



## «Artusi spiega la nostra cucina all'Unesco»

Forlimpopoli, Laila Tentoni tra i promotori della candidatura della gastronomia italiana come patrimonio culturale dell'umanità

di **Matteo Bondi**

**La cucina** italiana potrebbe diventare patrimonio culturale dell'umanità. Un riconoscimento, quello sancito dall'Unesco, a cui poter ambire anche grazie al concittadino più illustre di Forlimpopoli, Pellegrino Artusi.

**Laila Tentoni, presidente della fondazione Casa Artusi, anche lei fa parte del comitato scientifico che appoggia la candidatura?**

«Insieme a me anche altri tre componenti del nostro comitato scientifico, quello di Casa Artusi: Alberto Capatti, Massimo Montanari e Giovanna Frosini».

**Da dove viene l'idea di proporre la cucina italiana come patrimonio dell'umanità?**

«Il tutto nasce dalla rivista 'La cucina italiana', una vera e propria istituzione nel settore che viene edita sin dal 1929. La sua direttrice, Maddalena Dondero Fossati, quest'estate ha lanciato l'idea e poi la portata avanti tutti questi mesi, creando attorno ad essa un buon consenso. Adesso è stato creato il comitato scientifico».

**Qual è il compito del comitato?**

«Dovremo redigere un documento, un dossier, da presentare a Parigi, nel quale si spiega per quale motivo la cucina italiana sia degna di essere annoverata fra i patrimoni dell'umanità».

**Quindi redigerete voi la candidatura?**

«No. Noi appoggiamo 'scientificamente' la cosa. Tutto il lavoro burocratico, ed è veramente

una mole immensa, verrà portato avanti dall'agenzia Condè Nast di Milano».

**Pensa che ci siano possibilità di riuscita?**

«Non vedo perché no. In fondo andremmo a far compagnia alla cucina francese e alla dieta mediterranea. La cucina italiana ha tutte le carte in regola per far parte di questo gruppo».

**Quali difficoltà vede lungo il cammino?**

«Rispetto alla cucina francese la nostra non è così codificata, professionale. Noi siamo la cucina dei 1.000 campanili e delle decine di migliaia di case. Una cucina molto ricca. Dovremo essere molto bravi a spiegarlo».

**Pellegrino Artusi può tornare utile in questo?**

«Certo che sì. Per noi gran parte della cucina italiana è Pellegrino Artusi, la sua opera. E' stato capace di scrivere concetti che sono attuali ancor oggi come le materie di qualità, stagionali, la cucina povera».

**Un'opera anche internazionale?**

«Il manuale dell'Artusi ebbe il grande merito di entrare nelle case di tantissimi italiani e non uscirne mai più. Anche quando questi si spostavano in giro per il mondo, l'Artusi era con loro. Quindi in gran parte degli altri paesi la cucina italiana è Artusi. Credo possa dare un grande contributo il nostro caro Pellegrino a questa causa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Laila Tentoni, presidente della Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli