

Rivista "IBC" XXI, 2013, 1

*itinerari, pubblicazioni*

La Via Artusiana. Una lunga tagliatella tra Romagna e Toscana, a cura di R. Berardi, introduzione di A. Capatti, Cesena, Prima Pagina Editore, 2012.

## Romagna-Toscana, chilometri zero

Giancarlo Fre  
[architetto]

Il 30 luglio 1897, domenica, Alfredo Oriani, avvocato forlivese e velocipedista, parte in bicicletta da Forlì per raggiungere la Toscana e ritornare dopo 12 giorni a Faenza avendo visitato pressoché tutta quella regione. Il resoconto di questa virile conquista verrà pubblicato solo nel 1902 dall'editore Zanichelli. L'Oriani - la cui fortuna fu irrimediabilmente compromessa dalla postuma ammirazione di un tal maestro di Predappio, che ne volle fare l'edizione nazionale - riuscì in altre due ardue imprese: mangiare male in Romagna e bere peggio in Toscana. Questo libretto di 62 pagine esce proprio per evitare al moderno viaggiatore simili negative esperienze, cavalchi esso un'automobile, una motocicletta, una bicicletta o un cavallo, o proceda a piedi (ne conosco almeno uno).

Realizzato in un formato veramente "tascabile", tale da essere utilmente consultato per via, propone ben 59 schede di locali tosco-romagnoli dove fermarsi a desinare godendo di una cucina attenta ai valori del territorio e ai prodotti tipici del luogo, nonché rispettosa del dettato artusiano. Introduce Alberto Capatti, che pone il tema scottante della "tagliatella", prodotto finito dell'arte della cucina di casa che unisce e divide le due coste appenniniche. Il conflitto è racchiuso in due ricette del Pellegrino pubblicate a corredo del breve e dotto scritto: le *Tagliatelle all'uso di Romagna*, e le *Pappardelle all'Aretina*. La prima richiede aglio, prezzemolo, basilico se piace, sei o sette pomodori e un pezzo di burro. L'aretina prescrive: un'anatra domestica, burro, sale e pepe, prosciutto, sedano, cipolla e carota e un po' di brodo e che la sfoglia si tagli con la spronella; l'anatra si serva a parte. Due scuole e due modi paralleli di gustare e di preparare il medesimo prodotto tratto dalla sfoglia a base di farina e di uova.

La prima sezione del volume è una guida ai prodotti del territorio attraversato, dai formaggi ai bovini e ai suini, fino alla elaborazione degli stessi in cucina, in fattoria, in laboratorio, passando per i vini e i vitigni, dell'una e dell'altra regione. Le schede che seguono descrivono i 59 luoghi del gusto provati da un'apposita commissione (42 in Romagna e 17 in Toscana). Le "soste" sono elencate per località; vengono forniti indirizzo, numero di telefono, orari, giorni di apertura e una concisa descrizione di ambienti e cucine. Seguono gli itinerari artusiani: da Forlimpopoli a Firenze sulla strada percorsa a suo tempo dal Nostro prima in carrozza poi in treno, la Valle del Montone, il percorso della Statale 67 verso Firenze, la Valle del Lamone, del Tramazzo, del Rabbi e del Bidente, la Via Emilia e la Valle del Savio fino alle Terre del Rubicone, il tutto ben illustrato da una puntuale documentazione fotografica.

Il volume è stato presentato presso Casa Artusi, a Forlimpopoli (Forlì-Cesena), il 5 novembre 2012 da Alberto Capatti e Laila Tentoni, presente il curatore Roy Berardi, ed è corredato di dieci godibilissimi acquarelli di Pierluigi Baldelli, che illustrano, come in una cronaca "passo passo", la confezione delle tagliatelle da parte di una reggitrice romagnola.

*La Via Artusiana. Una lunga tagliatella tra Romagna e Toscana*, a cura di R. Berardi, introduzione di A. Capatti, Cesena, Prima Pagina Editore, 2012, 62 pagine, 10,00 euro.