

<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.

