



**LA VICEPRESIDENTE  
DELLA CASA  
DEL PELLEGRINO**

Laila Tentoni spiega l'obiettivo di questo progetto realizzato in collaborazione con l'artista DonPasta. A destra un figurante nei panni di Artusi (foto Fantini)

# Il manuale di ricette? Lo fanno le casalinghe via web con Artusi 2.0

*L'idea è del centro gastronomico forlimpopolese*

di MATTEO BONDI

«**ARTUSI 2.0**, la cucina italiana nel nuovo millennio»: questo è il titolo di un nuovo progetto culinario che intende «riscrivere» l'opera del gastronomo di Forlimpopoli considerato ancora oggi l'autore del testo di riferimento della cucina casalinga nazionale.

**Laila Tentoni, vice presidente di Casa Artusi, chi ha avuto questa idea?**

«Artusi 2.0 è un progetto proposto da Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana e da DonPasta (il poliedrico artista e gastronomo salentino Daniele De Michele, ndr), un vecchio amico con il quale collaborammo alla nascita della casa. Pugliese di origine, DonPasta vive in Francia e ha unito le sue

due passioni: il cibo e la musica. Come dice lui si sente in missione per conto delle nonne».

**Qual è lo scopo del progetto?**

«Andare a scoprire la cucina domestica oggi, per riscrivere, a più di 120 anni di distanza, il lavoro fatto da Artusi, quasi nella stessa modalità. La cucina domestica significa la sommatoria della cucina di ogni territorio. Non è un modello nazionale, ma l'esaltazione di tutti i saperi (e sapori) territoriali regionali».

**Come intendete procedere per fare questo lavoro?**

«Con le stesse modalità che utilizzò Artusi. Lui, benestante, riusciva quasi in tempo reale (attraverso le ferrovie e la posta) a comunicare con le signore di tutta Italia che gli



scrivevano per proporre ricette, commentarle, richiedere consigli. In Casa Artusi abbiamo più di 2.000 documenti di questo genere. Il suo fu un manuale scritto dagli italiani, noi vorremo fare la stessa cosa attraverso il web».

**Quindi chiedete alle persone di ogni parte d'Italia di mandarvi una mail?**

«Sì, attraverso un sito web, artusiremix.wordpress.com. Chiediamo che ci mandino quelle ricette che hanno un valore affettivo all'interno della cucina. Vogliamo vedere cosa rimane dell'Artusi oggi, cosa è successo in questi 120 anni, cosa è stato modificato da immigrazioni, da un diverso senso del gusto, cosa oggi si ritiene importante. La dimensione affettiva è la forza del libro dell'Artusi, che lui esplicita attraverso i racconti. Anche noi sollecitiamo dei

racconti legati alle ricette del cuore, delle origini».

**Le ricette vengono vagliate in qualche modo?**

«Sì, compito di Casa Artusi, attraverso il suo comitato scientifico, sarà proprio quello di vagliare e selezionare le ricette, per poi proporle accompagnate da un apparato storico preparato da Alberto Capatti, massimo esperto di studi artusiani e membro del comitato scientifico».

**A quante ricette vorreste arrivare?**

«Ci piacerebbe raggiungere le 470, ovvero le stesse della prima edizione del manuale di Artusi».

**C'è un termine per mandare le ricette?**

«La prima parte di raccolta la vorremmo finire a maggio, ci sono quindi tre mesi per poter mandare le ricette da ogni regione d'Italia».

