

Rivista "IBC" XXI, 2013, 1

musei e beni culturali, territorio e beni architettonici-ambientali / 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.