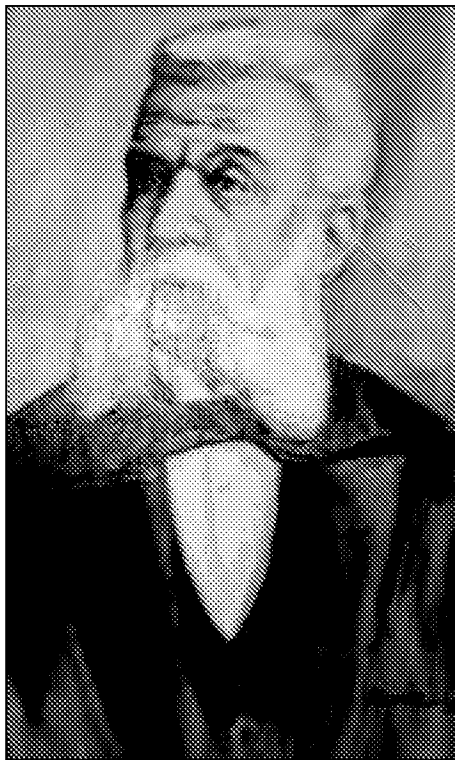


Forlimpopoli. Serata dedicata al padre della gastronomia

Anche Bologna rende omaggio a Pellegrino Artusi

Laila Tentoni va all'Archiginnasio in occasione del centenario della morte

FORLIMPOPOLI. I confini della popolarità di Pellegrino Artusi hanno ormai oltrepassato i limiti nazionali, ma ogni serata dedicata al padre della gastronomia italiana, serve



per riempire d'orgoglio il suo paese d'origine, vale a dire Forlimpopoli. Con questo spirito all'Archiginnasio di Bologna, questa sera alle 21, Laila Tentoni, vice presidente di Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica dedicato

alla cucina domestica italiana che ha sede a Forlimpopoli, racconterà il grande gastronomo forlimpopolese e il suo rapporto con il capoluogo emiliano. Il 24 agosto, in occasione di San Bartolomeo, era tradizione negli scorsi secoli celebrare a Bologna la "Festa della porchetta", apice spettacolare di una fiera che aveva inizio a Ferragosto: una festa che ha contribuito a consolidare il mito di Bologna la grassa. Se Bologna continua ad essere rinomata per la sua gastronomia è merito anche di Pellegrino Artusi, che ne "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", il suo fortunato ricettario, la loda in modo speciale; basti citare l'incipit della ricetta dei tortellini alla bolognese: "quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, che se la merita". L'occasione del centenario della morte di Pellegrino Artusi e del 150° dell'Unità d'Italia è propizia per illustrare il contributo artusiano alla costruzione di un linguaggio nazionale della gastronomia. Laila Tentoni descriverà, oltre alle numerose iniziative promosse quest'anno attorno al cibo come elemento identitario, le ragioni per le quali Artusi è considerato l'autore del risorgimento gastronomico nazionale.



Pagina 9

