



► 21 maggio 2020

BUONE LETTURE



Fabio Lazzari
racconta "Terre
del Buon Vivere"

PAG. 26

L'INTERVISTA

FABIO LAZZARI / EDITORE E CONSULENTE CULTURALE

La cultura del cibo per promuovere l'anima autentica della Romagna

Esce il secondo numero della rivista "Terra del Buon Vivere" diretta da Fabio Lazzari. Grandi fotografi e storie della terra che rimandano e innovano il messaggio di Pellegrino Artusi

FORLÌ
LAURA GIORGI

Immagini che catturano a cominciare da quelle della mostra "Cibo" di Steve McCurry, passando per le saline, i campi, le vigne e le cucine della Romagna attraverso l'occhio di un ricco parterre di fotografi. Poi quasi 200 pagine di storie raccontate da giornalisti e studiosi (tradotte anche in inglese), con al centro la figura di Pellegrino Artusi. È il secondo numero della rivista "Terra del Buon Vivere" diretta da Fabio Lazzari, forlivese, una carriera da editore, già presidente di Utet e FMR per molti anni e fondatore di Art'é, oggi consulente culturale per la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì.

Il secondo numero della rivista "Terra del Buon Vivere", numero

dedicato interamente a Pellegrino Artusi e al cibo delle nostre terre si propone come un'esperienza editoriale nuova in Romagna che punta su alta qualità dell'immagine e testi approfonditi, oggi alla sua seconda uscita. Come è nata questa rivista e quale obiettivo si prefigge?

«La rivista nasce nel 2019 nell'ambito del protocollo di marketing territoriale per promuovere l'attrattiva turistica e lo sviluppo culturale della provincia di Forlì-Cesena in particolare e di tutta la Romagna. Andando oltre però le caratteristiche più note di questi territori e prendendo in considerazione in particolare gli elementi artistici e culturali, ma anche sociali, di cui la Romagna è estremamente ricca».

Le esperienze di promozione della Romagna negli ultimi anni sono

state molteplici, la chiave culturale, che significa anche buon vivere, gastronomia, saperi, è quella che lei ha scelto, andando oltre il marketing puro e semplice.

«Questo territorio ha sostanzialmente tutto quello che un turista potrebbe desiderare: la varietà degli ambienti naturali dal mare alle foreste, i piccoli borghi, l'eno-gastronomia. Ma la chiave è fare sì che chi arriva in Romagna si senta un cittadino di questi luoghi, anche se solo temporaneamente. Perché questo accada, occorre alimentare anche la sensibilità e la conoscenza da parte di chi accoglie i turisti. Ma la Romagna ha un vantaggio rispetto ad altri luoghi: non deve inventare una narrazione di sé, le storie le ha già,



deve solo togliere un po' di polvere e mettere in risalto la propria autenticità. Magari non ci sono attrazioni eclatanti, nel senso che non ci saranno la Torre di Pisa o il Ponte Vecchio, ma sono tantissime le sorprese e le eccellenze, borghi bellissimi e autentici, per nulla musealizzati, un territorio plasmato dalle produzioni del cibo ma con rispetto, foreste che sono una ricchezza e un ambiente favoloso. Da anni la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì ha deciso di puntare sulla cultura, facendolo in un periodo fra l'altro di crisi, dove i fondi per la cultura erano i primi ad essere tagliati tutt'intorno. Sono nate così le grandi mostre d'arte prima e di fotografia poi, la Settimana del Buon Vivere e ora la rivista, ideate entrambe da Monica Fantini, e quest'ultima realizzata grazie al lavoro di squadra con Giorgio Casadio, Bianca Sestini e Luca Bendandi».

Una rivista quindi destinata a un turista esigente che arriva in Romagna, ma anche a chi abita il territorio?

«Prima di tutto è proprio per chi vive in Romagna, perché racconta storie che meritano di essere conosciute e aiuta a prendere consapevolezza della ricchezza del luogo in cui si abita e del quale spesso si danno per scontate troppe cose».

Questo numero della rivista è dedicato a Pellegrino Artusi in occasione dei 200 anni della nascita. Di Artusi si parla sempre molto, e quest'anno se non ci si fosse messa di mezzo la pandemia, anche di più. La sua è una storia culturale, gastronomica e umana insieme che non smette di attrarre. «L'ideale enunciato da Artusi "Amo il bello e il buono ovunque si

trovino" in fondo rispecchia l'obiettivo di ognuno di noi, e di ogni viaggiatore in particolare. Ma i messaggi che Artusi ci lancia sono molteplici. Nella rivista partiamo da Artusi e arriviamo alle foto di McCurry, dal mercato del pesce di Cesenatico a quello di Tokyo, quando il tema è il cibo la prospettiva immancabilmente si amplia. Del resto Piero Camporesi scrivendo di Artusi diceva che quella culinaria è la prima arte culturale e si trasmette per via orale. Artusi stesso poi, mettendo nel titolo del suo manuale le parole arte e scienza sana una frattura fra due culture e arriva a una codificazione che ha un valore per la cultura italiana tutta. Ad ogni modo, non ci interessa tanto la filologia artusiana, quanto l'attualizzazione del suo messaggio».

