

**FOOD: A FORLIMPOPOLI STUDIOSI A CONVEGNO PER CELEBRARE  
'RIVOLUZIONE' ARTUSIANA =**

In occasione del bicentenario a Casa Artusi anche una mostra

Roma, 5 ott. (Adnkronos/Labitalia) - C'è un ingrediente indispensabile per cucinare bene: una ricetta ben spiegata. Ne era consapevole Pellegrino Artusi, che nel suo celebre 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' se la prende con i libri di cucina "'incomprensibili e fallaci'" e indica una nuova strada, liberando la ricetta dal suo carattere tristemente prescrittivo per trasformarla in un racconto, arricchito di ricordi e facezie, leggerezza e scienza.

Una vera e propria rivoluzione che viene ricordata e celebrata con il convegno di studi 'La ricetta liberata', in programma venerdì 9 e sabato 10 ottobre a Forlimpopoli (Forlì-Cesena), nella Chiesa dei Servi. Organizzato dalla Fondazione Casa Artusi, che ha sede nel centro di Forlimpopoli, in un antico convento, il convegno si inserisce nell'ambito delle iniziative del bicentenario promosse dalla città natale (che ogni anno, proprio in occasione della Festa Artusiana, si trasforma nella città 'da assaggiare'), a cui si affianca una mostra delle 'Ricette a fumetti' del disegnatore Alberto Rebori, che verrà inaugurata il 9 ottobre, prima dell'inizio del convegno stesso.

"Il bicentenario ha preso il via con la Festa Artusiana, che quest'anno è stata spostata da fine giugno a inizio agosto, a causa del Covid, e terminerà il prossimo anno, con la Festa stessa. Proprio il Coronavirus, che con il lockdown ci ha costretto anche a cucinare di più a casa, ci ha indotto a riprendere il Manifesto artusiano dedicato alla cucina di casa, per capire, appunto, cosa ci ha insegnato questa esperienza, se la cucina casalinga è cambiata. Del resto, è proprio questa la dimensione artusiana e nel suo Manuale Artusi parlava già di concetti quali igiene, antispreco, buongusto. Un messaggio quanto mai attuale e da recuperare", afferma la presidente Casa Artusi, Laila Tentoni.

(segue)

**FOOD: A FORLIMPOPOLI STUDIOSI A CONVEGNO PER CELEBRARE  
'RIVOLUZIONE' ARTUSIANA (2) =**

(Adnkronos/Labitalia) - Il convegno si articolerà in due sessioni: la prima nel pomeriggio di venerdì 9 (dalle 17,30 alle 20), la seconda nella mattinata di sabato 10 ottobre (dalle 10 alle 13). Al centro dell'attenzione i diversi linguaggi oggi utilizzati per parlare di ricette. Si spazierà a tutto campo, dalla carta stampata alla televisione, dal cinema al food design, dalla psicologia alla scienza della nutrizione, senza dimenticare il fumetto, la grafica, le etichette dei prodotti ecc. Ad aprire i lavori, venerdì 9 ottobre, sarà Alberto Capatti, direttore scientifico di Casa Artusi, che fornirà le chiavi di lettura del convegno. A seguire, nella prima sessione, gli interventi di Eleonora Cozzella, giornalista, degustatrice, globetrotter del cibo, che parlerà della 'Ricetta sul giornale'; Giacomo Manzoli, docente di storia del cinema, direttore del dipartimento delle Arti dell'Università di Bologna, che si occuperà della 'Ricetta nel cinema'; Gianfranco Marrone, ordinario di Semiotica nell'Università di Palermo, che focalizzerà l'attenzione su 'La ricetta sull'etichetta'; Giovanna Frosini, ordinaria di Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena e membro dell'Accademia della Crusca, con una relazione dedicata a 'La scrittura della ricetta'.

Il pomeriggio si concluderà con una lettura scenica (di ricette, naturalmente) a cura degli attori Alessia Canducci e Giovanni Casadei.

