

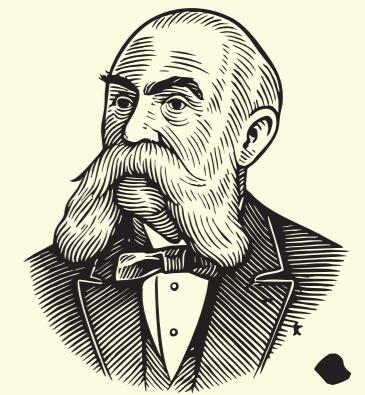


Attewi
ANDATA E RITORNO

CAS ARTUSI



Comune di
Forlimpopoli



Artusi ANDATA E RITORNO

Edito da Fondazione Casa Artusi

Elaborazione grafico: Irene Fossa

con il contributo di

 **RegioneEmilia-Romagna** | Consulta
Assemblea legislativa degli emiliano-romagnoli
nel mondo



Parole in viaggio con Astur



Uno dei settori in cui gli italianismi riscuotono maggiore diffusione nel mondo è, senza dubbio, la gastronomia: segno tangibile, oggi, del successo internazionale dei prodotti *made in Italy*. Parole come *cappuccino*, *espresso*, *lasagne* e *spaghetti* sono stabilmente entrate in tante lingue, e così *tiramisù*, *carpaccio*, *salame* e *ciabatta*; lo stesso vale per i prodotti d'eccellenza come la *mozzarella*, il *parmigiano reggiano* e l'*aceto balsamico*.

Nel cibo, infatti, risiede l'immagine più rappresentativa dell'italianità all'estero. E, non a caso, il cibo, così come la lingua, assume per gli italiani un ruolo fortemente identitario. D'altro canto, questo fenomeno affonda le proprie radici nel prestigio culturale che nei secoli ha avuto la lingua e la tradizione italiana: nello spagnolo troviamo *macarrones*, forma adattata di *maccheroni*, già dal 1517, e poco più tardi anche nel francese (nella forma *macarons*) così come *mortadella* e *vermicelli*, documentate in inglese tra Cinque e Seicento insieme ad *antipasto* e *polenta*.

La fortuna di molte parole italiane nelle lingue straniere si deve, tuttavia, anche ai flussi migratori che hanno interessato grandi masse della popolazione oltreconfine (e con loro tradizioni, costumi e parole). La dialettofonia dei primi migranti, d'altronde, ha fatto sì che un buon numero di italianismi nel mondo siano originarie parole dialettali; si pensi, relativamente a Buenos Aires e alle regioni vicine, ai *mostacholi* ‘sorta di piccoli maccheroni’, parola derivata dal genovese *mostaciòllo*, così come il *pan dulce* ‘dolce natalizio con uvetta e canditi’, che deriva dal termine *pandoçe*.

In qualche caso, queste parole di origine dialettale si sono acclimatate nel territorio italiano in un periodo successivo alla loro affermazione estera: emblematico è il caso di *pizza*, ma si pensi anche a *pesto*, parola registrata dai vocabolari italiani nel



Novecento, mentre in inglese (OED) circola già prima del 1848.

Le parole italiane del cibo hanno viaggiato e continuano a viaggiare intorno al mondo, e con loro i testi più rappresentativi della tradizione gastronomica nazionale.

Tra questi spicca la *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) di Pellegrino Artusi, vero scrigno di memoria, lingua e identità. Artusi, infatti, rivolgendosi a un'Italia che ancora stava imparando a riconoscersi come popolo, ha saputo trasformare la cucina domestica in un patrimonio culturale condiviso. Si ricordi che la *Scienza* non è un'enciclopedia della cucina regionale (la maggior parte delle ricette, com'è noto, sono di origine romagnola e toscana, le due tradizioni che l'autore conosceva meglio), ma ne rappresenta il comune denominatore, sapientemente rintracciato dall'autore nella ricerca attenta delle materie prime, nella stagionalità dei prodotti e nella apertura alla diversificazione e alla variabilità, tutti principi oggi alla base della nostra cultura gastronomica.

Soprattutto, Artusi fu il primo a riconoscere la necessità in Italia di una unità della lingua parlata, anche in cucina. Nel solco di Alessandro Manzoni, egli adotta per il suo libro il fiorentino, lui che era romagnolo, come modello linguistico di riferimento, aprendo in questo modo la strada verso la formazione di un lessico culinario comune e condiviso. Così, la *Scienza*, attraverso la voce bonaria e sagace del suo artefice, entra nelle case – e nel cuore – delle italiane e degli italiani, e trova posto anche nelle valigie dei nostri emigrati, diventando, con ricette e con parole, testimone di un sentimento di italianità capace di attraversare gli oceani e di sfidare il tempo.

Le ricette qui raccolte ne costituiscono l'esempio più reale e autentico.

Monica Alba
Ricercatrice di Linguistica italiana, Università degli Studi di Urbino



Erbazzone



La mia famiglia è originaria di Reggio Emilia. I miei bisnonni partirono nel 1899, lasciando la pianura e le colline per attraversare l'oceano e ricominciare una vita nuova in Argentina. Io appartengo alla terza generazione nata qui, in questa terra lontana ma intrecciata, da sempre, con l'Italia.

