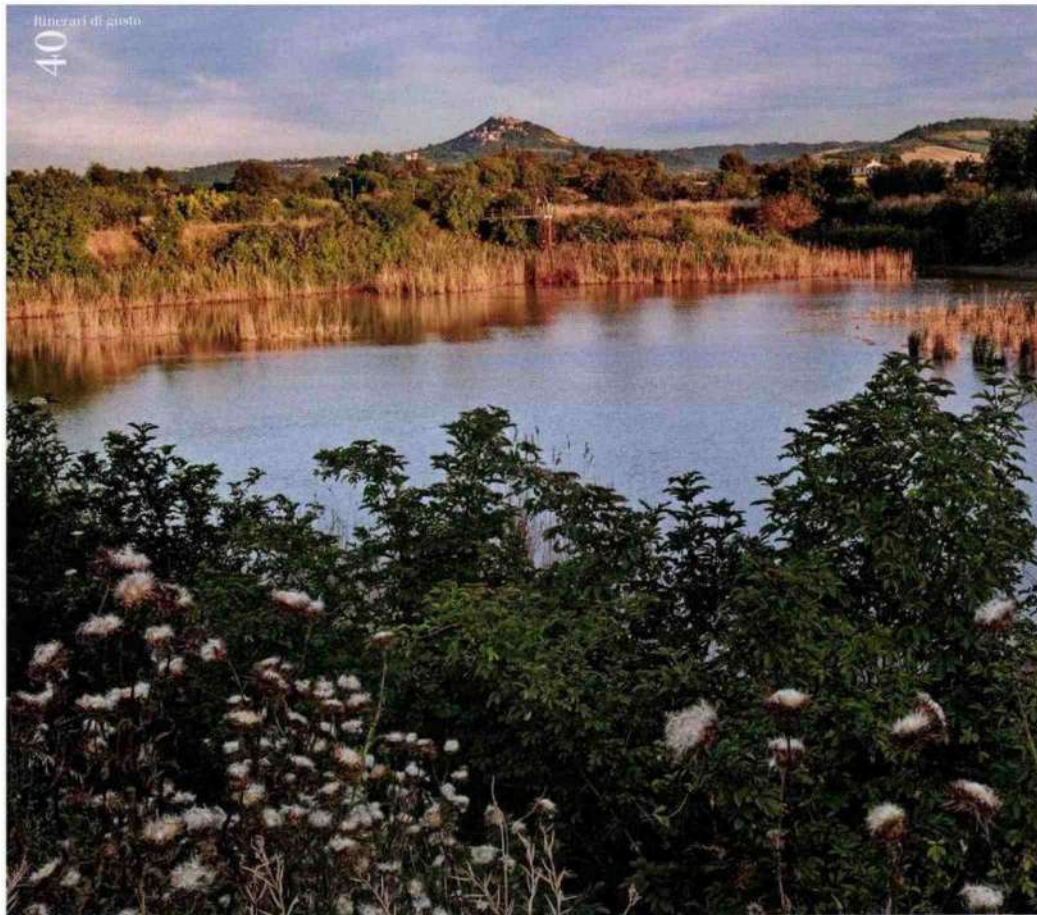


*“Luoghi
e ricette su
cui Pellegrino ha
spolverizzato gli ingredienti
della propria vita, arricchendo
ogni piatto di aneddoti, proverbi
e consigli che, se sapete prestar
bene l'orecchio, vi saranno
raccontati a tavola
o lungo la strada”*

