

CIBO E SOCIALE

Premio Artusi “solidale” alla Comunità di Sant’Egidio

Sabato alle 18 nella Chiesa dei Servi a Casa Artusi la cerimonia di consegna dell’annuale riconoscimento che sarà ritirato da Mario Marazziti già portavoce della Comunità

FORLIMPOPOLI

LAURA GIORGI

Quest’anno il Premio Artusi sarà conferito alla Comunità di Sant’Egidio, come riconoscimento all’attività di chi in questa pandemia, ma in realtà già da molto prima, attraverso il cibo ha contribuito ad alimentare soprattutto la dignità delle persone, quelle in difficoltà e che il cibo non avrebbero potuto averlo. Il Premio Artusi, istituito nel 1997 nell’ambito della Festa Artusiana è infatti un riconoscimento a chi si sia distinto per l’originale contributo dato alla riflessione sui rapporti fra l’uomo e il cibo. «In questi ultimi anni abbiamo vissuto e quindi forse compreso meglio il significato sociale del cibo e quanto il dare da mangiare come gesto di dono e relazione fosse molto importante –introduce la sindaca di Forlimpopoli Milena Garavini per spiegare le ragioni della scelta di quest’anno –. Il Covid ha evidenziato come relazioni e solidarietà siano importanti e abbiamo pensato che avesse un valore tenere insieme questi aspetti anche nel conferimento di questo premio annuale. La prima cosa che si fa per occuparsi di qualcuno in difficoltà è offrirgli del cibo, ma c’è anche una componente allegra che è quella della convivialità: ritrovarsi intorno alla stessa tavola è sempre una situazione che elimina le differenze. Da sempre con questo premio, come con tutta l’attività collegata alla casa della cultura del cibo che è Casa Artusi, non ci vogliamo appiattare su una mera proposta gastronomica, dal cibo passano messaggi che vanno oltre il semplice mangiare e identificano dimensioni umane di grande valore». Nelle motivazioni si legge infatti: «Per lo straordinario e continuo impegno nella costruzione di ponti di pace e dialogo nel Mondo, e per aver posto in particolare il cibo al centro della dignità e dell’identità dei poveri e dei migranti promuovendo la distribuzione dei pasti in strada, le mense comunitarie, i centri di accoglienza, il pranzo di Natale come occasioni di cura, relazione, fratellanza». Andrea Segrè, membro del comitato scien-

Alimentare la dignità dell’uomo portando il cibo a chi non lo avrebbe, questo fa la Comunità di Sant’Egidio. Nella foto tratta dal sito della Comunità un momento di condivisione e sostegno ai più poveri



tifico di Casa Artusi, che ha proposto questa candidatura al Premio Artusi 2021, avvalorata le motivazioni della scelta: «Quando l’anno scorso venne consegnato il Premio Nobel per la pace al World food program si disse che il cibo era la miglior medicina in attesa dei vaccini, ed è stato davvero così. Il lascito della pandemia, non ancora terminata, è una povertà economica e alimentare che ha colpito il mondo e l’Italia con un numero di poveri alimentari che vengono assistiti quotidianamente, e questo è quello che sta facendo e fa da tanti anni la comunità di Sant’Egidio nel mondo. Un cibo buono per tutti, sano, sostenibile e in quantità sufficiente è un elemento di dignità importante».

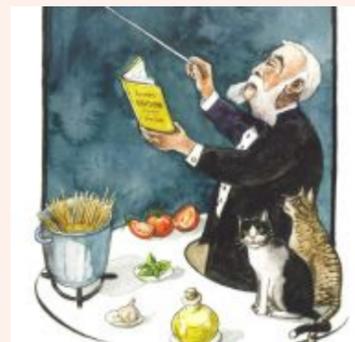
La consegna del Premio, che verrà ritirato da Mario Marazziti portavoce per tanti anni della comunità, studioso di temi e programmi sociali e sanitari, già presidente del Comitato permanente sui Diritti Umani, avverrà sabato prossimo alle 18 nella Chiesa dei Servi, sede di Casa Artusi. Verrà trasmesso anche un videosaluto dell’arcivescovo metropolitano di Bologna, il cardinale Matteo Maria Zuppi.

