



## I 200 anni di Artusi, fra tradizione e futuro

risponde

**MARCO BILANCIONI**

**Se è vero** che l'uomo va preso per la gola, la tecnica migliore di seduzione afrodisiaca è l'astuzia di mettere in pratica le ricette culinarie del grande maestro e scienziato forlimpinese Pellegrino Artusi. Ricorre il bicentenario dalla nascita (ieri, il 4 agosto) e festeggiarlo è una forma di doverosa riconoscenza ad Artusi per aver dato lustro con le sue doti gustative alla terra di Romagna che fin dai nostri trisavoli, e poi di madri in figlie si sono tramandate le sue ricette originali per preparare cibi sostanziosi e prelibati: è imperdonabile che ci siano ancora donne distratte da prodotti confezionati che non conoscono i prestigiosi segreti della tavola di questo baffuto buongustaio.

Mangiar bene vuol dire salute e gioia del palato, ma sempre più difficile è reperire materie prime genuine per preparare cucinare e rendere onore all'Artusi in un pianeta sempre più inquinato da veleni che hanno cambiato sapori, profumi e valori nutritivi ai cibi. Con presa di coscienza rimocchiamoci le maniche: salviamo il salvabile, proteggiamo il commestibile che dà tanto piacere di vivere. In nome di Pellegrino Artusi profeta dei fornelli.

**Maurizio Balistreri**

*Caro Maurizio, avrà visto che ad Artusi abbiamo doverosamente dedicato due pagine sull'edizione di ieri. Pellegrino racchiude anche i significati che lei ha voluto sottolineare: il rispetto della*



*tradizione, certamente; ma anche l'importanza delle materie prime (su questo aspetto si è soffermato, nella nostra intervista, anche un grande esperto come Oscar Farinetti). Sarei più ottimista per quanto riguarda il destino della cucina: è vero, alcune colture sono minacciate dal cambiamento climatico, l'inquinamento e stili di vita diversi. Però proprio in reazione a questo, già da anni il settore alimentare sottolinea i propri prodotti a chilometro zero, di qualità, certificati anche da sigle come dop e igp che tutelano la provenienza. E anche i cuochi tengono conto di questo nella loro proposta. Non a caso, ieri sera in tutto il mondo gli chef che negli anni hanno collaborato con Casa Artusi hanno preparato i cappelletti nella ricetta di Pellegrino. La stessa Casa Artusi negli anni ha sensibilizzato una cucina tradizionale e rispettosa delle identità. Come avrò letto, anche ieri ho sollecitato che la figura di Pellegrino venga valorizzata: lo ripeto oggi. Artusi significa cibo. Cibo significa agricoltura, ristoranti, cultura, turismo. Sono tutti aspetti che producono guadagni, indotto, occupazione. Per cui, non c'è dubbio, bisogna moltiplicare gli sforzi in tema Artusi.*

**NOI FORLIVESI**

Le lettere (max 15 righe) vanno indirizzate a

**il Resto del Carlino**

via G. Regnoli, 88 - 47121 Forlì

Tel. 0543 / 453211 - Fax 0543 / 453217

@ E-mail:

cronaca.forli@ilcarlino.net