

## Artusi, il padre della moderna cucina italiana

Dal 1997 Forlì rende omaggio al suo concittadino più illustre, Pellegrino Artusi, padre della moderna cucina italiana. A più di un secolo dalla pubblicazione, "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene", con oltre 700 ricette, resta una pietra miliare nella cultura del cibo del nostro Paese, e non solo. La Festa Artusiana, che si ter-



rà fra il 16 e il 24 Giugno, vuole rinverdire i fasti di questa tradizione, offrendo menù ispirati al grande Pellegrino, con un contorno di spettacoli, rassegne, degustazioni. Il centro storico diventa così una Città da assaggiare, trasformandosi in un vero e proprio percorso gastronomico. Annualmente vengono assegnati il Premio Artusi e il Premio Marietta, al miglior cuoco dilettante. Forlì con la Festa Artusiana si trasforma ogni anno nella capitale del mangiar bene, anche grazie alla collaborazione di Casartusi, il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica. Ulteriori informazioni sul sito [www.festartusiana.it](http://www.festartusiana.it).

# C'è il Chianti e... il "Chianti Classico"

Regole elementari ma severe per la denominazione corretta



**N**on tutto il vino prodotto in Chianti è "Chianti Classico". Per avere diritto a una denominazione devono anche essere rispettate tutte le regole previste dal disciplinare di produzione. Requisito fondamentale riguarda i tipi di uva che possono concorrere alla realizzazione del vino – che prevede una percentuale minima dell'80% di Sangiovese, il vitigno a bacca rossa tipico della zona.

Insieme al Sangiovese possono essere presenti, in una percentuale massima del 20%, altri vitigni a bacca rossa tra quelli autoctoni, come il Canaiolo, e quelli "internazionali" autorizzati, come il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Tra le principali caratteristiche or-

ganolettiche indicate troviamo il colore rubino che può divenire talvolta, secondo l'origine, intenso e profondo; l'odore con note floreali di mammole e giaggiolo unite a un tipico carattere di frutti rossi; e il sapore armonico e asciutto, con una buona tannicità che si affina col tempo. Altri requisiti richiesti sono la gradazione alcolica minima di 12 gradi per il vino giovane e di 12,5 gradi per la Riserva, l'acidità totale minima di 4,5 g/l, e l'immissione al consumo che avvenga dal 1 ottobre successivo alla vendemmia. Per la Riserva è previsto un invecchiamento minimo obbligatorio di 24 mesi. Informazioni su [www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com).

## Cusumano, genialità in Rete

Un giorno assaggi un vino, e ti viene la curiosità di andare su Internet per cercare informazioni. Ti imbatti così in un sito costruito in maniera anomala: [www.cusumano.it](http://www.cusumano.it). Nessuna descrizione dell'azienda, una realtà operante dal 2000 a Partinico (Palermo), da quasi 3 milioni di bottiglie pluripremiate, ed esportate in tutto il mondo; una ventina di etichette fra bianchi e rossi notevoli (Nero d'Avola, Insolia, Sy-

rah; c'è di tutto), a prezzi per tutte le tasche. La pagina iniziale del sito è uno spaccato su 4 diversi orizzonti; tu clicchi e in dieci secondi, sei lì, fra i loro vigneti, e li osservi dall'alto in tutta la loro bellezza. Non so se dietro tutto ciò ci sia un genio creativo o semplicemente uno della famiglia Cusumano che voleva trasmettere questa bellezza a chi si connettesse: comunque Grazie.

