



Pellegrino Artusi

Pellegrino Artusi, padre riconosciuto della moderna cucina e grande divulgatore della lingua Italiana, grazie al suo manuale *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, nasce in Emilia-Romagna a Forlimpopoli (FC), il 4 agosto 1820 e muore a Firenze il 30 marzo 1911.



Proprio nel paese natale, **Forlimpopoli**, nominato dal famoso gastronomo esecutore testamentario, nasce **Casa Artusi**, il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana.

All'interno di un complesso monumentale di straordinaria bellezza che occupa 2800 metri quadrati, è suddivisa in diversi spazi, tutti riconducibili alle differenti espressioni della cultura gastronomica. Al tempo stesso biblioteca, scuola di cucina, museo, ristorante, cantina, contenitore di eventi, bottega, Casa Artusi è il museo vivo della cucina domestica.

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

Pubblicato nel 1891 ebbe un successo tanto impensabile quanto travolgente. L'autore stesso, nell'arco di 20 anni, ne curò 15 edizioni e l' "Artusi" (ormai chiamato con il nome del suo autore) è diventato uno dei libri più letti dagli italiani. Artusi progetta il suo ricettario come contributo alla costruzione di una cultura nazionale, incidendo nel profondo della quotidianità degli italiani. Artusi realizza una cucina nazionale che raccoglie e sintetizza le tante tradizioni locali, ricomposte in un mosaico che non appiattisce, ma esalta le diversità. Il manuale raccoglie 790 ricette, ciascuna indicata da un numero, e ancora oggi conta un grande numero di edizioni e una vastissima diffusione. E' stato tradotto in inglese, francese, tedesco, olandese, spagnolo, portoghese, russo, polacco e giapponese.

L'approccio è didattico. "Con questo Manuale pratico - scrive Artusi - basta si sappia tenere un mestolo in mano". Le ricette sono accompagnate da riflessioni e storielle che rendono il manuale artusiano un capolavoro di arguzia e sapienza che lo rendono immortale.



Il Decalogo della cucina artusiana

Il miglior maestro è la pratica è la madre di tutti gli insegnamenti a cui Casa Artusi aggiunge 10 consigli tratti dal manuale artusiano:

14

1. Rispettate gli ingredienti naturali

Amate il bello ed il buono ovunque si trovino e non tollerate di vedere straziata la grazia di Dio [Prefazio]

2. Usate ingredienti di qualità

Scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare [Prefazio]

3. Usate ingredienti di stagione

[Gli ortaggi] preparateli nel colmo della raccolta, quando costano poco; però vanno scelti di buona qualità e giusti di maturazione [ricetta 423]. Non fate uso che di frutta sana e ben matura a seconda della stagione [Cucina per gli stomachi deboli]

4. Siate semplici

La mia cucina inclina al semplice e al delicato, sfuggendo io quanta più posso quelle vivande che, troppo complicate e composte di elementi eterogenei, recano imbarazzo allo stomaco [ricetta 301]

5. Mettete passione, siate attenti e precisi

Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino... per riuscire... basta la passione, molta attenzione e l'avvezarsi precisi [Prefazio]

6. Esercitatevi con pazienza

Abbiate la pazienza di far qualche prova (ne fo tante io!) [ricetta 435]. Se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere [Prefazio]

7. Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità

[Il minestrone] ecco come l'avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano [ricetta 47]

8. Se variate, fatelo con semplicità e buon gusto

...tutte le pietanze si possono condizionare in vari modi secondo l'estro di chi le manipola; ma modificandole a piacere non si deve però mai perder di vista il semplice, il delicato e il sapore gradevole, quindi tutta la questione sta nel buon gusto di chi le prepara [ricetta 540]

9. Valorizzate la cucina povera

Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di contadina, sono persuaso che sarà gradita da tutti [ricetta 58]

10. Diffidate dei libri di cucina (anche del mio)

Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili... al più al più... potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete [Prefazio]

