

VALCOMINO Sapori, profumi, gusti e storie gastronomiche seguendo Pellegrino Artusi

Fare l'Unità d'Italia a tavola, la proposta di tre ristoratori

L'Unità d'Italia passa anche per la tavola e a sottolinearlo a l'interessante proposta di alcuni ristoratori della Valle di Comino che in 10 giorni offriranno la possibilità di fare un vero e proprio viaggio nel gusto italico. In nessun paese al mondo, infatti, il piacere della buona tavola unisce così come in Italia. Anche troppo, anche oltre l'ordinario ed il legale, e l'ironia sarebbe molto facile, purtroppo. Ma nel turbinio di minacce disgreganti la tavola risulta il miglior modo di godere dei vantaggi e della bellezza dell'unità. Queste le premesse con cui l'Osteria del Tempo Perso di **Casalvieri**, La Locanda di Arturo di **Picinisco** e l'Agriturismo Cerere di **Alvito** si cimentano nel pieno riconoscimento delle cucine regionali proponendo tre "Menù dell'Unità" che dal 9 al 18

dicembre prepareranno ai loro ospiti a base di alcune specialità gastronomiche caratteristiche del nord, del centro e del sud. Nel dettaglio l'Osteria del Tempo Perso propone un menù delle regioni centrali, La Locanda di Arturo delle regioni meridionali e l'Agriturismo Cerere di quelle settentrionali. E ciò per fare un virtuale giro d'Italia a tavola, per curiosare in una gamma più ampia dei piatti italiani, per accostarsi attraverso l'alimentazione alle culture regionali. Se infatti per "cucina italiana" si intende un modello

unitario, codificato in regole precise, è abbastanza evidente che essa non è mai esistita e non esiste tuttora. E sono la sua stessa ricchezza, varietà e storia a non consentirlo. Se invece la intendiamo come "tessitura" di saperi e di pratiche, come reciproca conoscenza diffusa di prodotti e ricette provenienti da città e regioni diverse, è evidente che uno stile culinario "italiano" esiste fin dal Medioevo. In que-



sto senso il contributo di Pellegrino Artusi con il suo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" è stato prezioso, sia nel contenuto, che nel metodo. Nel contenuto: per la sistematicità delle ricette e dei piatti proposti, per la presenza sulla scena di tutte le cucine che compongono il caleidoscopio culinario italiano. Nel metodo: per l'aspetto collettivo nella composizione del ricettario, tantissime ricette venivano

infatti segnalate e proposte dai numerosissimi/e corrispondenti che Artusi aveva in Italia. E' soprattutto la piccola borghesia cittadina ad essere coinvolta da Artusi nel nuovo spirito nazionale sotto il profilo alimentare. Altre situazioni storiche, come la prima guerra mondiale, coinvolgeranno i ceti popolari nella diffusione del "sentimento gastronomico italiano". Ma spetterà ai mass-media accompagnare gli italiani nella modernità alimentare, non senza persistenze di modelli tradizionali, la cui vitalità, incrociandosi col nuovo, continua a garantire una cultura gastronomica forte, capillare, condivisa.

I menù saranno disponibili da venerdì 9 novembre a sabato 18 dicembre e saranno disponibili accanto a quello normale proposto da ciascuno dei locali. Per informazioni e prenotazioni: Osteria

Tempo Perso 0776/638039;
Locanda di Arturo
333/3844728; Agriturismo
"Cerere" 0776/509110.



Accanto due specialità regionali; sopra un'immagine di Pellegrino Artusi