Rocca San Casciano





"S forniamo ricordi dal 1858". Con questo motto il Biscottificio pratese Antonio Mattei, celebre per i suoi cantucci e per le sue confezioni colorate, da sempre regala emozioni, non solo per il palato. Nell'anno 2020, secondo centenario della nascita di Pellegrino Artusi, il ricordo è tutto dedicato al celebre gastronomo. Una delle storiche cappelliere in cui da sempre vengono elegantemente confezionati i prodotti del forno, datata 1905, è stata recentemente donata da un privato al Museo Bottega Mattei di Firenze. Si tratta della più antica della collezione e, a darle un tocco ancora più particolare, al suo interno la ricetta della Pasta Regina che l'Artusi donò all'amico Mattei. È lui stesso a raccontarcelo ne *La scienza in cucina*: "Avendo un giorno il mio povero amico Antonio Mattei di Prato [...] mangiata in casa mia questa pasta, ne volle la ricetta e subito da quell'uomo industrioso ch'egli era, portandola

a un grado maggiore di perfezione e riducendola finissima, la mise in vendita nella sua bottega". La Pasta Regina, o Margherita, fu prodotta da Mattei fino agli Anni '60/'70 del Novecento. I due celebri nomi dell'arte culinaria si conobbero a Firenze, città circondata da un paesaggio ridente e pittoresco, sotto un cielo benigno, con magnifiche passeggiate, e dove i suoi cittadini vi nascono col genio artistico. Musei, gallerie, istituti di scienze, lettere e arte, una bellissima lingua, culla di quella italiana... tutti aspetti che ne rendono delizioso il soggiorno, come si legge nell'autobiografia di Pellegrino Artusi. Firenze fu per lui città d'adozione, a partire dagli Anni '50 dell'Ottocento. Risiedeva al terzo piano di Via dei Calzaiuoli, poi in Via de' Cerretani e infine in Piazza d'Azeglio. Mattei vi si recava spesso per il commercio dei suoi prodotti. Il loro legame è celebrato più volte ne *"La scienza in cucina"*, dove il suo autore ricorda quel brav'uomo di Mattei, che





Forlimpopoli

aveva il genio dell'arte sua ed era uomo onesto e molto industrioso. A lui dobbiamo la ricetta della Torta Mantovana e della Stacciata Unta presenti nell'opera dell'Artusi e, ancora oggi, prodotti dal forno pratese.

Il Risorgimento gastronomico de "La scienza in cucina"

Pellegrino nacque nell'agosto del 1820 a Forlimpopoli, proprio di fronte alla Rocca e al Municipio. La casa fu demolita negli Anni '60 del secolo scorso, ma oggi nella stessa zona troviamo Casa Artusi, centro di cultura gastronomica, biblioteca, ristorante e, come desiderava il celebre cittadino, scuola di cucina.

DOVE MANGIARE

RISTORANTE CASA ARTUSI

Il ristorante, nel centro storico di Forlimpopoli, si trova nel complesso di Casa Artusi. Coerente con la filosofia artusiana, porta in tavola la cucina domestica. Protagoniste principali nella ristorazione proposta sono la pasta fresca e le ricette della tradizione emiliano-romagnola, servite con grande attenzione alla stagionalità e alla qualità delle materie prime.

Indirizzo: Via Andrea Costa 31 - Forlimpopoli

Sito web:

www.casartusi.it

TOSCANI DA SEMPRE

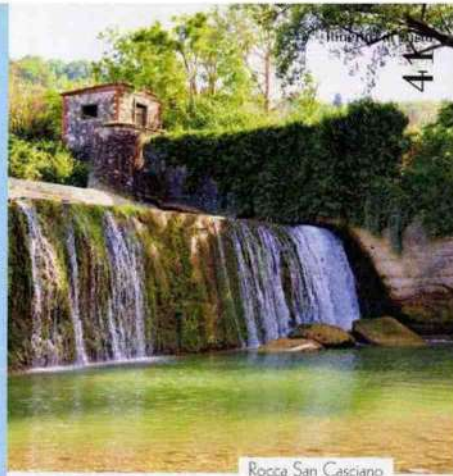
La locanda, nel centro storico di Pontassieve, dispone anche di sei camere da letto. Il ristorante offre piatti della cucina regionale toscana, con ingredienti provenienti dai produttori locali. Un'ampia scelta di vini offre ai clienti la possibilità di compiere un viaggio nel mondo del vino. Il proprietario, Stefano Frassinetti, vanta una grande esperienza lungo la Via Artusiana.

