di limone, olio, 5 g di aceto di vino nero

PREPARAZIONE: pulire i pesci e tagliare il calamaro a rondelle, bagnarli, asciugarli e passarli nella farina e friggere in olio a 180°C. Tagliare le zucchine a fiammifero, i peperoni a losanghe, le cipolle a rondelle e immergere le verdure in acqua e sale, passarle in farina e friggerle. Per le erbe aromatiche usare l'olio a 160°C. Ridurre il succo di arancia e limone, montare con sale, aceto, finocchietto.

