

Il 30 marzo l'anniversario dell'autore del capolavoro *La scienza in cucina* **Dagli chef elogi all'Artusi**

A cento anni dalla morte di Pellegrino, si scatenano i big dei fornelli
Vissani: "Il suo libro è la guida delle guide". Marchesi: "Testo sacro"

FORLIMPOPOLI (s.p) - Anche se di recente Barbara Palombelli, la giornalista e conduttrice radiofonica, e moglie del politico Francesco Rutelli, ha sollevato perplessità sulla cucina di Artusi in quanto "...le sue ricette sono difficili da preparare perché contengono alcuni ingredienti ormai introvabili", per gli chef italiani il manuale di Pellegrino resta un 'testo sacro'. Secondo quanto dichiarato all'agenzia AdnKronos, infatti, con il suo manuale l'autore di 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' unì la gastronomia italiana e fece scuola, insegnando l'arte dei fornelli attraverso un modello di cucina nazionale ed economica.

Oggi, a 100 anni dalla morte, che ricorre il 30 marzo, l'arte culinaria del forlimpopolese Pellegrino Artusi, codificata nel celebre manuale del 1881 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene', resta ancora uno dei capolavori assoluti del mondo della gastronomia.

"E' la guida delle guide", secondo Filippo Lamantia, "Un manuale che ogni cuoco dovrebbe avere sempre in cucina dal quale prendere spunto per ridare sapore ai cibi", secondo Gianfranco Vissani;



Pellegrino Artusi la statua realizzata dall'artista concittadino Bertozzi all'ingresso di Forlimpopoli

ni; "Un testo da leggere e fare proprio" per Gualtiero Marchesi; "Un grande classico sempre attuale" per Heinz Beck; "Un riferimento culturale per gli chef", secondo Moreno Cedroni; "Un

manuale da risfogliare ogni giorno per rinnovare l'orgoglio della cucina nazionale", secondo Antonello Colonna; "Un punto di partenza" secondo Enrico Cerea. Il manuale di Artusi è "La guida

delle guide", sostiene il cuoco - che non ama essere chiamato chef - Filippo Lamantia. "Qualsiasi persona che abbia trattato il cibo e la cucina come lo ha fatto Artusi va assolutamente rispettata perché il suo lavoro è il simbolo del suo amore verso le tradizioni popolari della cucina italiana", dice Lamantia che nel ristorante dello storico Hotel Majestic di Roma interpreta la tradizione siciliana nella sua cucina innovativa. "Artusi - aggiunge - si è preso la briga di andare dentro le case degli italiani a vedere cosa e come mangiavano e lo ha saputo comunicare alla gente. Credo - conclude - che tutte le guide gastronomiche debbano essere così, e non dare voti o stellette, che non servono a niente se non a creare inutili competizioni".

Insomma, i 'sultani' dei fornelli si inchinano al grande maestro forlimpopolese, prendendo spunto dalla ricorrenza del centenario della sua morte. Forlimpopoli, con la sua Casa Artusi, con le Feste artusiane e con lo Shopping Pellegrino, ultima invenzione commerciale della Giunta Zoffoli, si sfrega le mani per il prestigio che ne raccoglie e ringrazia. Palombelli inclusa, ovviamente.

In carrozza



L'inaugurazione ieri mattina è partito il primo treno allo scalo merci di Villa Selva. Presente il mondo delle istituzioni locali



La ferrovia voluta per sviluppare il trasporto merci su ferro



Treni il primo convoglio transitato ieri a Villa Selva era carico di zucchero. Fotoservizio Enrico Rondoni

