

Notizie (/notizie/)

I 200 anni di Pellegrino Artusi. Fu il padre della cucina italiana

9 Lug. 2020, 05:13 | a cura di Antonella De Santis (<https://www.gamberorosso.it/author/ansanti/>)

PER IL BICENTENARIO DELLA NASCITA DI PELLEGRINO ARTUSI CHE CADE IL 4 AGOSTO, CASA ARTUSI - IL CENTRO DI CULTURA GASTRONOMICA A LUI INTITOLATO - STA ORGANIZZANDO UNA GRANDE FESTA CHE ANIMERÀ LA CITTÀ DI FORLIMPOPOLI E NON SOLO QUELLA.

Da quando è nata, nel 2007, **Casa Artusi** di Forlimpopoli si è posta come punto di riferimento per la valorizzazione della cucina domestica e dell'opera di Pellegrino Artusi che per primo, oltre 100 anni fa, ha raccolto e ordinato le tradizioni culinarie italiane nel volume *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Nella sua lunga vita, Artusi ha avuto il merito di raccogliere, provare, mettere a punto, catalogare, le ricette segnando un punto di svolta nella cultura gastronomica italiana. *L'Unità d'Italia*, insomma, si è fatta anche a tavola.



Biblioteca di Casa Artusi, Foto Gianluca Camporesi

Casa Artusi – la biblioteca e il lavoro sulla lingua

“*Casa Artusi ricrea i luoghi di Artusi*” spiega la presidente **Laila Tentoni** “*quelli in cui ha trascorso gli ultimi 20 anni della sua vita: la cucina e la biblioteca*”. Perché il valore di Artusi non è solo da ricercare nell'opera di archiviazione e codifica della cucina italiana che mai prima di allora era stata affrontata, ma anche nel profondo lavoro sulla lingua che ne è derivato. In 15 edizioni curate dallo stesso Artusi (la prima è del 1891) il libro ha subito un intenso lavoro di correzione, dal punto di vista linguistico oltre che gastronomico. Nel corso del tempo si è, inoltre, arricchito di ricette di tutta Italia, grazie a un vivace carteggio tra l'Artusi e i tanti (principalmente donne) che scrivevano da tutta Italia chiedendo chiarimenti e consigli sui piatti o mandando loro stessi delle ricette, ognuno con il dialetto e il vocabolario diversi, “*tanto che Massimo Montanari dice che più che un libro scritto per gli italiani, è un libro scritto dagli italiani*”.



E quell'opera – enorme – di raccolta di testimonianze e ricette è un documento fondamentale per individuare differenze e punti in comune da una parte all'altra della Penisola. Oggi questo patrimonio è conservato a Casa Artusi, lasciato in eredità alla sua città natale dallo stesso Pellegrino perché fosse “fondamento e principio alla formazione di una pubblica biblioteca da istituirsi a Forlimpopoli”.



La cucina di Casa Artusi e il lockdown

Nel centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli, si celebra la cucina di casa italiana, quella amatoriale, che Pellegrino ha contribuito a valorizzare e tutelare, codificandone le ricette, indicando con precisione gli ingredienti, ma senza inutili dogmatismi: “*in più di un punto*

l'Artusi scrive che quella che dà lui è una ricetta che poi ognuno può cambiare a suo gusto", con buona pace dei tanti che oggi gridano all'eresia di fronte a qualsiasi deroga alla tradizione. E di questa cucina domestica, liberale e democratica, Casa Artusi si fa garante e divulgatore a Forlimpopoli e in tutto il mondo, attraverso eventi, cene e corsi – primi su tutti quelli sulla pasta stesa a mano con il matterello e la piadina (siamo pur sempre in Emilia!).



Appuntamenti che in questi mesi sono stati trasferiti online “abbiamo dato una forte accelerata al digitale e al lavoro da remoto” ci spiega ancora Laila, che aggiunge “per l'estate però abbiamo deciso di promuovere i nostri corsi di cucina anche in presenza, naturalmente riducendo i posti per rispettare le norme di sicurezza. Per noi è una novità e un po' una scommessa: siamo a Forlimpopoli, qui la gente appena può va in spiaggia. Ma crediamo ci sia bisogno di incontrarsi e tornare a quello scambio di prima, per quanto possibile”.



Pellegrino Artusi

I 200 anni di Pellegrino

La pandemia ha cambiato i programmi per l'anno 2020, quando si preparavano le grandi celebrazioni per i 200 anni dalla nascita di Pellegrino. “Avevamo scelto di festeggiare il bicentenario con un programma poderoso a partire dal primo aprile” racconta “che è una data simbolica per Forlimpopoli perché è in quel giorno, nel 1911, che si scoprì l'enorme lascito che l'Artusi aveva fatto alla sua città d'origine, con cui non aveva più mantenuto legami dopo il trasferimento a Firenze. Tanto che in molti crederono a una burla”. Proprio per le celebrazioni di quest'anno è stato costituito un comitato nazionale che mette insieme tante realtà diverse: le città di Forlimpopoli e Firenze, l'Accademia della Crusca e quella della Cucina Italiana, l'Associazione Nazionale Case della Memoria, Slow Food, la Società Dante Alighieri, il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione e molti altri. “Avevamo una serie di iniziative in Italia e non solo, poi il Covid ci ha costretto a ripensare tutto” continua Laila “in questo periodo abbiamo cercato di mantenere i collegamenti e le relazioni con tutto il mondo, i centri culturali, le tv, le realtà con cui di solito collaboriamo e ovviamente i singoli che ci cercano e intanto” aggiunge “abbiamo cambiato tutti i programmi”. Saltata anche la Festa Artusiana di giugno che – dal 1997 – anima per quasi 10 giorni le strade della città con menù a tema, spettacoli, itinerari gastronomici, convegni e incontri.



La Festa Artusiana

“Il comune ha avuto coraggio di organizzare la Festa Artusiana, riprogrammandola dall'1 al 9 agosto, includendo così nelle celebrazioni anche il 4, giorno in cui idealmente si spengono le 200 candeline”. Durante la festa ci saranno tantissimi eventi, spettacoli, appuntamenti gastronomici e culturali. “Casa Artusi darà il là, il primo agosto, con il convegno con Alberto Capatti, Massimo Montanari, Andrea Segrè” e poi continuerà tutte le sere alle 19 con gli aperitivi – “per cui dovremo studiare una nuova formula” – con approfondimenti e presentazioni di libri su Pellegrino, tra cui quello di Marco Malvandi. Poi mostre – “A tavola con Fellini, curata da Antonio Maraldi” – concorsi di cucina e molti altri eventi. Il 4 agosto dopo l'avvio ufficiale dei festeggiamenti, con collegamenti da tutto il mondo, oltre all'appuntamento letterario, l'iniziativa Tramonto di vino della regione Emilia Romagna è l'occasione per conoscere i prodotti locali.



Nel programma delle celebrazioni per i 200 anni, che si protrarranno nei mesi a seguire, anche una tappa della Milanesiana a Forlimpopoli, il convegno La Ricetta Liberata (il 9 e 10 ottobre a Firenze), e poi un altro convegno, questa volta all'Accademia della Crusca, e l'appuntamento con la settimana della Cucina Italiana nel Mondo di novembre.



<http://www.casartusi.it/it/> (<http://www.casartusi.it/it/>)

a cura di Antonella De santis