La mia Cucina

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 15 Giugno 2008 22:35

A dispetto del mio cognome, omonimo del celebre Pellegrino Artusi di **Forlimpopoli**, nella mia famiglia i cuochi non si sono mai chiamati Artusi ma non so se mio nonno paterno sapesse cucinare, esso si trasferì da **Mestre** a **Palermo** agli inizi del **'900** costituendo all'epoca un raro caso di emigrazione al contrario. A casa di mia madre era nonno **Gaspare Messina** che cucinava, a casa mia era mia madre **Anna** che, avendo ereditato passione e perizia dal padre, ci cucinava preziosi e succulenti manicaretti. Io sono l'unico Artusi della mia famiglia che si è dedicato al cibo e alla cucina, ma probabilmente anche qui il mio cognome non c'entra, perchè sicuramente avrò subito l'influenza di mia madre.

Solo nel 2009, da studi dello storico **Piero Camporesi**, incaricato dal **Comune di Forlimpopoli** di redigere un albero genealogico di Pellegrino Artusi, sono stato messo a conoscenza della probabilità che i miei avi derivino dal **ceppo emiliano bolognese**, un altro era quello toscano, riconducibile al 1300 con Andrea Artusi, Priore del convento di San Giacomo Maggiore a Bologna; oppure in alternativa, al **ceppo veneto**, oggi rappresentato dagli Artusi del Pastificio omonimo vicino a Padova.

La mia passione per i fornelli si è evoluta fino a raggiungere un piacevole connubio tra semplicità di cottura, pochi condimenti e massima qualità degli ingredienti. Naturalmente il mio riferimento è la cucina mediterranea quindi assenza totale di burro e olio extra vergine dappertutto, sale limitato, eliminazione assoluta dei dadi da cucina e conseguente esaltazione dei sapori con spezie e brevità di cottura.
Grande importanza, nel mio percorso gastronomico, ha avuto un incontro con lo Chef **Nino Graziano**, risalente agli inizi degli anni 2000 e, sempre nello stesso periodo, la "**Scuola di cucina**" di **Laura Ravaioli**, trasmissione televisiva del [[Gambero Rosso Channel]]. Tra l'altro, proprio in quell'epoca, iniziai a costruire le mie esperienze seguendo degustazioni, laboratori di analisi sensoriale, seminari e convegni enogastronomici.

Ho, in breve tempo, fatta mia la regola dei pochi ingredienti per esaltare naturalmente i sapori, i miei piatti, inoltre, contengono esclusivamente parti commestibili, quindi prima della cottura pesce sfilettato e carne ripulita da qualsiasi impedimento alla masticazione.

La scelta degli ingredienti e della materie prime è ormai diventata maniacale, ho pochissimi fornitori, dai quali non mi allontano mai, e quando sono costretto ad 'accomodare' per me è una vera tragedia. Acquisto direttamente dai produttori, tutti conosciuti personalmente, soprattutto formaggi, salumi e alcuni ortaggi.

Questa è la filosofia culinaria ormai diventata per me una prigione.

Nel 2009, tramite il sito www.cronachedigusto.it, sono venuto a conoscenza di una nuova tecnica chiamata

[[Cucina Molecolare]], pur essendo un purista della tradizione culinaria della mia Sicilia, nonostante mio nonno paterno fosse come già detto Veneto, sono sempre interessato alle innovazioni. Cercando su internet ho trovato i filmati del Prof. **Davide Cassi** e di **Ettore Bocchia**, mi sono piaciuti e ho quindi acquistato il loro libro: "**Il gelato estemporaneo e altre invenzioni**". Nel 2010, ho scritto anche un articolo di approfondimento per saperne di più sulla [[Cucina Molecolare]], buona lettura, per me comunque rimane una curiosità più che un modo di cucinare. Io, nel frattempo, mi mangio una bella 'matriciana ! Dal Febbraio 2011 collaboro attivamente con la testata online www.newsfood.com, rappresentandola in Sicilia presso eventi e manifestazioni.

La mia biografia

Articoli su alcuni eventi enogastronomici da me organizzati o commissionati

Biografia di Pellegrino Artusi de "La Storia Siamo Noi" di Giovanni Minoli

Io e gli Chef...

moocasa_albumid=5553225791781365233

"L'essenziale e' invisibile agli occhi"
"E' il tempo che tu hai perduto per la tua rosa che ha fatto la tua rosa cosi' importante"

(dal "Il Piccolo Principe" di Antoine De Saint Exupery)