

CAS/ARTUSI

RASSEGNA STAMPA

Anno 2014



ARTUSI 2.0

Agenzia PrimaPagina

cerca...

Ultime Notizie: FORZE DI SICUREZZA AFGHANE E ITALIANE LAVORANO PER... » HERATI aise\

Mercoledì, 12 Feb 2014

09:33

REGISTER

[Home](#)
[Italiani nel mondo](#)
[Esteri](#)
[Italia](#)
[Regioni](#)
[Economia italiana nel mondo](#)
[Cultura](#)
[Migrazioni](#)
[Vaticano](#)
[a.i.s.e.](#)
[Made in Italy](#)
[Commercio Estero](#)
[Internazionalizzazione](#)
[Camere Commercio Estero](#)

 You are here: [Home](#) » [Economia italiana nel mondo](#) » [Made in Italy](#) » ARTUSI 2.0.: ALLA RICERCA DELLA CUCINA ITALIANA NEL NUOVO MILLENNIO

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[RSS](#)

ARTUSI 2.0.: ALLA RICERCA DELLA CUCINA ITALIANA NEL NUOVO MILLENNIO

MARTEDÌ 11 FEBBRAIO 2014 16:55



ROMA\ aise\ - Scrittore e gastronomo, **Pellegrino Artusi** è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana.

Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa cercare di capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Casa Artusi e donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa. "Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete".

L'iniziativa ha un blog dedicato - artusiremix.wordpress.com - dove caricare le proprie ricette e provare quelle degli altri. (aise)

Mi piace

SHINYSTAT

© 2010 A.I.S.E.

[Ambiente](#)
[Angelus](#)
[Associazionismo](#)
[Attualità](#)
[Camere Commercio Estero](#)
[CGIE-COMITES](#)
[Cinema, Teatro, Musica](#)
[Commercio Estero](#)
[Comunicazione](#)
[Comunità](#)
[Cooperazione](#)
[Cooperazione](#)
[Cultura](#)
[Diplomazia](#)
[Diritti Umani](#)
[Diritti Umani](#)
[Economia](#)
[Eletti all'estero](#)
[Esteri](#)
[Flussi Migratori](#)
[Fratini](#)
[Generale](#)
[Governi](#)
[Immigrazione](#)
[Informazione](#)
[Internazionalizzazione](#)
[Istituti Italiani di Cultura](#)
[la Cultura del martedì](#)
[Lavori parlamentari](#)
[Libri](#)
[Lingua e cultura all'estero](#)
[Made in Italy](#)
[MAE](#)
[Ministro degli Esteri](#)
[Ministro degli Esteri](#)
[Mostre](#)
[Parlamento europeo](#)
[Politica](#)
[Politica](#)
[Politiche Migratorie](#)
[Politiche Migratorie](#)
[Politiche regionali](#)
[Previdenza](#)
[Previdenza e lavoro](#)
[Quirinale](#)
[Rapporti internazionali](#)
[Rete diplomatica](#)
[Ricerca](#)
[Rifugiati](#)
[Rimesse](#)
[Rimesse Migranti](#)
[Salute](#)
[Società](#)
[Sport](#)
[Udienze](#)
[Udienze generali](#)
[Unione europea](#)
[Vaticano](#)

Editrice SOGEDI - Società Generale Editoriale s.r.l. Tribunale di Roma n°15771/75 Direttore Responsabile: Giuseppe Della Noce

ANSA.it > [Regioni](#) > [Puglia](#) > [News](#)

Donpasta e Casa Artusi, la nuova cucina

Raccolta on-line di ricette 'del cuore' delle famiglie

11 febbraio, 15:54

g+1 0

Consiglia [Indietro](#) [Stampa](#) [Invia](#) [Scrivi alla redazione](#) [Suggerisci \(\)](#)  

(ANSA) - BARI, 11 FEB - Riscrivere il manuale di cucina dell'Artusi, considerato ancora oggi il testo di riferimento della cucina italiana, raccogliendo sul web le ricette del cuore delle famiglie italiane. E' il nuovo progetto che il dj-cuoco Donpasta ha lanciato con Casa Artusi per raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dal testo dello scrittore gastronomo di Forlimpopoli. L'idea è di capire cosa sia cambiato nella geografia della cucina popolare.



1 di 1

[Guarda la foto](#)

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

ANSA > Terra&Gusto > In Breve > Come cambia cucina italiana, progetto Donpasta e Casa Artusi

Come cambia cucina italiana, progetto Donpasta e Casa Artusi

Raccolta on-line di ricette 'del cuore' delle famiglie

11 febbraio, 16:06

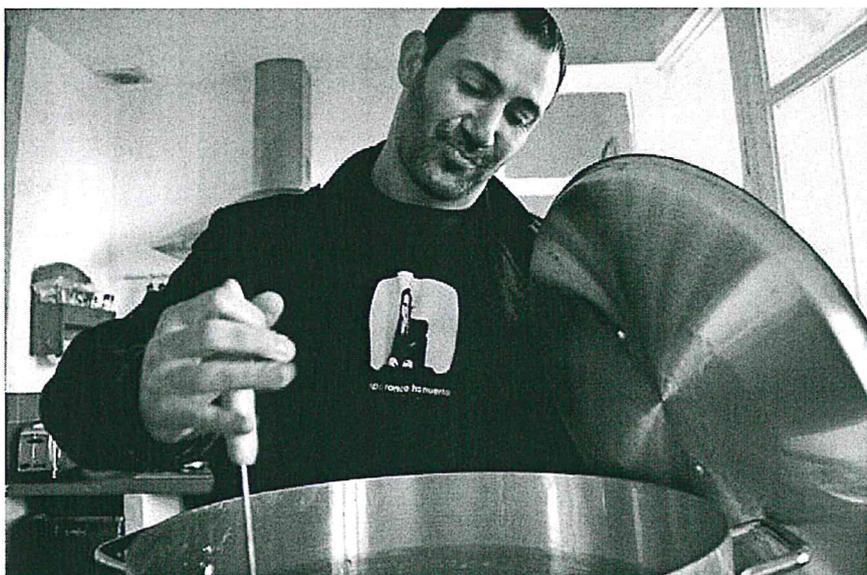
g+1 0

Consiglia 1

Indietro Stampa Invia Scrivi alla redazione Suggestisci ()

🔍 🗨️ 📄

1 di 1 | | |



Il dj-cuoco Donpasta

(ANSA) - BARI - Riscrivere il manuale di cucina dell'Artusi, considerato ancora oggi il testo di riferimento della cucina italiana, raccogliendo sul web le ricette del cuore delle famiglie italiane. E' il nuovo progetto che il dj-cuoco Donpasta ha lanciato con Casa Artusi per raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dal testo dello scrittore gastronomo di Forlino "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891). L'idea è di arrivare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Casa Artusi e Donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la loro ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. (ANSA).



L'INIZIATIVA CERCASI MENU DI CUCINA CASALINGA

Le ricette del cuore con Donpasta selecter per «Casa Artusi»

● Nuovo progetto del salentino Donpasta e Casa Artusi per «riscrivere» l'opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli considerata ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga. Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della culinaria italiana, il suo manuale «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana.

Casa Artusi e Daniele De Michele, alias Donpasta selecter, chiedono agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. Info artusiremix.wordpress.com.



DON PASTA Gastrosofo

BARI

la Repubblica



N° e data : 140212 - 12/02/2014

Diffusione : 14098

Periodicità : Quotidiano

RepubbliBA_140212_1_1.pdf

Pagina 1

Dimens2:76 %

35 cm2

Sito web: <http://bari.repubblica.it>



Bari.it

Riscrivere le ricette
del grande Artusi
l'ultima fatica
di Donpasta



N° e data : 140214 - 14/02/2014

Diffusione : 27725

Periodicità : Quotidiano

CorrBologna_140214_21_3.pdf

Pagina 21

Dimens1:2 %

19 cm2

**Cucina italiana
nel nuovo millennio**

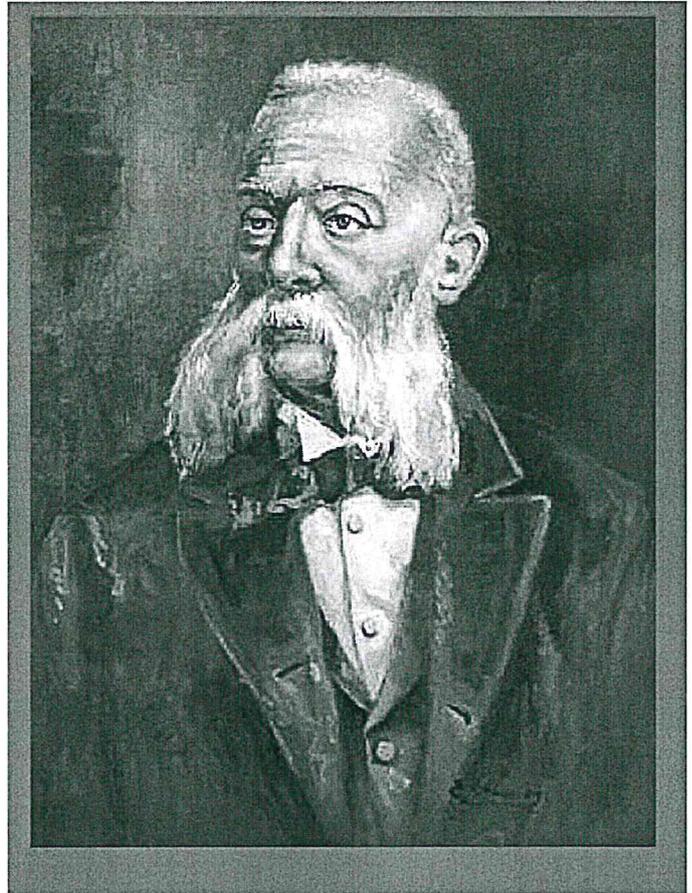
Casa Artusi di Forlimpopoli e Donpasta invitano tutti gli italiani a inviare la loro ricetta del cuore, legata alle proprie origini, per costruire un nuovo nucleo di ricette che rappresentino il nostro Paese. Tel. 0543/743138.



MANUALI. Pellegrino papà dei gastronomi

Un nuovo "Artusi" con le ricette odierne delle famiglie italiane

L'idea di Casa Artusi e Donpasta,
dj ai fornelli: la raccolta via web



Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi di Forlimpopoli è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testi-

monianze. Riscrivere il manuale di cucina più famoso raccogliendo sul web le ricette del cuore delle famiglie italiane, è il nuovo progetto che il dj-cuoco pugliese Donpasta ha lanciato con Casa Artusi. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cu-

cina. Le ricette saranno vagliate dal comitato scientifico di Casa Artusi, che valuterà codificazione, indicizzazione e scrittura. È un'indagine per capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale trasmesso da una generazione all'altra.

