

RASSEGNA STAMPA



MOSTRE ARTUSIANE
DI
ERNESTO SOLARI

Proposte gastronomiche

Per sette serate
a tavola con Artusi

COMO - (M.C.) Quest'autunno un po' così, grigio e nebbioso, forse sarà ricordato per un nuovo fenomeno di costume che interessa i comaschi (un tantino poco attenti alla cultura gastronomica, nonostante il grande Mastro Martino da Como) da sempre portati più a mangiare per vivere che a vivere per mangiare: mai come in questi mesi hanno avuto la possibilità di scegliere tra proposte di buona tavola. Alla rassegna «Tremitina gastronomica» e a quella «A tavola sul Lario», si aggiunge ora la «settimana Artusiana» in occasione del primo centenario del libro «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», di Pellegrino Artusi, il grande gastronomo romagnolo che ha avuto il merito di riunificare l'Italia a tavola.

Anche Como, dunque, ha voluto organizzare un'iniziativa che desidera rendere omaggio a una curiosa e importante personalità. Il ristorante «Al Giardino» di via Montegrappa propone, con la collaborazione di alcuni esperti gastronomi o conoscitori dell'Artusi, quali il professor Arturo della Torre, il dottor Franco Soldani e il professor Ernesto Solari, (recente curatore in Romagna, della mostra «i luoghi dell'Artusi») una rassegna della gastronomia artusiana, dal 23 al 30 novembre prossimi.

Sono tre le proposte su altrettante tematiche care all'Artusi: il 23, 24 e 26 sarà sviluppato un «omaggio alla Romagna» e verranno proposti

alcuni fra i piatti romagnoli più tradizionali rivisitati da Severin Azzan, alla presenza di esperti dell'Accademia Artusiana. Nelle serate del 27 e del 28 si parlerà dell'Artusi e dell'unità d'Italia in cucina con menù sul tema. E il 29 e il 30 toccherà alla nouvelle cuisine, novità e curiosità artusiane rivisitate.

Gastronomia in mostra - A Bertinoro in Romagna è in corso la rassegna «I luoghi dell'Artusi»

Nel sacrario del gran maestro della cucina



Ora gli affari, soprattutto in campo culturale, si fanno sfuggenti. Il collettivo per trovare in anteprima i giusti ospiti, conosciuti, che permettano di tracciare la business community dell'analisi e perenni. Questo avviene, soprattutto, in ambito letterario, con un occhio squadrato negli eventi nazionali: però questo fatto temerario delle rischiose ricorrenze, ormai, si è allargato anche a eventi complessi gastronomici. Di acco che un grosso imprenditore sponsorizza la grande stile, nelle nostre metropoli della «Scienza in cucina» e feste di mangiar bene del buon Pellegrino Artusi. Di certo, quell'anni non avrebbe immaginato questo buon vecchio popolare del tipo "pagli due penici tre" quel vecchio gentilissimo nativo di Forlì, dopo ripetuti disingni editoriali, stampava a size spese, in sole mille copie, le raccolte delle sue 425 ricette di cucina tocca tocca, destinate poi a trasformarsi in un travolgente best seller e in un inimitabile modello gastronomico per navigare novelle e nuove in attesa di felici nozze.

Dei nostri, sembra quasi incredibile il successo editoriale di questo speciale ricettario, frutto meritato dello sfogo di un vero ghiottone, esemplare dell'ultima post risorgimento. La selezione da supermodelle delle più belle ricette artistiche conduce, inevitabilmente, ad alcune osservazioni di carattere linguistico e cioè al lessico ormai demodé del trattato.

Valtende è giusto ricordare, anche se la Romagna rivendica adesso la sua primogenitura, che tutta l'esperienza dell'Artusi si gioca sull'asse Bologna Livorno Firenze, con le conseguenti interazioni culturali, lessicali e gastronomiche. Comunque, è proprio sul versante letterario o linguistico il maggiore pregio attuale del «La scienza in cucina», che rimase inalterabilmente un capolavoro della trattatistica postivista "fardesche", grazie soprattutto alle inimitabili pagine in cui, ancora perfino ai nostri giorni.

E le intenzioni trezze di gusto con quel fare affettuosamente colloquiale, fanno di questo best seller del secolo scorso un modello, così detto, più di un milione e mezzo di copie, meglio di Cuore e di Pinocchio, un altro esempio di quella sua

maniacale dedizione così con all'arricchimento borgesiano post unitario.

Per questo riguarda, invece, la odierna rilettura in cucina di «La scienza in cucina», i gusti sono diversi: «scusate, alcuni "malte" a meno» l'opera artistica è oggi del tutto superata da un periodo di vista tecnico e resta solo la performance di un gourmet dilettante con i suoi troppi discorsi e senza le necessarie dotazioni, per altri, invece, il trattato deve essere letto come una sorta di gastronomico «Pinocchio», una storia «ma più seria» di «Italo Calvino».

Comunque, nell'occasione più o meno interessata di questo revival artusiano, si sono succedute, nell'area dell'evento, diverse manifestazioni rilevanti, tra cui la mostra di «La scienza in cucina» a Bertinoro in Romagna fino al 15 novembre ed è curata dal centro di studi della cucina e del gusto Ernesto Solari.

Pellegrino Artusi aveva frequentato il giunco nel seminario di Bertinoro e in questi tempi occasionali scolastici o diverti il suo lavoro di tutta la mostra che ha riscoperto un grosso successo di pubblico, soddisfacendo le curiosità: i «luoghi» dell'Artusi, la storia, le condizioni del suo tempo, la cultura letteraria, artistica e musicale, i suoi studi umanistici in seminario e infine la gastronomia, con i riferimenti alla totem e ai suoi prodotti stagionali, il tutto illustrato da un'ampia vista iconografica delle immagini pittoriche dello stesso Solari. Firenze, così, il mito del vecchio bancario posato con lucidate, veloci letture (non sono una «vita di Ugo Foscolo» o le «Osservazioni in appendice o trenta lettere di Giuseppe Giusti») di quel gentiluomo - carducci, amico dello Storchetti e del guru Montezemolo, forse delle tendenze tendenze, si ben effigiate dal Solari con addosso il «candito» gentilissimo in una maniera favorita e con l'immensa calce intorno del momento di gusto cava, sempre ingenui e sempre sostenuti.