Tra le cose che porto con me, come un filo che non si spezza, c'è la cucina: un linguaggio che non ha bisogno di traduzioni. Tra le ricette che preparo più spesso c'è l'erbazzone, una torta salata che sa di casa e di memoria. È un impasto sottile e croccante, steso in due sfoglie che racchiudono un ripieno verde di bietole, spinaci e parmigiano, legato da uova e profumato di aglio e cipollotto. In superficie, qualche fiocco di strutto che, in cottura, si scioglie e lucida la crosta come una carezza. È un piatto semplice e generoso, nato per nutrire le famiglie contadine con ciò che l'orto offriva, e che oggi continua a portare sulla tavola il gusto di una terra intera.

L'erbazzone è diventato il mio modo per condividere un pezzo di Emilia con chi mi circonda. In Argentina siamo un mosaico di provenienze: al lavoro, la maggior parte di noi ha radici italiane. Tra le mie amiche più care, una è nipote di veneziani e l'altra è figlia di calabresi. Tutto è cominciato un giorno di Carnevale, quando la nipote di veneziani portò in ufficio un vassoio di chiacchiere — leggere, dorate, coperte di zucchero come neve. Il giorno dopo, quasi per gioco, io risposi con l'erbazzone. Da allora, ogni volta che lo preparo, mi sembra di riannodare quel filo invisibile che unisce le nostre storie: un filo di farina, verdure e ricordi che viaggia da una riva all'altra dell'oceano.

Mercedes Canoui

Buenos Aires

RICETTA



In casa si preparano diverse ricette contenute ne *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Da pronipote, continuo a cucinarne alcune perché mi sono familiari, parte della mia memoria. Crescendo, imparavo a riconoscere le ricette del libro di Pellegrino Artusi: per me erano semplicemente i piatti di ogni giorno.

La zuppa inglese era la specialità di mia nonna, e resta la mia preferita: strati di savoiardi imbevuti di alchermes e crema pasticciera, un dolce elegante e affettuoso che profuma d'infanzia e di Emilia.



INGREDIENTI

Per il ripieno

- 1,5 kg di spinaci freschi
- 1 mazzo di cipollotti con il gambo verde
- 1 manciata di prezzemolo
- 60 g di pancetta
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 50 g di burro
- 2 spicchi d'aglio
- 4–5 manciate di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Sale e pepe

Per la pasta

- 200 g di farina
- 1 noce di strutto
- 2 cucchiai di olio
- Sale e pepe
- Acqua q.b.

PREPARAZIONE

Tritate la pancetta e fatela sciogliere dolcemente in padella. Aggiungete gli spicchi d'aglio schiacciati e i cipollotti tritati insieme ai loro gambi. Unite l'olio e il burro e lasciate appassire senza far bruciare. Aggiungete poi gli spinaci già lessati e ben strizzati, insaporendo con sale e pepe.

Quando il composto è tiepido, eliminate l'aglio, aggiungete il prezzemolo tritato e il Parmigiano Reggiano grattugiato, mescolando bene.

Preparate la pasta con farina, strutto, olio, sale, pepe e un po' d'acqua. Lavoratela fino a ottenere un impasto elastico, poi lasciatelo riposare per 30 minuti.

Dividete la pasta in due parti. Stendete la prima sfoglia e adagiatela in una teglia unta d'olio. Versate il ripieno e livellatelo bene. Tirate la seconda sfoglia, più sottile, e coprite il composto. Sigillate i bordi e punzecchiate la superficie con una forchetta.

Cuocete in forno a 200 °C per circa 30 minuti, finché la superficie risulterà dorata e croccante.



Crocchette di riso



I miei nonni erano di Cento, in provincia di Ferrara. Vennero in Argentina dopo la guerra. Mio nonno aveva combattuto ed era stato fatto prigioniero; riuscì a fuggire e, una volta libero, decise di attraversare l'oceano per cercare suo padre, che non aveva mai conosciuto. Sapeva soltanto che si trovava da qualche parte in Argentina. Dopo mesi di ricerche e speranze, riuscì a trovarlo. Da quell'incontro nacque un legame, una storia ricucita tardi ma con la forza di chi non si arrende.

Più tardi lo raggiunse mia nonna. Insieme iniziarono una nuova vita in questa terra lontana. Lui era falegname — di quelli che conoscono il legno come una lingua — e aprì una piccola fabbrica di mobili, costruendo con le mani ciò che la vita aveva tolto e ridato in mille forme diverse.

Tra le ricette che mia nonna portò con sé c'erano le crocchette di riso.

Ricordo che le preparava quando io e i miei cugini andavamo a trovarla: il profumo del riso cotto nel latte, la pazienza con cui lo mescolava, il rumore leggero dell'olio caldo in padella. Noi bambini aiutavamo come potevamo — impastando, rubando un assaggio, sporcandoci le mani di farina — e intorno a quel gesto semplice si costruiva una memoria.

