

Convegno 'Cucina di casa e cucina professionale' a cura di Casa Artusi

© GIU 24, 2022  [casa artusi](#), [Cucina di Casa e Cucina Professionale](#), [festa artusiana](#)

(Agen Food) – Forlimpopoli (FC), 24 giu. – Si terrà sabato 25 giugno, alle ore 17 in Casa Artusi, presso la Chiesa dei Servi, con ingresso libero, il Convegno di Inaugurazione della 26^a edizione della Festa Artusiana.

La cucina italiana è lo spazio ideale per rappresentare l'interazione costruttiva fra cucina di casa e cucina professionale. Storicamente, essa è si è costruita in uno stretto rapporto fra i due ambiti operativi. Il modello più tipico della cucina professionale italiana è, più ancora del ristorante, la trattoria, spesso a gestione familiare, che traspone sul piano pubblico un sapere e una pratica di origine domestica.

Anche i cuochi di alto e altissimo livello (pensiamo a un Gualtiero Marchesi nella seconda metà del Novecento, a un Massimo Bottura oggi) fanno spesso riferimento a una tradizione appresa tra le mura domestiche, trasmessa di generazione in generazione e da loro rispecchiata anche se interpretata in modo originale. Viceversa, la cucina di casa si confronta con le esperienze professionali e da esse trae ispirazione e arricchimento.

C'è insomma un circolo virtuoso che tiene insieme le due dimensioni del fare cucina. Lo stesso Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana moderna, lo testimonia: il suo ricettario attinge a piene mani dalla cucina domestica ed è a questa che in prima battuta si riferisce, tuttavia combinandola con esperienze fatte in locande, osterie, trattorie. Per questo la cucina di casa è un osservatorio perfetto per rappresentare la cucina italiana nel mondo, nella duplice vocazione che storicamente, da secoli, la accompagna.

Saluti istituzionali:

Milena Garavini, Sindaco Comune Forlimpopoli

Andrea Sinigaglia, Direttore ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Colorno (PR)

Laila Tentoni, Presidente Casa Artusi

Intervengono:

Massimo Montanari, Alma Mater Bologna, Presidente comitato scientifico Casa Artusi

Mangiare in casa, mangiare fuori. La prospettiva artusiana

Aurora Mazzucchelli, Maestra di cucina Casa Mazzucchelli, Sasso Marconi:

ADV

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

AGENFOOD

[Intervista](#)

[all'imprenditore](#)

[Domenico](#)

[Napoletano: Madò, la](#)

[prima pasticceria](#)

[italiana online \(22](#)

[aprile 2022\)](#)



[Intervista a Giorgio](#)

[Frasca e Alice](#)

[Bergomi, responsabili](#)

[del progetto Tre di Oro](#)

[\(25 marzo 2022\)](#)



Privacy & Cookies

Storie e cucina in Casa Mazzucchelli

Ambra Lenini, Maestra di cucina Osteria del Vicolo Nuovo, Imola

L'esperienza di un'osteria a conduzione femminile

Fabio Amadei e Irene Loddo, Docenti di cultura gastronomica e sostenibilità, ALMA

Scuola e cucina: Formare i nuovi professionisti della ristorazione

Antonella Ricci, maestra di cucina, Ceglie Messapica (BR) e Osteria Ricci Milano

Invita un cuoco a casa tua: esperienze di ristorazione e cucina trasversale

Alberto Capatti, Direttore Scientifico Casa Artusi

Pillole in casa e fuori casa

Coordina:

Mattia Fiandaca, Gastronomo

#casaartusi #cucinadicasa #cucinaprofessionale #festaartusiana

📊 Visualizzato da: 44

[Intervista al
Presidente della
Commissione
Agricoltura Filippo
Gallinella \(15 febbraio
2022\)](#)

[Leggi le altre
interviste](#)

RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

[Procedendo
accetti la privacy
policy.](#)

Iscriviti

COLLABORA CON

NOI

Scrivi a

redazione@agenfood.it

« [Mercato Centrale](#) [“Judge Wines not People”](#), la campagna di Onest
[Firenze, tutti gli](#) [in occasione del Pride, un invito all'inclusione e](#)
[eventi di luglio 2022](#) [alla celebrazione delle diversità](#) »

Di [Redazione Agenfood](#)

**un simbolo
per
riconoscere
l'Olio EVO
sano e di
qualità**

© GIU 24, 2022

**Dazio, il
nuovo modo
di 'vivere' la
pizza**

© GIU 24, 2022

**l'ingresso nei
Registro
Speciale dei
marchi storici
di interesse
nazionale**

© GIU 24, 2022

Agenfood. Testata registrata al Tribunale
di Roma n. **115/2020**.

Editore:

Italic Digital Editions srl

Via Benedetto Croce 34

00142 Roma

PIVA/CF 11108851004

Vietata la riproduzione di qualsiasi
materiale se non autorizzata

