

Cucina Da sabato per una settimana a Firenze e provincia

Il pranzo è servito, menu Artusi in 28 ristoranti

A ciascuno la sua ricetta, tradizionale

Dall'antipasto al dessert, passando per una selezione di primi e di secondi preparati con ingredienti tipici e tutti rigorosamente di stagione. Non è il menù di un ristorante ma l'entrée di un'iniziativa che dal 23 al 30 luglio rallegherà la città con alcuni dei piatti catalogati dall'esperto di cucina per eccellenza, Pellegrino Artusi, nell'anno in cui si festeggiano i cento anni dalla sua scomparsa.

«Firenze degustando. A tavola con l'Artusi», così si chiama la settimana durante la quale una selezione di ventotto trattorie sparse tra Firenze e i paesi della provincia inseriranno nel menù almeno due ricette riprese da *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, caposaldo della letteratura gastronomica che l'Artusi pubblicò nel 1891, quando già aveva lasciato il suo paese natale Forlimpopoli, in Emilia Romagna, e si era trasferito con la famiglia a Firenze, dove poi rimase per il resto della sua vita.

I gustosi protagonisti dell'evento fiorentino saranno una selezione di dieci piatti, scelti tra quelli più strettamente legati alla stagione estiva, che hanno motivato i ristoratori ad aderire a questa particolare maratona promossa dalla Camera di Commercio in partnership con Unioncamere Toscana nell'ambi-

to del progetto regionale «Vetrina Toscana 2011» (al quale ad oggi aderiscono 700 ristoranti e 200 botteghe alimentari), organizzata dai Cat (Centri assistenza tecnica) provinciali di Confercenti e Confcommercio. E così, se il rinomato Sabatini di via Panzani ha scelto di mettere in

Le regole della «maratona»

Ogni attività è stata lasciata libera di inserire nella carta del giorno almeno due piatti dal celebre volume *Ingredienti rigorosamente di stagione*



menù i crostini di fegatini di pollo con la salvia (ricetta n.111) e la zuppa inglese (ricetta n.675), c'è anche chi, come il ristorante Hiron, nei pressi di piazza Gualfredotto da Milano, ha puntato tutto sulle bontà del mare offrendo agli avventori degli spaghetti con le telline (ricetta n.63) e un risotto nero con le seppie alla fiorentina (ricetta n.74) mentre all'osteria La Gramola, a Tavarnelle Val di Pesa, si assaggeranno nell'ordine frittata di fagiolini in erba (ricetta n.149), bracioline ripiene (ricetta n.307) e torta di riso (ricetta n.638).

Ogni attività è stata lasciata libera di scegliere quali, tra i piatti selezionati dagli organizzatori, inserire nella carta della setti-

mana, con il patto di trovarne almeno due. E se c'è chi ha limitato la proposta al minimo indispensabile, c'è anche chi, come la trattoria Da Archimede a Reggello, ne ha inseriti addirittura cinque. Piatti semplici, che a volte si trovano ancora serviti tra le pietanze più in voga nei ristoranti specializzati in cucina tipica, e altre volte fanno venire l'acquolina in bocca e evocano ricordi sbiaditi, di tempi lontani. Come il pollo fritto coi pomodori o la fricasea, che non sempre è facile mangiare in trattoria. Un'occasione per riscoprire dei sapori e testare, perché no, anche le differenze tra il modo di cucinare dell'uno o dell'altro ristorante.

A rendere ancor più speciale questa otto giorni a tutto cibo, ci pensa il pomeriggio del 25, interamente dedicato alla cultura del mangiar bene e agli assaggi di alcune prelibatezze toscane. L'appuntamento è fissato alle 15.30 all'AC hotel (via Bausi, 5) per un dibattito sul tema «Comunicare la qualità» in compagnia del critico gastronomico Leonardo Romanelli, del responsabile per la Toscana della guida «I ristoranti d'Italia» Aldo Fiordelli

e del giornalista Stefano Tesi, al termine del quale verranno offerti assaggi di vini, caffè, formaggi, frutta, funghi, salumi e birra artigianale scelti con cura tra i migliori produttori toscani.

Per una vetrina che strizza l'occhio alla buona tavola e al bon vivere, sempre ricordando Artusi, pilastro indiscusso della cultura culinaria made in Italy.

Ludovica Zarrilli

© RIPRODUZIONE RISERVATA