Info artusiremix.wordpress.com; www.casartusi.it



Il nuovo Artusi diventa 2.0

Nuovo progetto di Donpasta e Casa Artusi per “riscrivere” l’opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli considerata ancora oggi il testo di riferimento della nostra cucina casalinga. Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana con il suo manuale di cucina “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”, pubblicato per la prima volta nel 1891. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall’Artusi significa capire cosa sia cambiato nella cucina popolare,

nella sua geografia, nelle sue testimonianze. Così, Casa Artusi e Donpasta chiedono agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, legata alle proprie origini, tramandata dalle nonne, per arrivare a un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente.

L’idea è quella di costruire una piattaforma multimediale di ricette che rappresentino il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana che arrivi ai tempi nostri. info tel. 0543 743 138 | www.casartusi.it

Impossibile caricare il plug-in.



Diritti di barman e camerieri: la petizione raccoglie oltre 200 firme in due settimane



Bottura e Giorgio Morandi: a Bologna si incontrano arte e gastronomia



"È ora di Ovada", quando la pubblicità la fanno i consumatori

Sei in: [Il Fatto Quotidiano](#) > [Piacere quotidiano](#) > "Artusi Remix..."

"Artusi Remix", le ricette del cuore raccontano la cucina popolare

Un censimento delle attuali tradizioni domestiche italiane, promosso da Don Pasta in collaborazione con Casa Artusi, per scoprire la nuova cultura culinaria del Bel Paese

di [Puntarella Rossa](#) | 7 marzo 2014

Commenti (0)



Più informazioni su: [Cucina Italiana](#), [Gastronomia](#), [Puntarella Rossa](#), [Ricette](#).

22

Condividi

22

Consiglia

1

8+1

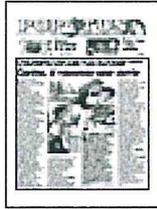
1

Raccontare la **cucina popolare italiana del nuovo millennio**, delineando tradizioni modificate nel corso degli anni e nuove pratiche frutto della situazione sociale e delle contaminazioni dovute anche alla sempre più massiccia emigrazione nella Penisola. È questo l'obiettivo del progetto "Artusi Remix", frutto della collaborazione tra il **cuoco-deejay Don Pasta** e **Casa Artusi**, (il cui comitato scientifico si occuperà della sistemazione razionale delle informazioni ricevute).

Una ricerca nel cuore più profondo delle nostre **abitudini gastronomiche** che prenderà come punto di riferimento di partenza l'opera che ancora oggi, in tempi di Master Chef e maestri (più o meno) dei fornelli di ogni tipo, è considerata la Bibbia della cucina domestica: "**La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene**" dello scrittore-gastronomo **Pellegrino Artusi** (più spesso indicato semplicemente come "l'Artusi"), la cui prima edizione risale al **1891**.

La "chiamata alle armi" alla base dell'iniziativa è chiaramente spiegata dal sito del progetto, con una sorta di **appello** generale a raccontare la propria **ricetta del cuore**: "Ditemi delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani, con quei **quaderni scritti a penna** e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. Fatemi chiacchierare via Skype con quelle **donne che hanno salvato l'Italia cucinando genialmente il quasi niente della guerra** e di ciò che ci fu dopo. Parlatemi voi adesso di come cucinate il poco di un frigo diventato anch'esso precario".

Nuove tecnologie e tradizioni familiari secolari insieme per permettere a tutti di **partecipare** a un vero e proprio "**censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente**" che rivelerà non solo le preferenze culinarie degli abitanti del Bel Paese, ma sarà lo strumento per



**Le ricette tramandate di madre in figlia non sono solo una questione culinaria
Casa Artusi invita tutti, anche i bambini, a inviare quelle di famiglia**

Cucino, ti racconto una storia

In ogni famiglia italiana c'è almeno un segreto in cucina che si tramanda di generazione in generazione – dalle bisnonne alle nonne, dalle nonne alle mamme – e che si richiama a una tradizione culinaria da custodire gelosamente. A volte si tratta di piccoli trucchi, come un ingrediente insolito o una cottura alternativa a quella tradizionale, che – però – fanno la differenza, rendendo un piatto davvero speciale e unico. E così sulle nostre tavole ci sono decine di varietà di pasta al forno, di pastiera napoletana o di pesce all'acqua pazza, di intingoli e arrostiti, di minestre e stufati perché l'estro e la fantasia sono liberi di esprimersi. È possibile raccogliere e conservare questo splendido patrimonio in un nuovo libro che riprende il lavoro fatto nel XIX secolo da Pellegrino Artusi, considerato il padre della cucina italiana. Nella seconda metà del 2014 sarà pubblicato una versione 2.0 – cioè all'insegna della condivisione – del celebre «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» che Artusi pubblicò, dopo aver girato l'Italia,



considerato ancora oggi il testo di riferimento per la cucina italiana. Tutti, grandi e piccini, possono partecipare a questo lavoro di raccolta (c'è anche un sito Internet ArtusiRemix) che sarà curato da Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana di Forlimpopoli,

La cultura è servita

Si chiama Daniele De Michele, ma da tutti è conosciuto con il suo nome d'arte: Don Pasta. Si occupa di musica e di gastronomia. Questo «gastro-filosofo» si esibisce in spettacoli musicali e culinari, non per stupire il pubblico, ma per farlo riflettere sul significato del cibo. Tra un soffritto e una parmigiana di melanzane, coglie l'occasione per offrire qualche spunto di riflessione: ciò che arriva in tavola rappresenta la nostra cultura, la nostra storia, ma anche il lavoro di centinaia di persone da salvaguardare, contro gli sprechi alimentari e il cibo da fast food.

città natale dello scrittore, vero e proprio museo vivo della cucina, e da Don Pasta, dj e appassionato di gastronomia. «Ci piacerebbe parlare via skype con quelle donne che hanno salvato l'Italia cucinando genialmente il poco e niente della guerra e di ciò che ci fu dopo» fanno sapere gli organizzatori. Che puntano a verificare, a più di un secolo di distanza, come sia cambiata l'Italia, che cosa mangiano gli italiani e quale sia il loro modello culturale e culinario di riferimento, proprio in questi anni in cui le tv traboccano di programmi dedicati al cibo. «Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne – recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci dei loro viaggi verso Paesi lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello». Quando gli emigranti eravamo noi, il profumo di un sugo e il sapore di un condimento erano un modo per sentirsi un po' meno lontani da casa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA



m&m Artusi 2.0

A Casa Artusi la cucina del futuro

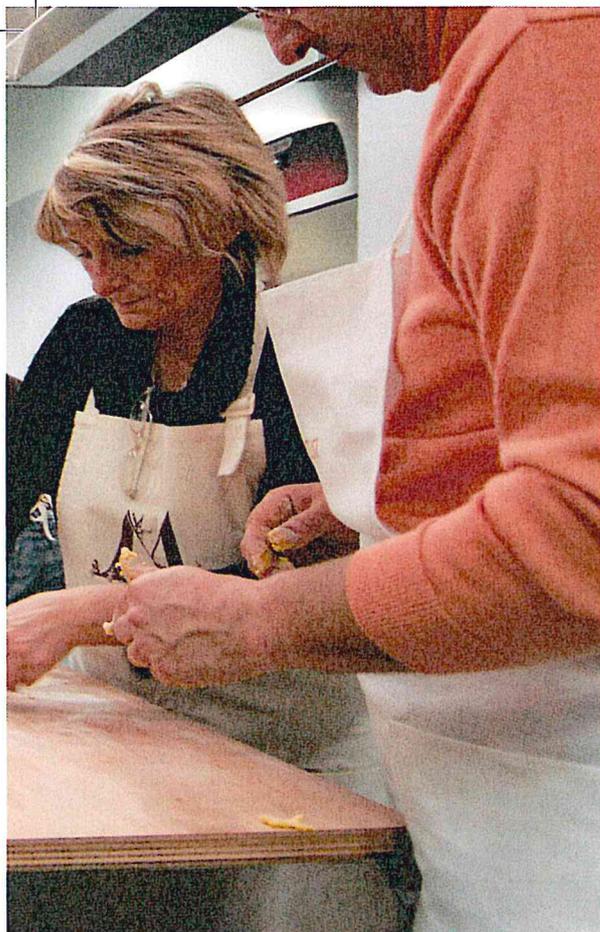
di Filippo Fabbri

Cosa fanno insieme un dj e Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana? Risposta ironica: vanno a passo di rap. Risposta azzardata: inventano una ricetta a ritmo di sound. Risposta azzeccata: scrivono il manuale artusiano del nuovo millennio. Sono passati oltre 120 anni dal celebre libro che ha fatto gli italiani in tavola ed è tempo di riaggiornare i canoni della codificazione culinaria. A farlo sono Casa Artusi e Donpasta, disk jockey con la passione per i fornelli, che hanno chiesto agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle loro origini. Una 'via artusiana' postmoderna, che si adegua ai tempi e ai modi della comunicazione d'oggi. Se Artusi comunicava via posta con le sue lettrici, oggi il mezzo è la telematica mail. Se Artusi metteva sulla carta ciò che scriveva, oggi si utilizza il web, visibile a tutti in diretta online.

Mezzi diversi, dunque, risultato molto simile: Artusi

2.0. Elementare Watson. "Artusi, in tempo quasi reale, riusciva a comunicare attraverso le ferrovie e la posta, con le signore di tutta Italia che gli scrivevano per proporgli ricette e consigli - spiega Laila Tentoni, vicepresidente di Casa Artusi - Lo stesso chiediamo di fare oggi agli italiani, di inviarci quelle ricette che hanno un valore affettivo nella loro cucina. Vogliamo vedere cosa rimane dell'Artusi oggi, cosa è successo in questi 120 anni, cosa è modificato da immigrazioni, da un diverso senso del gusto, cosa oggi si ritiene importante. La dimensione affettiva è la forza del libro di Artusi; anche noi sollecitiamo dei racconti legati alle ricette del cuore".

Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e capire ciò che gli ita-



liani mangiano, quale sia il loro modello culturale-culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. A Casa Artusi, attraverso il suo comitato scientifico, il compito di vagliare e selezionare le ricette, per poi accompagnarle da un apparato storico preparato da Alberto Capatti, massimo esperto di studi artusiani. "C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, - racconta Don Pasta - e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete".

