

PELLEGRINO ARTUSI, CIBO ITALIANO CELEBRA L'AUTORE DEL PRIMO CODICE ALIMENTARE



ROMA - Il cibo italiano celebra i 200 anni dalla nascita di **Pellegrino Artusi**, l'autore del primo codice alimentare *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 unita la popolazione in un unico senso d'appartenenza.

A ricordarlo è la Coldiretti, precisando che l'anniversario di oggi deve diventare l'occasione per rilanciare in Italia e nel mondo la vera ristorazione 100% Made in Italy, che rischia un crack da 34 miliardi per i danni provocati dall'emergenza coronavirus.

È anche grazie al prezioso lavoro di Artusi, sottolinea Coldiretti, se 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 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.

Lo stesso ragù di carne, primo 'attore' della domenica in famiglia è stato codificato dal profeta della cucina italiana, come anche la balsamella divenuta col passar del tempo besciamella.