

<http://www.pellegrinoartusi.it/pellegrino-artusi-lunita-ditalia-in-cucina-documentario/>

Pellegrino Artusi, romagnolo di nascita e fiorentino d'adozione, trent'anni dopo l'unità politica dotò gli italiani di un vero "ricettario nazionale". E così, dal 1891 il manuale artusiano entra nelle cucine, ad unificare il paese negli usi gastronomici.

SINOSSI

Pellegrino Artusi segna la nascita della cucina italiana moderna. Ad oltre un secolo dalla prima edizione, il libro dell'Artusi si stampa, si legge e si discute, conta di numerosi lavori di analisi e studio ed importanti edizioni critiche come quelle realizzate da Piero Camporesi e Alberto Capatti. **Pellegrino Artusi si propone di unificare il paese negli usi gastronomici come Manzoni aveva tentato di farlo sul piano linguistico e scrive Piero Camporesi che "La Scienza in cucina ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi; i gustumi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi ed i fonemi manzoniani"**. (da "L'identità italiana in cucina" di Massimo Montanari)
La sua città, Forlimpopoli, negli anni ha sviluppato numerose iniziative per valorizzare e studiare il lavoro di Pellegrino Artusi, con lo svolgimento di manifestazioni gastronomiche e la realizzazione di Casa Artusi, importante centro dedicato alla cucina di casa e alla cultura dell'alimentazione.