Il portale a cui inviare le ricette:
artusiremix.wordpress.com.



PREMIO MARIETTA PER CUOCHI DILETTANTI

Ritorna il **Premio Marietta**, il concorso nazionale promosso dal Comune di Forlimpopoli, in collaborazione con Casa Artusi e l'Associazione delle Mariette, dedicato alla celebre governante dell'Artusi. Per partecipare occorre inviare una ricetta originale di un primo piatto (pasta fresca o secca o riso) eseguibile in un tempo massimo di due ore. Requisito indispensabile, la presenza dei riferimenti alla cucina domestica

regionale, alla filosofia e all'opera dell'Artusi, tanto negli ingredienti quanto nella tecnica di preparazione e di presentazione. Le iscrizioni al concorso sono aperte fino a **martedì 3 giugno 2014**: tutte le ricette devono pervenire al Comune di Forlimpopoli (P.zza Fratti 2, 47034 Forlimpopoli) indicando "Premio Marietta". La ricetta può essere inviata anche via mail all'indirizzo: info@festartusiana.it

La partecipazione (gratuita) è esclusivamente riservata a cuochi dilettanti, ovvero a tutti gli appassionati di cucina e di enogastronomia che non svolgono attività professionale nel settore. Al vincitore va un premio di 1.000 euro, ai finalisti 5 Kg di pasta. I premi sono offerti da Conad. I cuochi finalisti saranno invitati a cucinare i loro piatti, come di tradizione, durante la **18ª edizione della Festa Artusiana**, in calendario dal **21 giugno al 29 giugno 2014** a Forlimpopoli. Info sul Concorso: www.casartusi.it

DONPASTA E L'ARTUSI 2.0 SUL NEW YORK TIMES

GIOVEDÌ 03 APRILE 2014 11:24



NEW YORKI aiseI - Don Pasta, Casa Artusi e il progetto Artusi 2.0 approdano sulle colonne e sul sito del prestigioso New York Times.

La giornalista Rachel Donadio ha raccontato, infatti, nel numero in edicola ieri, mercoledì 2 aprile, la storia e la ricerca di Daniele De Michele alias DonPasta, dj, economista e appassionato di gastronomia, il suo ultimo libro "La parmigiana e la rivoluzione" e questa nuova avventura in collaborazione con il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana.

"Volevo esplorare tra le memorie, verificare se le memorie costruiscano l'identità, persistano, esistano o vanno perse. Per prendere una foto istantanea dei modi di cucinare della gente comune di oggi", sottolinea nell'articolo Don Pasta. "Per me, era normale mettere dischi e cucinare", aggiunge "accostavo le melanzane alla parmigiana e John Coltrane, essendo questo un piatto con una mescolanza e complessità di sapori che può essere portato a perfezione solo attraverso un'infinita improvvisazione [...]. Sono interessato alla saggezza culinaria della working class, che è precedente a Slow Food e Eatly", prosegue. "Prima c'era la cucina delle nonne. Non mi importa davvero del gusto. Posso mangiare salame ed essere contento".

Nel suo lungo percorso la strada di Donpasta ha incrociato quella di Casa Artusi nel progetto (che presto diventerà un libro e un documentario) per "riscrivere" l'Artusi. Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", pubblicato per la prima volta nel 1891, è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana.

Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze. Da alcuni mesi Casa Artusi e Donpasta chiedono, infatti, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa. "Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete". (aise)

Mi piace

1

SHINYSTAT

© 2010 A.I.S.E.

[Ambiente](#) [Angelus](#) [Associazionismo](#) [Attualità](#) [Camere Commercio Estero](#) [CGIE-COMITES](#) [Cinema, Teatro, Musica](#) [Commercio Estero](#) [Comunicazione](#) [Comunità](#) [Cooperazione](#)
[Cooperazione](#) [Cultura](#) [Diplomazia](#) [Diritti Umani](#) [Diritti Umani](#) [Economia](#) [Eletti all'estero](#) [Esteri](#) [Flussi Migratori](#) [Frattini](#) [Generale](#) [Governato](#) [Immigrazione](#) [Informazione](#)
[Internazionalizzazione](#) [Istituti Italiani di Cultura](#) [la Cultura del martedì](#) [Lavori parlamentari](#) [Libri](#) [Lingua e cultura all'estero](#) [Made in Italy](#) [MAE](#) [Ministro degli Esteri](#) [Ministro degli Esteri](#)
[Mostre](#) [Parlamento europeo](#) [Politica](#) [Politica](#) [Politiche Migratorie](#) [Politiche Migratorie](#) [Politiche regionali](#) [Previdenza](#) [Previdenza e lavoro](#) [Quirinale](#) [Rapporti internazionali](#) [Rete](#)
[diplomatica](#) [Ricerca](#) [Rifugiati](#) [Rimesse](#) [Rimesse Migranti](#) [Salute](#) [Società](#) [Sport](#) [Udienze](#) [Udienze generali](#) [Unione europea](#) [Vaticano](#)

Convegni | Cultura | Fiere e Sagre | Mobile News | Mostre | Politica | PublicOria | Sport | Teatro e Spettacoli

Home | Puglia | Lecce | Donpasta e Artusi 2.0 sul New York Times

03/04/2014 06:03

Condividi su: Facebook Twitter

Pierpaolo Lala

Donpasta e Artusi 2.0 sul New York Times

La giornalista Rachel Donadio racconta l'esperienza di Daniele De Michele e il progetto che "riscriverà" l'opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli considerata ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana.

Where Salami Meets Coltrane
 BY RACHEL DONADIO
 A.D.E. knows Italy, so when the food and culture magazine *Don Pasta* was being born, he was the perfect person to lead it.

Don Pasta is a project of Daniele De Michele, a chef and food writer who has spent years in Italy, and who is now in New York City. He is the author of the book *Don Pasta: The Art of Italian Home Cooking*, which is considered one of the best books on Italian home cooking ever written. The book is a collection of recipes and stories from his own kitchen, and it is a testament to his love of Italian food and culture.

De Michele is a chef and food writer who has spent years in Italy, and who is now in New York City. He is the author of the book *Don Pasta: The Art of Italian Home Cooking*, which is considered one of the best books on Italian home cooking ever written. The book is a collection of recipes and stories from his own kitchen, and it is a testament to his love of Italian food and culture.

De Michele is a chef and food writer who has spent years in Italy, and who is now in New York City. He is the author of the book *Don Pasta: The Art of Italian Home Cooking*, which is considered one of the best books on Italian home cooking ever written. The book is a collection of recipes and stories from his own kitchen, and it is a testament to his love of Italian food and culture.

Don Pasta, Casa Artusi e il progetto Artusi 2.0 approdano sulle colonne e sul sito del prestigioso **New York Times**. La giornalista Rachel Donadio ha raccontato, infatti, nel numero in edicola mercoledì 2 aprile, la storia e la ricerca di Daniele De Michele alias DonPasta, dj, economista e appassionato di gastronomia, il suo ultimo libro "La parmigiana e la rivoluzione" e questa nuova avventura in collaborazione con il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana.

"Volevo esplorare tra le memorie, verificare se le memorie costruiscano l'identità, persistano, esistano o vanno perse. Per prendere una foto istantanea dei modi di cucinare della gente comune di oggi", sottolinea nell'articolo Don Pasta. "[...] Per me, era normale mettere dischi e cucinare", aggiunge "accostavo le melanzane alla parmigiana e John Coltrane", essendo questo un piatto

con una mescolanza e complessità di sapori che può essere portato a perfezione solo attraverso un'infinita improvvisazione [...]. Sono interessato alla saggezza culinaria della working class, che è precedente a Slow Food e Eataly" prosegue. "Prima c'era la cucina delle nonne. Non mi importa davvero del gusto. Posso mangiare salame ed essere contento".

Nel suo lungo percorso la strada di Donpasta ha incrociato quella di Casa Artusi nel progetto (che presto diventerà un libro e un documentario) per "riscrivere" l'Artusi. Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Da alcuni mesi Casa Artusi e Donpasta chiedono, infatti, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa. "Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete".

Daniele **De Michele**, un barbuto e chiassoso dj e artista, uno (e per certi versi unico) dei più inventivi attivisti del cibo è impegnato da un anno in Italia nella ricerca e documentazione delle tradizioni culinarie contadine e della working class.

Mister De Michele, artisticamente conosciuto come donpasta, ha la preoccupazione che alcune delle più antiche tradizioni in cucina vadano perse a causa del cibo troppo elaborato, dei regolamenti comunitari, della spettacolarizzazione delle competizioni della cucina in tv.

Per questo gira di città in città raccogliendo ricette e cibo tradizionale dalla gente che incontra.

In una recente e frizzante giornata di marzo è venuto in questa turistica città di pescatori nella costa di Amalfi a trascorrere una giornata tra filari di salumi fatti in casa appesi al soffitto.

«*Che cosa ci metti, anche l'orecchio?*», chiede ad Antonio Polverino, 64 anni, muratore in pensione dalle grosse mani? «*Non l'orecchio, questa è tutta carne macinata. Cuore, polmoni. Questo lo mangi fresco. Si mantiene in frigo*».

La sua missione è questa «*Volevo esplorare tra le memorie, verificare se le memorie costruiscano l'identità, persistano, esistano o vanno perse. Per prendere una foto istantanea dei modi di cucinare della gente comune di oggi*».

«*Programmi come Masterchef, sviliscono la conoscenza e l'identità*». Mi indica la costa. «*Qui una persona si definisce attraverso l'olio caldo, con l'aglio e le acciughe, e ne va fiero*». Dice «*Masterchef ti dice che questo non va bene, e devi fare qualcosa di più cool*».

La sua ricerca è sponsorizzata dall'associazione di cibo Casartusi, nei pressi di Bologna, che prende il nome di Pellegrino Artusi, autore nel 1861 di uno dei primi libri di cucina italiana.

Mister De Michele chiede agli italiani di inviargli le loro antiche ricette di cucina al blog ArtusiRemix. Il risultato finale dei suoi viaggi, sarà un libro commissionato dalla Mondadori.

Inoltre viaggia con un videomaker, per un possibile documentario per filmare le sue prossime performance che spesso combinano un djset con monologhi e video di persone che parlano di tradizioni in cucina.

Sia come dj donpasta che come Food Sound System si è esibito all'Highline Ballroom in New York, al Parc de la Villette a Paris, all'Auditorium Parco della Musica a Rome and alle Alte Kantine in Berlin, tra gli altri.

In una sua video-performance su Youtube regala un emozionante discorso ad un teatro vuoto su come «il cucinare sia un atto politico».