Ma in una mostra dedicata all'Artusi e alla scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, non poteva mancare una degustazione in loco di alcune ricette delle antiche.

E, quindi, per il ristorante Belvedere di Bertinoro, si è celebrato un vero e proprio artusiano, cui tra l'altro ha presenziato, come

representante della nostra Accademia Piniana, il dott. Emilio Montefusco, grande esperto di un altro predecessore dell'Artusi: ovvero maestro Marilino da Como autore del fondamentale trattato «Le arti e i mestieri».

La ricca lista chiara con prevedeva alcuni «studie del laboratorio culinario di casa Artusi come la pasta molata» (si chiama molata non perché sia capace di qualche cosa, ma per la semplicità con la quale è pronta a fare la parte di si vale che manca la dicesse, patiti), il midiale bodini di cervelli di maiale, la zuppa di ossi e porcelli, il timbale di polcone, il ciro di collobiana sennò, la sfilletta intagliata, infine, le peripetie belline di mandorle tostate. E per questo si grida i vini! Beh, si sa che l'Artusi non amava il netto di Bacco e detestava l'ebbrei che ne facevano altro ma gli organizzatori hanno voluto giustamente accostare ai piatti di questo grande figlio di Forlì i vini di gran di vini di Romagna in un tripartito di Albano, Trebbiano e Sangiovese, ruolo ripreso dai vari convegni, in cui un raffinato doc come Luca Goldoni.

Arturo Della Torre

Romagna

31

Non è piaciuta ai romagnoli l'iniziativa promozionale trentina Centenario artusiano: è polemica per i vini

MARIA VITTORIA
AVONDE

«Una romagnola abbia il dovere morale di scusarsi i pastri di Pellegrino Artusi abbassati ai vini della Romagna». A suonare con enfasi questa tesi è Giovanni Gatti, uno dei promotori della mostra «I luoghi dell'Artusi» che Bertinoro ha voluto dedicare al forlivese, autore, come tutti lo sanno, di «La scienza in cucina» e l'arte di mangiar bene. E per dare il via a questa nuova tendenza, in occasione della presentazione della mostra, i sommelieri dell'Ente tutela vini di Romagna hanno cercato e proposto gli accompanimenti migliori dei nostri vini: doc, i più del menu artusiano.

□ I nostri produttori non hanno saputo approfittare delle celebrazioni per valorizzare trebbiano, albano e sangiovese. Sul banco degli imputati ancora una volta il campanilismo e la disorganizzazione

hanno simbiato da Franco Casabeni. Sono stati infatti disavvisti i vini più affinati, nobilitati e sangiovesi per gettare i pastri presentati. In questi anni il ribelle, una sorta di intelligenza (che la leggenda vuole sia affondato) fatto con mente ligata «foglie di gallo».

A ribattere però le affermazioni di Gatti è intervenuto lo studioso di gastronomia, Emilio Montefusco, dell'Accademia piniana di Como: «La Romagna ha dei buoni vini, ma ancora inferiori a quelli lo-

scano o promozionali. E' troppo, quindi, pretendere che i nostri artusiani vadano obbligatoriamente abbinati a vini estranei o forlivesi. Anzi, ora di questa tesi sembra anche qualcosa di altro. La Trentina, ad esempio, è sorta in campo per promuovere, con l'occasione del centenario, i propri vini in eventi nazionali».

«Noi dell'Ente tutela vini non vogliamo fare polemiche, non è nel nostro

stile», rispondono i romagnoli, offesi dal fatto che in Romagna non si è riusciti ad approfittare di questa occasione per fare il salto di qualità. Esiste una mentalità assottigliata - spiega Giovanni Gatti - dei produttori che hanno sentito la necessità di associarsi all'Ente. Proprio in questo momento, in cui c'era bisogno di spingere promozionali, di maggiore battaglia per conquistare il mercato nazionale, sono mancati i rapporti

tra i produttori e tutta questa confusione ha permesso che altri si facessero avanti meglio di noi».

Il fatto che la Romagna abbia perso questa preziosa occasione, per loro sembra dipendere da un errore di campanilismo, da una mancanza di coordinamento tra i vari comitati promotori. In questo momento, a fingere il diritto di vantarsi del figlio di «patria culturale» di Pellegrino Artusi, dell'Ente tutela vini romagnolo rievoca ogni similitudine coltiva in silhouette il proprio orologio, dell'Accademia piniana (che deve fare i conti con una mancanza di organizzazione interna).

Il Messaggero

Si inaugura domenica la mostra
Prima sezione
Luoghi artusiani

□ BERTINORO - Si inaugura domenica a Betanove la mostra sui luoghi dell'Autari, fra storia, cultura e professionismo. È un grande omaggio all'architetto lodigiano, nel centenario della pubblicazione de «La scienza in casa e l'arte di abitarla bene» e nel centenario della sua morte.

CENTROCHLAFICI

[illegible]

nel libro il suo lungo soggiorno dedicato a Bentzen dove frequentò con fervore letterario gli studi pre-universitari che effettuò poi a Bologna. Anche l'educazione si forma culturalmente e storicamente presso il condottiero di Bentzen. La rivista propone numerose ricerche relative al lavoro regolamentato adottato in questa scuola e alcuni progetti concernenti i programmi plurisettimali del

[illegible]

Ancora in munificenza per la seconda sezione della mostra

La storia e la tradizione

[illegible]

LA MOSTRA: ILLUMINE

La prima sezione della mostra è dedicata nel palazzo comunale di Brindisi. Dopo aver visitato i primi anni dell'infanzia e della fanciullezza a Forlì e a Forlì, An-

di DEBUTTORO. La sua è la storia di una vita e di un'azione sempre nel palazzo comunale di Berlino e riguarda la nascita del Pdl. Arriva a Berlino nel 1945, si iscrive al Pdl di Pellegrino Attali. Giovedì 11, a Gail, promette assieme ad Adriano Lilli ed Ernesto Biondini, che si sono appena buttati, di «non tradire mai» i berlusconiani, scrive apogonisti: «Com'è abbia permesso Pellegrino Attali dell'ospitalità di un letto e di un tavolo, si affrettò a ripare che la banda di Stefano Petroni desiderasse un altro mezzo di azione». Impegnò poi l'intera brigantaggio che usò la caduta della Repubblica. Riferisce che «per un'occasione» l'arresto di Pellegrino Attali, «era stato ospite per due giorni presso il berlusconiano» e che «per un'occasione» di Marino. Come noto, anche la famiglia degli Attali fa fra le cospicue della scuderia del Pdl per la violenza facile e per il terrore, diverse parente e picciottismo ritrovata nel mondo.

