VILLA PECORI GIRALDI
BORGO SAN LORENZO

Con il Patrocinio del Comune di Borgo San Lorenzo

Eventi in Villa Pecori



15-16 Ottobre 2011

dalle ore 18 alle ore 23

Degustazioni in Villa

"L'Artusi nella cucina del Mugello"

Due secoli a confronto

Le ricette dell'Artusi nel Finger Food


LA SCIENZA IN CUCINA

E

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

COMPILATO

DA

PELLEGRINO ARTUSI

Chi era Pellegrino Artusi?

"Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di veder straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio"

Con queste celebri parole Pellegrino Artusi terminò la sua introduzione al libro più celebre della nostra gastronomia " La scienza della cucina. L'Arte di mangiar bene"

Nato a Forlimpopoli il 4 agosto 1820, scrisse, ormai ultrasessantenne, il suo famoso ricettario con la sola esperienza di casa e con i suggerimenti e le idee di tante signore e lettori. Fu pubblicato per la prima volta nel 1861 a sue spese: ne fece stampare a Firenze 1000 esemplari, vendendolo direttamente per corrispondenza. Lui stesso curò le quindici edizioni successive, aggiungendo ogni volta nuove ricette. Infatti passarono dalle 475 della prima edizione alle 790 dell'ultima, pubblicata postuma.

E oggi?

A distanza di oltre un secolo ha ancora senso leggere il volume dell'Artusi, dove si cucinava sul "fornello del focolare" col fuoco di carbone? Se ci si accosta all'Artusi per trovare ricette semplici e attuali, descritte nei dettagli, con i tempi di cottura, con gli ingredienti che oggi utilizziamo, ne rimarremmo delusi. Leggere l'Artusi significa scavare nella nostra tradizione gastronomica trovandone spiegazione e fondamento.

Di origine romagnola ma fiorentino d'adozione, l'Artusi gettò infatti le basi della cucina italiana, riscattandola dalla sudditanza dei grandi cuochi francesi, con piatti derivati principalmente dalla tradizione della cucina romagnola e fiorentina.

Da qui la grande vicinanza alla cucina mugellana. Per motivi storici e geografici in questa splendida vallata, chiamata da Carlo Magno il giardino della Toscana, si sovrappongono ricette fiorentine e romagnole. Alcune di queste verranno presentate con le modalità del "finger food" nelle due serate a Villa Pecori Giraldi.

Cos'è il Finger Food?

Il Finger Food nasce formalmente nel 2002 da una derivazione della cucina classica: denominato "Petites Bouches" consisteva in piccoli aperitivi – che potevano essere mangiati in punta di dita - serviti ad inizio pasto.
Nel finger food i cibi vengono serviti in piccoli bocconcini, regolari nei tagli, presentati con precisione e stile appetibile e di solito sono legati alle cucine del territorio.
Può apparire un controsenso - vista la distanza ormai secolare dalla scrittura del ricettario artusiano - ma i "principii" o antipasti lì descritti sono gli antesignani del moderno finger food.
Il mitico crostino di fegatino di pollo, tipico della tradizione mugellana e toscana, così come il "sandwichs" sono preparati che si gustano infatti senza l'uso di posate.
Anche la stessa farinata gialla di magro (che nel Mugello si chiama farinata con gli zoccoli) se abbrustolita – come spesso accade – sulle ceneri è un tipico piatto da "finger food". In Villa Pecori si potrà sperimentare quindi l'assoluta modernità di alcune proposte dell'Artusi.



Programma

Sabato 15 ottobre 2011

Ore 18,00
apertura e inizio degustazioni
Ore 19,00
presso la sala congressi posta al piano primo Incontro con Giovanna Frosini su "La scienza degli italiani. Storie di un libro fortunato" – L'Artusi ieri e oggi nelle varie edizioni Giunti Editore.
Ore 23,00
chiusura manifestazione

Domenica 16 ottobre 2011

Ore 18,00
apertura e inizio degustazioni
Ore 19,00
presso la sala congressi posta al piano primo presentazione del libro:
"A tavola con gli Artusi" ed. Sarnus
con Luciano e Ricciardo Artusi
Ore 23,00
chiusura manifestazione

Durante la manifestazione saranno presenti banchi con la vendita di prodotti tipici mugellani.



Il biglietto di ingresso **da diritto alle degustazioni, ad una bevuta e alla visita del Museo della Manifattura Chini e della mostra "IMMAGINI DEL MUGELLO" Due secoli a confronto** con foto dei F.lli Alinari e altri pionieri dei primi del '900.
La mostra è arricchita dalla presenza di ceramiche del Chini, mai esposte.

Ingresso € 8,00

Villa Pecori Giraldi - 50032 Borgo San Lorenzo (Firenze)
tel / fax +39 055 8456230 - Cell 320 0276219 - email: info@villapecori.it