

BLOG

Martedì 29 Settembre - agg. 02:24

MODI E MODA di
Luciana BoccardiCONVEGNO A.I.C. E UN LIBRO PER
RICORDARE PELEGRINO ARTUSI

BLOG > MODI E MODA

Martedì 29 Settembre 2020 di Luciana Boccardi



Elegante. E' il primo aggettivo che mi suggerisce un libello che si impone per il contenuto di colta piacevolezza, per le illustrazioni intrise di quella sicurezza che può permettersi la semplicità ma anche per una cura editoriale di grande rilievo. "La cucina veneta", di Rosamaria Rossomando Lo Torto, editore Lineadacqua, è la chicca che ha concluso un incontro importante dell' A.I.C. - **Accademia Italiana della Cucina** organizzato a Venezia, in Palazzo Franchetti per celebrare il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi "romagnolo di nascita e fiorentino di adozione", il maestro della cucina che nel 1891 lanciò il primo grande trattato con ricette gastronomiche prelibate, tutte personalmente sperimentate. E' l'unico trattato gastronomico che è riuscito a imporsi con il nome e cognome dell'autore anziché con il titolo e che ancora oggi rappresenta citazione di correttezza culinaria, di conoscenza, di storie saporose legate a ogni piatto celebrato. Di lui - nel convegno condotto dalla presidente della Delegazione veneziana, prof. Rossomando, hanno parlato Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi, il prof. Alberto Capatti, il notissimo studioso che ha riferito note e curiosità con dovizia di cenni storici. Dopo di lui, cenni di cronaca contemporanea intorno alla gastronomia domestica sono stati evocati piacevolmente da Leda Vigliardi Paravia, autore di "Cucinare con gli Amici, per gli Amici". In chiusura, il segretario **dell'Accademia Italiana della Cucina**, Roberto Ariani, ha salutato il pubblico (intervenuto con rispetto assoluto di ogni regola antiCovid applicata da un'organizzazione efficiente e attenta alle disposizioni vigenti), ricordando che questo convegno era stato predisposto a Venezia per il marzo scorso per celebrare correttamente la data di nascita di Artusi, ma che l'evento era stato costretto a prorogarsi per l'arrivo della pandemia.

A Rosamaria Rossomando Lo Torto, ha dedicato parole i e affettuose e ammirate Pier Alvise Zorzi (figlio dello storico di Venezia Alvise Zorzi e nipote di Elio Zorzi), che ha sottolineato la correttezza storica che è alla base della qualità del libro ("La cucina veneta") unita alla piacevolezza di una esposizione semplice e realistica di ricette antiche, tramandate dall'Artusi e messe a giudizio contemporaneo anche da un pranzo eccezionale preparato per l'occasione - con la supervisione di Rosamaria - da Mara di "Fiore" dopo il convegno. C'è il taglio della letterata, la curiosità della ricercatrice, la correttezza della storica nelle paginette che la Rossomando svolge con pazienza invitando il lettore a momenti sereni da trascorrere intorno a una tavola dove primeggino i cibi della cucina veneta.

"La semplicità in cucina - ricorda Arrigo Cipriani che firma la prefazione, - è la garanzia del mangiar bene". Una massima questa - cara al "signore" dell'Harry's Bar - che, come ricordava Capatti, esprime tutta la filosofia dell' Artusi che non amava "i soloni, ovvero "i cuochi da baldacchino", intenti a far credere che la loro arte fosse tutta genio e perfezione".

Tanti piatti veneziani che ancora accompagnano il nostro vivere veneziano, primo fra

GLI ULTIMI POST

di Luciana Boccardi

Il coraggio Micam, la moda segna il
tempo di Armani

Mercoledì 23 Settembre 2020

Chiara Boni chiude la sfilata in mare

Lunedì 14 Settembre 2020

Con fatica la moda ricomincia, ci
saranno i compratori?

Martedì 8 Settembre 2020

E' cambiata la bellezza oggi? A
colloquio con Dario Torresani

Giovedì 3 Settembre 2020

Manca la voglia di aver voglia,
applausi, sussurri e grida

Domenica 30 Agosto 2020

Da Venezia un nuovo marchio in
"Punta de mar"

Martedì 18 Agosto 2020

Con Peter Marino nel blu di Rubelli

Martedì 11 Agosto 2020

SU RIPARTE DA PITTI CONNECT -
CHANEL STILE PUNK PER IL 2021

Martedì 4 Agosto 2020

A PROPOSITO DI DIOR, DI LECCE E
DELLA TARANTA

Martedì 28 Luglio 2020

Voglia di moda? Il mondo del Fashion
si muove dalle sfilate streaming a
Pitti

Martedì 21 Luglio 2020

[Leggi tutti](#)

tutti quello che erroneamente fuori Venezia chiamano risotto di piselli e invece è il nostro particolarissimo risi e bisi, alla doppia onda, con ricetta che la Rossomando Lo Torto ci consegna classica e veritiera. Il loro verde particolare, il sapore che parla di primavera, esaltava D'Annunzio che, quando scriveva a qualcuno dai suoi soggiorni veneziani, siglava i saluti nelle sue lettere anziché con nome e cognome con un venezianissimo "risi e bisi".

Ultimo aggiornamento: 02:12
© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA LA NOTIZIA

[ULTIMI INSERITI](#) [PIÙ VOTATI](#)

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente