

# COME IN FAMIGLIA

*Abbiamo invitato Casa Artusi e le Mariette a condividere con noi dal vivo i sapori, le pratiche, lo spirito dell'autentica cucina di casa italiana*



**Mattia Fianluca** è il gastronomo e responsabile della comunicazione di Casa Artusi, e autore di testi che parlano di ricette e storie domestiche. Ha dato un contributo fondamentale nel mettere a punto il ricettario che avete sotto gli occhi.

**A** quindici anni dalla fondazione di Casa Artusi a Forlimpopoli (FC) e dalla nascita dell'Associazione Mariette, abbiamo accolto per tre giorni nella nostra cucina di redazione tre tutor dell'associazione Mariette che collaborano con Casa Artusi. Le ha accompagnate Mattia Fianluca, che ha fatto da «ponte» tra loro e la redazione, seguendo con competenza, entusiasmo (e molta pazienza!) tutta la produzione di questo ricettario, un'occasione condivisa per mostrare ancora una volta come *La Scienza in cucina* e *l'Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi sia uno strumento di conoscenza gastronomica, che educa alla pratica e al buon gusto in cucina.

Durante le tre giornate passate insieme, Mattia ci ha spiegato come la missione del grande gastronomo continui ogni giorno in Casa Artusi. «Siamo il primo centro di cultura gastronomica che opera nel mondo in nome di Pellegrino Artusi promuovendo le infinite variabili della cucina di casa italiana e che, con un bel gruppo di appassionate tutor dell'Associazione Mariette, in Casa Artusi, mette in pratica, nella sua Scuola di cucina, il saper fare tramandato di generazione in generazione, come l'arte della pasta fresca al matterello».

Che cosa significa parlare di Artusi oggi? «Non disperdere questo patrimonio, ma espanderlo. Cucinare le ricette del suo manuale *La Scienza in cucina* e *l'Arte di mangiar bene* vuol dire renderle attuali senza snaturarle, perché sono parte integrante della nostra identità. È solo conoscendole, studiandole e provandole che ci si può rendere conto della loro straordinaria contemporaneità, di quanto siano magmatiche, capaci di prendere la forma del tempo». Che cosa ha orientato la scelta delle ricette che avete proposto per il nostro giornale? «Si ispirano tutte a *La Scienza in cucina* o ai ricettari di famiglia di alcune delle cuoche

## LE CUOCHE



«**MARIETTA**»  
**LUISA PEDULI**  
Ha fatto della sfoglia un'occasione di rinascita lavorativa e oggi è Marietta in Casa Artusi per insegnare a grandi e piccoli l'arte della sfoglia tirata con il tipico matterello lungo e sottile. Qui imparate i suoi crostini di fegatini.

«**MARIETTA**»  
**MONIA MERCURIALI**  
Fare la pasta fresca è ciò che la rende felice, al lavoro come a casa. Con l'Associazione Mariette in Casa Artusi si occupa di accogliere gli appassionati in visita al centro. Le sue ricette per noi? Bella gara tra il coniglio fritto e il pollo alla panna e porcini.



«**MARIETTA**»  
**PATRIZIA MAZZA**  
Cuoca per passione, cucina per la sua famiglia e i suoi amici, molto spesso con il libro di Artusi in mano. In Casa Artusi si dedica all'insegnamento della «cucina pratica domestica». Finite in dolcezza con la sua torta di noci.

invitate, sono state scelte per trasmettere la loro capacità di far affiorare ricordi ed emozioni di gioia. Una cena italiana con il coniglio fritto, con la trippa di zia Rodolfa e con la torta di noci (ricetta artusiana n. 649), le risate tra amici con i crescioncini (n. 195) e un bicchiere di Sangiovese o ancora la felicità di una merenda dalla nonna con il latteruolo (n. 694). L'invito è di provarle tutte, di modificarle come piace, senza paura. È l'unico modo di rendersi conto di quanto siano concrete, versatili e senza tempo, perché in fondo non parlano solo di Artusi ma di tutti gli italiani di sempre».