Chi sono

Scritto da Maurizio Artusi



Chi sono? Molto sinteticamente potrei rispondere: un informatico con la passione dell'enogastromia. Come sono arrivato fin qui? Questo è più difficile da riassumere e a volte me lo chiedo anch'io... se qualcuno me lo avesse predetto non ci avrei mai creduto, questa storia la potete leggere qui sotto, mentre invece cosa offro lo potete scoprire a questo link.

Tutto iniziò nella primavera del **2009**, quando cominciai ad inserire esperienze enogastronomiche e ricette, alcune mie e altre di mia madre buonanima, sulle pagine personali del mio sito che avevo appena ristrutturato. Dopo pochi mesi il volume delle informazioni era cresciuto parecchio, rendendo indispensabile la creazione di un sito autonomo dedicato solo all'enogastronomia. La genesi di www.cucinartusi.it deriva quindi da un momento d'egoismo, diventato poi gesto d'altruismo. Esso è nato più per organizzare le informazioni che raccoglievo e le esperienze che facevo piuttosto che per condividerle con altri, la scelta che ho fatto, però, mi ha dato grandi soddisfazioni, soprattutto in termini di gradimento da parte dei visitatori. Su www.cucinartusi.it promuovo piccoli produttori del comparto agroalimentare locale, che trovo girando per fiere e che scopro assaggiandone i prodotti, pubblico reportage da eventi e manifestazioni regionali, spesso corredandoli con laboratori di analisi sensoriale che parlano di profumi e sapori genuini, infine inserisco ricette compatibili con la mia filosofia mediterranea. Insomma, il sito è diventato il diario delle mie esperienze, tutte rigorosamente siciliane e condite con tante descrizioni di sapori e profumi, motore che muove sempre la mia penna.



Come mi sono avvicinato all'enogastronomia? Come tanti ho iniziato ad affinare il gusto grazie al vino, bevanda che non bevevo e che anzi mi dava parecchio fastidio. Nel **1986**, lavorando nell'azienda di distribuzione vini di quell' **Ignazio Miceli**, che tanta importanza ha avuto nello sviluppo del comparto vitivinicolo siciliano, ho cominciato ad avvicinarmi a questo mondo fatto di bicchieri e profumi. Tuttavia, solo nel **2000** ho sporadicamente iniziato ad assaggiare vino, partecipando a delle degustazioni guidate.



Grande importanza, nel mio percorso gastronomico, ha avuto un incontro con lo Chef **Nino Graziano**, risalente al **Febbraio 2003** e, nel periodo successivo, la "**Scuola di cucina**" di **Laura Ravaioli**, trasmissione televisiva del **Gambero Rosso Channel**. Le mie esperienze si sono quindi arricchite, durante gli anni che seguirono, partendo come già detto dal vino e spaziando dall'olio al formaggio fino alle birre artigianali, grazie alla partecipazione ad un'infinità di degustazioni, laboratori di analisi sensoriale, seminari e convegni enogastronomici sino a sfociare, nel **Luglio 2009**, nell'apertura del sito web www.cucinartusi.it**.**

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 ridotto al minimo indispensabile e conseguente esaltazione dei sapori con spezie e brevità di cottura.

La scelta degli ingredienti e della materie prime è ormai per me 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.

Nello stesso anno, 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 dello Chef **Ettore Bocchia**, mi sono piaciuti e ho quindi acquistato il loro libro "**Il gelato estemporaneo e altre invenzioni**" fino a scrivere, nel **2010**, un articolo di approfondimento per chiarire meglio l'argomento.

Ho collaborato attivamente con la testata online www.newsfood.com, rappresentandola in **Sicilia** presso eventi e manifestazioni, ma anche con due guide del **Gambero Rosso** e per due anni in commissione degustazione Sicilia della **Guida Vini Buoni d'Italia Touring Club**. Oggi organizzo e conduco eventi enogastronomici come ad esempio: laboratori di analisi sensoriale, mostre mercato, cene-abbinamento e altri eventi di promozione dell'agroalimentare di qualità siciliano, sempre con prodotti da me selezionati.