Il suo ultimo libro, pubblicato lo scorso anno «*La parmigiana e la Rivoluzione*», è una sorta di diario che mescola ricette, canzoni, digressioni.

L'ultimo ferragosto, Mister de Michele ha organizzato quello che lui chiama Rave della Parmigiana nella sua nativa Puglia nel tacco d'Italia. Era un contest per il piatto di parmigiana più pesante seguito da ore di musica.

Mr. De Michele è di Otranto, rinomata per l'eccellente cibo e la tradizionale ospitalità. A 14 anni, ha iniziato a lavorare come Dj amatoriale, ed ha continuato quando si è trasferito a Roma per studiare Economia all'Università La Sapienza. Anni dopo, si sposterà in Francia per proseguire i suoi studi, ed attualmente risiede a Tolosa con la sua ragazza, una scienziata, e suo figlio.

Mr. De Michele è stato soprannominato Don Pasta per la prima volta mentre lavorava come DJ in un locale di Montmartre a Parigi. Dopo lo show, finiva sempre per cucinare la pasta per tutto lo staff, in gran parte composto da senegalesi. «*Mi chiamavano Donpasta perché dicevano che ero il Don Corleone della pasta*», ci dice.

«*Per me, era normale mettere dischi e cucinare*», aggiunge «*accostavo le melanzane alla parmigiana e John Coltrane*», essendo questo un piatto con una mescolanza e complessità di sapori che può essere portato a perfezione solo attraverso un'infinita improvvisazione.



che il Papa ha scritto dopo l'intervento chirurgico: "Ma io sono sempre Iustus Dominus", esprimono quanto preziose ed eteree sia l'atteggiamento personale con cui Giovanni Paolo II vive un'azione il ministero che il Signore gli ha affidato, sia il senso profondo e teologico di questo rit

di Med. Virologica (Istituto Nazionale per lo studio e la cura delle infezioni) con il suo secondo la

Home	Archivio	Appuntamenti	Rubriche	Vetrine	Redazioni	Collaboratori	Links	Contatti
------	----------	--------------	----------	---------	-----------	---------------	-------	----------

Redazione di Bari

Cerca nel sito

Data

Ok

Lecce - Donpasta e Casa Artusi sul New York Times

02/04/2014

Don Pasta, Casa Artusi e il progetto Artusi 2.0 approdano sulle colonne e sul sito del prestigioso New York Times. La giornalista Rachel Donadio ha raccontato, infatti, nel numero in edicola mercoledì 2 aprile, la storia e la ricerca di Daniele De Michele alias DonPasta, dj, economista e appassionato di gastronomia, il suo ultimo libro "La parmigiana e la rivoluzione" e questa nuova avventura in collaborazione con il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana.

"Volevo esplorare tra le memorie, verificare se le memorie costruiscano l'identità, persistano, esistano o vanno perse. Per prendere una foto istantanea dei modi di cucinare della gente comune di oggi", sottolinea nell'articolo Don Pasta. "[...] Per me, era normale mettere dischi e cucinare", aggiunge "accostavo le melanzane alla parmigiana e John Coltrane", essendo questo un piatto con una mescolanza e complessità di sapori che può essere portato a perfezione solo attraverso un'infinita improvvisazione [...]. Sono interessato alla saggezza culinaria della working class, che è precedente a Slow Food e Eataly" prosegue. "Prima c'era la cucina delle nonne. Non mi importa davvero del gusto. Posso mangiare salame ed essere contento".

Nel suo lungo percorso la strada di Donpasta ha incrociato quella di Casa Artusi nel progetto (che presto diventerà un libro e un documentario) per "riscrivere" l'Artusi. Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Da alcuni mesi Casa Artusi e Donpasta chiedono, infatti, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa. "Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete".



Carlo Cracco "Charme"

youtube.com/lostocolSughero

Il grande Chef italiano sceglie l'eccellenza e sta con sughero!

NOTIZIE DI OGGI

Al via la 5ª edizione della Mostra Mercato Artigianato d'Eccellenza [Cultura e Spettacolo - Lecce]

Donpasta e Casa Artusi 2.0 sul New York Times

94 Commenti inseriti 0



03 Aprile 2014 - Cultura e Spettacolo

Lecce - Don Pasta, Casa Artusi e il progetto Artusi 2.0 approdano sulle colonne e sul sito del prestigioso New York Times. La giornalista Rachel Donadio ha raccontato, infatti, nel numero in edicola mercoledì 2 aprile, la storia e la ricerca di Daniele De Michele alias DonPasta, dj, economista e appassionato di gastronomia, il suo ultimo libro "La parmigiana e la

rivoluzione" e questa nuova avventura in collaborazione con il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana.

"Volevo esplorare tra le memorie, verificare se le memorie costruiscano l'identità, persistano, esistano o vanno perse. Per prendere una foto istantanea dei modi di cucinare della gente comune di oggi", sottolinea nell'articolo Don Pasta. "[...] Per me, era normale mettere dischi e cucinare", aggiunge "accostavo le melanzane alla parmigiana e John Coltrane", essendo questo un piatto con una mescolanza e complessità di sapori che può essere portato a perfezione solo attraverso un'infinita improvvisazione [...]. Sono interessato alla saggezza culinaria della working class, che è precedente a Slow Food e Eataly" prosegue. "Prima c'era la cucina delle nonne. Non mi importa davvero del gusto. Posso mangiare salame ed essere contento".

Nel suo lungo percorso la strada di Donpasta ha incrociato quella di Casa Artusi nel progetto (che presto diventerà un libro e un documentario) per "riscrivere" l'Artusi. Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Da alcuni mesi Casa Artusi e Donpasta chiedono, infatti, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

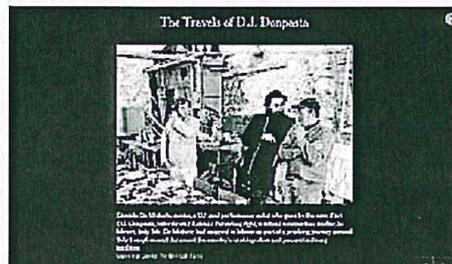
"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa. "Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in

un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete”.

Info artusiremix.wordpress.com



LA CURIOSITÀ



Donpasta (al centro) su The New York Times

Donpasta, dj e cuoco sul New York Times

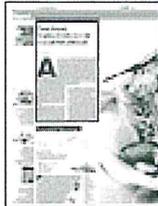
In primo piano le ricette di Artusi

● «Voglio esplorare la memoria e come l'identità basata sulla memoria persista, esista, si perda. Voglio farlo per ottenere uno spaccato della cucina della classe lavoratrice italiana oggi». Tanto dice Daniele De Michele, in arte Donpasta, a The New York Times nel corso dell'intervista con la giornalista Rachel Donadio. Alle prese con il progetto «Artusi 2.0» - con cui il dj selecter salentino, amante delle pietanze genuine, sta raccogliendo l'intera tradizione culinaria italiana contemporanea - è finito sulle pagine della prestigiosa testata statunitense.

Da alcuni mesi Casa Artusi e Donpasta chiedono agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale e culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

In pratica, Casa Artusi e Donpasta sono alla ricerca di un sottobosco nascosto dal clamore dei programmi televisivi di cucina. «Cooking show come MasterChef - ha sottolineato Donpasta al New York Times - portano via la consapevolezza culinaria di ognuno, la sua identità». Ma l'occasione dell'intervista, avvenuta in un paesino campano, è anche momento per capire perché un deejay abbia tanto amore per il buon cibo. «Per me è stato normale suonare e cucinare - ha spiegato Donpasta -. Paragono la parmigiana di melanzane a John Coltrane, perché è un piatto con un misto di aromi e complessità, valorizzato attraverso infinita improvvisazione».

[a.leucci]



Past food. Voglia di biricoccole e cicerchie perdute

LICIA GRANELLO

A

VOLTE RITORNANO. Dimenticati perché poco moderni, dismessi dopo averli avuti in tavola troppo a lungo durante tempi faticosi, accantonati nel sacro nome delle produzioni industriali, gli alimenti d'antàn si riaffacciano alle dispense, tra memorie gustative e nuovi sapori sorprendenti. Sono razze e varietà che la primavera glorifica, tra nascite e semine, in un tourbillon di chicchi, infiorescenze, grani, frutti, ma anche pulcini, lattanti quattrozampe e formaggi a dir poco inconsueti. Arrivano da un passato prossimo o remoto, retrocessi da indispensabili a inutili, o comunque facilmente sostituibili, perché lenti nell'accrescimento e ribelli all'alimentazione forzata, allergici ai pesticidi e bisognosi di sole

vero, in una parola, poco produttivi. Eppure, i sapori sono magnifici, la resistenza a malattie e parassiti alta (a patto di allevarli e coltivarli in modo salubre), l'impatto ambientale ridotto. La rinascita ha la faccia e i modi dei nuovi contadini. «Dicono che c'è un tempo per seminare e uno che hai voglia ad aspettare...», canta Ivano Fossati.

Un'agricoltura dai ritmi più lenti e rispettosi della natura, ritrovata per merito di una diversa coscienza ecologica, ma anche come reazione agli avvilimenti della crisi economica, sta impercettibilmente spostando gli equilibri lavorativi tra campagna e città.

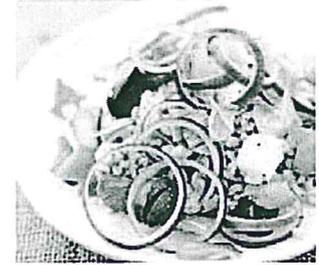
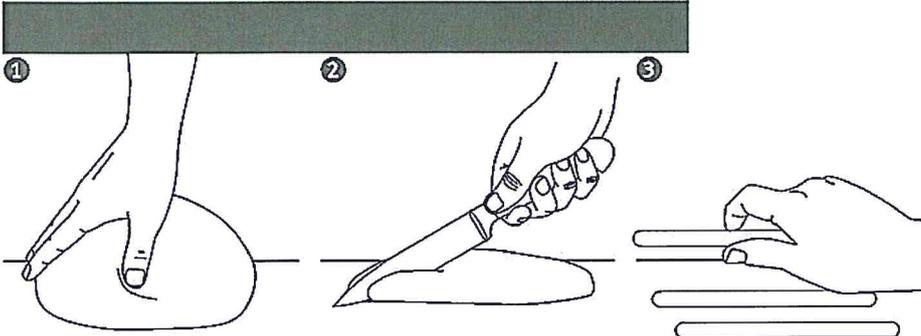
Trentenni disoccupati, mal occupati, o soltanto insoddisfatti, diplomati e laureati, prepensionati in cerca di una nuova dimensione quotidiana e neo-genitori dubbiosi sulla qualità di vita dei loro bimbi formano la pattuglia degli "urban farmers", i contadini (ex) cittadini, come li chiamano in America.