Oggi preparo le stesse crocchette con mia figlia di otto anni, a San Juan, in Argentina e ogni volta mi sembra di ritrovare mia nonna. La sua ricetta viaggia nel tempo come una piccola eredità: morbida, dorata e piena di tenerezza.

Flavia Scarsa

San Juan

RICETTA



INGREDIENTI

(per circa 4 persone)

- 300 g di riso
- 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 uova (1 per l'impasto, 1 per l'impanatura)
- Pane grattugiato q.b.
- Burro q.b.
- Sale
- Olio per friggere (o strutto, come nell'uso tradizionale)

PREPARAZIONE

Cuocete il riso in acqua salata fino a completo assorbimento, in modo che risulti ben asciutto.

Conditelo con una noce di burro, il Parmigiano Reggiano e un uovo sbattuto.

Mescolate bene finché il composto non diventa compatto e omogeneo; lasciate intiepidire.

Quando l'impasto è maneggiabile, formate delle piccole crocchette (a cilindro o a pallina).

Passatele prima nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato, in modo che risultino ben rivestite.

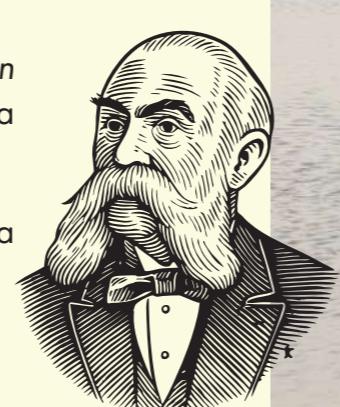
Friggetele in abbondante olio caldo fino a doratura uniforme. Scolatele su carta assorbente e servitele calde.

Consiglio: potete profumare l'impasto con un pizzico di noce moscata o arricchirlo con piccoli dadini di formaggio o di prosciutto, come suggeriva lo stesso Artusi, per un gusto più pieno e rotondo.

Tra le ricette raccolte da Pellegrino Artusi ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* sono particolarmente legate ai tortellini in brodo.

Mia nonna li preparava la domenica, insieme alla lasagna verde con la sfoglia agli spinaci e il ragù lento.

Erano i piatti delle feste, profumati di casa e di famiglia.





Lasagna di mais e prosciutto cotto

La mia è una famiglia grande, rumorosa, piena di voci, di risate e di mani che si muovono tra pentole e piatti. Ci sono sempre molte bocche che assaggiano e altrettante che cucinano: ognuno porta un gesto, un ricordo, un ingrediente.

Mio nonno arrivò in Argentina nel 1949. Veniva da Le Budrie, in Emilia-Romagna, e si stabilì a Oberá, nella provincia di Misiones. Portò con sé poco più di una valigia, ma dentro quella valigia c'era tutto un mondo: la sua lingua, il suo mestiere, la sua cucina. È da lui che abbiamo ereditato il gusto, il modo di stare a tavola, l'abitudine di riunirci attorno a un piatto e farne racconto.

Questa è la nostra ricetta rielaborata che per i nostri zii emiliani "doc", questa nostra versione della lasagna era quasi un'eresia. Ma era un'eresia amata, che finiva sempre troppo presto. Una lasagna che fonde la tradizione emiliana della pasta con un tocco nuovo: il sapore dolce e delicato della crema di mais. È una versione che continuiamo a preparare nelle occasioni speciali, accanto a quella più classica, con la carne e la sfoglia verde. Due lasagne che si guardano e si raccontano: una parla la lingua della terra d'origine, l'altra quella del luogo che ci ha accolti.

Insieme formano la nostra identità — fatta di radici e di rotte, di pasta fresca e mais tenero, di storie che si tramandano, si trasformano e continuano a nutrirci.

Vilema Forni

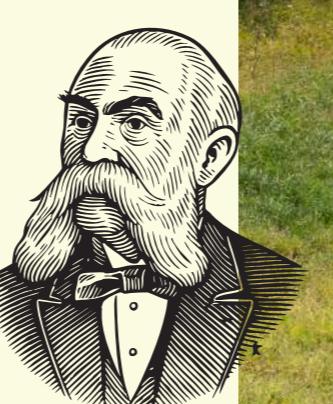
Oberá

RICETTA



Tra le ricette raccolte da Pellegrino Artusi ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, amo le tagliatelle al ragù bolognese: la pasta sottile e dorata che avvolge il sugo lento di carne e pomodoro.

Un piatto semplice e perfetto, simbolo della cucina emiliana e delle domeniche in famiglia.



INGREDIENTI

Per la lasagna

- 300 g di sfoglia all'uovo
- 400 g di fior di latte (o mozzarella)
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Fette di prosciutto cotto q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Per la crema di mais

- 400 g di mais tenero (fresco o in grani)
- 1 cipolla
- $\frac{1}{2}$ peperone
- 1 spicchio d'aglio (o a gusto)
- Latte o acqua q.b.
- Sale e pepe

Per la besciamella

- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 500 ml di latte
- Noce moscata q.b.
- Sale fino

PREPARAZIONE

Realizzate la pasta all'uovo secondo la tradizione, stendetela fino a ottenere uno spessore medio e lasciatela asciugare. Tagliatela a rettangoli e scottatela brevemente in acqua bollente salata, quindi scolatela e stendetela su un canovaccio ad asciugare.

