

# ARTUSI E LE STORIE DI FAMIGLIE ITALIANE

Da **Mattia Fiandaca** - 1 Giugno 2022



**Casa Artusi** fin dalla sua nascita si è posta l'obiettivo di divenire la destinazione in cui coltivare i singoli tasselli che compongono lo scenario della cucina domestica italiana. Quest'anno ricorrono i 15 anni di attività, e come ogni compleanno, è il pretesto per fare una riflessione su quanto fatto e quello che si vuole ancora fare. Per il progetto *Raccontare la cucina italiana. Storie e identità digitali in nome di Artusi* si è riusciti a riprendere alcuni dei progetti caratterizzanti la missione culturale della Fondazione. Con la campagna di crowdfunding (oramai giunta al termine con un grande successo) si è data l'opportunità agli appassionati di cucina che ci seguono sempre con grande affetto di poter esporre un loro pezzo di vita tra le mura di Casa Artusi: parliamo delle loro ricette di casa e dunque dei loro ricordi di famiglia.

Nella **Biblioteca di Forlimpopoli** in Casa Artusi, c'è un tesoro, ancora inesplorato e quindi ancora poco conosciuto, che anno dopo anno dal 2007, viene arricchito dalle famiglie che intendono 'salvare' un patrimonio familiare dal passare del tempo, fissando nero su bianco o meglio digitalizzando i loro ricettari.

È nella natura stessa di Casa Artusi, dato che **Pellegrino Artusi** per primo ha lavorato per gli italiani e con gli italiani all'opera culinaria italiana per antonomasia: *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*.

Non solo un lavoro di raccolta di testimonianze scritte ma anche orali è quello che in questi anni è stata Casa Artusi. Ricordo ad esempio con una grande emozione la signora novantottenne di Cesena, che è la

perfetta sintesi di quello che Casa Artusi vuole valorizzare: prendere il passato e parlarne al futuro.

La **signora Maria** continuava a ripeterci con voce tremolante che non poteva credere di essere in Casa Artusi a far la sfoglia. Queste parole sono la conferma di quello che queste mura rappresentano per il territorio e soprattutto per chi ha a cuore la cucina italiana e le sue storie.

Una vita spesa a tirare un po' di sfoglia al mattarello e insegnarne i segreti del mestiere a figli, nipoti e bisnipoti. 98 anni sembrano tanti, solo se letti però, perché la signora Maria, ne dimostra molti meno, e ne abbiamo avuto la conferma quando varcando le porte in vetro della **Scuola di cucina** di Casa Artusi, i suoi occhi si sono caricati di commozione e ha subito detto: Beh, facciamo la sfoglia.

Eravamo increduli, pensavamo fosse uno scherzo, una battuta ironica. E invece no, capimmo che Maria faceva sul serio, e che non ci sarebbe stato regalo più grande di quello di metterle un grembiule in tela bianco con scritto Casa Artusi e darle qualche uovo e un po' di farina come se fosse una corsista per un giorno (anche se era lei a insegnare a noi).

Ci siamo presi un impegno con Maria, e di fatto prendendolo con tutte queste storie d'Italia nel mondo: quello di impegnarci nel continuare il lavoro di promozione delle cucine italiane in Italia e fuori d'Italia (plurale non a caso).

---

---

### **Mattia Fiandaca**

<https://www.casartusi.it/it/>

Gastronomo collaboro con la Fondazione Casa Artusi immaginando, scrivendo e curando la narrazione della cucina di casa italiana su differenti canali di comunicazione promuovendo la cultura del territorio. Casa Artusi è il primo centro di cultura gastronomica in Italia che promuove la cucina di casa dedicato a Pellegrino Artusi, gastronomo nato a Forlimpopoli in Romagna nel 1820, padre dell'identità gastronomica italiana e autore dell'opera conosciuta in tutto il mondo: La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene.

La Casa, ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi di Forlimpopoli, è suddivisa in diversi spazi tutti riconducibili alle espressioni della cultura del cibo: la biblioteca gastronomica, con i testi delle edizioni del manuale artusiano e il prezioso carteggio con lettere, cartoline e documenti d'archivio indirizzati a Pellegrino Artusi, la Scuola di cucina, la bottega, il ristorante ed enoteca, lo spazio per gli eventi. Casa Artusi è il museo vivo della cucina di casa.