Artusi e Camporesi, un forlivese e un forlivese che in epoche diverse, in modi e da fronti diversi parlano di cibo e cucina tracciando strade nuove. Esiste una sorta di genius loci?

«Nel dna dei romagnoli c'è forse la capacità di percepire la complessità e profondità del tema della cucina. Entrambi, Artusi prima e Camporesi poi, danno al cibo una dignità antropologica, culturale e scientifica. Oggi la cucina ha fatto una sorta di piroetta su se stessa e si è trasformata in semipornografia o se va bene disciplina del lusso, si è persa la dimensione della pratica, se ne parla, ma non si fa».

Eppure la ricerca del Censis realizzata di recente proprio con Casa Artusi ci dice che siamo un po' tutti cuochi, anche prima della pandemia che ci ha costretto fra divani e fornelli...



«Diciamo che questa ricerca lenisce i timori che la pratica della cucina di casa sia scomparsa o stia

per farlo, dice anche che i prodotti più consumati sono i surgelati... Questo periodo ci ha effettivamente fatto scoprire che abbiamo voglia di impastare, tagliare, manipolare, preparare, abbiamo bisogno di riscoprire lo strumento tecnologico più potente che abbiamo a disposizione, ossia le nostre mani. E insieme dovremmo farci venire voglia di studiare, approfondire, anche per spazzare via i luoghi comuni che proliferano intorno a questi temi».

Ad esempio?

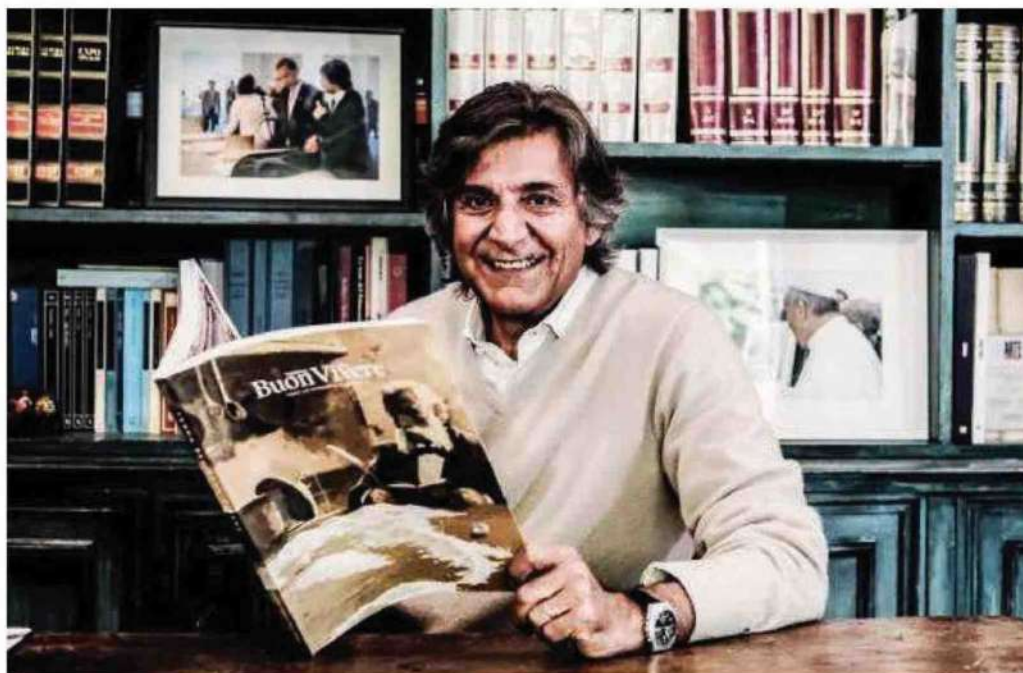
«Il concetto di tradizione. Se approfondiamo scopriamo che non è necessariamente sinonimo di qualcosa di antico, ma che, come si suol dire, è piuttosto un insieme di innovazioni che hanno avuto successo. Così vale per Artusi. Non credo sarebbe contento di veder musealizzato il suo discorso. Artusi rappresenta un grande patrimonio per la Romagna, ed esprime anche una grande potenzialità turistica, ancor di più se si userà il suo lascito per farne qualcosa che agisca nella contemporaneità. Dobbiamo alimentare il fuoco non limitarci a custodire le ceneri».



Da Artusi a McCurry, la prospettiva si amplia. La Romagna ha tutto, basta togliere un po' di polvere alla narrazione»



► 21 maggio 2020



Fabio Lazzari nel suo studio a Forlì con l'ultimo numero della rivista "Terra del Buon Vivere" FOTO MAURO MONTI