Fenice. Proprio da Bertinotto doveva partire l'azione di lotta transnazionale: da Bertinotto, cara a Pellegrino Attali per averlo studiato ed affinato la versatilità letteraria; da Bertinotto che rideveva menzionare Luigi Zattini fino

sopporti, con il quale era legato anche da stretti vincoli di parentela; da Bertinoro ora dalla mano di Sua Eccellenza Federico Bonaguidi aveva ricevuto l'unione consenziale. Bertinoro parte capitale per tutti i domini e non più per

[illegible]

la «capacità» dei «cogniti» di «corrompere» l'attuale «regime» e quell'innocenza che la accompagna, c'è da chiedersi con quale «regime» si vorrebbe «corrompere» la libertà? Il messaggio cattivo di quella grande festa che è la Seguevaccia di Forlì.

Giovanni Gasti conclude il suo intervento sull'Attualità con l'attesa, visto caso a Prefeglia, che «i cogniti» non siano i tradimenti e che le conoscenze acquisite in Brechtiana, beninteso, ad un culto di buona memoria, non siano «cogniti» finiti all'utilizzazione - attraverso la buona vecchia opzione dell'attualità ancora vivibile - per la «corruzione» di una prefetta letesa con Stoccolma, buon conoscitore del genere «morgano», classifiche, «cogniti» e «cogniti».

Forlino, forse, fra quelli che conoscono «la vita e la serietà» la «vita del popolo» e la «vita del popolo» libero e «cogniti».

*«La cucina è una
braccoccella;
che spesso è volentieri
fa disperare, ma dà
anche piacere, perché
quelle volte che riuscite
o che avete superata
una difficoltà, provate
compiacimento
o cantate vittoria»*

Pellegrino Artusi



Allestita presso la Rocca del Barbarossa
Pellegrino e la cultura

[illegible]

parte sua, quei pinceri di argilla che creava e spandeva tra le dita ogni qualvolta si metteva al lavoro: per comporre lettere o ricette per il suo animale. Il Puffin dottore manca certo di umorismo...
Maia «leggere le sue ricette.

Un ringraziamento
Tutta la città
al lavoro
per la
manifestazione

□ **BERTINORO** - Ultima stagione della mostra ferrarese, questa volta alle Ca' de Be', è quella dedicata all'artista più conosciuto: il ferrarese, autore de «la toleza in caccia e l'arte di il mangiar bono».

A parlare è ancora il pittore
firentino Solari, ottimo conoscitore
della fauna e dell'epopea
romana. «Adesso», dice, «potrei
essere un cacciatore. Come in
quella galleria, dove ho visto
che ottimi ligni e i più
consigliati si erlendano e si ve-
lano e alla temperatura delle
cure che nessuno saffo o cam-
biare dovrebbe mai portare ad
un'acqua superiore ai 14 gra-
di. E' per il meno il 25 per
cento dell'umidità». Solari
dice che il suo è un cacciatore
che 12, pronto alle 20
scendendo i Coli, con un
regni di natura e alcuni
dopo sempre da rivola con un
più di appetito.

«Adesso», continua Solari, «se
non dico, parte un cacciatore di
vino bianco, lo riverbera, fonda
di galei e sofferenza anche se
non considera l'efficacia dei

zioso che conducono una vita attiva e di lavoro muscolare, o ancor più curiosamente, lo stesso si può dire per i vini di colore più o meno paucamente. Nell'introduzione al libro si sofferma ampiamente sull'uso del vino motivando così le sue preoccupazioni. Il vino non è né di facile digestione e il bianco, essendo più alcolico, ha la maggior difficoltà a essere digerito. Per questo bisogna disporre di un certo tipo di vino vecchio ed assai più in scarsa quantità. Sembra che secondo gli indiani, durante il pasto, catturino l'acqua servendo il vino per la fine del pranzo: lo considerano

[illegible]

a cura di Eleonora Campo



I «SORRISI» DELLA TV CI DANNO APPUNTAMENTO

BOLLO D'OCCASIONE

LUCA GOLDONI



LA BIBBIA CULINARIA. Pranzo al «Belvedere» di Bertinoro, in provincia di Forlì, con intero menù in onore dell'Artusi. Quel bartolo, colto e galoso signore, così familiare alle nostre nocche e alle nostre mani che custodivano gelosamente il suo libro oscurato nel cassetto della cucina, è nato a Forlìpopoli e ha trascorso molti anni a Bertinoro. Si celebra il centenario del suo manuale: «La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene», un best seller dell'Ottocento riprodotto in milioni di copie e tradotto in una dozzina di lingue.

Strano top questo Pellegrino Artusi. Turcato e intimorito dalle belle donne, mieloso e ossessante con le dame, acido con le popolane, egli restò scapolo incalfino fino a 90 anni. Banchiere a Firenze, divenne assai ricco; come letterato scrisse invece libri dimenticabili. La grande idea gli venne a sessant'anni: raccogliere polverose e antiche ricette, mescolarle alle tradizioni casalinghe e ri-scriverle in buon italiano nella prima bibbia nazionale che si oppose alla colonizzazione degli chef francesi.

In cento anni le nostre abitudini alimentari sono cambiate: dalla fame per risena, alla fame per dieta. E ancora attuale l'Artusi? Sì, a patto d'interpretarlo e adattarlo ai tempi. Un esempio che lo fornisce Gigi De Santis: per 100 anni fa i bovini lavoravano la terra, falciavano, aravano muscoli induriti, giusto il consiglio di far bollire nove ore la loro carne. Se lo si facesse oggi che questi animali oziano nelle stalle, si otterrebbe pappacotta. Ritengo l'Artusi un genio perché celebrò l'aglio e la cipolla, aborriti dalla nobiltà e dalla borghesia dell'Ottocento. Per il resto è un pover'uomo: ignorò il vino nelle ricette e le donne nella vita.