Indirizzo:

Via Fratelli Monzecchi 13/15 Pontassieve

Sito web:

www.toscanidasempre.it



Rocca San Casciano

Nel rispetto delle sue ultime volontà, la biblioteca venne donata al Comune, a fondamento di quella cittadina. Conteneva 578 volumi, di cui pochissimi quelli di cucina. Non era un bibliofilo. Preferiva di gran lunga assaggiare, ricordare i sapori, provare la ricetta. Alla cucina teorica rispose con quella pratica, fruibile da cuochi e cuochi, spesso messi in difficoltà dall'uso della lingua francese e del suo stile ampoloso con cui si infarcivano i libri di cucina.

Con la sua arte segnò la linea del gusto, ma anche quella del disgusto, tracciando confini netti di un territorio al cui interno il piacere potesse avere libero corso. Riuni a tavola un'Italia che da poco lo era politicamente, portando un risorgimento gastronomico sulle tavole, riunendo in un unico volume il mosaico regionale italiano. Riscopri e rivalutò la semplicità di piatti, sapori e prodotti tipici. Tornò alle origini e rifondò la cucina stessa.

Lungo l'Italia, tra locande, itinerari e soste

Le locande erano il luogo principale di comunicazione, incontro di culture, abitudini, scoperte e conoscenze. Nei suoi viaggi Artusi fu assaggiatore attento, ricercò nei menù la versione raffinata del piatto più umile. Raccolse le ricette sul posto, interrogando osti e cuochi. Tra i principali ricorda spesso la Trattoria Tre Re di Bologna, o racconta di aver ricevuto la ricetta dei maccheroni alla napoletana da una famiglia di S. Maria di Capua Vetere; alla Trattoria Le Venete di Roma, molto in voga nell'Ottocento, mangiò i saltimbocca alla romana e ne poté così spiegare la ricetta, mentre durante un viaggio in Veneto imparò l'arte di cucinare il riso.



Itinerari di gusto
42

“La Via Artusiana, un percorso enogastronomico sul quale si affacciano i migliori ristoratori della zona, fedeli ai principi della sua Scienza e selezionati da un'apposita commissione”

Cascata dell'Acquacheta a San Benedetto in Alpe

Se all'inizio del XIX secolo l'Almanach des Gourmands rappresentava il gastronomo intento a meditare e a prender note seduto a un tavolo, con le spalle rivolte a una biblioteca dagli scaffali pieni zeppi di flaconi, salami, budini e formaggi, Pellegrino Artusi si formò in viaggio. È per questo che oggi possiamo muoverci sulle sue orme, lungo un itinerario ben delineato. Suo padre lo conduceva nei principali mercati settimanali per insegnargli le pratiche del commercio e fu così che nacque il suo gusto per il viaggio e le grandi città.

Nel 1847 si recò a Roma, poi a Napoli e nel 1849 rimase a Firenze per seguire gli affari di famiglia. A ogni occasione notò e annotò ingredienti, sapori, odori e metodi che sperimentò poi con l'aiuto di Maria Sabatini e Francesco Ruffilli, la cameriera e il cuoco.

Fu dunque a Roma, Napoli, Firenze ma anche a Milano, Trieste, Livorno, Viareggio, Montecatini, Bologna, Ancona e Senigallia. Ma principalmente il suo itinerario si snodò tra Romagna e Toscana, tra Forlimpopoli, di cui portò sempre con sé dialetto e odori e in cui mantenne terreni e proprietà, e Firenze, in cui visse fino al termine dei suoi giorni, lungo quella che oggi viene chiamata la "Via Artusiana".



DOVE DORMIRE

AGRITURISMO L'ADAGIO

In un antico frantoio ristrutturato, 9 deliziose camere. L'Etnica possiede un giardino privato. Spa a disposizione degli ospiti.