Uomini e donne capaci di lasciarsi alle spalle gli affitti impossibili e la precarietà delle metropoli per ritrovare se stessi altrove, scegliendo varietà antiche e rustiche da crescere in modo naturale. Niente di oleografico e bucolico: la vita dei campi è roba per gente forte, di testa e nel corpo. Ma l'alchimia di terra e speranza può risultare magica, tra vecchi contadini che insegnano a seguire le fasi lunari e nuovi contadini che contengono le incursioni degli insetti con i fero-

moni, combattendo il gastro-business — pronto a sfruttare il concetto della biodiversità per vendere i prodotti "dinicchia" a prezzi indecenti — grazie a gruppi di acquisto, spacci cooperativi e vendita online.

Se siete innamorati di cicerchie e tome perse, regalatevi una gita in uno dei tanti bio-agriturismi, che ormai punteggiano la carta gastronomica dell'Italia e fate provvista. In caso poi trovaste in un cassetto la ricetta dell'indimenticabile torta di mele della nonna (per esempio, quella con le Renette grigie di Torriana), giratela a Daniele De Michele, alias Don Pasta, cuoco, attore e dj, anima errante e narrante del cibo popolare, che sta raccogliendo materiale in collaborazione con Casa Artusi per scrivere la versione 2.0 del libro maestro della cucina italiana, pubblicato nel 1891. Il suo progetto "Artusi Remix" è finito perfino sulle pagine del *New York Times*, altro che fast food.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il luogo
 Il Mulino Marino di Cossano Belbo, Cuneo, in collaborazione con la Cooperativa degli Agricoltori delle Sette Vie del Belbo, fa seminare sui colli dell'Alta Langa l'Enkir (*triticum monoccoccum*), grano antichissimo naturalmente resistente a parassiti e infestanti

La ricetta

Fertile profumo d'Oriente nei grissini stirati di Enkir

INGREDIENTI:

- 600 G. DI FARINA DI GRANO ENKIR
- 300 G. D'ACQUA
- 200 G. DI FARINA DI SEMOLA
- 15 G. DI LIEVITO DI BIRRA
- 18 G. DI SALE MARINO
- 90 G. DI EXTRAVERGINE

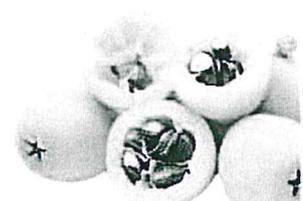


Preparo l'impasto mettendo gli ingredienti in una bacinella tranne il sale, che va aggiunto per ultimo. Continuo a lavorare il composto, fino a formare una palla morbida e liscia. Dalla palla, ricavo un salame, che schiaccio e spennello d'olio, prima di coprirlo con una pellicola trasparente. Occorre farlo riposare fino a quando raddoppia il volume —circa un'ora— lontano da correnti d'aria (per esempio, dentro il forno spento, ma con la luce interna accesa). Una volta lievitato, libero l'impasto dalla pellicola e lo taglio a striscioline di 1 cm. Le avvolgo a una a una nella semola, poi le stiro, allungandole dalle estremità. Mentre dò la forma dei grissini, l'importante è tenere l'impasto coperto. I grissini vanno appoggiati su una placca foderata con l'apposita carta e infornati quando la temperatura ha raggiunto i 180°. Cottura 25 minuti. Un consiglio: assaggiateli senza nulla, per gustare appieno il sapore antico dell'Enkir.



LO CHEF

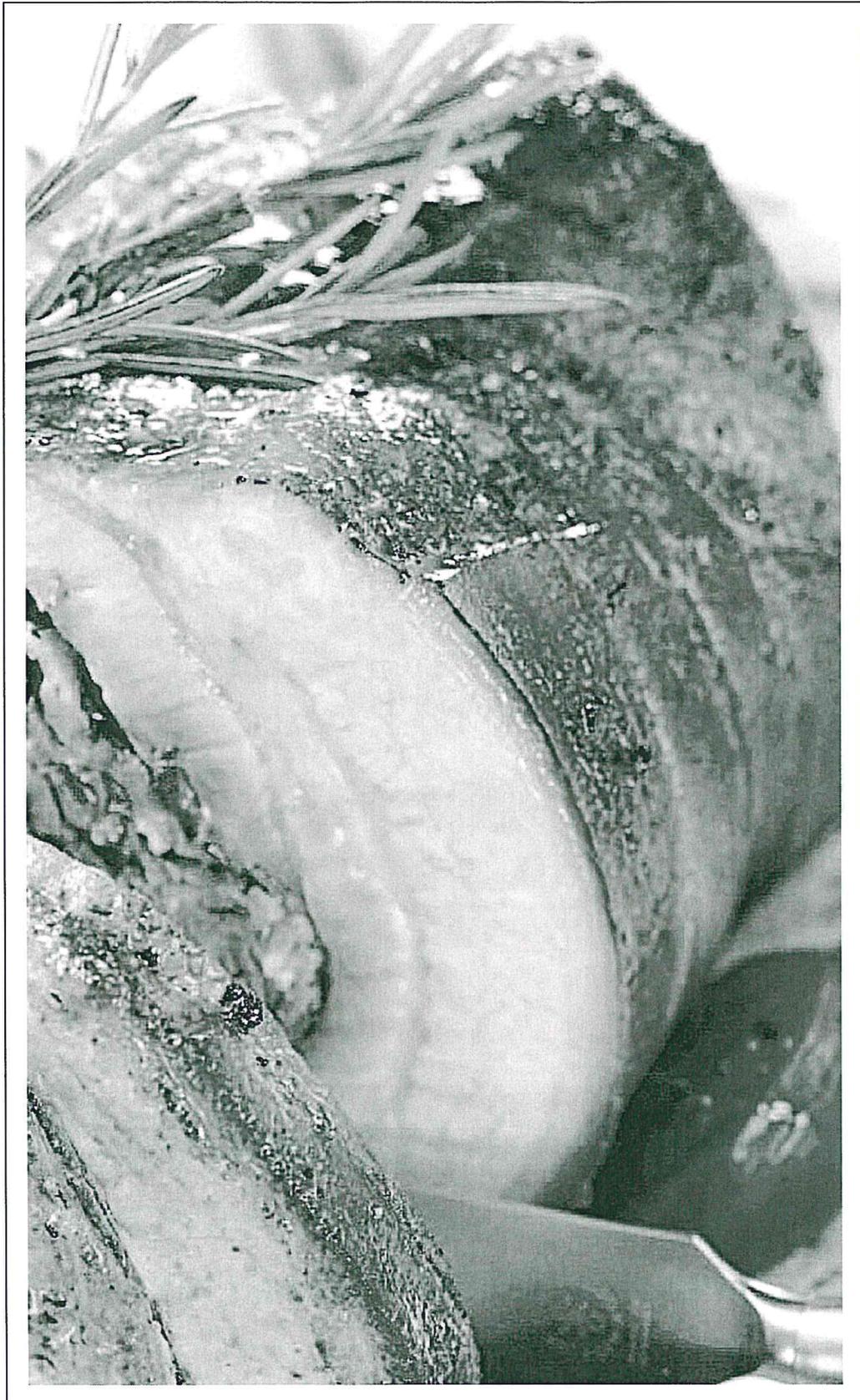
UGO ALCIATI
 GESTISCE
 COL FRATELLO
 PIERO IL "GUIDO
 RISTORANTE"
 DI FONTANAFREDDA,
 A SERRALUNGA
 D'ALBA, CUNEO.
 NEI PIATTI,
 TECNICA,
 TERRITORIO
 E RECUPERO
 DEI SAPORI
 D'ANTAN, COME
 NELLA RICETTA
 IDEATA
 PER REPUBBLICA



L'appuntamento
 Il 25 aprile si svolge a Casola Valsenio, il paese dei frutti dimenticati in provincia di Ravenna, la festa di Primavera, dove assaggiare e comprare varietà salvate dall'estinzione. Da non perdere la visita al prezioso giardino delle erbe "Rinaldi Ceroni"



Il libro
 Il vignaiolo marchigiano Corrado Dottori ha scritto "Non è il vino dell'enologo, lessico di un vignaiolo che dissente" (edizioni DeriveApprodi) dove racconta il complesso rapporto tra terra e tecnologia, fatto di recuperi di saperi agricoli e di ascolto della natura



Il gastrofilosofo e le ricette pop

Donpasta è un Dj, economista e cultore della cucina tradizionale e durante le sue performance prepara piatti a ritmo di musica. Adesso è in giro per l'Italia con una missione, alla quale possiamo partecipare tutti



1 minuto fa | di Fabiana Salsi



Gira il mondo cucinando a ritmo di musica. Ha cominciato con **Food Sound System**, uno spettacolo multimediale diventato un libro (edito da Kowalski), al quale ne sono seguiti altri due: **Wine Sound System** e **La Parmigiana e la Rivoluzione**, un manifesto di **cucina popolare e ambientalista**. Odia la parola “riduzione” perché è convinto che la buona tavola, al contrario, sia anzitutto una questione di aggiunte. E che anzi, per riscoprire le tradizioni enogastronomiche bisogna ripartire dal linguaggio dimenticando i virtuosismi degli chef della tv. Perciò sta chiamando a raccolta i custodi delle **ricette popolari** con un blog e andando in giro per l’Italia con un obiettivo molto ambizioso: “riscrivere” l’**Artusi**, il ricettario del padre riconosciuto della cucina italiana. Il **New York Times** per questo lo ha definito un “attivista del cibo”, ma Daniele De Michele, alias Donpasta, preferisce farsi chiamare “gastrofilosofo”.

Intanto, cos’è un gastrofilosofo?

«È un nome inventato da un amico che per anni mi ha ascoltato raccontare le ricette popolari a ritmo di musica, filosofeggiare sulle cose belle della vita, a partire dal valore della condivisione della buona tavola racchiuso nel mio Parmigiana Cluetrain».

Cosa c'entra la parmigiana?

«È una sintesi del mio lavoro, è il mio modo di intendere la cucina popolare. Per me meglio di altri piatti rappresenta il rapporto della società con il cibo, racchiude tutte le scelte etiche che ci sono dietro a ciò che mangiamo: quando, come e con chi. Innanzitutto perché la vera parmigiana si fa solo d’estate dato che la cucina tradizionale italiana è esclusivamente stagionale. E poi è un autentico piatto comunitario: si cucina sempre per tante persone e riunisce tutti intorno alla tavola.