Preparate la besciamella.

Sciogliete il burro in un tegame a fuoco dolce, toglietelo dal fuoco e aggiungete la farina setacciata mescolando energicamente fino a ottenere un composto cremoso. Unite il latte poco alla volta, continuando a mescolare per evitare grumi. Rimettete sul fuoco e cuocete fino a ottenere una crema liscia e densa. Salate e profumate con noce moscata.

Preparate ora la crema di mais.

Tritate finemente la cipolla e il peperone, aggiungete l'aglio e fate soffriggere in un filo d'olio finché le verdure risultano trasparenti. Frullate il mais con un po' di latte o acqua fino a ottenere una crema omogenea, quindi unitela al soffritto. Cuocete a fuoco basso, mescolando e aggiungendo latte o acqua se necessario, finché la crema si addensa. Regolate di sale e pepe e lasciate intiepidire.

(Se preferite, potete utilizzare i chicchi interi, senza frullarli.)

Assemblate la lasagna: ungete una teglia e disponete sul fondo un velo di besciamella. Aggiungete uno strato di pasta, poi prosciutto cotto, uno strato di crema di mais, un po' di besciamella e una spolverata di Parmigiano. Continuate così fino a esaurire gli ingredienti. Terminate con besciamella, crema di mais, pezzetti di prosciutto e abbondante Parmigiano Reggiano.

Cuocete in forno a 200 °C per circa 25 minuti, fino a quando la superficie sarà dorata e leggermente gratinata.



Garganelli

La mia è una famiglia grande, numerosa, di quelle in cui il cibo è un linguaggio comune. Ci sono molte bocche che assaggiano e molte mani che impastano, tagliano, mescolano: la cucina è il luogo dove ci si incontra e ci si racconta.

Mio nonno arrivò nel 1949 dall'Emilia-Romagna, da un piccolo paese chiamato Le Budrie. Scelse Oberá, nella provincia di Misiones, come nuova casa. Era un immigrato come tanti, ma portava con sé un tesoro invisibile: la memoria del sapore, il sapere delle mani, la gastronomia che ci ha lasciato in eredità.

Nella nostra famiglia ogni gesto in cucina sembra continuare quello di un antenato. Mio cugino Alejandro, per esempio, ha ricostruito a mano una copia esatta del pettine di legno usato per fare i garganelli — lo stesso strumento che in Emilia trasformava piccole sfoglie di pasta in riccioli dorati. Ne ha regalato uno a ciascuno di noi, a chi ancora prepara la pasta in casa, come un simbolo di appartenenza e di continuità.

Io ho fatto di questa eredità un mestiere: ho una piccola impresa di pasta, e tra i formati che preparo ci sono proprio i garganelli. Ogni volta che li passo sul pettine, sento il legno vibrare leggermente sotto le dita, come se portasse ancora la voce di mio nonno. Il sugo li accoglie, il profumo si diffonde, e in quel momento la distanza tra Le Budrie e Oberá sembra scomparire.

Sono gesti che attraversano il tempo — semplici, quotidiani — ma che raccontano un viaggio, una famiglia e un modo di restare uniti attraverso la pasta.

Maria Chiara Forni

Oberá

RICETTA

INGREDIENTI

(per 1 persona)

