

Corriere Romagna

MERCOLEDÌ 22 DICEMBRE 2021

Edizione di **Forlì e Cesena**

EURO 1,50 - ANNO XXIX / N. 353



E 1,50 in tandem con La Stampa. Spedizione in a.p. - d.l. 353/03 (Conv. in L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - DCB Forlì. Redazione e Pubblicità: Corso della Repubblica, 186, Forlì Tel: 0543-35520; Fax: 0543-35470 - Via Fantaguzzi, 35, Cesena Tel: 0547-611900; Fax: 0547-610350. Rimini (0541-354111), Ravenna (0544-218262), Imola (0542-28780) - E-mail: forli@corriereromagna.it cesena@corriereromagna.it

Buon compleanno Artusi Altri 100 di questi anni

Tra il 2020 ed il 2021 si è sviluppato il bicentenario artusiano, ovvero la ricorrenza dei 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820 - Firenze 1911). Gli eventi che si sono succeduti per ricordare e valorizzare l'opera ed il pensiero di Artusi sono stati molteplici: dalle mostre agli show cooking, dagli spettacoli alle conferenze, dalle pubblicazioni alle degustazioni, passando attraverso a riscoperta di quel territorio e di quel paesaggio - anche agricolo - che Artusi ha conosciuto nell'infanzia e che ha portato dentro di sé per tutta la vita. Qui ne ricordiamo qualcuno, ben consapevoli che l'importanza di Artusi va ben oltre quella delle attività messe in campo per il bicentenario, perché con "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" Artusi è stato il primo a raccogliere e unire tradizioni diverse e lontane, dando vita all'idea dell'Italia Gastronomica negli anni in cui si creava l'identità culturale del nostro paese e soprattutto, dando dignità alla cucina casalinga e valorizzando le risorse alimentari locali.

Quindi ancora buon compleanno Pellegrino! 100 di questi anni.

Nel suo nome Forlimpopoli continua ad essere pronta ad accogliere tutti gli amanti non solo del mangiar bene ma più in generale del buon vivere.

Il manifesto della cucina in casa

In occasione del bicentenario artusiano Casa Artusi ha promosso e proposto un "Manifesto della cucina in casa" che qui si riproduce nei suoi principi fondanti. Il manifesto integrale con la premessa firmata da Massimo Montanari, Presidente del Comitato Scientifico, e Alberto Capatti, Direttore Scientifico di Casa Artusi, è disponibile sul sito di Casa Artusi (casartusi.it)

La cucina di casa italiana è:

Unica. Ognuna delle sue espressioni, giornaliere o abitudinarie, festive o eccentriche, in uno o più luoghi, in Italia o altrove, la rappresenta in modo identitario. Che il nome di Artusi vi sia associato o taciuto, che altri personaggi o ricettari siano arruolati, il suo riconoscimento permette una identificazione puntuale.

Inclusiva. Ha l'identità delle persone che la praticano e di quelle che ne beneficiano. Ingredienti, strumenti e ricette sono funzionali a quello che consideriamo l'epicentro nutritivo di ognuno e della sua collettività.

Diversa. Sia che operi con una attenta cernita dei principi nutritivi e delle pratiche per attuarli, sia che si avvalga parzialmente di prodotti industriali, rappresenta una variabile che, nel tempo e nello spazio, ha una sua storia presente e passata.

Sociale. La diffusione delle pratiche e dei cibi che ne derivano ha una sua geografia e una sua rappresentazione civile, e ogni variante può dirsi inclusa in una politica culinaria che rappresenta e promuove la cultura italiana.

Condivisa. Un comune denominatore permette di identificare le diverse pratiche culinarie e gli oggetti alimentari che ne derivano; esso è creato non solo dai prodotti del territorio e dalle ricette, ma dalle modalità stesse del consumo che rappresentano, individualmente e socialmente, la partecipazione a un intero processo che si traduce in un assaggio.

Libera. L'ingrediente che rappresenta meglio la tipicità e la libertà della cucina italiana è la farina da cui nascono pani, paste, focacce, pizze, torte e molte altre cose. Non ci sono limiti nel procurarsela e nel diffonderla, con le varianti che la cultura dell'esecutore o del fruitore impone, in ogni terra.

Resistente. Casa Artusi e tutte le associazioni che studiano e predicano un modello, una tradizione, o persino tutelano un solo oggetto nutritivo, costituiscono le voci critiche e alternative a chi si arroga il compito di nutrire tutti in modo omologato, abolendo l'arredo stesso della cucina di casa. Resistere a questo non è solo un ricordo del passato ma un progetto presente e futuro.

Artistica. Che sia una donna o un uomo, una persona anziana o giovane, chi lavora in cucina pratica non solo un mestiere ma un'arte che trasforma gli ingredienti, destinati a sparire nelle bocche, in oggetti dai linguaggi multisensoriali, unici e in sé e per sé estetici nella forma, nel colore, nella luce.

Eversiva. Ogni procedura, partendo da pane e acqua, o da qualche pugno di farina e da un uovo, va, disciplinata, verso un oggetto che nella sua ultima parvenza è simbolico, riproducendo orecchie, ditali, conchiglie, ninnoli o sfere di ogni colore e di ogni sapore. Se pensiamo al loro esito, venir morsi e digeriti, dobbiamo accordar loro un valore eversivo, perché sopravvivono nel ricordo e si ripetono, mai identici, volutamente ribelli a ogni annientamento.

Totale. Studiare la cucina, il cucinare, è riconoscere i suoi infiniti valori, dalle temperature alla salute, dai colori e forma di un piatto a tutti gli arredi che lo circondano. Ci nutriamo in casa e per strada, di giorno e di notte, ci vestiamo per farlo e sogniamo di farlo; le parole stesse che pronunciamo per designarlo si confondono con il cibo e la bocca funge da raccordo con quanto ci circonda.

