



## Serata artusiana

*Celebrati, via Zoom, i 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi.*

**D**al titolo "Pellegrino Artusi, il gastronomo che ha riunito gli italiani intorno a un'unica tavola", la serata artusiana ha ospitato l'Accademico Ruggero Larco, DCST della Toscana, che, insieme agli altri componenti del CST, e con la collaborazione di Laila Tentoni, Presidente

di Casa Artusi a Forlimpopoli, ha compilato il *Quaderno di Ricerca* su Pellegrino Artusi, pubblicato di recente. In colloquio con il Delegato, Maurizio Fazzari, Larco racconta come, alla luce della gastronomia odierna, il volume esamini alcune ricette artusiane privilegiando quelle che presenta-

no maggior attinenza alla cucina toscana, regione che Pellegrino, romagnolo di Forlimpopoli, fece sua stabilendosi a Firenze. L'opera, che dalla prima edizione del 1891 fino all'anno della morte dell'autore, nel 1911, parte con 475 ricette e arriva fino a 790, vide ben 15 edizioni e, ancor oggi, rimane in stampa. Le ricette rivisitate nel *Quaderno* sono tratte dall'edizione del 1911 e analizzate alla luce della gastronomia odierna: non per altro il sottotitolo è "Uomo del XIX secolo, ma gastronomo del XX". L'appendice del *Quaderno* riporta la stampa di alcune lettere, per la prima volta pubblicate per intero in copia anastatica, della

corrispondenza tra Artusi e i suoi lettori, confermando come la sua opera cresca e si sviluppi grazie anche ai suggerimenti che riceve, avviando un processo di democratizzazione della cucina che si apre alla classe borghese della nuova Italia. Laila Tentoni, circa il gradimento, oggi, delle ricette di Artusi, risponde che l'Associazione Casa Artusi, oltre a custodire l'archivio e promuovere l'operato del gastronomo, propone anche nel suo ristorante piatti eseguiti seguendo le ricette di Pellegrino. Un'idea, questa, che ha stimolato gli Accademici a cimentarsi in qualcosa di simile per ritrovare una convivialità artusiana. (M. F.)

