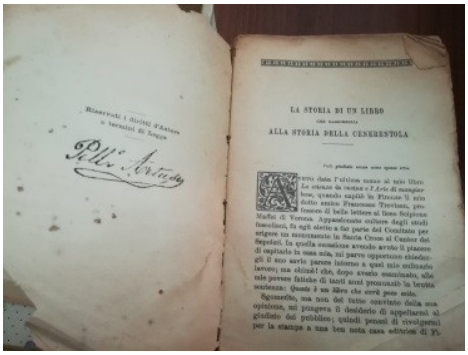
2020, BUON COMPLEANNO PELLEGRINO ARTUSI!

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, 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 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 1, 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 si! Inviate 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 maraviglia.

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