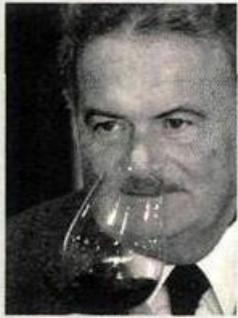


IL COMMENTO

# Discepolo di Escoffier? No, meglio l'Artusi



di Roberto Vitali

■ Alcune settimane fa mi è arrivato un invito che mi ha fatto un po' arrabbiare. Mi si chiedeva di intervenire a una cerimonia all'Istituto

professionale Canossa di Brescia per "la consegna del riconoscimento internazionale Discepoli di Auguste Escoffier a 10 importanti chefs della ristorazione bresciana". Non che io ce l'abbia con Escoffier, il cuoco francese a cavallo tra '800 e '900 che molto ha fatto per la cucina in generale e quella francese in particolare, ma non penso sia l'unico cuoco e grande teorico della cucina a cui essere riconoscenti.

Ho rifiutato l'invito ed ho anche scritto all'organizzatore che non aveva senso far entrare meritevoli cuochi italiani in un'associazione che guarda e onora come modello un cuoco francese. Lasciamolo ai francesi e noi invece teniamoci stretto e valorizziamo di più il nostro Pellegrino Artusi (1820-1911), che molti italiani, buongustai o professionisti della ristorazione, non conoscono affatto.

Eppure, il suo libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" resta ancor oggi un manuale da leggere, che fa registrare ristampe su ristampe e ogni anno a Forlimpopoli (Fc), dove Artusi nacque, il Comune celebra la "Festa Artusiana", manifestazione dedicata al cibo in tutte le sue declinazioni: gastronomia, cultura, spettacolo. Nel corso della festa vengono assegnati i "Premi Pellegrino Artusi" a personaggi che si siano distinti per l'originale contributo

dato alla riflessione sui rapporti fra uomo e cibo. Questo sì è un premio che va valorizzato. Lasciamo perdere Escoffier.

Il libro di Artusi - assicuro - si legge volentieri, scritto con molta diligenza e buono stile, contiene riflessioni e ricette che ancora oggi sono preziose per chi ama cucinare.

cod 24894

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