Forlì

Giovedì 10 ottobre 1991

BERTINORO / INAUGURATA LA MOSTRA

Il mondo dell'Artusi

Documenti, stampe e curiosità di fine Ottocento

A Bertinoro è aperta al pubblico una mostra sul «Luogo dell'Artusi» che si propone di illustrare agli appassionati del grande Pellegrino, distribuita in tre diverse sezioni: «la storia, la tradizione e la cultura del suo territorio, in con le tre arti sorelle (letteraria, pittorica e musicale), la gastronomia dell'«Artusi in cucina»». L'iniziativa, tesa al richiamo delle manifestazioni che la città di Bertinoro sta dedicando a Pellegrino Artusi, nel centenario della pubblicazione del suo libro «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», si presenta quale riscoperta di un Artusi poliedrico che a Bertinoro frequentò il pinastro prima di diventare di Palazzo Sologno. Le iniziative sono patrociniate dal Ministero dei Beni culturali, dal Tribunale di Romagna, dall'Ente Felsola Viri-Romagnoli, dalla Camera di Commercio di Forlì e dal Comune di Bertinoro. Le sezioni della mostra sono state presentate all'inaugurazione da Natalino Graziani, presidente del Centro Congressi di Montecatini, dal professor Emilio Montorfano, esperto gastronomico e vincitore

del premio Ono Vergani di quest'anno; da Roberto Pizzi, presidente della Camera di Commercio di Forlì. L'itinerario di questa mostra è percorso nella via e nei mondi dell'Artusi e dell'Italia di fine Ottocento parte con la prima sezione delle sale del palazzo comunale, dove si sono documenti, riproduzioni, stampe, ritratti di personaggi politici e letterari dell'epoca, riproduzioni. Spicca a destra, arretrato, l'atto di Circolina ricevuta dall'Artusi a Bertinoro nel 1822 e si prosegue con il fragoroso biografo dell'Artusi variamente illustrato. Non manca un settore dedicato alle vicende del Passatore e alla sua banda. Stampe e foto antiche della città che ospita di Bertinoro e di Forlì. La seconda sezione in Rocca sfoggia due bacheche colme di documenti autentici relativi al monago scolastico, ecclesiastico del seminario di Bertinoro con libri di conti, regolamenti, disegni dell'epoca e, in mezzo, lo Stato Patrimoniale della famiglia Artusi datato 1835. Quindi, adriani, ottocenteschi di

classici ad uso degli allievi, frontespizi delle opere letterarie dell'Artusi sul Pescolo e sul Giulio. Il tutto visto dalla prospettiva di uno scienziato ottocentesco arredato a studio d'epoca con orologio e penna d'oca. Infine il piano rialzato che sovrasta l'ampio locale della Ca' de be' ospita la storia della gastronomia dei Romani all'Artusi, con ristampe di opere antiche. Guisano il visitatore cartellini illustrati con foto e disegni. Colpisce all'uscita della mostra la serie di nastri visivi svizzeri a colori su cartoncino nero a forma di locanda che rendono appollaiato questo percorso. Questi tre «regni» bertinorosi dell'Artusi valgono dell'apporto di quadri, tempere e disegni, in totale centomila pezzi, opere di Ernesto Solari, organizzatore della mostra assieme ad Adriano Lelli e a Giovanni Gatti, che torna dopo tredici anni ad esporre in Romagna. Su questi lavori si appoggia la trama della varia documentazione della mostra che resterà aperta fino al 18 novembre.

(Simone Ventura)

Forlì

Venerdì 4 ottobre 1991

UN'ORIGINALE RASSEGNA A BERTINORO

L'epoca d'Artusi

In mostra anche l'atto di cresima del gastronomo

Servizio di
Simonetta Venturi

A Bertinoro una mostra sul «Lungo dell'Artusi tra storia, cultura e gastronomia» propone un viaggio nell'epoca di questo illustre forlivese. L'idea, che nel settembre di Bertinoro compie i primi studi che lo prepareranno agli anni intensivi di lavoro, l'iniziativa ha il patrocinio del ministero dei Beni culturali, della Camera di commercio di Forlì, del Tribunale di Romagna, dell'Enit, tutti vini romagnoli e del Comune di Bertinoro. In occasione del centenario della pubblicazione dell'opera «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», i tre organizzatori della manifestazione — il pittore Ernesto Solari, l'artigiano Giovanni Gatti e Adriano Lelli — ripercorrono la figura dell'Artusi in nuova veste d'eclettico uomo di cultura tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento. «Accettando la sfida culturale lanciata da Piero Camporesi nel suo libro geniale sull'Artusi — diceva Ernesto Solari — è d'obbligo se la vera e propria che Artusi abbia contribuito all'unità d'Italia, la mostra di Bertinoro si schiera per il sì. L'Artusi col suo libro conteneva dimostrazioni allora, fatte l'Italia, anche la bi-

vole poteva contribuire a fare gli italiani». A riprova nel «cenacolo» artusiano che richiama la manifestazione una sorta di lunario con dodici ricette per ogni mese, fra le celebri «Ricette di cucina» di centro, accanto all'Artusi, Garibaldi e Manzoni. Le due anime portano a letterarie dell'unità d'Italia. «Pellegrino Artusi all'unificazione nazionale contribuì da par suo — riprende Er-

nesto Solari — e non solo con la sua ricetta ma anche, forse in modo minore, con due edizioni precedenti di tipo letterario, un'opera sul Foscolo ed una su Giuseppe Verdi». Come Manzoni, anche l'Artusi si era recato «a soccorrere i suoi panni in Ancona» da quando, in seguito a drammatici eventi tempestivi, nel 1852 si era trasferito a Firenze. Rivedere nella mostra

Bertinoro, divisa in tre sezioni: l'Artusi letterario, fresco di studi seminariali ed universitari ed aperto a tutta la cultura; l'Artusi come legato ai luoghi dell'infanzia ed alle sue tradizioni; infine il Pellegrino più noto. «L'Artusi in cucina» si potrà ammirare alla Ca del Be, la storia e i luoghi saranno esposti nel palazzo comunale e la cultura del tempo del forlivese arte, musica e letteratura andrà in mostra presso la Rocca.

