
Cibo: Coldiretti, il ricordo di Pellegrino Artusi per bicentenario nascita. "Autore del primo codice alimentare dell'Italia unita"

Il cibo italiano celebra i 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi, l'autore del primo codice alimentare dell'Italia unita "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" che "diede un contributo fondamentale per amalgamare, prima a tavola e poi nella coscienza popolare, le diverse realtà regionali secondo una tradizione che ancora oggi tiene unito il popolo italiano in un unico senso d'appartenenza". Lo ricorda la Coldiretti in occasione del bicentenario del celebre scrittore, gastronomo e critico letterario italiano, unanimemente riconosciuto come il padre della cucina italiana, nato il 4 agosto 1820 a Forlimpopoli. "Un anniversario che – spiega l'associazione – deve diventare l'occasione per rilanciare in Italia e nel mondo la vera ristorazione 100% Made in Italy che rischia un crac da 34 miliardi nel 2020 a livello nazionale a causa della crisi economica, del crollo del turismo e del drastico ridimensionamento dei consumi fuori casa provocati dall'emergenza coronavirus". Grazie al lavoro di Artusi, sottolinea Coldiretti, "l'agroalimentare italiano in pochi anni da una economia di sussistenza ha saputo conquistare primati mondiali e diventare simbolo e traino del Made in Italy". "Molti dei piatti, descritti per la prima volta dall'Artusi, sono frutto di un mix delle diverse esperienze regionali che sono diventati oggi il simbolo del nostro Paese: dal sugo di carne della domenica italiana alla balsamella, dai maccheroni alla napoletana al risotto alla milanese, dalla fiorentina ai saltimbocca alla romana fino al minestrone che sotto un unico nome lungo tutto lo stivale incorpora però ingredienti diversi".

Filippo Passantino