Arrivati a questo punto qualcuno si starà chiedendo se ci siano reali legami tra me e il ben più illustre **Pellegrino Artusi**. Ebbene, tutto ciò che io so della mia famiglia comincia con mio nonno Arturo, che non ho avuto il piacere di conoscere in quanto scomparso giovanissimo. Quest'ultimo, con molti forse, potrebbe rappresentare il legame con il mio ben più famoso omonimo **Pellegrino**, infatti, **Arturo**, nativo di **Mestre**, fuggì dal **Veneto** agli inizi del '900 probabilmente a causa della Prima Guerra Mondiale. Esso rimase in Italia, ma spostandosi il più lontano possibile dai pericoli della devastante guerra del nord. Stabilendosi quindi a **Palermo**, rappresentò un raro caso di emigrazione al contrario, qui conobbe una palermitana Doc, ovvero mia nonna **Rosaria**, con la quale formò una numerosa famiglia. Curiosità della sorte, come **Pellegrino**, anche mio nonno **Arturo** era un benestante commerciante di tessuti.

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-romagnolo**, 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**.

Altra curiosità, nella famiglia di mio padre ricorrono diversi nomi che iniziano con la "A"; era infatti un'abitudine della mia famiglia che si tramandava di padre in figlio, strano caso che il Priore di Bologna si chiamasse **Andrea**, come un mio defunto zio e mio nonno invece **Arturo**; inoltre mio padre aveva uno zio toscano abitante a **Firenze**, città in cui **Pellegrino** visse gran parte della sua vita e dove pubblicò il famoso libro "**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**". Insomma, sembra che emergano dei collegamenti soprattutto con il ceppo veneto e quello toscano.

Però, 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. 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.

Mio padre **Giuseppe**, unico di tanti fratelli rimasto a **Palermo** non era molto ferrato in cucina ma mi ha tramandato l'abitudine per la ricerca dei cibi genuini. Era mia madre **Anna** invece, la cuoca di casa, essa aveva ereditato la

passione della cucina dal mio sicilianissimo nonno **Gaspare**, ci preparava infatti gustosi manicaretti spesso provenienti dalle ricette di **Pellegrino**; forse è stato grazie a lei che un giorno, in un momento di necessità, mi sono ritrovato davanti ai fornelli in grado di cucinare qualcosa.

Questo è tutto ciò che posso raccontarvi di me, il resto lo farò poco alla volta, scrivendo di persone e sapori della **Sicilia**, regione che, anche se mia da sole due generazioni, mi possiede totalmente, oppure condensato un poche righe:

Maurizio Artusi *è un enogastronomo e food writer freelance con oltre 20 anni di esperienza nell'enogastronomia siciliana e nelle sue tradizioni. Nel 2009 ha ideato e ancora oggi conduce il sito web di approfondimento enogastronomico siciliano* **www.cucinartusi.it**, *ha inoltre collaborato con* ***Newsfood.it*** *e* ***Gambero Rosso***, *contribuendo a diverse guide come* ***Bar d'Italia***, ***Pasticcerie d'Italia*** *e la* ***Guida ai Vini Buoni d'Italia del Touring Club***. *E' autore del libro "***Guida alle birre artigianali di Sicilia***" ed è attivo su tutto il territorio siciliano, organizzando eventi per la promozione dell'agroalimentare di qualità e i cibi genuini di Sicilia.*

{wd file=CurriculumEuropeoMaurizioArtusi.pdf name='Download curriculum europeo'}

Articoli su alcuni eventi enogastronomici da me organizzati

Alcuni dei miei articoli su NewsFood.com

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



IO E GLI CHEF

"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)

"Tutto è veleno: nulla esiste di non velenoso. Solo la dose fa in modo che il veleno non faccia effetto."

(Paracelso)