- 100 g di farina 00
- 1 uovo

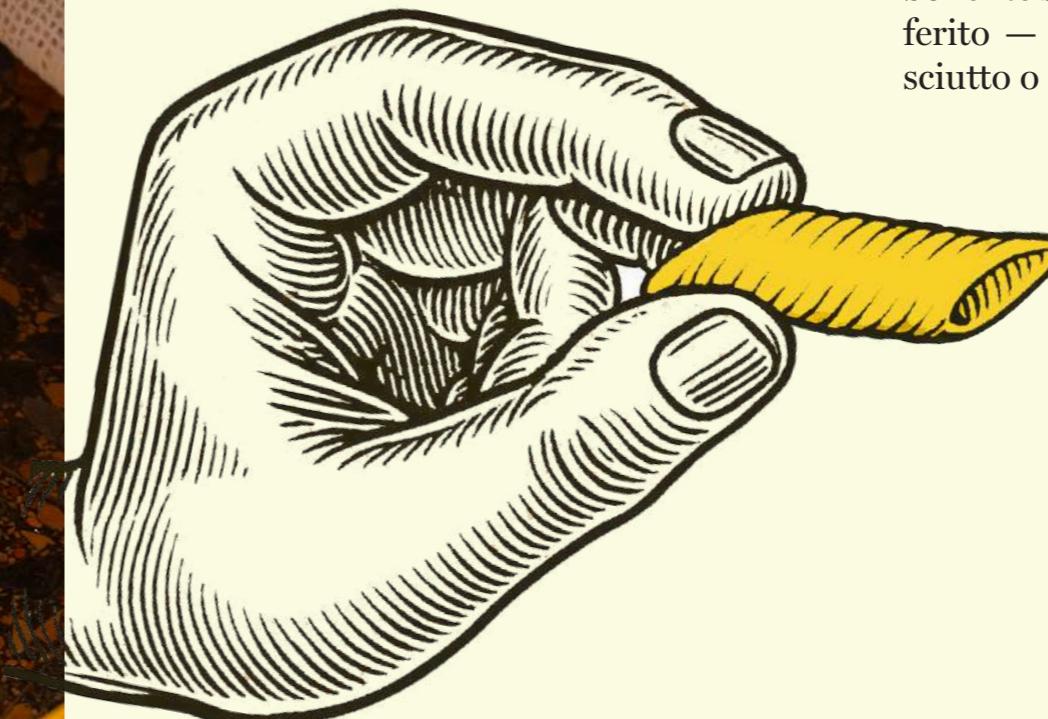
PREPARAZIONE

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e rompete l'uovo al centro. Con una forchetta o con le dita, iniziate a incorporare la farina poco alla volta, rompendo la struttura dell'uovo e mescolandolo con pazienza fino a ottenere un impasto omogeneo.

Lavorate la massa finché diventa liscia ed elastica, quindi formate una palla e lasciatela riposare per circa un'ora, coperta da un panno. Stendete poi la sfoglia con la macchina per la pasta, fino allo spessore desiderato.

Tagliate la sfoglia in quadrati di circa 4×4 cm. Sistemate ogni quadrato sul pettine per gorganelli, arrotolatelo su un bastoncino e fate scorrere delicatamente per ottenere la tipica rigatura.

Se volete conservarli, lasciateli asciugare al sole o in un luogo ventilato; altrimenti cuoceteli subito in abbondante acqua bollente salata e conditeli con il sugo preferito — tradizionalmente panna e prosciutto o un ragù leggero.



Eagliatelle al ragù



La mia famiglia arrivò in Argentina nel 1950. Mio nonno Ezio era un uomo colto e curioso, dottore in chimica laureato alla Sapienza di Bologna, chiamato a insegnare e fare ricerca all'Universidad Nacional del Litoral. Era uno di quei professori che portano con sé l'entusiasmo del sapere, la precisione della scienza e, insieme, un profondo amore per la vita quotidiana.

A mia nonna, invece, la cucina non piaceva così, la domenica, era il nonno a prendere possesso dei fornelli. Con la stessa attenzione con cui miscelava reagenti in laboratorio, impastava la farina con le uova, dosava le misure "a occhio", e preparava la pasta e il ragù.

Il suo modo di cucinare era scientifico e poetico allo stesso tempo: pesava, osservava, annotava. Diceva che anche la pasta, come la chimica, richiede equilibrio e trasformazione. E forse aveva ragione: bastano pochi elementi - acqua, farina, tempo - per creare qualcosa che cambia forma e sapore, come un piccolo esperimento di felicità.

Quelle domeniche avevano il profumo del sugo che sobbolliva piano e il suono del mestolo che girava nella pentola. Nessuno parlava troppo: si aspettava che il nonno, alla fine, assaggiasse e dicesse soltanto "è pronta".

Da allora, per noi, la pasta della domenica è rimasta un rito silenzioso e affettuoso, il modo più semplice per ricordarlo — tra un cucchiaio di sugo e il vapore che appanna i vetri della cucina.

Maria Laura Spina

Santa Fe

RICETTA



INGREDIENTI

Per le tagliatelle

- 1 kg di farina 00
- 10 uova

Per il ragù alla bolognese

- 400 g di carne macinata mista (manzo e maiale)
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 foglia di alloro
- 2 chiodi di garofano
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco secco
- Brodo, q.b.
- Sale e pepe nero
- Olio extravergine d'oliva o burro per il soffritto

PREPARAZIONE

Disponete la farina a fontana e rompete le uova al centro. Impastate fino a ottenere una massa liscia ed elastica, lavorandola finché non si vedono più tracce di farina bianca all'interno.

Coprite l'impasto e lasciatelo riposare per circa 30 minuti.

Dividetelo in più pezzi e stendetelo progressivamente con la macchina per la pasta, partendo dallo spessore più largo fino al livello 7, in modo da ottenere sfoglie sottili ma consistenti. Tagliate poi le tagliatelle con il tagliapasta o arrotolandola la sfoglia e tagliandola a strisce di circa 7 mm.

Per il ragù, tritate finemente cipolla, carota e sedano e fateli soffriggere dolcemente con l'alloro e i chiodi di garofano.

Unite la carne macinata e lasciate rosolare bene.

Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare.

Aggiungete il concentrato di pomodoro diluito in poco brodo e fate sobbollire lentamente per almeno un'ora e mezza, aggiungendo altro brodo se necessario.

Il sugo non deve essere troppo rosso: il colore dominante dev'essere quello della carne, morbida e profumata.