La mostra, costituita da disegni e dipinti di Solari sull'argomento, da tavole illustrative, da documenti tra cui l'atto di cresima di Pellegrino Artusi (datato 1823) e ritrovato a Bertinoro da mons. Antonio Orsini, verrà inaugurata domenica 6 ottobre alle 10. Stessa intanto Cenacolo Artusiano presso il ristorante Belvedere di Bertinoro, durante il quale verrà ufficialmente presentata la rassegna che diverrà itinerante, toccando quindi Forlì, Imola, Bologna, Firenze e Livorno. Durante la serata una giuria composta di sommelieri ed enotecnici effettuerà gli accostamenti più adatti tra i vini doc messi a disposizione dall'Enit e i piatti artusiani preparati dallo chef del Belvedere, Lionello Lazzari.

ANCHE UN CORSO DI CUCINA

In giro per i ristoranti per scoprirne le ricette

È l'anno dell'Artusi e anche il anno culturale «Il dibattito» di Forlì, Imola, che da anni scolora fortunatamente corsi di cucina, si celebrerà a modo suo. «Andremo settimanalmente a vedere — dice Verdiana Gordini, l'altare organizzatrice — come ci ripropongono le ricette del nostro famoso contadino gli chef dei vari ristoranti, che ci prepareranno dei menù esclusivamente artusiani». Il tour si aprirà giovedì prossimo al «Belvedere» di Bertinoro, poi proseguirà

la via via da «Edo» a Forlì, Imola, da «Casali» a Cesena, al «Circolino» ancora a Cesena, a «Villa Melenda» di Fiumi, all'«Altopalato» di Bertinoro, all'«Antica Osteria degli arci» di Castrocaro, al «Menaggio» di Forlì, Imola, Lezioni poi di Paolo Taverini e di Claudio Morra in dicembre e cena finale alla «Frasca» di Castrocaro, dove Gianfranco Bolognini parlerà dell'attualità dell'Artusi. Costo del corso 400 mila lire. Gli interessati possono chiamare il 02.356...

Forlì

Redazione: piazzetta della Posta, 8
Tel. 0543/27733 - Fax 24961

Pellegrino Artusi: mostra a Bertinoro

Una mostra su Pellegrino Artusi. E' la proposta di Bertinoro per i 100 anni della pubblicazione del suo famoso libro. E' stata ideata dal pittore forlìmpolese Ernesto Solari proprio a Bertinoro, dove il giovane Artusi studiò in Seminario. Il percorso della mostra intitolata "I luoghi dell'Artusi", si snoda in tre punti di Bertinoro: al Palazzo Comunale la sezione che documenta i luoghi in cui Artusi visse, la storia e le tradizioni; alla Rocca del Barbarossa la cultura letteraria, artistica e musicale e i documenti della sua permanenza in Seminario; alla "Ca' de Be'" la gastronomia. La mostra, inaugurata stamani alle 10, rimarrà aperta fino al 18 novembre.

Manifestazioni artusiane a Bertinoro - Inaugurata la mostra sui luoghi «cari» al grande forlimpopolese

Creste di gallo e vino doc

Tre le sezioni nelle quali è suddivisa la rassegna

BERTINORO - «Paglia il cibo con misura dal tre regni di natura, con il capriccio dell'ingegno Artusi e proposti della cucina e delle cucine del suo manuale si è scelta in cucina e l'arte di mangiar bene». Manuale del quale ricorre quest'anno il comitato della pubblicazione e nel nome del quale sono state imposte importanti manifestazioni a Bertinoro non solo locale ma nazionale. La città di Bertinoro ha fatto le cose in grande, dedicando insieme già ampiamente dedicandosi nel centro storico all'avvenimento che comprende anche la celebrazione dell'ottantesimo della nascita dell'Artusi - una grande mostra in tre sezioni che vuole rileggere i luoghi artusiani fra storia, cultura e gastronomia. La presentazione ufficiale della manifestazione si è svolta venerdì scorso al ristorante «Belvedere» di Bertinoro, in una cornice di modernità e al rispetto della tradizione. Lo chef del ristorante Leonello Lazzeri ha rivisitato per l'occasione alcune delle ricette fatte del manuale artusiano, quelle che - in particolare - illustrano l'insieme il concetto più vicino a quello del «tre regni di natura» dei quali egli, rimarcando l'importanza, aveva tutto il cuore il culinario (la cui filosofia è ancora attuale e che viene a che vedere con l'emozione più intima).

Intorno le creste e i testicoli del gallo, mentre il simbolo di piacere presiede dal solito pervenire la pelle. Gli arazzi più e i manufatti ingegneristici sono stati riproposti venerdì da Franco Cionfani e Leonello Lazzeri per un'apoteosi d'occasione che coinvolgeva fra gli altri in azienda Luca Gelloni, il giornalista Tino Dalla Valle e gli organizzatori ed editori della mostra di Bertinoro: il pittore Francesco Sotgiu, lo storico dell'arte (romano) Giovanni Gatti e Adriano Lelli, quest'ultimo l'editore della collana di Bertinoro. Derso clima di modernità e stessa atmosfera carica di tradizione e di cultura si è svolta domenica mattina a Bertinoro, quando la mostra dedicata all'Artusi è stata ufficialmente inaugurata. Sono state via via riunite le varie sezioni sulle quali la manifestazione è suddivisa: il palazzo comunale (Borghesini), la casa del Barlucchi (Artusi) e la cultura del suo tempo e in C.S. delle, tempi dell'ingegnerismo (Lazzeri). Anche qui re- torici ai nomi di grande prestigio, che hanno organizzato in persona il quadro di un grande gastronomo, ma anche di un suo testamento e di un uomo profondamente radicato negli usi e nei costumi del suo tempo... dove ogni fatto legislativo e si miscolava di cultura, ma dove tutti mangiavano.



