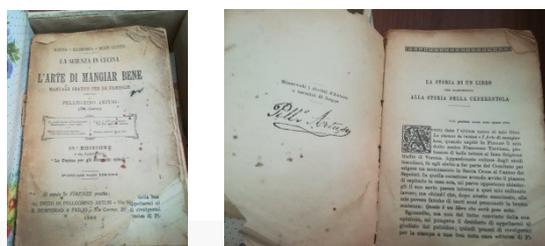


2020, BUON COMPLEANNO PELLEGRINO ARTUSI!

Nel bicentenario dalla nascita lo ricordiamo nel nostro bistrot



Pellegrino Artusi nasce il 4 agosto 1820 a Forlimpopoli e muore a Firenze nel 1911. Artusi è stato scrittore e gastronomo, il “padre” della cucina italiana, nonché autore d’importanti opere come *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, pubblicato nel 1891.



Duecento anni sono passati dalla nascita di Pellegrino Artusi (e quasi centotrenta dalla prima uscita del suo capolavoro, il manuale di cucina a cui lavorò per vent’anni). L’anniversario non si riduce a semplice dato biografico, ma coinvolge la storia di un intero paese e la sua stessa identità culturale. Artusi infatti, con *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, intese dare – e diede – un personalissimo contributo a un’Italia appena unita. La condivisione degli usi gastronomici gli pareva un tassello importante nel progetto di unificazione della cultura nazionale, assieme alla condivisione di una lingua comune, che non è solo quella dei salotti o dei giornali ma anche quella che si parla in cucina, quando si devono nominare gli ingredienti e le procedure. Ecco perché un filo sottile unisce le due storie, quella di Artusi e quella dell’Italia.

Massimo Montanari (Università di Bologna: il più autorevole esperto italiano di storia dell’alimentazione)

Varie trasmissioni televisive e radiofoniche nel corso degli anni hanno parlato di Artusi e della sua "Bibbia del gusto".

Noi consigliamo:

di seguire la puntata di **Geo** trasmessa il 22 ottobre 2018 su Rai 3 (a partire dal minuto 1.12.25') dove si racconta il mondo di questo grande gastronomo e molto altro, a cura di Casa Artusi.

Ed anche una puntata di **Linea verde**, trasmessa da Rai I, condotta da Patrizio Roversi.

Se volete, potete ascoltare un' intervista impossibile con Pellegrino Artusi fatta da Guido Ceronetti su **Radiorai 3** il 1aprile di quest'anno.

Ed ora "bando alle ciance", accendete i fornelli e mettevi in cucina per sfornare manicaretti e bontà di ogni genere, con le ricette tratte da questo storico volume, scaricato gratuitamente da [MLOL](#) biblioteca digitale, con la presentazione dello chef stellato Massimo Bottura.

"Questo libro è un libro scritto con pura ed energetica passione. È una storia di amore e di espressione. È la maniacale ricerca del linguaggio adatto a dipingere i mutamenti di un intero Paese..." (Massimo Bottura).

Potete leggere un [estratto](#) di questo libro o scaricarlo in [pdf](#) dal sito di [CasArtusi](#) e se preferite prenderlo in prestito, consultate le copie dei documenti di e su Pellegrino Artusi in [bct](#), anche in formato audiolibro.

E quando i vostri piatti saranno pronti, non possiamo assaggiarli, ma pubblicarli sì! Inviare le foto con il relativo numero della ricetta (del volume di Artusi) alla nostra e-mail: bct@comune.terni.it

Oggi noi abbiamo fatto i biscotti:

Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Pasticceria, ricetta n. 572.

Biscotti da famiglia

Sono biscotti di poca spesa, facili a farsi e non privi di qualche merito perché posson servire sia pel the sia per qualunque altro liquido, inzuppandosi a meraviglia.

Farina, grammi 250.

Burro, grammi 50.

Zucchero a velo, grammi 50.

Ammoniaca in polvere, grammi 5.

Una presa di sale.

Odore di vainiglia con zucchero vanigliato.

Latte tiepido, un decilitro circa.

Fate una buca nel monte della farina, poneteci gl'ingredienti suddetti meno il latte, del quale vi servirete per intridere questa pasta, che deve riuscir morbida e deve essere dimenata molto onde si affini; poi tiratene una sfoglia grossa uno scudo, spolverizzandola di farina, se occorre, e per ultimo passateci sopra il mattarello rigato, oppure servitevi della grattugia o di una forchetta per farle qualche ornamento. Dopo tagliate i biscotti nella forma che più vi piace, se non volete farne delle strisce lunghe poco più di un dito e larghe due centimetri come fo io. Collocateli senz'altro in una teglia di rame e cuoceteli al forno o al forno da campagna.



Arrivederci, cucinanti!

MRC

