

ARTUSI E LA POTENZA DELLE PAROLE

Da **Mattia Fiandaca** - 2 Marzo 2022



Che **Pellegrino Artusi** sia il padre della **cucina di casa italiana** è riconosciuto da chiunque abbia a cuore le identità gastronomiche in Italia e nel mondo. Che però Pellegrino Artusi abbia un ruolo inconfutabile anche per quanto riguarda il meccanismo di comunicazione della cucina di casa è una constatazione che possiamo attestare soprattutto, se mettiamo a confronto le **scelte comunicative** perseguite, allora da Artusi, e dai gastronomi di oggi, specialmente nell'era digitale dove la comunicazione, il peso e la scelta delle parole giocano un ruolo chiave nella costruzione di un rapporto diretto tra chi scrive e chi legge una storia.

Casa Artusi, il piccolo grande centro di cultura gastronomica situato a **Forlimpopoli**, città natale di Pellegrino Artusi, promuove con parole ed esperienza pratica l'opera e la missione artusiana, attraverso convegni, conferenze, eventi culturali o semplicemente con le visite guidate tra le mura della Casa che, in un percorso ideale, dalla biblioteca gastronomica, con lo studio, i libri e il salotto di Pellegrino Artusi, fino alla Scuola di cucina, è l'espressione viva dell'attenzione che oggi il mondo della cultura pone nei confronti del cibo e della cucina.

Far convivere l'esperienza culturale all'esperienza pratica, che spesso appaiono come due strade parallele e distinte, in realtà è una sfida che vede le due anime convergere perché il solo gesto di scegliere il cibo, di prepararlo e di consumarlo è massima espressione culturale e di identità.

Questa constatazione rende Casa Artusi un luogo unico al mondo dove le mani degli appassionati possono incontrare l'anima culturale di esperti, dove le diversità delle cucine locali vengono valorizzate nel loro insieme, continuando di fatto ciò che ha reso intramontabile **La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene**.

CASA / ARTUSI

Storie da Casa Artusi, la **rubrica mensile** che oggi inauguriamo sulle pagine di **Gagarin Orbite Culturali**, sarà alimentata dallo spirito che caratterizza il nostro quotidiano e naturalmente verterà sulle attività che curiamo con l'obiettivo di promuovere Artusi, nella sua **Romagna**, e nel mondo, portando sempre in alto la bandiera della cucina di casa italiana, di cui il gastronomo forlimpopolese è ambasciatore. Protagonisti della **rubrica** saranno i nostri **eventi culturali**, il prezioso **carteggio artusiano**, adesso anche digitale, e la nostra **Scuola di cucina**. Tutti elementi utili a conoscere un po' di più le storie raccontate nel manuale, e soprattutto per invitarvi a viverci e a vivere con noi la gioia e la bellezza di indossare un grembiule e scoprire il patrimonio gastronomico italiano.

Il metodo artusiano è ancora oggi un modello per chi dedica il suo tempo alla narrazione della cucina. Artusi offre all'Italia una lingua e soprattutto sceglie con grande cura le parole che costituiranno le **790 ricette** della sua quindicesima edizione della *Scienza in cucina*. La scelta delle parole e la volontà di trasmettere il rapporto umano tra Artusi e i suoi lettori, che sono attori attivi dell'arricchimento di ricette nel libro, impreziosiscono quel manuale che non sarà destinato a essere semplicemente un raccoglitore di nozioni di cucina e ricette, ma lo strumento ricco di storie, ricordi, memorie familiari, testimonianze reali e dunque semplicemente di quell'**empatia** utile a rendere Artusi il gastronomo che seppe **creare connessioni** di comunicazione nella nascente Italia a tavola.

Mattia Fiandaca

<https://www.casartusi.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.