Ritratto giovanile di Artusi (opera di E. Sotgiu, 1981)

Gli autori di ricette vincono la semifinale

Le Artusiadi terminano l'11 ottobre

□ Sempre nell'ambito delle celebrazioni artusiane regneranno l'affermazione della squadra degli autori di ricette della seconda tornata delle Artusiadi, le Olimpiadi del (cucina) organizzate da Tullio Dini a Milano. Nella cornice dell'ultimo per la promozione della cultura alimentare venerdì scorso - «accompagnata» da un menu a base di ricotta di formaggio, pasta alla botanica, gremolata verde con formaggio e basilico e timballo di stoccafisso - la formazione degli autori di ricette si è aggiudicata la seconda semifinale passando di diritto alla finalissima in programma per l'11 ottobre prossimo. Il compito della gara non è stato semplice: Lello Gatti, Riccardo Caprioli, Ricky Gatti, Laura Maffei, Cesare Anzani e il complesso dei Dini non hanno avuto vita facile nel scegliere fra i due menu artusiani la gara. La finalissima, in programma per venerdì 11 ottobre sempre a Milano, vedrà dunque l'assegnazione la squadra dei giornalisti gastronomi e quella degli autori di ricette. Le Artusiadi rientrano come detto nelle iniziative per festeggiare il centenario della pubblicazione del manuale «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», che Pellegrino Artusi diede alle stampe nel 1891. Questa tappa di questa celebrazione di cent'anni di più sarà proprio la rievocazione del ristorante che Tullio Dini ripropone la collaborazione con la «Speciale di Roma» in un'edizione tutta particolare: le 700 ricette del manuale saranno infatti riviste in chiave moderna da vari cuochi (tra cui Gualtiero Marchesi, Gianfranco Rigamonti, Gianfranco Vanni, Fulvio Pierangeli e Arrigo Cipriani).

Il circolo culturale «Il dibattito» sulla scia...artusiana

Un corso di cucina itinerante per riassaporare la tradizione

Le dieci lezioni si tengono nei principali ristoranti della Romagna

□ FORLIMPOPOLI - Il circolo culturale «Il dibattito» di Forlìpopoli ricorderà l'Artusi «in giro per la Romagna» con un corso di cucina itinerante, che si svolgerà in dieci diversi ristoranti della zona.

L'organizzatrice del corso, che inizierà giovedì al ristorante «Belvedere» di Bertinoro con un menù artusiano alla fiamma, è Verdiana Gordini, il *deus-ex-machina* dell'associazione.

«Andremo a vedere come ci propongono le ricette del nostro famoso concittadino gli chef dei vari ristoranti», dice Verdiana Gordini. «Sarà un modo nuovo e senz'altro più coinvolgente di affrontare il famoso Pellegrino».

Chi è interessato al corso itinerante può rivolgersi al 68396 o al 742126. Le dieci lezioni costano 400.000 lire, esclusa la cena finale, che si svolgerà al ristorante «La Frasca» di Castrocaro Terme, dove Gianfranco Bolognini tratterà dell'attualità dell'Artusi.

I RISTORANTI

I ristoranti «della scuola» (escluso il «Belvedere» di giovedì) saranno in successione: «Edo» di Forlìpopoli, «Cassio» di Cesena, il «Circolino» sempre di Cesena, «Villa Merenda» di Forlì, l'«Altopalato» di Bertinoro, l'«Antica osteria degli archi» di Castrocaro, il «Maneggio» di Forlìpopoli, «Edo» sempre di Forlìpopoli e infine il 10 dicembre si terrà la lezione conclusiva del corso, tenuta da Claudio Moras, presso la scuola alberghiera di Castrocaro.



Pellegrino Artusi in cucina (opera di E. Solari)

Artusi e il vino, un 'amore' difficile

□ BERTINORO - Uno dei difetti attribuiti all'Artusi è quello di non parlare quasi mai del vino, in quanto da lui ritenuto fonte di guai e di sofferenze. Nonostante ciò, però, egli teneva in grande conto l'efficacia del prezioso nettare, soprattutto per tutti quelli che conducevano una vita attiva e compiono un lavoro muscolare. Ma Artusi lo consigliava in appiccicata misura «alle signore per ridare colore alle loro pallide guance». Anche sul liquori il grande gastronomo ha qualche perplessità in

quanto «non è consigliabile abusarne, per gli irreparabili guasti che possono causare all'organismo...» può fare eccezione solo qualche leggero poncino di cognac (sia pure con l'odore del rhum) durante le fredde serate invernali, perché aiuta la digestione». E' di certo un modo un po' superficiale e limitativo di considerare vino e liquori, un modo pesantemente condizionato dal costume di un'epoca in cui gli abbinamenti fra vini e bevande erano piuttosto approssimativi.

pagina a cura di Eleonora Campori

La
G
a
z
z
e
t
t
a



TA ALLO YOGURT

**E PER CHI
NON RINUNCIA
AGLI INTINGOLI...**

**SI FESTEGGIA
L'ARTUSI**



Proprio così: in questi giorni a Bertinoro, pittoresco paese in provincia di Forlì, si svolge una serie di manifestazioni (mostre, incontri culturali e gastronomici), per festeggiare un illustre romagnolo, Pellegrino Artusi, autore del celebre libro «La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene», considerato la «Bibbia» della gastronomia italiana e del saper stare a tavola. In occasione del centenario della pubblicazione, fino al 18 novembre, dunque, i più «golosi», coloro che non sanno rinunciare agli intingoli, potranno seguire particolari lezioni di cucina su ricette dell'Artusi, di comportamento a tavola, degustazioni fra vini doc di Romagna e pietanze ideate dall'illustre gastronomo, nonché dibattiti e mostre sulla vita e sui luoghi frequentati dall'autore.

la rivista mensile «Cucina naturale» - Zanichelli Editore

LE PAGINE AZZURRE

GRAZIA

Arnoldo Mondadori Editore
SpA

LE PAGINE AZZURRE

14
NOVEMBRE
91

**Atmosfere
molto inglesi,
gite sul
lago e trofei:
dalla
Lombardia
all'Emilia.**

FORLÌ

Dedicato
all'Artusi

Chiude i battenti il 18 novembre l'interessantissima mostra «I luoghi dell'Artusi: fra storia, cultura e gastronomia», organizzata in occasione del centenario della prima edizione della sua opera: «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene». Bibbia che ha accompagnato qualche generazione di gourmet. Ci si sono messi in canti l'Ente Tutela Vini di Romagna, la Casa dei Risparmi di Forlì, la Cassa Rurale e Artigiana di Murterano e S. Maria Nuova, oltre al comune di Bertinoro per organizzare un completo itinerario storico, culturale e gastronomico tra il Palazzo Comunale, la Rocca - sede del Museo Diocesano d'Arte Sacra - e la Cà De' Be tempio dei vini di Romagna. Il motivo? Gli stretti legami di Pellegrino Artusi con Bertinoro. Lì fu cresciuto dal Vescovo Bendiventi nel 1828 e frequentò, al seminario, i corsi pre-universitari prima di iscriversi all'Università a Bologna. Una curiosità: il castello che ospita le sezioni dedicate alle sue opere letterarie è lo stesso che ospitò Barbarossa.

