

“La nostra sfida? Far rivivere le ricette di Artusi”

Sono 790 e due fidanzati, lei stilista, lui pittore, hanno deciso di realizzarle tutte. Per raccontare l'esperienza e raccogliere ingredienti hanno aperto anche un blog

Realizzare le 790 ricette dell'Artusi in un solo anno è una vera e propria missione impossibile, ma ad Irene Festa e Luigi Langella le sfide piacciono, eccome. Ricalcando il film *Julie & Julia* i due fidanzati triestini hanno, infatti, lanciato questa divertente iniziativa dalle pagine del loro blog, *pellegriniartusi.blogspot.com*. Stilista lei, operatore di cinema e pittore lui, a fine lavoro si mettono ai fornelli cucinando fino a tre o quattro ricette al giorno. Vien da chiedersi come facciano a trovare il tempo e la voglia di farlo. “Un'oretta per le ricette più semplici è sufficiente - spiega Irene - poi scattiamo le foto e intorno alle 23 postiamo tutto sul blog. Mentre per le lunghe preparazioni, come brasati o lessi rifatti, approfittiamo dei week end, invitando parenti ed amici per cene luculliane”.

Perché proprio Artusi?

“Siamo rimasti affascinati dal film *Julie & Julia*, così abbiamo pensato a

un'idea analoga. Poi, quasi come un richiamo, abbiamo trovato su una bancarella, a un euro soltanto, una versione de “*La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*” di Pellegrino Artusi. È stata un' illuminazione, così abbiamo intrapreso quest'avventura!”

La ricetta più difficile?

“Il cappone cotto nella vescica di bue, una sorta di saccoccio Buitoni ante litteram. Al momento è il nostro ingrediente introvabile”.

Il popolo della rete si è mobilitato per darvi una mano?

È stato il primo gastronomo italiano

Nell'anniversario dei 150 anni di storia nazionale cade un'altra ricorrenza che ha il sapore, è proprio il caso di dirlo, di una simbolica riunificazione gastronomica del Belpaese. **Pellegrino Artusi**, il primo gastronomo italiano della nostra storia, moriva proprio 100 anni fa dopo aver ricomposto in un libro, il mosaico culinario del nostro Paese. “**La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene**” fu allora un successo editoriale senza precedenti e rimane, oggi, un manuale di cucina italiana tra i più tradotti e letti al mondo. Di certo Artusi si dev'esser divertito un mondo a girare, in lungo e in largo, il giovane Regno d'Italia scoprendo di persona quelle ricette regionali che fanno dell'Italia un crogiolo di tradizioni e sapori senza confronto. Col suo manuale, Artusi non ha fatto l'Italia, ma ha certamente contribuito a fare quegli italiani di d'azegliana memoria che si sentono tali d'istinto, o meglio, “di pancia”. Come a dire che di fronte a certi sapori siamo tutti fratelli d'Italia, almeno ai fornelli.

Ais, gemellaggio tra i sommelier bergamaschi ed elbani



È partito il gemellaggio tra la delegazione bergamasca di Ais, Associazione Italiana Sommelier, e quella dell'Isola d'Elba. L'incontro, che ha sancito l'inizio di questa interessante collaborazione, è avvenuto il 25 febbraio scorso, davanti ad una tipica cena elbana, nel ristorante Bernabò di Bergamo Alta. Promotori di questa liaison sono stati la delegata di Ais Bergamo, Nives Cesari, e Marco Maffei, patron del locale. “Ho scoperto l'Elba due anni fa ed è stato amore a prima vista - ha spiegato Maffei -. La piccola produzione elbana è fatta da grandi produttori che lavorano la terra ancora come fanno i contadini, quelli veri. La dedizione che ci mettono, l'attenzione per la qualità, non possono che dare vini di grande pregio”. Una produzione, quella elbana, che vede vitigni autoctoni come l'Aleatico, l'Ansonica, il Procanico e il Sangiovese (un Sangiovese dalla foglia piccola), più altri vitigni alloctoni recentemente impiantati. “L'idea è quella di far conoscere