

## ***Lulù, Artusi e l'Arte di Mangiar Bene: quando una digital chef 'traduce' la bibbia della cucina italiana***

Lulù, Artusi e l'Arte di Mangiar Bene: quando una digital chef 'traduce' la bibbia della cucina italiana

La 'bibbia' della cucina italiana e una digital chef: questi i protagonisti di Lulù, Artusi e l'Arte di Mangiar Bene, da lunedì 8 maggio su Food Network.

di Giorgia Iovane

7 Maggio 2023 12:00

Debutta questa sera, lunedì 8 maggio, alle 21.00 su Food Network Lulù, Artusi e l'Arte di Mangiar Bene, un inedito format che mette insieme una giovanissima chef, attenta ai cibi sani e alla qualità delle materie prime e naturali, e il gran maestro della Cucina italiana, quel Pellegrino Artusi che ha "codificato" la tradizione gastronomica (regionale) italiana nel volume *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, dal 1891 punto di riferimento per tanti chef già a lui coevi e diventato una sorta di bibbia del buon vivere a tavola e in cucina.

Quel "manuale pratico per famiglie", come recita il sottotitolo, si unisce a quella prima parte del titolo che quasi sempre viene tralasciata, "La scienza in cucina", ma che invece è parte integrante della filosofia di Artusi, che riesce a recuperare le ricette di tradizione nei suoi giri per l'Italia, dà loro una forma 'scientifica', quindi misurabile e replicabile al di là dell'esperienza e della maestria delle singole 'nonne', e le restituisce, sia pur cristallizzandole per certi versi e da una prospettiva e da un gusto personale, a una Nazione ancora giovane, unita da appena 30 anni. E così il "manuale" dell'Artusi è diventato uno strumento di 'mediazione culturale' tra aree che non si conoscevano ma che attraverso le ricette, e attraverso i commenti dello stesso autore, potevano trovare punti in comune e conoscersi meglio.

L'Artusi, dunque, è più di un ricettario: è un vero e proprio 'libro di testo' che al suo valore originale unisce oggi quello di testimone del passato. Ad attingere a quel patrimonio, ma con l'occhio di una 'nativa digitale', ci pensa Lulù Gargari, all'anagrafe Ludovica Gargari, una digital chef, attiva quindi principalmente sui social network, diplomata all'ALMA che in questo programma – prodotto da Darallouche per Discovery Italia – ripropone alcune delle ricette in chiave contemporanea. Per evitare l'effetto 'lesa maestà', le rielaborazioni si 'svolgono' al cospetto di Luca Iaccarino, gran gourmet e storico della nostra cucina che qui svolge anche funzione di assaggiatore: un modo per avere un imprimatur di qualità. Ma il progetto è più sottile. Si tratta di una traduzione della bibbia tardo-ottocentesca della cucina italiana nei codici della cucina contemporanea: il risultato è la (ri)scoperta dell'assoluta modernità di Artusi e della sua vicinanza alle sensibilità contemporanee.

Abbiamo però chiesto a Lulù di parlarci del programma, partendo proprio dalla struttura del programma.

Diciamo, intanto, che sono sei puntate da mezz'ora e in ciascuna di essa mostriamo una diversa ricetta, prima nella versione originale di Pellegrino Artusi, risalente quindi all'Ottocento, e quindi una versione contemporanea rielaborata da me. Per fare un esempio del tipo di 'trasformazione', se in una sua ricetta ci sono degli gnocchi che nell'impasto prevedevano del pollo, io li ho riproposti in una versione senza glutine, accompagnati da pomodorini confit... diciamo una versione un po' più libera, creativa e adatta alle esigenze dei nostri tempi.

Come ti sei avvicinata ad Artusi? E cosa ti ha colpito di più del suo lavoro?

Beh, l'ho 'incontrato' per la prima volta frequentando l'ALMA, la scuola internazionale di cucina italiana di Gualtiero Marchesi, nella quale si studia anche storia della cucina. Tra i libri dei grandi maestri c'era appunto l'Artusi, che ha il merito di aver unificato l'Italia sotto il profilo gastronomico. La cosa che mi ha colpito è sicuramente il modo nel quale parla di cucina: nel suo testo non si trovano mai ricette 'vere e proprie', così come siamo abituati oggi nei ricettari... il suo è più un racconto, espresso nelle forme della trascrizione dei procedimenti necessari per arrivare al risultato finale. Sono delle vere e proprie storie di cucina, alle quali aggiungeva le sue personali, i suoi aneddoti, i suoi commenti... Sai, si dice che facesse assaggiare le ricette ai suoi gatti...

Un personaggio tutt'altro che polveroso, insomma...

Assolutamente no, non lo è per nulla. Un'altra cosa che mi ha colpito è la sua intenzione di trovare e proporre, come spiega anche nell'introduzione, ricette che andassero bene a tutti, anche agli stomaci deboli. Si potrebbe oggi 'tradurre' con chi non tollera certi alimenti, chi tende a star male con certi tipi di cibi o di preparazioni. Ecco, è un approccio molto simile al mio modo di concepire la cucina, ovvero quello di far star bene tutti a tavola.

Un principio di inclusività 'ante-litteram', praticamente...

Decisamente sì. C'è un principio di inclusività alla base del lavoro di ricerca e di riproposizione di Artusi, anche nella ricerca degli ingredienti. Ovviamente se lui guardava con più attenzione a certi tipi di necessità, oggi magari dobbiamo guardare a qualcosa di diverso: le esigenze sono cambiate e bisogna adattarci.

## ***Lulù, Artusi e l'Arte di Mangiar Bene: quando una digital chef 'traduce' la bibbia della cucina italiana***

Insomma, un approccio, un'idea e una filosofia di cucina molto contemporanea quella di Artusi che tu adatti al contesto di oggi. Un incontro interessante e una sfida ai puristi che già storceranno il naso. Ma dopo l'Artusi...?

Beh, ci sono nuovi e diversi progetti in ballo. Tra questi anche dei corsi di cucina 'in presenza', non digitali quindi, che ho iniziato a tenere a Roma: si tratta di classi di una 15/20 persone per i quali, devo dire, sto avendo riscontri molto positivi. Devo dire anche che mi piace molto questa parte di contatto con la gente, si recupera così una parte che sui social viene un po' meno i quanto meno è diversa. E ovviamente mi auguro che questo programma vada bene, così da poter continuare a raccontarvi l'Artusi e le sue storie e magari per farvi entrare ancora di più nella mia cucina.

E noi ce lo auguriamo.