IL GIORNALE DI VICENZA

PAESE :Italia
PAGINE :6
SUPERFICIE :27 %

AUTORE :N.D.

► 15 agosto 2021

MANGIARE BENE Il decalogo del gastronomo Pellegrino Artusi ancora attuale dopo 201 anni

«I menù siano semplici e veri»

Il padre della cucina di casa ci ispira anche per un picnic

ROMA

●● Dalla lasagna al pollo coi peperoni, dalle polpette alla parmigiana di melanzana: il pranzo di Ferragosto per gran parte degli italiani è un trionfo di prelibatezze casalinghe, magari da consumare in spiaggia o nei picnic. Ma col caldo record di quest'anno, di voglia di mettersi a combattere con forno e fornelli ne resta poca e allora viene utile riscoprire il decalogo del papà della cucina di casa Pellegrino Artusi, riportato alla ribalta lo scorso 4 agosto, nel 201mo anniversario artusiano, a Forlimpopoli dalla community di Casa Artusi.

Un decalogo che, nonostante i due secoli di storia, è al passo coi tempi in quanto inno al benessere a tavola e dopo, alla semplicità delle preparazioni dopo una scelta di ingredienti di qualità, senza per questo scartare frutta imperfetta ma buona nella sostanza, maturazione e stagionalità. Artusi, nei libri «Scienza in cucina» e «L'arte di mangiar bene», ha definito il seguente decalogo per la cucina di casa, con indicazioni salutistiche ancora più opportune in queste calde giornate estive:

1) Rispettate gli ingredienti naturali e amate il bello e il buono.

2) Usate ingredienti di qualità, «scegliete la roba più fine».

3) Usate ingredienti di stagione, quando gli ortaggi costano poco e la frutta è sana e ben matura.

4) Siate semplici perché vivande troppo complicate e composte di elementi eterogenei recano imbarazzo allo stomaco.

5) Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino, per riuscire basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi.

6) Esercitatevi con pazienza, fate qualche prova.

7) Variate il menu ma rispettando il territorio e la stagionalità.

8) Se variate fatelo con semplicità e buon gusto, senza mai perdere di vista il delicato e il sapore gradevole.

9) Valorizzare la cucina povera, ad esempio sarà gradita la zuppa contadina.

10) «Diffidate dai libri di cucina (anche del mio): la maggior parte sono fallaci e incomprensibili, ma vi potete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete».

Questo decalogo ha anche ispirato il nuovo «Manifesto della cucina in casa», nato nel rituale forum a Forlimpopoli per la valorizzazione della cultura enogastronomica domestica col progetto, annunciato da Alberto Capatti direttore scientifico e Massimo Montanari presidente del comitato scientifico di Casa Artusi, di candidatura Unesco de La cucina di casa italiana quale patrimonio immateriale, candidatura che vede il coinvolgimento anche di Casa Artusi.

Del resto se il pasto alla francese è entrato fin dal 2010 nel patrimonio immateriale Unesco, facendo da apripista per questi tipi di riconoscimenti nell'ambito dell'organizzazione delle Nazioni unite, a detta dei promotori e nel nostro comune sentire i tempi sono maturi per un riconoscimento alla cucina di casa degli italiani. ●

Forlimpopoli vuole candidare come patrimonio Unesco «La cucina di casa italiana», accanto a quella francese

Tutti i diritti riservati

IL GIORNALE DI VICENZA

PAESE :Italia
PAGINE :6
SUPERFICIE :27 %

AUTORE :N.D.

► 15 agosto 2021

Menù di ferragosto. *Un pranzo in spiaggia* ANSA

Tutti i diritti riservati