

PROPOSTE NELL'AMBITO DEL PROGETTO

LA CUCINA ITALIANA DELL'ALTROVE

Fra il dire e il fare c'è di mezzo il mare

Conferenza su

“L' Artusi e la cucina italiana “

con demo di pasta fatta a mano



Pellegrino Artusi, padre riconosciuto della moderna cucina e grande divulgatore della lingua Italiana, grazie al suo manuale *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, nasce in Emilia-Romagna a Forlimpopoli (FC), il 4 agosto 1820 e muore a Firenze il 30 marzo 1911.

Proprio nel paese natale, **Forlimpopoli**, nominato dal famoso gastronomo esecutore testamentario, nasce **Casa Artusi**, il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana. All'interno di un complesso monumentale di straordinaria bellezza che occupa 2800 metri quadrati, è suddivisa in diversi spazi, tutti riconducibili alle differenti espressioni della cultura gastronomica. Al tempo stesso tempo biblioteca, scuola di cucina, museo, ristorante, cantina, contenitore di eventi, bottega, Casa Artusi è il museo vivo della cucina domestica. (Forlimpopoli FC www.casartusi.it)

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene

Publicato nel 1891 ebbe un successo tanto impensabile quanto travolgente. L'autore stesso, nell'arco di 20 anni, ne curò 15 edizioni e l' "Artusi" (ormai chiamato con il nome del suo autore) è diventato uno dei libri più letti dagli italiani. Artusi progetta il suo ricettario come contributo alla costruzione di una cultura nazionale, incidendo nel profondo della quotidianità degli italiani. Artusi realizza una cucina nazionale che raccoglie e sintetizza le tante tradizioni locali, ricomposte in un mosaico che non appiattisce, ma esalta le diversità. Il manuale raccoglie 790 ricette, ciascuna indicata da un numero, e ancora oggi conta un grande numero di edizioni e una vastissima diffusione. **E' stato tradotto in inglese, francese, tedesco, olandese, spagnolo, portoghese, russo e polacco** (giapponese nel 2020).

L'approccio è didattico. "Con questo Manuale pratico - scrive Artusi - basta si sappia tenere un mestolo in mano". Le ricette sono accompagnate da riflessioni e storielle che rendono il manuale artusiano un capolavoro di arguzia e sapienza che lo rendono immortale.

LABORATORIO DIMOSTRATIVO DI CUCINA dedicato alla pasta fresca fatta a mano mito e rito dell'Emilia-Romagna: la pasta con Artusi diviene paradigma nazionale

Introduzione storica e dimostrazione della preparazione dell'impasto, rigorosamente a mano su tagliere in legno e con l'ausilio di mattarello, con l'utilizzo di farina di grano tenero dell'Emilia-Romagna QC tipo 1, uova biologiche, Prosciutto di Modena DOP e Prosciutto di Parma DOP, Mortadella di Bologna IGP, Sale Dolce di Cervia ed i formaggi Parmigiano Reggiano DOP e Squacquerone di Romagna DOP impiegati nei ripieni. Saranno realizzati, di fronte ai partecipanti i diversi tagli (tagliatelle, tagliolini, pappardelle, garganelli, maltagliati ect) e le paste ripiene (cappelletti, tortellini, ravioli ect)

Casa Artusi
via Andrea Costa 27- 47034 Forlimpopoli (FC)
tel + 39 0543 743138 - cell + 39 349 8401818
info@casartusi.it
www.casartusi.it



Casa Artusi



Artusi Cento



LOGO