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il ragù ben caldo. Servite subito, con una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Zuppa imperiale



La famiglia Bongiovanni viene da Bologna, la città dove nacque la zuppa imperiale — quella piccola meraviglia fatta di cubetti dorati, leggeri e profumati, che galleggiano in un brodo chiaro come memoria.

Oggi è María Luisa Bongiovanni, la quarta di otto fratelli, a tramandare i gesti imparati da chi venne prima: il taglio preciso, il profumo del burro, il momento in cui la crosta del composto si colora appena nel forno. La ricetta appartiene alla famiglia Bongiovanni, di cui anche Mariela fa parte, e nel Centro Emiliano-Romagnolo di Bahía Blanca la custodiamo come un racconto da condividere.

La sua preparazione coinvolge tutta la famiglia riunita: mani che impastano, voci che si intrecciano, risate che riempiono la cucina. Dopo la preparazione arriva il momento più bello, l'assaggio, e in quell'istante si sente tutto l'amore che lega generazioni e continenti.

È una ricetta che ritorna ogni inverno, quando il freddo invita a riunirsi attorno a un piatto caldo. Ma anche a Natale, nonostante il caldo argentino, la zuppa imperiale non manca mai: è il nostro modo per ricordare gli antenati che lasciarono l'Italia e trovarono qui una nuova casa.

Ogni volta che la prepariamo, il brodo ribolle piano come un respiro antico, e il suo profumo riempie la casa di storie. È un piatto semplice e nutriente, ma soprattutto è un ponte: tra l'Emilia e Bahía Blanca, tra passato e presente, tra chi c'era e chi oggi continua a impastare, a ridere, a condividere.

Emiliana-Romagnola di Bahía Blanca

Bahia Blanca

RICETTA



INGREDIENTI

- 75 g di semolino
- 2 uova
- 100 g di mortadella
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Noce moscata
- Pepe nero
- 1 cucchiaino di lievito chimico per dolci (non vanigliato)
- Latte (solo se necessario)
- Burro e semolino per la teglia

PREPARAZIONE

Tritate finemente la mortadella.

Grattugiate il Parmigiano Reggiano e unite entrambi in una ciotola con le uova, un pizzico di noce moscata e pepe a piacere.

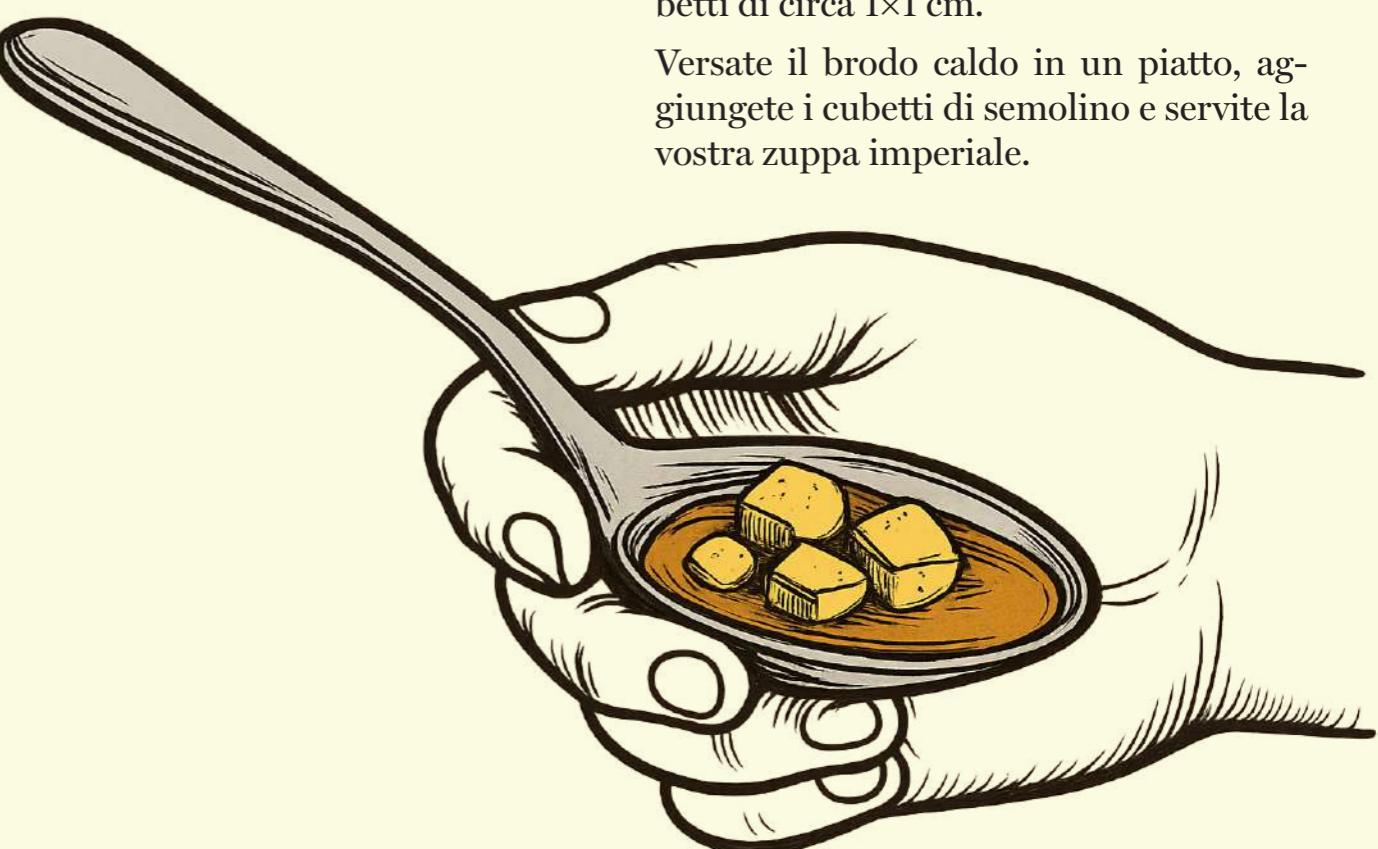
Aggiungete il semolino e il lievito, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo; se risulta troppo denso, ammorbidite con un goccio di latte.