“Storia degli spaghetti al pomodoro” Luciano Ragozzino illustra Montanari

FORLIMPOPOLI

«Ci occupiamo di cibo per parlare di altro: il Premio Artusi per ricordare la solidarietà e la vicinanza ai più deboli e una mostra che non racconta solo la storia degli spaghetti, piatto icona della cucina italiana nel mondo, ma la nostra storia costruita sull’apporto di diverse culture e quindi la definizione di un’identità che ha in sé un valore primario: la diversità». Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi lega i due momenti cruciali del sabato forlimpopolese nella Giornata internazionale dell’alimentazione. A Forlimpopoli cibo fa sempre rima con cultura e il messaggio passa ancora una volta per l’arte visuale. Sempre sabato prossimo, infatti, inaugura a Casa Artusi la mostra ideata e curata dal libraio antiquario milanese Andrea Tomasetig sulla “Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro”. Allestita negli spazi della Chiesa dei Servi, l’esposizione resterà visibile fino al 22 novembre. Si intrecciano due Giornate internazionali importanti a cavallo delle prossime due settimane, il 16 ottobre è la Giornata mondiale dell’alimentazione, mentre il 25 ottobre sarà la Giornata mondiale della pasta, e gli spaghetti hanno certo un ruolo primario nelle consuetudini quanto nell’immaginario mondiale di questo alimento. L’insolita mostra forlimpopolese nasce da un libro, “Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro”, irrinunciabile saggio per ogni gastronomo o studioso di alimentazione e storia del cibo pubblicato

nel 2019 dal professore Massimo Montanari, che presiede il comitato scientifico di Casa Artusi stessa. «La bravura dell’autore – come scrive il curatore della mostra – sta nell’aver condensato in cento pagine colte e insieme piacevoli la lunga nel tempo ed estesa nello spazio vicenda del piatto italiano per eccellenza. Nei capitoletti in cui si snoda il racconto c’è tutto: la Mesopotamia, la cultura gastronomica greca e romana, gli arabi, la pasta fresca e quella secca, Marco Polo e la Cina (si spiega che non c’entrano con quella storia), la Sicilia dei “mangiamaccheroni” che passa il testimone a Napoli, le mani e la forchetta, la scoperta del pomodoro in Messico e il pomodoro in salsa spagnola, il “pepe d’India” o peperoncino, il burro e l’olio d’oliva, l’aglio e la cipolla, il basilico. Non poteva mancare il ripetuto omaggio a Pellegrino Artusi, il primo ad inserire nel suo celebre ricettario ben dieci ricette per condire gli spaghetti, allora considerati una specialità napoletana e divenuti poi simbolo della cucina italiana». Gli spaghetti raccontati da Massimo Montanari non sono “solo” gastronomia, si intrecciano alla storia, all’economia e alla società. E soprattutto sono uno strumento dell’esperienza quotidiana condivisa utile per allargare lo sguardo, riconoscere come un piatto come questo si sia strutturato attraverso la confluenza di differenti culture e che quindi dimostra come l’identità sia un melting pot



Una delle tavole di Luciano Ragozzino ispirate da un libro di Massimo Montanari

complesso che non coincide necessariamente con il concetto di origine.

Il passaggio dal libro alla mostra è stato possibile grazie all’intervento di un artista all’altezza: Luciano Ragozzino attraverso la tecnica dell’acquerello. Il risultato sono diciotto tavole ironiche e puntuali nel fare da contrappunto grafico ai testi. Ci sono gli spaghetti che avvolgono l’Italia fondendosi con la sua geografia; Pulcinella che con una mano porta alla bocca gli spaghetti e con l’altra li arrotola nella forchetta, sintesi visiva del duplice modo di mangiarli; le nozze tra il pomodoro e il peperoncino arrivati dall’America; il pesce d’aprile 1957 della Bbc che annunciava agli inglesi l’ottimo raccolto degli alberi di spaghetti nella valle del Po, Artusi che dirige un’orchestra immaginaria di cuochi, convitati, cultori del “bello e del buono”, pasta compresa. Le ampie “didascalie” sono dello stesso Massimo Montanari.