

Eventi

24 Giugno 2020

RAVENNA FESTIVAL / Pellegrino Artusi, il gastronomo che visse nel futuro

Questa sera all'Arena dello Stadio dei Pini a Cervia trebbio dedicato all'autore di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"



24 Giugno 2020 "Con questo manuale pratico basta si sappia tenere un mestolo in mano e qualcosa si annaspa": parola di Pellegrino Artusi, ovvero il gastronomo che è entrato nelle case di tutti gli italiani: per festeggiarne i duecento anni dalla nascita e l'intramontabile *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, oggi, alle 21.30 nell'Arena dello Stadio dei Pini, il secondo degli appuntamenti di *Per l'alto sale - Il Trebbio in musica 2.0*, la speciale rassegna di Ravenna Festival che coniuga storia e tradizione di Romagna, tematiche contemporanee...e musica.

La parola va a Laila Tentoni, da tanti anni anima delle attività artusiane e oggi presidente della Fondazione Casa Artusi – con la cui collaborazione si realizza l'incontro – per svelare quella piccola rivoluzione culinaria che l'Artusi innescò a fine Ottocento con la pubblicazione del suo compaendio. Accompagneranno la serata i Bevano Est, che condividono con l'Artusi le origini forlímpopolesi e hanno fatto del dialogo con strumenti e sonorità della tradizione contadina l'ingrediente distintivo del proprio stile.

Cosa c'entra l'Artusi con una rassegna che si ispira all'esperienza del Trebbio Poetico di Della Monica e Comello, quella che portò a Cervia, tra il 1956 e il 1960, poeti come Montale e Ungaretti? C'entra, c'entra, perché con quel suo trattato di gastronomia l'Artusi ha contribuito in modo non marginale, non solo ai fornelli ma anche linguisticamente, all'unità culturale del Paese.

La scienza in cucina, pubblicato a sue spese nel 1891, contiene i segreti di una cucina per tutti, democratica e diffusa arte del mangiar bene che conquistò le cucine borghesi di tutta la penisola. 790 le ricette, raccolte in tutta Italia con una predilezione per le preparazioni casalinghe: Brodi, gelatine e sughi, Minestre, Principii, Salse, Uova, Pasta e pastelle, Ripieni, Fritti...Istruzioni e consigli impartiti in uno stile arguto e graffiante, indicazioni tecniche sempre arricchite da aneddoti e riflessioni avvincenti, un modello di lingua viva ed elegante che si rese familiare a generazioni di italiani (e soprattutto italiane).

Laila Tentoni, presidente della Fondazione Casa Artusi da aprile 2019 (era stata vice presidente fin dalla nascita del centro di cultura), ha promosso la conoscenza della cucina italiana domestica e delle eccellenze agro-alimentari regionali in Italia e nel mondo, sovente in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna; ha inoltre collaborato e incentivato la traduzione del manuale artusiano in diverse lingue (portoghese, spagnolo, russo, polacco, francese, giapponese).

A Forlímpopoli ha sede non solo Casa Artusi ma anche la Scuola di musica popolare dove, ormai trent'anni fa, sono nati i Bevano Est: Bevano è un fiume romagnolo e Bevano Est è un'area di servizio

sull'autostrada, un non-luogo per dirla alla Marc Augé. I Bevano Est propongono una raffinata mescolanza di nuovo e antico, musica che spazia dal jazz al folk, dal klezmer allo swing, continuamente rivisitata con fluidità e coerenza.

Giovedì 25 giugno il terzo degli incontri in programma, alle 21.30 all'Arena dello Stadio dei Pini, affronta Pandemia, salute circolare e informazione con il confronto serrato fra la virologa Ilaria Capua in collegamento video e Gad Lerner. Il momento musicale è con Gianluca Petrella e Pasquale Mirra, rispettivamente al trombone e al vibrafono.

Info: tel. 0544 249244 – www.ravennafestival.org

Biglietti: posto unico non numerato 10 Euro, under 18 5 Euro.

Solo per gli spettacoli della rassegna Per l'alto sale – Il Trebbo in musica 2.0, l'acquisto dei biglietti è possibile, oltre che attraverso i canali validi per tutti gli eventi, anche presso lo IAT Cervia, lo IAT Milano Marittima e la biglietteria serale attiva dalle 20.30 sul luogo di spettacolo.

L'appuntamento è in diretta streaming su www.ravennafestival.live □

© copyright la Cronaca di Ravenna