

# Geoportale della Cultura Alimentare e Carteggio Artusiano

© NOV 3, 2021 [Carteggio artusiano](#), [casa artusi](#), [Geoportale della Cultura Alimentare](#)



## Geoportale della Cultura Alimentare

(Agen Food) – Forlimpopoli (FC), 03 nov. – Casa Artusi ospita la nuova tappa del percorso tracciato dal Geoportale della Cultura Alimentare, prendendo parte al progetto di valorizzazione di territori, pratiche tradizionali, tecniche di lavorazione e usanze popolari che afferiscono al vasto Patrimonio Immateriale Alimentare italiano.

Il 12 novembre il Geoportale, progetto promosso dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (Ministero della Cultura), presenterà i contenuti che Casa Artusi metterà a disposizione per il portale dedicati al carteggio artusiano con temi esclusivi prodotti a seguito del protocollo sottoscritto dalla Fondazione e dal Ministero della Cultura. Grazie al finanziamento del PON (Programma Operativo Nazionale) Cultura e Sviluppo, per la valorizzazione del patrimonio immateriale della Regione Basilicata, il GeCA amplierà le sue pagine con nuove sezioni e una mostra itinerante per la quale Casa Artusi elaborerà contributi scritti volti a valorizzare due lettere di provenienza lucana presenti nel Fondo Pellegrino Artusi dell'Archivio storico del Comune di Forlimpopoli.

La sinergia tra il Geoportale della Cultura Alimentare e Casa Artusi nasce dalla comune volontà di rendere il patrimonio epistolare artusiano disponibile al pubblico, grazie alla sua trasposizione in formato digitale. Il desiderio è quello di diffondere il sapere culinario e la sua storia al più ampio target possibile.

L'evento celebra infatti la digitalizzazione / messa online del prezioso carteggio artusiano, conservato presso la Biblioteca Comunale Pellegrino Artusi, la cui pubblicazione sul sito di Casa Artusi avverrà proprio in data 12 novembre, rendendo fruibili a curiosi, appassionati e studiosi le oltre 1800 lettere indirizzate a Pellegrino Artusi. Lo scrittore, gastronomo e critico letterario, dopo aver raccolto per anni ricette e suggerimenti giunte da tutta Italia, pubblicò nel 1891 la prima edizione di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", un manuale scritto per gli italiani e con gli italiani che ancora oggi rappresenta una pietra miliare della nostra cucina.

### RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

[Procedendo accetti la privacy policy.](#)

Iscriviti

### LE INTERVISTE DI

[Intervista a Max](#)

[Cozzoli di Sugood \(19 Novembre 2021\)](#)



[Intervista a Simona Limentani, fondatrice di Zolle \(30 Ottobre 2021\)](#)



Simona Limentani – Zolle

[Intervista Pierantonio Sgambaro – Presidente Pasta](#)

Privacy & Cookies

GeCA e Casa Artusi celebrano l'importante risultato ottenuto dal lavoro di studio e trascrizione, mosso dal comune spirito e obiettivo di tutela e valorizzazione della vasta cultura immateriale alimentare. L'appuntamento offre una nuova occasione per sostenere il grande impegno di coinvolgimento e condivisione che guida il lavoro del Geoportale, la cui partnership con Casa Artusi contribuisce a portare avanti lo spirito di promozione e diffusione della nostra straordinaria eredità immateriale alimentare. Questa volta con un viaggio nella cucina del passato per comprendere quella attuale.

La conferenza prende il via con la proiezione del video "Artusi e la sua Romagna", che racconta la figura di Pellegrino Artusi e la sua vita trascorsa tra lettere e ricette, tra biblioteca e cucina. Un Artusi che si ritrova nella Romagna del 2021 e scopre una Casa a lui dedicata che porta avanti la sua opera.

Seguono i saluti istituzionali del Sindaco del Comune di Forlimpopoli Milena Garavini e del Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni che, con le sue parole accompagnerà il pubblico a conoscere e comprendere la grande importanza che riveste l'opera di trascrizione delle lettere recapitate da tutta Italia ad Artusi per meglio cogliere la portata e l'attualità del famoso ricettario, che costituisce l'elemento fondante di Forlimpopoli Città Artusiana.

L'intervento di Alberto Capatti, Direttore scientifico di Casa Artusi, massimo esperto artusiano, entra nel vivo del lavoro di studio svolto attorno alla trascrizione delle oltre 1800 lettere del Fondo Pellegrino Artusi; a far eco, i contributi di Antonio Tolo, Responsabile della Biblioteca Comunale di Forlimpopoli coordinatore del lavoro di digitalizzazione e di Monica Alba, Assegnista di ricerca presso l'Università per Stranieri di Siena che ha lavorato sulla trascrizione relativa ai domestici di Artusi.

A Leandro Ventura, Direttore dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale, il compito di raccontare l'impegno dell'ICPI che promuove il progetto del GeCA ai fini della tutela e valorizzazione dell'ampia cultura immateriale legata al cibo. Angelo Boscarino, CEO di Bia – Beni Immateriale e Archivistici, fornirà una panoramica sul progetto del Geoportale, sottolineando il valore del coinvolgimento dei territori e dei suoi stakeholders più rappresentativi in fatto di patrimonio enogastronomico locale. Attraverso le partnership si costruiscono progetti di valorizzazione per diffondere il Patrimonio Immateriale Alimentare che è parte fondamentale della nostra grande cultura. Alle memorie e alle tradizioni si aggiunge la creazione di nuovi contenuti multimediali, i clip di micro narrazione, per divulgare e rendere fruibile e facilmente accessibile al vasto pubblico la cultura dei nostri territori. Massimo Montanari, tra i più grandi esperti italiani di storia dell'alimentazione e Presidente del CS di Casa Artusi, interverrà offrendo un ampio sguardo della cultura gastronomica nazionale.

Conclude la conferenza, moderata dal gastronomo Mattia Fiandaca, l'Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna Mauro Felicori.

Durante l'incontro verrà proiettato il video di micro narrazione – strumento distintivo del GeCA – realizzato ad hoc da Casa Artusi "I domestici di Artusi" con l'intervista e il racconto di Giovanna Frosini, professoressa di Storia della lingua italiana, Università per Stranieri di Siena, Accademica della Crusca.

#casaartusi #geoportaledellaculturaalimentare #carteggioartusiano

Post Views: 92



« **Congresso Nazionale AIS 2021, 54esima edizione a Bologna 19/21 novembre** »

« **La Teglia, il nuovo mix Di Marco dedicato allo Street Food** » »

**Sgambaro (29 giugno 2021)**



**Intervista Andrea**

**Arizzi – portavoce**

**The Fork Italia (9 giu 2021)**



**COLLABORA CON**



Scrivi a

[redazione@agenfood.it](mailto:redazione@agenfood.it)

Privacy & Cookies