

Pellegrino Artusi e le eccellenze dell'Emilia-Romagna a Expo2020

Da Staff 4live - 18 dicembre 2021



Si è conclusa la Missione istituzionale della Regione Emilia-Romagna a Dubai in **Expo2020** La bellezza unisce le persone, che ha visto dall'8 al 14 dicembre il principale coinvolgimento di **Casa Artusi** che da Forlimpopoli porta a Dubai il sapere e il saper-fare artusiano per presentare e raccontare le eccellenze e i valori di un intero sistema regionale in occasione della prima Esposizione universale che si svolge in un Paese arabo. IntERact to drive the future. Ovvero, interagire per guidare il futuro. Questo il tema della presenza emiliano-romagnola a Expo 2020 Dubai e della missione istituzionale guidata dal Presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, con la presenza dell'Assessorato del Turismo e l'Assessorato dell'agricoltura.

Casa Artusi ha portato nella capitale degli Emirati Arabi il miglior portabandiera possibile del sistema di eccellenze dell'Emilia-Romagna: Pellegrino Artusi! *"Un onore per Casa Artusi poter essere presente ma soprattutto poter rappresentare un intero sistema di valori frutto dell'identità e del lavoro di Consorzi, imprese, mondo accademico, ricerca e turismo con un ambasciatore Emiliano-Romagnolo d'eccellenza: il forlimpopolese Pellegrino Artusi"* dichiara **Laila Tentoni** presidente Casa Artusi, presente in Expo insieme alla delegazione ufficiale in compagnia di un Maestro di

cucina di Casa Artusi e di una volontaria dell'Associazione delle Mariette per attività di promozione e divulgazione, cene istituzionali e condivisione di sapere territoriale permettendo anche ai presenti da tutto il mondo di vedere con i propri occhi e di toccare con mano i prodotti della nostra terra.

La Regione Emilia-Romagna ha affidato a Casa Artusi il compito di allietare gli ospiti presenti nel Ristorante M-Eating Italy di Fiere di Parma con menu che valorizzassero il patrimonio delle tante Dop e Igp della Food Valley italiana con riferimenti alla cultura e al ricettario artusiano, di accogliere visitatori, stakeholders e stampa di settore durante i principali momenti istituzionali della missione.

Parmigiano Reggiano DOP, Aceto balsamico di Modena IGP, Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP, Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP, Olio extravergine di oliva di Brisighella DOP, Piadina Romagnola IGP, Aglio di Voghiera DOP, Riso del Delta del Po IGP, sono stati gli ingredienti principali, uniti all'impronta e al sistema di valori rappresentato da Casa Artusi, degli showcooking riservati agli studenti delle scuole emiratine e al pubblico dei visitatori Expo che hanno potuto assistere alla preparazione della sfoglia emiliano-romagnola e degustare alcune ricette artusiane.

Tra i partecipanti l'ICCA Dubai International Centre for Culinary Arts a cui è stata consegnata una copia del manuale del gastronomo forlìmpopolese con l'obiettivo di essere usato anche nelle scuole emiratine per meglio conoscere la cultura e la cucina italiana, e quindi la nostra storia.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.