Infine, come tantissimi piatti della cucina domestica, è una di quelle ricette che puoi arricchire con gli ingredienti che vuoi ed è sempre buona. Per questo è radicale».

E il ritmo invece? Cos'hanno in comune musica e cibo?

«Devono far stare bene la gente: il dj chi ascolta, un cuoco chi mangia. Sono entrambi un fenomeno sociale, vissuto a seconda del gusto personale».

Cosa fa un “gastrofilosofo” che preparara piatti pop a ritmo di musica con Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana?

«Ci accomuna l'interesse nel diffondere un patrimonio culturale che rischia di andare perso: l'elemento identitario della cucina. Il mio scopo, con Artusi, è ritrovare la saggezza della cucina domestica, popolare, verace. Quella delle nonne che preparavano la cena con ciò che c'era in quel momento nell'orto, che è arrivata prima dei programmi tv che stanno dettando un nuovo linguaggio con la presunzione che sia l'unico, giusto e definitivo. Con il nostro progetto, che dopo il blog con le testimonianze di chiunque vorrà partecipare, diventerà un libro insieme al comitato scientifico di Casa Artusi, vogliamo ricominciare dalle origini per capire cosa è cambiato».

Cosa avete scoperto fino ad ora?

«Anzitutto che più la qualità della vita si alza, meno tempo si passa ai fornelli: al Nord, più che al Sud, si sta dimenticando la vera cucina italiana. Quello che fa ben sperare è che c'è molta voglia di partecipazione per costruire questa raccolta ed è molto importante: se non si riparte dal passato e si va direttamente al futuro inseguendo esclusivamente lo chef stellato di turno, si rischia di rompere la catena

di conoscenza e dimenticare l'importanza simbolica di un piatto».

Cosa dovremmo imparare allora dal passato?

«Anzitutto che il cibo è cibo: è nutrimento. Che prima della tecnica e dell'avanguardia c'è la necessità di mangiare. E farlo bene, prendendo spunto dall'intelligenza popolare nell'architettura delle ricette.

Bisogna ricominciare dal passaggio di consegne dei piatti di casa, di madre in figlio. Ricominciare anche parlare, e solo dopo accendere la tv».

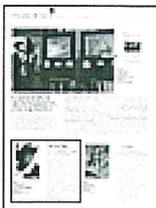
Regali a Vanityfair.it tre playlist per altrettanti piatti popolari?

Les Negresses Vertes con i ricci crudi in riva al mare perché un pranzo a crudo chiede musica senza orpelli.

Hurt di Johnny Cash per un brodo caldo con bollito di manzo, quando si ha voglia di prendersi cura solo di se stessi.

I'm getting ready di Michale Kiwanuka per un fondant au chocolat da mangiare romanticamente in due.

Per partecipare alla ricerca e lasciare la propria testimonianza a Donpasta, basta cliccare su ArtusiRemix.



NEW YORK TIMES

Il D.J. paladino della cucina popolare

Il quotidiano americano lo definisce «attivista del cibo»: Daniele De Michele, alias D.J. Donpasta, performer e appassionato di gastronomia (*nella foto*), gira l'Italia per documentare il patrimonio della cucina «domestica e popolare» a rischio di estinzione. Con Casa Artusi di Forlimpopoli ha promosso il progetto ArtusiRemix, chiedendo agli italiani di raccontare le loro ricette del cuore sul blog artusiremix.wordpress.com

Lunedì
31 marzo 2014
"D.J. italiano lotta per
preservare le tradizioni
culinarie"
www.nytimes.com

18 Bell'Italia



Donpasta, quarantenne performer barese,
e la serie web online su Corriere.it dall'11 novembre
Venti donne, venti ricette, venti piccole grandi storie
Un ritratto inedito della nostra tradizione gastronomica

Viaggio nei segreti delle **nonne cuoche**

A

Roma l'incontro con Marisa e Mirella di Testaccio. Ospiti di un centro anziani hanno cucinato una perfetta coda alla vaccinara. A Reggio Emilia Marinetta, che impasta lo gnocco fritto. In Irpinia Ornella, che per tutta la sua vita ha fatto il pane a Montemiletto. Ancora nel suo grande forno di famiglia, tra le galline che gironzolano. A Bari Vecchia Carmela, una delle donne che nel borgo antico producono orecchiette.

Sono alcune delle protagoniste della serie web «Nonne d'Italia (in cucina)». Realizzata dal 40enne barese Daniele De Michele, in arte Donpasta, in parallelo con il suo libro Artusi remix (Mondadori). Il progetto (regia di Antonello Carbone, prodotto da Treccani, online dall'11 novembre su *Corriere.it* con *La Cucina del Corriere*) è semplice: venti donne per venti regioni. Venti ricette. Venti storie. Un unico grande racconto popolare di quel che resta dei nostri ricordi gastronomici. Che a volte appaiono così stridenti con un certo modo di fare e intendere la cucina moderna. Cosa c'entra, ad esempio, la tecnica sifonata di Adrià con la sfoglia di Rosa? Secondo il grande chef italiano Massimo Bottura, molto... se si sa interpretare. Se come lui, ad esempio, riesci a fare una pasta e fagioli tenendo insieme Adrià, Ducasse e la propria mamma. Ma è da lì, ammette anche il cuoco stellato, che parte tutto.

Ne sa qualcosa Jessica Theroux. Quando ha cominciato il suo viaggio non sapeva dove l'avrebbe portata. Ma sapeva che sarebbe andata in Italia. «La nazione che più di tante altre conserva un forte rapporto con la tradizione locale gastro-

I video



● «**Nonne d'Italia (in cucina)**» è la serie web firmata da Donpasta, prodotta da Treccani e pubblicata da Corriere Tv e «La Cucina del Corriere» (online dall'11 novembre): dallo gnocco fritto di Marinetta alle orecchiette di Carmela, venti storie di donne (una per regione), che difendono le tradizioni

nomica. Grazie a loro, alle nonne. La generazione che custodisce i segreti del nostro cibo. Come mia nonna Honey...». È nato così un libro-reportage, vincitore del prestigioso James Beard Award, dal titolo: *Cooking with italian grandmothers* (Cucinare con le nonne italiane, edito da Welcome Enterprises). Dodici mesi trascorsi da Jessica, cuoca californiana della scuola di Alice Waters, nelle regioni italiane a raccogliere le testimonianze di queste donne, i loro ricordi, le loro esperienze in cucina. In pratica la loro vita. E poi c'è l'aspetto della memoria. Anche chi scrive è quasi ossessionato all'idea di poter perdere gli appunti della brioche della nonna... Perché in quelle ricette c'è la storia di una famiglia. Un tema così sentito che il fotografo toscano Gabriele Galimberti ha realizzato da poco un grosso lavoro per la factory svizzera Riverboom, la serie fotografica *Delicatessen with love*, 34 immagini che sono un omaggio a 34 nonne (e ai loro piatti simbolo) in giro per il mondo: dai ravioli di Marisa al pollo con couscous dell'algerina Lebga. Nonne e cucina come binomio indissolubile di qualità e tradizione.

Non a caso a Berlino ha da poco aperto *Mother's mother*, un supper club dove una volta ogni due, tre settimane viene invitato un cuoco internazionale con la missione di cucinare il suo «piatto della nonna». Si mette ai fornelli mentre spiega la ricetta e la storia che nasconde la pietanza. I commensali sono chiamati su invito e alla fine della cena lasciano un'offerta, «che poi è il compenso per il servizio del cuoco». Il progetto ha già visto sfilare una trentina di cuochi. Dal napoletano Achille Farese, che ha riproposto la parmigiana di melanzane al cioccolato di sua zia, a quello indonesiano (con il piatto a base di maiale alle spezie con latte di cocco).

I video di Donpasta sono invece un viaggio artusiano nella cucina italiana e in quel che rimane delle sue origini. Attraverso i volti e le voci delle nonne d'Italia. Un racconto che offre delle sorprese inaspettate: il baccalà, ad esempio, è una costante: ci sono ben 223 ricette. Così come la pasta a mano (tortellini e cappelletti su tutto). Classici da replicare con amore. E senza paura.

Angela Frenda
@angelafrinda

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La ricetta

**Pasta fatta in casa e stesa:
il cappelletto delle Mariette
di Casa Artusi***



INGREDIENTI (per 4-5 persone)

PER LA PASTA (per 1 persona)

1 uovo

100 g di farina 00 o altro tipo di farina

PER IL RIPIENO

3 uova di sfoglia (tirata sottile)

3 varietà di formaggi

3 varietà di carni

q.b. cedro candito, sale, pepe
e noce moscata

50 g di ricotta

50 g di formaggio bazotto tenerone
(o stracchino)

50 g di parmigiano grattugiato

50 g di petto di cappone

50 g di manzo,

50 g di magro di maiale rosolati

in padella col burro e tritati finemente

50 g di cedro candito tagliato finemente

FOTO: Stocksy, Sabrina Genovesi



Donpasta alias
Daniele De Michele,
40 anni, performer



in cucina)



è autore della web series «Nonnie d'Italia (in cucina)»

PREPARAZIONE

PER LA PASTA

Fai una montagna di farina e apri un buco al centro abbastanza largo. Aggiungi le uova e fai in modo di incorporarle lentamente alla farina dai bordi del vulcano sino a integrarle interamente

Lavora l'impasto sino a che non diventi morbido ed elastico

PER IL RIPIENO

Unisci uova e farina, fai l'impasto e lascia riposare

Prepara la farcia che va aggiustata di sapore con sale, pepe e noce moscata, ed ecco pronto il ripieno per i cappelletti
Stendi la pasta.

Metti il ripieno e fai un piccolo cappello da prete

*Ricetta tratta dal libro «Artusi Rembo» (Mondadori)



D'Autore
FONDAZIONE
APULIA FILM
COMMISSION

dautore.apuliasfilmcommission.it

la Repubblica
DOMENICA 2 NOVEMBRE 2014

BARÌ XIII

Società

SPETTACOLI CULTURA SPORT



D'Autore
FONDAZIONE
APULIA FILM
COMMISSION

dautore.apuliasfilmcommission.it

Personaggi / L'intervista

IL PROGETTO

A fianco Daniele De Michele nello spettacolo "Food Sound System" da cui poi ha avuto origine il progetto del libro "Artusi remix" (in basso la copertina)

ANTONELLA GAETA

Donpasta, quando ha incontrato Pellegrino Artusi?

