



A Forlimpopoli una mostra dedicata agli spaghetti al pomodoro

Dal 16 ottobre al 22 novembre Casa Artusi, a Forlimpopoli, ospiterà una mostra interamente dedicata agli spaghetti al pomodoro. Un'esposizione di 18 tavole a tema, che ripercorrono la storia sia della ricetta sia dei suoi ingredienti, accompagnate dai testi dello storico dell'alimentazione Massimo Montanari. Una mostra che, in versione digitale, sarà riproposta anche all'estero in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.



Italia: Paese di poeti, navigatori e... pastasciuttari. Se c'è **un alimento** che caratterizza più di ogni altro la nostra dieta, e che mette d'accordo quasi tutti, questo è probabilmente la **pasta**, declinata in ogni sua forma e ricetta.

Su tutte, però, sono forse gli **spaghetti al pomodoro** la preparazione più legata alla nostra memoria affettiva, di cui abbiamo ricordi sin da bambini. Non a caso si tratta del piatto che a **Forlimpopoli** è oggetto di una mostra dedicata. La sede scelta è significativa: siamo a **Casa Artusi**, centro di cultura alimentare intitolato al primo grande gastronomo moderno, forlimpopolese di nascita e autore nel 1891 de **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**. Libro comunemente considerato precursore dei moderni ricettari, che scandagliava e riproponeva le preparazioni tipiche di tutta Italia "unendola" sotto il nome del cibo.

Mostra sugli spaghetti al pomodoro: le date

Si chiama **Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro**, in scena dal **16 ottobre** (data in cui si celebra la Giornata mondiale dell'alimentazione) al **22 novembre**, ed è un'esposizione di opere che rappresentano uno dei piatti icona dello Stivale.

Un viaggio alla scoperta di una preparazione **simbolo dell'identità italiana in cucina**, un excursus che ripercorre la storia degli spaghetti al pomodoro tramite le **18 tavole** realizzate da **Luciano Ragozzino** e i testi dell'autorevole storico dell'alimentazione **Massimo Montanari**. La mostra, dopotutto, nasce da un suo saggio, "Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro".





Un'esposizione non solo all'insegna del nostro Paese, ma di una **cultura gastronomica** di più ampio respiro. Impossibile il contrario dopotutto, considerando che **gli spaghetti al pomodoro** sono un perfetto **esempio di mescolanza** di tradizioni e materie prime provenienti da più parti del mondo.

Basti pensare alla **pasta asciutta**, di **derivazione cinese** ed "entrata" in Italia **dalla Sicilia** tramite gli **Arabi**, o al pomodoro proveniente invece dal Centro America. Nella mostra **si parte dalla Mesopotamia**, si attraversano i secoli passando per l'**Antica Grecia e Roma**, con tappa obbligatoria nella **Napoli** moderna, arrivando poi all'Italia intera. Lo stesso Artusi, nel suo ricettario, illustrò **10 differenti tipi di condimenti per gli spaghetti**, al tempo considerati esclusiva della dieta partenopea.

Gli spaghetti raccontati da Montanari e illustrati da Ragazzini non sono "solo" gastronomia, ma la mostra vi intreccia società, economia, storia, offrendo una testimonianza di commistione e mescolanza di culture, tradizioni, materie prime provenienti da più parti del mondo. E unite in un piatto fattosi simbolo del nostro mangiare.



La mostra in versione digitale sarà poi replicata, in occasione della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** (22-28 novembre), presso le istituzioni e le comunità



italiane all'estero. L'ingresso è libero, con obbligo di Green Pass.
Immagini per gentile concessione dell'ufficio stampa di Casa Artusi