Indirizzo:

Regione Roglietto Badalucco (IM)

Sito web:

agriturismoladagio.it

Percorreva la strada del Muraglione, a cavallo o in diligenza. Attraversava quegli stessi paesaggi ricchi di bellezza, quelle comunità che ancora oggi conservano la propria identità, le proprie tradizioni e l'arte della tavola, del buon cibo e del buon vino.

La Via Artusiana: percorso enogastronomico di qualità

Proprio sulle sue orme è nata la Via Artusiana, un percorso enogastronomico sul quale si affacciano i migliori ristoratori della zona, fedeli ai principi della sua Scienza e selezionati da un'apposita commissione. Questi, che potremo definire "ambasciatori del territorio", offrono al viandante l'identità della loro terra, le materie prime e le ricette tipiche, per un'esperienza multisensoriale che sa di casa, di infanzia, di tempi andati e di sapori perduti che qui si ritrovano. Oggi ci si muove più rapidamente tra valli e sapori,





gustando storie e bevendo vini. Percorribile in auto, camper, moto, bicicletta, a piedi o a cavallo, la strada che porta al Passo del Muraglione, si snoda come le portate di un ricco e delizioso menù per tutti i gusti: dai soggiorni benessere presso le Terme di Castrocaro alle degustazioni, fino alle escursioni nel meraviglioso paesaggio, tra boschi di castagni e faggi, cascate, laghi, antiche rocche e abbazie.

Tra le dolci colline della Val di Sieve fino alle vaste pianure romagnole, assaporando pappardelle al sugo di lepre, tortelli di patate, pappa al pomodoro, ribollita, pollo allo spiedo, per trovare poi cappelletti, tagliatelle, passatelli in brodo, tortelli e strozzapreti.

E poi, a ritroso, da Forlimpopoli, con la sua Rocca del XIV secolo e la Festa Artusiana a fine giugno, fino a Firenze passeggiando tra le sue torri e le sue cupole, mangiando un panino con la trippa o il lampredotto, tipici della cucina di strada.

Si passa da Dovadola, terra del tartufo bianco di Romagna, e si raggiunge Rocca San Casciano, Portico di Romagna, toccando il Casentino, per

HOTEL NAZIONALE

Sul corso centrale di Sanremo. Dalla camera 502 vista sul casinò.

Indirizzo: Corso Giacomo Matteotti 3 Sanremo (IM)

Sito web: hotelnazionale Sanremo.com

HOTEL VILLA ELISA

Colazione nell'agrumeto e relax nel centro benessere.

Il palazzo d'origine Novecento ospita camere fresche e luminose.

Indirizzo: Via Romana 70 Bordighera (IM)

Sito web: villa Elisa.com

un assaggio di prosciutto del Pratomagno e un'escursione alla Cascata dell'Acquacheta a San Benedetto in Alpe, dove la memoria artusiana si mescola a quella dantesca (Canto XVI dell'*Inferno*). Ancora un ricordo letterario ci coglie scendendo verso San Godenzo, dove nel mese di luglio si rievoca l'incontro tra esuli ghibellini e guelfi bianchi, a cui partecipò Dante nel 1302.

Dicomano, Rufina e Pontassieve ci portano a posare un primo sguardo su Firenze, assaporando funghi, castagne, tartufi e degustando il buon vino delle aziende di Rufina, o scoprendo il gusto deciso del bardiccio, tipico insaccato della montagna fiorentina.

Un itinerario, quello artusiano, fatto per chi ama riscoprire terre e sapori semplici, gustarli lentamente e apprezzarne l'origine e la storia. Sono luoghi e ricette su cui Pellegrino ha spolverizzato gli ingredienti della propria vita, arricchendo ogni piatto di aneddoti, proverbi e consigli che, se sapete prestar bene l'orecchio, vi saranno raccontati a tavola o lungo la strada.