"Era una serata brumosa in Val Padana, dopo aver mangiato gnocchi fritti bevuto lambrusco in un'osteria, l'ho incontrato e mi ha detto 'vaih'".

Ora, rimettiamo le cose a posto, Artusi da Forlimpopoli è il grande gastronomo attivo durante il Risorgimento, autore di una bibbia come "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene".

"Un uomo che per me ha sempre avuto praticamente la stessa autorità dei Beatles".

E che lei ha rievocato con il suo "Artusi Remix - Viaggio nella cucina popolare italiana" che esce dopodomani per Mondadori, ieri presentato in anteprima al Medimex di Bari con Massimo Bray e Silvia Godelli.

"Tutto comincia nel 2007 quando per l'inaugurazione del centro di cultura gastronomica, Casa Artusi, sono stato inaspettatamente invitato a esibirmi, peraltro davanti alle cuoche, le Mariette, con il mio spettacolo. Sono subito stato adottato come caso sociale e, di tanto in tanto, andavo da loro a scroccare una cena. Poi, la chiamata di Mondadori, in qualità di giullare di corte, immagino, antitesi di tutto un dilagare di pubblicazioni e trasmissioni di cucina. Non mi restava che chiedere consiglio al comitato scientifico di Casa Artusi".

Come ad Artusi arrivavano lettere da tutt'Italia, testate prima in casa dalla sua cuoca Marietta, cos'lei ha chiesto ricette a tutti attraverso una chiamata su facebook.

"Sì, avuto il placet del Comitato sul concetto del q.b, quanto basta, perché in cucina occorre

"La sapienza degli antichi è nel non sapere cosa sia l'ecologia ma applicarla quando si cucina"

fare un po' quel che si vuole, ho lanciato questa richiesta e in versione remixata (perché non avevo nessuna Marietta, purtroppo) ho cominciato a raccogliere ricette di mamme e nonne. In tutto 500 che in parte sono finite sul sito e in parte nel libro".

"Artusi remix" passa attraverso pubblicazioni precedenti, con capostipite, nel 2006, "Food Sound System".

"Il nocciolo di tutto il mio lavoro parte dal Salento, è qui che ho capito che l'identità delle persone passa tutte attraverso il linguaggio del cibo. Mia nonna non conosce il senso di ecologia e chilometro zero ma quando cucina una parmigiana sintetizza tutti



Il 4 novembre esce per Mondadori il nuovo libro del dj e gastrofilosofo: "Sono un attivista del cibo"

Donpasta: "Remixo le ricette di Artusi grazie alle nonne"

questi principi. Io mi identifico nel mangiare cozze crude davanti al mare e questo è simbolico di un modo di essere".

Questa volta il suo raggio di selezione si è esteso a tutte le regioni italiane, come è stata la scelta?

"Difficilissima ma ho continuato ad applicare il criterio salentino. Mi interessava il modo di rappresentarsi attraverso un piatto, apprendere elementi di conoscenza, la stessa delle nonne analfabete che in cucina, e

non solo, erano in grado di risolvere tutti i problemi".

Nonne contro Masterchef?

"Una guerrasanta. Considero Masterchef pericolosissimo perché tenta di indottrinare la gente. I pomodori buoni li sappiamo riconoscere da sempre, non ce li deve spiegare nessun Cracco. In Italia per millenni la conoscenza culinaria è stata costruita attraverso condivisione di saperi e non con un lavaggio del cervello, totalmente antidemocratico. La cucina italiana è celebre nel

mondo non certo per i Cracco". Il suo viaggio in Italia continua.

"Sì, attraverso le clip in rete dedicate alle Nonne d'Italia. Ho girato le città (a Bari, ad esempio, con la signora Carmela che fa le orecchiette) per entrare nelle cucine e investigare meglio".

Come l'ha definita il New York Times?

"Chissò barbutto, tra i più inventivi attivisti del cibo".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Orecchiette

Fare le orecchiette o una qualsiasi pasta fatta a mano nei paesini del Sud è pressoché impossibile. È difficile riprodurre il gesto, la costanza (...) Altro problema è capire come fare l'impasto, quali sono le dosi, quali le proporzioni tra farina e acqua. La risposta più comune al riguardo è stata: "Quanto Basta". Siamo la nazione del QB, nel senso che questa regola così amata nelle cucine italiane è tranquillamente applicabile e applicata in ogni comportamento quotidiano, nel bene come nel male.



Ingredienti per quattro persone

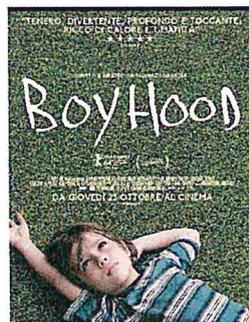
400 g di farina di grano duro, acqua tiepida in quantità sufficiente per l'impasto, sale

PREPARAZIONE

Versa a fontana la farina sulla spianatoia e spolverala di sale. Aggiungi l'acqua e impasta lavorando per almeno una decina di minuti. Poi lascia riposare la pasta per una mezz'ora. Per fare le orecchiette si può usare l'alluce o la punta di un coltello. L'operazione presenta non poche difficoltà. Si spinge verso l'esterno facendo una leggera pressione sulla pasta in modo che contemporaneamente si stenda, si allunghi e diventi concava. Compiere l'operazione in modo troppo irruento farebbe rovinare la pasta, in modo poco deciso non permetterebbe di ottenere la tipica forma a "orecchietta". Insomma, sarà necessario un po' di tempo per imparare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

D'Autore - I Film del Circuito



dautore.apuliasfilmcommission.it

facebook.com/circuitodautore

Boyhood

di Richard Linklater

CINEMA ABC / BARI

Orso d'Argento per la Miglior Regia al Festival di Berlino, il film è un toccante ritratto di una famiglia americana e della sua evoluzione quotidiana. La lavorazione del film è durata 12 anni, dal 2002 al 2013, e ogni anno il regista ha radunato lo stesso cast per le riprese.



IL BILANCIO

Medimex chiude con il record di 16mila visitatori "Non finirà qui"



ANNA PURICELLA

Le certezze non mancano: il Medimex che si è chiuso ieri ha segnato un notevole incremento nelle presenze e ha già annunciato la prossima edizione. Il salone

dell'innovazione musicale promosso da Puglia Sounds ha accolto in tre giorni alla Fiera del Levante di Bari oltre 16mila persone (dato aggiornato a ieri alle 14, la manifestazione si è poi chiusa dopo un pomeriggio affollato), segnando un +25 per cento che fa ben sperare Antonio Princigalli: «È un aumento che di questi tempi non fa male, denota che il Medimex sta realizzando quello che era il suo spirito originario, un luogo aperto e pubblico dedicato ad appassionati e professionisti». A fargli eco l'assessore regionale al Mediterraneo Silvia Godelli, soprattutto se si tratta di futuro: «L'edizione 2015 è già finanziata, con un budget di circa 800mila euro. La salvaguardia di questa iniziativa è per un verso politica ed economica, ma è anche nella sua vocazione e nella capacità di sostenere lo sviluppo». Ci sarà un inevitabile cambio di guardia dopo le elezioni regionali, ma «l'amministrazione di dieci anni ci ha dato modo di creare esperienze e realtà competitive — continua Godelli — l'aspettativa è che ora non si perdano, che motivo ci sarebbe nello smantellare cose di grandissima efficacia?». Efficacia dimostrata anche nell'ultimo giorno: attento e ammirato il pubblico che ha ascoltato Nicolò Fabi, Max Gazzè e Daniele Silvestri per uno degli ultimi incontri d'autore, seguiti poi da Michele Bravi e Violetta, fenomeni da talent show. Argomento che è stato spesso affrontato nelle tre giornate, con Cristina Donà che ha avvertito: «I talent sono programmi televisivi, mancano invece quelli di approfondimento musicale, soprattutto sulla tv di Stato» e due signore della discografia italiana come Dori Ghezzi e Caterina Caselli che si sono perciò interrogate sulla musica del futuro. La chiusura è stata con uno stage di rap e con la consegna dei premi dell'Academy Medimex: Cesare Cremonini per il miglior album (il 9 novembre dopo una lunga assenza tornerà a Bari per il concerto al Palafiorio), Rocco Hunt come rivelazione. Assenti, ma premiati, Caparezza, Levante e Vasco Rossi, che aveva ritirato il trofeo per il suo Live Kom '014 nella giornata inaugurale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Domani alle 19 la presentazione
alla libreria Feltrinelli

Donpasta remixa la cucina popolare di Casa Artusi

● **Ingredienti:** Donpasta, il gustoso Pino De Luca e il giornalista Pierpaolo Lala. Quanto basta...per la realizzazione di un piatto prelibato: "Artusi Remix. Viaggio nella cucina popolare italiana" nuova fatica editoriale di Donpasta in uscita per Mondadori che sarà presentata domani (ore 19.00 - ingresso gratuito) presso la libreria Feltrinelli di Lecce.

Considerato dal New York Times come "uno dei più inventivi attivisti del cibo", Donpasta - dj, sconomista, appassionato di gastronomia - si confronta, con l'eredità di Pellegrino Artusi, grazie al pregevole contributo del comitato scientifico di Casa Artusi. Questo libro non è una rilettura o una riscrittura dell'Artusi. È un omaggio spassionato ad un uomo che fu uno dei padri della patria con il suo ricettario presente in tantissime case italiane.

Il cibo è un linguaggio, è lo strumento attraverso cui si tramanda una storia, familiare, paesana, collettiva. Partendo da questi presupposti, Don Pasta, per scrivere l'Artusi Remix, ha raccolto centinaia di ricette nell'arco di un anno, viaggiando per l'Italia ad incontrare "nonnine" o utilizzando le nuove forme di comunicazione (blog, facebook) per comunicare con i loro nipo-

la cucina italiana domestica e familiare del tempo presente, in cui si cerca di capire cosa sia cambiato nella cucina tradizionale e nella sua geografia. Ne viene fuori un ricettario della cucina popolare italiana costruito a partire dalle testimonianze della gente, un collage intergenerazionale di come si cucinano oggi e di cosa si sia conservato della cucina del passato.

Donpasta parte dal rapporto affettivo personale che oggi hanno le persone con le ricette casalinghe e familiari e le riporta in questo ricettario, accompagnate da riflessioni e aneddoti dei giorni d'oggi. Un vero e proprio remix del Pellegrino Artusi.

Un appuntamento da non perdere per gli amanti della buona cucina e del gusto che si rinnova partendo da un'antica tradizione.



