

## Sullo scaffale

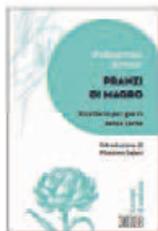
a cura di **Roberto Carnero**



### A PRANZO CON L'ARTUSI

Il gastronomo pensò anche alla Quaresima

**M**olti ricorderanno il nome di Pellegrino Artusi. Nato nel 1820 e morto nel 1911, gastronomo e critico letterario, Artusi è l'autore di uno dei libri più noti di arte culinaria, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, edito per la prima volta nel 1891 e ristampato in innumerevoli edizioni successive. Si tratta di un best-seller definito «una bibbia della gastronomia», uno di quei volumi che hanno campeggiato nelle cucine di generazioni di italiani e che hanno fornito consigli per la preparazione di piatti tratti dalle diverse tradizioni regionali.



**Pranzi di magro. Ricettario per giorni senza carne di Pellegrino Artusi**

EDB, 2017 - pp. 112  
10,00 euro

Perché ne parliamo ora, in Quaresima? Perché si dà il caso che Artusi, il quale da giovane aveva studiato nel seminario di Bertinoro (nel Forlivese), dia nella sua opera uno spazio considerevole ad alcune ricette senza carne. *Pranzi di magro. Ricettario per giorni senza carne* è un gustoso - è proprio il caso di dirlo! - volumetto pubblicato dalle Edizioni Dehoniane di Bologna per la cura di Massimo Salani, docente presso lo Studio teologico interdiocesano di Camaiore (Lucca).

Dalla zuppa “alla certosina” alla minestra di erbe passate, dagli gnocchi di farina gialla ai maccheroni con le sarde, dal risotto coi piselli ai tortelli di ceci, sono molte le pietanze indicate per una cucina leggera, adatta alla Quaresima (ma anche all'Avvento). Con una particolare attenzione ai prodotti di stagione e a quelli che oggi chiamiamo «a chilometri zero». Artusi propone in queste ricette uno stile alimentare idoneo a un preciso tempo liturgico, anche se non solo a quello. ◆