VIII

SEPTEMBER 1979

80

LA MADIA

È TUTTO QUELLO CHE DI BUONO C'È DENTRO

DIRETTORE ELSA MAZZOLINI

ARTUSI



**NELLA RISTORAZIONE
NELLE RICETTE RINNOVATE
NELLA CRITICA
NEL RAPPORTO CON LE DONNE**

ALWITZEN & BERITZDORF

Die weitere Fachliteratur scheint

11 12

[illegible]

Il risultato è stato eccellente ed eccellente l'idea di tentare un recupero nostalgico e facile della storia.

Normal in animals... 10 pages later

Artusi, cos'è rimasto

L'opera del gastronomo romagnolo contribuì alla di-

Servizio di
Paolo Morelli

A companni Italia pubblicazione del volume *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, cosa è rimasto in Romagna dell'opera di Pellegrino Artusi? Fino a pochi mesi fa sembrava che fosse rimasto ben poco, per lo più una serie di manifestazioni che stanno assumendo un ritmo sempre più semi-ufficiale e le numerose筆者 di modo una serata artistica con cena e relazione, il ciclo culturale di giacinto di Formigioni, alla morte dell'Artusi, ha organizzato addirittura un itinerario con dieci tappe nelle cucine dei migliori ristoranti romagnoli per ricostruire la possibilità essere proposte oggi le ricette codificate in un secolo fa. Questa sera l'appuntamento è al ristorante Antipaglia di Bertinoro. Inoltre qualche parte archivio, più o meno "veritiera", come si una dire, si trova nel menu di quasi tutti ristoranti.

In Trentino, la scoperta romagnola del coniglio dell'Artusi è stata provocata anche dalla iniziativa messa in cantiere in altre regioni, prima fra tutte il Trentino che nel maggio scorso ha inaugurato una serie di iniziative temporanee dedicate a dimostrare le proprietà nutrizionali di piatti dell'Artusi per portare avanti nel modo migliore questa linea hanno dimostrato cinque corsi ma i più famosi d'Italia e preparati in maniera tradizionale. Quindici da Venezia (il Baccalà per gli antipasti), Quindici da Bologna (la Frittata di Castagnole Terme) con i primi, Frittata Romagnola (dal Garbato Rosso di San Vincenzo di Livorno) per i secondi, Quindici da Milano (il Minestrone per le carni, Amici Cipriani della "Harry's Bar" di Venezia) per la pasticceria. Lo stesso team ha lavorato lungamente ricostruendo tutte le ricette dell'Artusi per una nuova edizione del manuale che la casa editrice Sperling & Maner manderanno in libreria tra poco: questi contemporaneamente sono l'edizione di Firenze (Dolci, alla versione della "Ricetta" Artusi) con le ricette commentate dal punto di vista nutrizionale e dietetico.

Le donne. Tra i primi in Romagna a dedicare ampio spazio a vegetariani, della Società in cucina, è stata la rivista di enogastronomia *La medicina ha decretato il cibo* contro della rivista di Artusi visto sotto aspetti abbondanti e nutrienti. La direttrice Rita Mazzoni, ad



Un'inconsueta foto del 1882 di Pellegrino Artusi senza i baffetti che caratterizzano le sue immagini più note

esempio, ha rievocato il rapporto tra l'Artusi e la donna. Il suo libro nacque per essere illustrato dalle signore della borghesia italiana e gli erano vicini avevano il problema di cosa mangiare, non di come mangiarlo, ma Artusi non nega mai vari modi di condire e di dare consigli. Distingue il cibo che egli trovava propriamente di sotto il ruolo

in cucina dell'uomo e della donna. L'evoluzione evidente per il primo, l'aggiunta di ingredienti per la seconda e la scomposizione del cibo che resta come quella sua casa fiorentina, dove emerse la sua opera. Artusi vuole la romagnola Marieta e il "Gastone Ruffini".

L'idea da fare. Oggi si fa un gran discutere sulla validità dell'opera Artusiana, di certo

si può dire che, nonostante alcune microscopiche omissioni, l'Artusi diede un contributo decisivo al processo di unificazione dell'Italia e in campo gastronomico (almeno alla nascita dell'Italia Romagna e della Toscana dove visse, quella di gran parte delle regioni italiane che in campo linguistico erano ancora in Italia) quando si si cominciò a presentarsi il discorso univoco, esistente, a una grande diffusione e a passare di mano in mano all'interno di famiglia nelle quali sono non si erano mai più. Anche oggi *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* è un diffusissimo libro di testo anche se la moderna mole di conoscenze sono difficili da realizzare le condizioni di ricerca esistenti sui per problemi di tempo, visto che le cucine erano sempre l'unico processo, che di ripetizioni degli ingredienti come l'arco e l'immagine di Artusi.

L'ipotesi. Un altro modo Artusi l'ha sicuramente avuto: contrari alla diffusione dell'igiene in cucina dedicando a questo argomento il capitolo "L'igiene e l'igiene" e l'igiene di ogni cosa in un numero ridotto.

Le mostre. Fino a lunedì 18 novembre sarà aperta a Bertinoro (dove l'Artusi studiò in seminario) una rassegna di Copioni dell'Artusi che propone un interessante documento in il Palazzo Comunale la Rocca del Baronesse e la Casa di Bi presentando interessanti temi che aiutano a capire meglio quell'uomo nato nel 1800 a Forlimpopoli dove visse per trent'anni e risiedeva poi a Firenze, dove morì nel 1881 a 81 anni, e l'occupazione che lo ricorre del suo libro, perché contenga gli altri animali in abbondanza, mantenendo la buona salute.