Versate l'impasto in una teglia imburrata e cosparsa di semolino, livellandolo bene. Cuocete in forno a 180 °C per circa 25-30 minuti, fino a quando la superficie risulta dorata e compatta.

A cottura ultimata, sfornate il composto e lasciatelo raffreddare, poi rovesciate la teglia su un tagliere per sformare il panetto.

Tagliatelo prima a striscioline e poi a cubetti di circa 1×1 cm.

Versate il brodo caldo in un piatto, aggiungete i cubetti di semolino e servite la vostra zuppa imperiale.



Pasta al pesto di porcini



La mia mamma è di Piacenza, di Cerignale, un paese che oggi conta 112 abitanti e che si trova nell'alta val Trebbia, sull'Appennino ligure (di cui fa parte l'Appennino piacentino), in una conca boscosa sulle pendici del monte delle Tane, vetta che crea lo spartiacque con la val d'Aveto.

In ligure lo chiamano *Serignâ*, *Sergnâ* nella varietà locale e in dialetto bobbiese, *Cerignäl* in dialetto piacentino.

Qui, tra i monti, l'aria profuma di bosco e di legna.

I parenti sono sparsi tra Bobbio, Milano e Genova, ma d'estate tutti tornano al paese: le case si riaprono, le tavole si allungano, le voci si riconoscono.

A Bobbio, nei giorni d'autunno, l'odore dei porcini invadeva le cucine. Li si trovava nei cestini intrecciati, ancora umidi di rugiada, e le nonne li pulivano con gesti lenti, come se sfiorassero un ricordo. Quel profumo di terra e di pioggia si mescolava al calore del burro, al frinire delle padelle, e restava nell'aria come una promessa.

Questa pasta al pesto di porcini è la specialità di zia Franca.

Ogni volta che la prepariamo, il suo profumo riempie la cucina e ci sembra di vederla ancora lì, con il grembiule addosso e il sorriso di chi cucina per affetto. È un piatto semplice e pieno di memoria, che sa di famiglia e di ritorno.

Marcelo Guerreiro

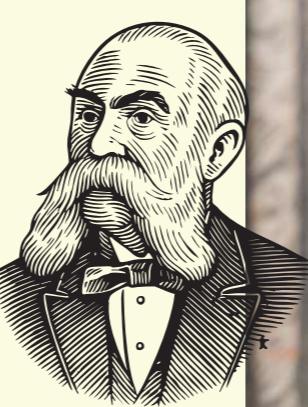
Buenos Aires

RICETTA



A casa del libro si preparano il vitello tonnato, la torta di riso, la torta di pane e molte altre ricette di *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi.

Piatti semplici e rassicuranti, che profumano di casa e raccontano la quotidianità di un'Italia che cucinava con misura, gusto e memoria.



PREPARAZIONE

INGREDIENTI

(per 4 persone)

- 300 g di funghi porcini freschi (oppure 40 g secchi, ammollati)
- 50 g di nocciole tostate
- 1 spicchio d'aglio
- 150 ml di panna fresca
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe
- 350 g di pasta ripiena (ravioli o tortelli di ricotta e spinaci)

Pulite i funghi porcini e tagliateli a pezzi. In una padella fate scaldare un filo d'olio e rosolate l'aglio intero; aggiungete i porcini e lasciateli cuocere a fuoco dolce per 8–10 minuti, finché risultano teneri.

Eliminate l'aglio e lasciate intiepidire.

Trasferite i funghi nel mixer con le nocciole, il Parmigiano, un pizzico di sale e pepe, e frullate versando a filo un po' d'olio fino a ottenere un pesto denso e cremoso.

Aggiungete infine la panna fresca e mescolate, in modo da ottenere una salsa morbida e profumata.

Cuocete la pasta ripiena in abbondante acqua salata; scolate delicatamente e condite con il pesto di porcini. Servite subito, completando con una spolverata di Parmigiano Reggiano e qualche lamella di fungo saltata in padella.







