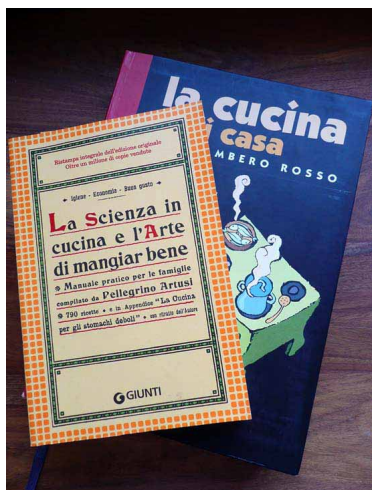


Una coppia di blogger tenta di riproporre le 790 ricette dell'Artusi in un anno



Ieri mattina “cinguettando” con [Made in Kitchen](#) su twitter sono venuta a conoscenza di un progetto piuttosto divertente: Nene, una ragazza italiana che vive a Parigi, e il suo compagno hanno deciso di riproporre il [progetto Julie & Julia](#) in versione italiana. L'obiettivo è quello di riprodurre in un anno, dal 1 agosto 2010 al 31 luglio 2011, tutte le ricette (ben 790!) del mitico libro di Pellegrino Artusi:

La scienza in cucina e l'Arte del Mangiar bene

. Il blog in cui hanno appena iniziato a pubblicare le loro imprese gastronomiche si chiama [Pellegrini di Artusi](#)

Certo l'impresa sarà dura, però l'idea è proprio divertente e hanno tutto il mio appoggio!

Bella è anche la scelta del libro, quello che probabilmente meglio rappresenta la storia della cucina italiana tra '800 e '900, un “manuale pratico per le famiglie” che è riuscito a vendere più di un milione di copie (prima edizione 1891).

Molte ricette sono obiettivamente demodé, troppo ricche e pesanti per una cucina moderna, ma questo manuale da un lato resta un ricettario di base molto utile – con alcune ricette classiche assolutamente fantastiche (come il latte alla portoghese o la torta di riso) – dall'altro è un libro bellissimo, divertente nel linguaggio arcaico, in cui praticamente per ogni ricetta c'è una storia o un aneddoto.

Tanto per fare un esempio a caso :-)) ecco l'introduzione alla ricetta dei *Maccheroni alla napoletana I* : “Ve li

garantisco genuini e provati colla scorta di una ricetta che mi sono procurato da una famiglia di Santa Maria Capua Vetere; vi dirò anche di essere stato lungo tempo incerto avanti di metterla in esecuzione non persuadendomi troppo quel guazzabuglio di condimenti. A dir vero questi maccheroni non riescono cattivi, anzi possono incontrare il gusto di chi non è esclusivista del semplice”.

Ecco, frasi come queste sono la ragione per cui ogni tanto apro questo libro e leggo qualche ricetta qua e là, anche se non ho intenzione di cucinarla.

Se io dovessi intraprendere un progetto come questo sceglierei però un altro ricettario. Opterei per quello che secondo me è un manuale insostituibile: **La Cucina di Casa** di Annalisa Barbagli. Un volume che propone tantissime ricette perlopiù classiche che, in maniera quasi incredibile, riescono sempre. Un volume che indica tanti trucchi per trattare al meglio gli ingredienti, insomma che insegna a cucinare.

E allora giro a voi una domanda che ieri Cinzia di Made in Kitchen rivolgeva ai suoi lettori: se doveste rifare le ricette di qualcuno chi scegliereste???