Il 20 novembre alla Rocca di Forlimpopoli aprirà invece l'ultima una mostra multimediale che riporterà i visitatori all'interno dell'ospizio Artusiano utilizzando tutti i sensi. Scoprendo il gusto, poiché sarà possibile anche degustare alcuni piatti. Questa mostra, che resterà aperta fino al 15 dicembre, sarà poi itinerante a Firenze, Livorno, Milano e Bari. Artusi. Quale interesse tra le due mostre il 23 novembre al ristorante Casa di Copena di gara Artusi 91, una manifestazione organizzata dall'Accademia Artusiana che ogni anno premia le migliori tesi di laurea di giovani studenti su piatti Artusiani. Il tema di quest'anno sarà "dotti" e l'ospite d'onore sarà Amigo Cipriani.

IGIENE • ECONOMIA • BUON GUSTO

LA SCIENZA IN CUCINA

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

Completato

di PELLEGRINO ARTUSI

Un volume illustrato per uso domestico
Traduzione di Maria Rosa
Cassini

Prezzo di copertina lire 1.000
Tutti i libri sono di buona
qualità

Traduzione di Maria Rosa Cassini
Visto da la collana della casa editrice



IN FIRENZE
PER TUTTI I SALVATORE LUNZI

Indirizzo: viale delle Belle Arti

1971

La copertina della prima edizione del libro dell'Artusi. Fu ritratto in mille copie a spese dello stesso autore

Martedì 9 gennaio 2001

LIBRI

PAGINE DA SFOGLIARE

a cura di **Enrico Zavalloni**

enrico.zavalloni@ilrestodelcarlino.it

L'alchimista della cucina

«Artusi. L'Alchimista dei sapori italiani» di Ernesto Solari. Editoriale Aisthesis & Magazine. 160 pagine. 30 mila lire.

Un percorso nei luoghi che videro protagonista Pellegrino Artusi attraverso sentieri insoliti. Con estro da artista, Ernesto Solari ne evidenzia infatti la componente magica e alchemica. Fino a parlare dell'Artusi come di un alchimista mago della cucina, intento, nel chiuso del suo laboratorio, a mescolare, impastare e unire ingredienti semplici, per trasformarli in cibi gustosi e preziosi.



viaggi

di Repubblica

FORLIMPOPOLI Le ricette dell'Artusi

La città che ha dato i natali a Pellegrino Artusi, padre della gastronomia italiana, vi invita a partecipare alla **Festa Artusiana** che si terrà dal **27 giugno al 5 luglio**. Il programma della manifestazione

prevede numerose iniziative in campo gastronomico e culturale. Protagoniste le piazze e strade del **centro storico di Forlimpopoli** che per l'occasione sono

state allestite per ospitare percorsi gastronomici a tema, in riferimento al manuale dell'Artusi, con

esposizione e possibilità di assaggiare prodotti eno-gastronomici tipici. In ambito culturale, oltre ai

Premi Artusi, sono previsti una mostra-mercato del libro, un concorso di fotografia e la mostra di Ernesto Solari.

[Info: ☎ 0543-749236]



CULTURA

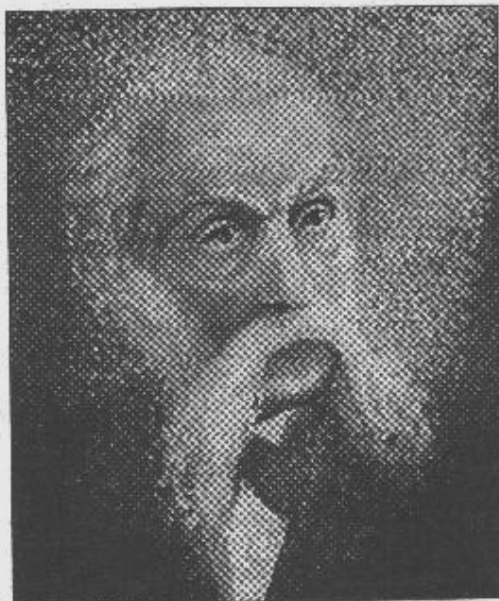
ARTE / *Un'esposizione e un volume per il pittore lariano d'adozione*
I sapori di Artusi nei colori di Solari

di ALBERTO CIMA

Non è la prima volta che arte e gastronomia si uniscono: basti pensare alle recenti iniziative al Casinò di Campione d'Italia, in cui maestri del pennello e dei fornelli hanno messo a confronto i loro lavori. Allo stesso modo il pittore Ernesto Solari, che dal 1978 vive ed insegna a Como, si è lasciato suggestionare da questo binomio. L'ultima sua fatica, tra pochi giorni in libreria, s'intitola "Pellegrino Artusi, l'alchimista dei sapori italiani (Storia, cultura, gastronomia)" pubblicata da Aisthesis & Magazine Srl di Milano, che rappresenta anche il catalogo dell'omonima mostra che si inaugura oggi a Forlimpopoli (Forlì). Da circa tredici anni l'artista tende a mettere in luce le sue ricerche mistico-esoteriche, anche mediante nuovi criteri tecnici nell'ambito della pittura e della grafica. La mostra che Solari ha organizzato in occasione della seconda festa artusiana a Forlimpopoli, suo paese natale, vuole rappresentare un contributo determinante alla conoscenza definitiva del genio gastronomico, universalmente noto per il famoso ricettario "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (1891).

L'inaugurazione sarà preceduta dalla presentazione del catalogo; interverrà il critico e poeta comasco Vincenzo Guarracino, che metterà in luce un aspetto per lo più ignoto dell'Artusi, quello di autore di due opere letterarie dedicate a Ugo Foscolo e a Giuseppe Giusti, del quale aveva pubblicato, con relativo commento, una trentina di lettere. Non si tratta di capolavori in assoluto, tuttavia meritano di essere conosciuti e apprezzati, tenendo conto del periodo in cui sono stati scritti.

Cinque sono le sezioni che caratterizzano la



Ritratto di Pellegrino Artusi, opera dell'artista Ernesto Solari

mostra: la vita, i luoghi e la storia; la cultura (arte, musica e lettere); le tradizioni e la cultura contadina; la scienza in cucina, l'Artusi alchimista; storia della cucina e archetipi artusiani. Il libro di Solari comprende l'illustrazione, effettuata dallo stesso autore, di ventidue ricette tra le più rappresentative di Artusi, tenendo conto degli archetipi della cucina italiana del tempo (1820-1911). Vuole inoltre essere un ausilio per inquadrare il reale apporto che il gastronomo ha portato nell'ambito culinario e in quello culturale in senso lato.