Tra le pagine di questo catalogo si cela l'immagine più autentica e viva del nostro patrimonio enogastronomico regionale. L'Emilia-Romagna, conosciuta nel mondo come la Food Valley d'Italia, conta un panorama di 45 prodotti DOP e IGP, un record non solo in termini numerici ma soprattutto di profondi legami tra la storia e la cultura dei nostri territori. Lungo la via Emilia partendo da Piacenza e arrivando fino a Rimini si possono scovare a distanze ristrettissime infiniti tesori fatti di saperi e di pratiche, che ogni giorno, da tempi ben lontani gli emiliano-romagnoli conservano attraverso un passaggio di consegne da una generazione a quella dopo, facendo vivere la grande qualità della nostra biodiversità locale.

Aver ricevuto negli ultimi mesi queste storie di vita che parlano di tempi trascorsi in cucina, e racconti inediti sul significato che una ricetta assume nel cuore degli emiliano-romagnoli dell'altrove, e che trovano proprio nella cucina domestica un modo per sentirsi vicini alla loro terra d'origine, è una grande responsabilità. Non si tratta solamente di ricette ma di tratti culturali che si traducono in indissolubili legami identitari. Un lavoro che di fatto porta avanti il metodo adottato da Artusi: quando nel suo appartamento privato giungevano lettere postali da tutto il mondo per dialogare di cucina e di ricette.

Casa Artusi, piccolo centro di cultura a Forlimpopoli nel cuore della Romagna, terra natale di Pellegrino Artusi, porta ogni giorno con sè un messaggio forte: la cucina domestica quale valore culturale. Se gli italiani che vivono lontani dalle loro radici sentono nel manuale dell'Artusi un richiamo di vicinanza al loro lato più profondo è perché la cucina è e sarà sempre un motivo d'orgoglio nazionale come ben ci ha insegnato il nostro caro Pellegrino.

Forlimpopoli città artusiana accoglie curiosi, giovani studenti, visitatori da tutto il mondo che sentono il bisogno di conoscere e scoprire l'esperienza della cucina domestica italiana in nome del gastronomo forlimpopolese. Qui grazie a Casa Artusi ogni persona in pellegrinaggio verso le proprie origini trova una Casa aperta per consultare un libro o per indossare un grembiule, per scoprire l'archivio artusiano o per sedersi a tavola e gustare un piatto.

Dalla Romagna all'Argentina artusiana e ritorno non è quindi solamente un progetto che crea un ponte tra distanze geografiche ma è la conferma di come il cibo sia in grado di tendere la mano alle comunità emiliano-romagnole nel mondo per sentirsi oggi, domani e per sempre tutti seduti vicini alla stessa tavola.

Mattia Fiandaca
Gastronomo Casa Artusi

Decalogo della cucina di casa

1.

Rispettate gli ingredienti naturali

Amate il bello ed il buono ovunque si trovino e non tollerate di vedere straziata la grazia di Dio [Prefazio]

2.

Usate ingredienti di qualità

Scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare [Prefazio]

3.

Usate ingredienti di stagione

[Gli ortaggi] preparateli nel colmo della raccolta, quando costano poco; però vanno scelti di buona qualità e giusti di maturazione [423]. *Non fate uso che di frutta sana e ben matura a seconda della stagione* [Cucina per gli stomachi deboli]

4.

Siate semplici

La mia cucina inclina al semplice e al delicato, sfuggendo io quanto più posso quelle vivande che, troppo complicate e composte di elementi eterogenei, recano imbarazzo allo stomaco [301]

5.

Mettete passione, siate attenti e precisi

Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino... per riuscire... basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi [Prefazio]

6.

Esercitatevi con pazienza

Abbiate la pazienza di far qualche prova (ne fo tante io!) [435]. *Se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere* [Prefazio]

7.

Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità

[Il minestrone,] ecco come l'avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano [47]

8.

Se variate, fatelo con semplicità e buon gusto

...tutte le pietanze si possono condizionare in vari modi secondo l'estro di chi le manipola; ma modificandole a piacere non si deve però mai perder di vista il semplice, il delicato e il sapore gradevole, quindi tutta la questione sta nel buon gusto di chi le prepara [540]

9.

Valorizzate la cucina povera

Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di contadina, sono persuaso che sarà gradita da tutti [58]

10.

Diffidate dei libri di cucina (anche del mio)

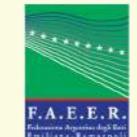
Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprendibili... al più al più... potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete [Prefazio]



Si ringraziano per il prezioso contributo



Consolato Generale d'Italia
Buenos Aires



Si ringraziano inoltre:

Fundacion Alma Mater Studiorum
Università di Bologna – Buenos Aires

Associazione Emiliano romagnoli di Mar del Plata

Universidad Nacional del Comahue
Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos
Patagonia Argentina

Emilia-Romagna nel mondo APS

Scuola Italiana Cristoforo Colombo

Circolo Italiano di Buenos Aires

Gruppo BACI – Buenos Aires Cuochi Italiani



CAS / ARTUSI



Comune di
Forlimpopoli

con il contributo di



Consulta
degli emiliano-romagnoli
nel mondo