Il convegno riprenderà alle 10 di sabato 10 ottobre, con il coordinamento del presidente comitato scientifico Casa Artusi, Massimo Montanari, e schiererà nomi del calibro di Giorgio Simonelli, Vincenzo Russo, Maddalena Fossati, Dario Mangano, Luca La Fauci, Gino Ruozi. Simonelli, docente di Storia della televisione e di Giornalismo televisivo alla Cattolica di Milano e volto noto della tv, parlerà proprio della 'Ricetta alla radio e alla televisione'.

'La ricetta in digitale e neurgastrofisica' è il titolo della relazione di Russo, professore di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing presso la Libera Università di Lingue e Comunicazione Iulm di Milano, nonché direttore scientifico del Centro di Ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab Iulm. Maddalena Fossati, direttore de 'La Cucina Italiana', parlerà del ruolo delle foto nelle ricette ('La ricetta fotografata' è il titolo del suo intervento). Con Mangano, docente di Semiotica all'Università di Palermo, si focalizzerà l'attenzione sul food design (a cui ha dedicato un saggio).

(segue)

**FOOD: A FORLIMPOPOLI STUDIOSI A CONVEGNO PER CELEBRARE  
'RIVOLUZIONE' ARTUSIANA (3) =**

(Adnkronos/Labitalia) - La parola passerà poi al biologo nutrizionista e tecnologo alimentare Luca La Fauci, esperto di educazione ai consumi alimentari e collaboratore di varie trasmissioni televisive fra cui Linea Verde e Geo & Geo, che offrirà una lettura della ricetta sotto il profilo della scienza della nutrizione.

Ma si può fare letteratura, o addirittura poesia, con le ricette? I molti esempi che ricorrono nei libri sembrano confermarlo e Gino Ruozi, ordinario di Letteratura italiana e presidente della Scuola di Lettere e Beni culturali dell'Università di Bologna, ne offrirà una significativa esemplificazione.

La partecipazione è libera, previa iscrizione su [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it) fino ad esaurimento posti disponibili. Nel rispetto delle misure anti-Covid i partecipanti saranno registrati e sarà loro rilevata la temperatura; all'interno dei locali dovranno indossare la mascherina, utilizzare l'igienizzante mani messo a disposizione dall'organizzazione e mantenere una distanza interpersonale di almeno 1 metro.

L'evento potrà essere seguito in diretta streaming sulla pagina Facebook di Casa Artusi.

Dal 9 al 25 ottobre Casa Artusi ospita la mostra 'Pellegrino Artusi 1820 - 2020. Ricette a fumetti di Alberto Rebori', a cura di Andrea Tomasetig. L'inaugurazione è fissata per venerdì 9 ottobre, alle ore 17, alla presenza dell'assessore regionale al Turismo, Andrea Corsini, della sindaca di Forlimpopoli, Milena Garavini, della presidente Casa Artusi, Laila Tentoni, del curatore Andrea Tomasetig. In esposizione 38 tavole che raccontano, in modo originalissimo, con parole e immagini, 20 ricette dell'Artusi e che fanno parte della serie di disegni realizzati da Rebori per illustrare un'edizione del celebre manuale, pubblicata dall'editore Maurizio Corraini. Alberto Rebori si è rapportato alle ricette originali, trascrivendo le frasi e le parole di Artusi in testa alle vignette e nelle nuvole presenti ogni tavola, dando loro una vita nuova, in sintonia con il suo mondo che ribalta con poeticità luoghi comuni e convenzioni del mondo culinario.

La mostra, ad ingresso gratuito, resterà aperta dal martedì alla domenica tutte le mattine dalle ore 9 alle ore 12,30; il lunedì e venerdì pomeriggio dalle 15 alle 18.

(Tri/Adnkronos)  
ISSN 2465 - 1222  
05-OTT-20 14:19