Il dj, economista e appassionato di gastronomia Donpasta



GASTRONOMIA PRESENTAZIONE DEL NUOVO VOLUME SCRITTO DAL DJ SALENTINO

Il ritorno di Donpasta alla cucina popolare fra ricette e racconti

«Artusi remix» alla Feltrinelli col gustoso De Luca e Lala

di DINO LEVANTE

La buona cucina su fogli di carta. «Mangiare è come respirare. Senza si muore. Non può e non potrà essere una cosa trattata alla leggera. Non potevo arrogarmi il diritto di raccontare la cucina italiana da solo, né ne sarei stato in grado. Doveva essere una cosa corale, perché corale è la cucina». Sono le prime parole, i righe iniziali del nuovo libro di Donpasta «Artusi Remix. Viaggio nella cucina popolare italiana. Ricette e racconti» (Mondadori Electa, 324 pagine, 19,90 euro). Il volume sarà presentato stasera alle 19

L'INTERVISTA
«Un testo del 1891 di cui rimane invariato lo status metafisico»

nella Feltrinelli di Lecce (in via Templari, 9); con l'autore dialogheranno il gustoso Pino De Luca e il giornalista Pierpaolo Lala, ideatore di «Fornelli indecisi».

Un percorso iniziato un anno fa quando il deejay (all'anagrafe Daniele De Michele, otranino, classe 1974) pensò di passare dall'altra parte, contro i «Masterchef» che, a sua avviso, «propinano una cucina soltanto tecnica, asfittica, priva di

quella partecipazione sociale che la cucina italiana ha». E, ne siamo certi, tra qualche mese si dirà: «Cercalo sul Donpasta» o, più semplicemente «Che cosa dice Donpasta?».



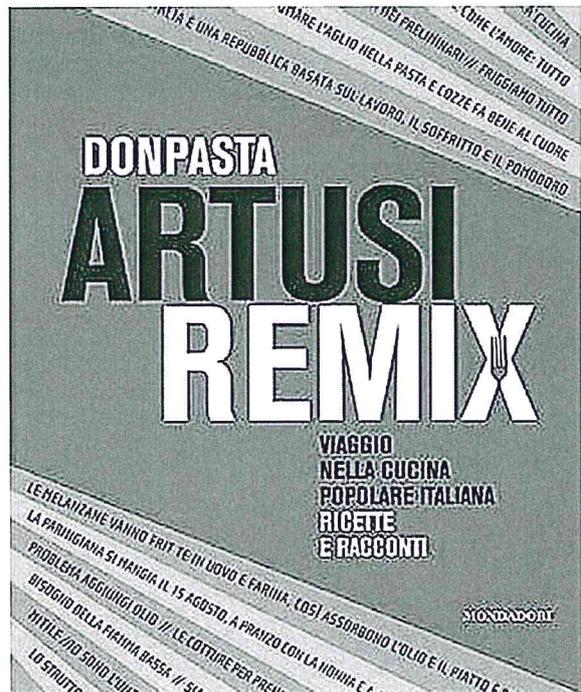
OSPITE
In alto la copertina del libro scritto dal performer di origine salentina Daniele De Michele alias Dj Donpasta (a sinistra)

Donpasta, lei si occupa della cucina «altra»...

«Proprio così, racconto le ricette dalla viva voce delle protagoniste, le massaie, le casalinghe, preoccupandomi di salvare il loro valore culturale, non quello gastronomico».

Cosa propone, dunque, la sua antologia di piatti?

«Cerco di riportare il discorso su una dimensione popolare. La cucina, come faceva Pellegrino Artusi più di un secolo fa, deve



essere descritta nella sue caratteristiche contestuali. Ho potuto lavorare grazie al pregevole contributo del comitato scientifico di Casa Artusi e al web. Il mio vuol essere un omaggio spassionato ad un uomo che fu uno dei padri della patria con il suo ricettario presente in tantissime case italiane».

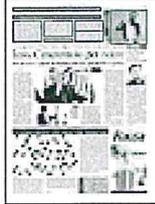
Quanto è cambiata la situazione nella cucina italiana dal tempo dell'Artusi?

Non molto, in realtà. Si mangia

certamente in modo più leggero ma, ad esempio, in alcuni ambienti popolari si è conservato l'elemento affettivo. Si parla ancora di ragù, di lasagne; c'è sempre tanto di personale, di intimo in ogni piatto portato a tavola. E questo è uno degli aspetti più importanti che mi sforzo di far comprendere come sia determinante per vivere meglio, in maniera più bella. Non bisogna vergognarsi della cucina italiana, anche nei confronti della complessità contemporanea».

C'è qualcosa che salverebbe oggi di quell'opera pubblicata nel 1891?

«Per me è stata veramente una scoperta importante e credo che sia la prima in assoluto nel campo (nel Novecento si fece poco e di scarso valore). Resta invariato il valore dell'elemento narrativo delle ricette, quasi uno status metafisico, che dà un profondo significato ad ogni singola ricetta. Non è solo tecnica, non si bada solo all'aspetto godereccio, la cucina in Italia ha spronato le genti delle più grandi tragedie del mondo».



Appuntamento con il performer stasera alla Feltrinelli di Lecce per la presentazione del suo "Artusi remix"

Don Pasta reinventa la cucina tradizionale

● Continua a sorprendere Donpasta con le sue proposte, deliziando sia l'occhio che l'appetito. Ogni suo intervento, infatti, è una messa in scena, coinvolgendo per quanto sia possibile, gli spettatori. Sarà così anche questa sera a Lecce, alle 19, negli spazi della libreria Feltrinelli, per la presentazione di "Artusi remix - Viaggio nella cucina popolare italiana", la nuova fatica editoriale del performer Daniele De Michele (il vero nome di Donpasta) in uscita per Mondadori. Con lui ci saranno il gustofofo Pino De Luca e il giornalista Pierpaolo Lala.

Considerato dal New York Times come "uno dei più inventivi attivisti del cibo", Donpasta si confronta, con l'eredità di Pellegrino Artusi, grazie al pregevole contributo del comitato scientifico di Casa Artusi. Questo libro non è una rilettura o una riscrittura dell'Artusi. È un omaggio appassionato ad un uomo che fu uno dei padri della patria con il suo ricettario presente in tantissime case italiane.

Il cibo è un linguaggio, è lo strumento attraverso cui si tramanda una storia, familiare, paesana, collettiva. Partendo da

questi presupposti, Don Pasta, per scrivere l'"Artusi remix", ha raccolto centinaia di ricette nell'arco di un anno, viaggiando per l'Italia ad incontrar "nonnine" o utilizzando le nuove forme di comunicazione (blog, facebook) per comunicare con i loro nipoti.

È una sorta di censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente, in cui si cerca di capire cosa sia cambiato nella cucina tradizionale e nella sua geografia. Ne viene fuori un ricettario della cucina popolare italiana costruito a partire dalle testimonianze della gente.





L'INTERVISTA

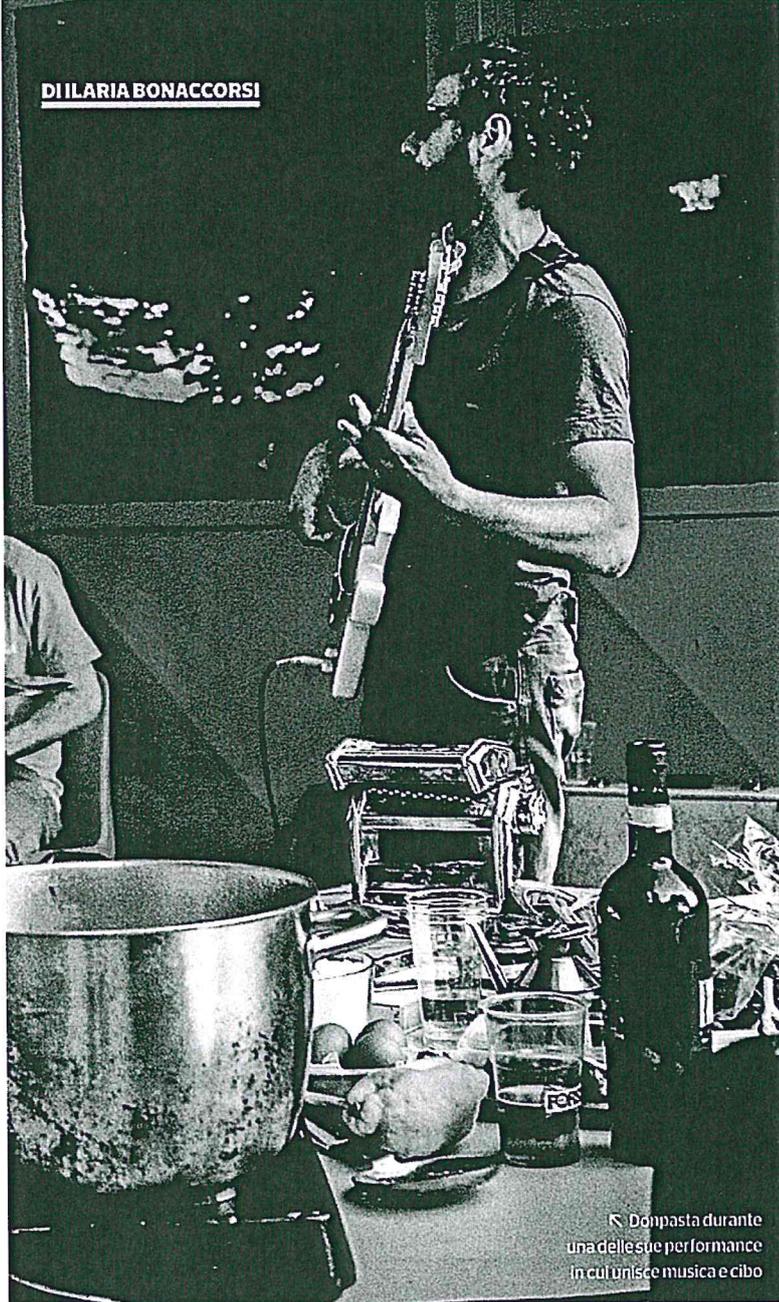




left.it

«La dieta Mediterranea, non l'ha fatta Cracco ma la gente del popolo». Esce *Artusi remix*, il nuovo libro di Donpasta, l'artista che da vent'anni mixa musica e cultura gastronomica

DI ILARIA BONACCORSI



Donpasta durante una delle sue performance in cui unisce musica e cibo

© LORENZO CUPPINI

«Guarda questo, capirai l'intero senso di quello che cerco. Sono 5 minuti, basta che clicchi e scarichi il video. Il senso di cucina del popolo e non di cucina tradizionale. Alza il volume». Scarico, alzo il volume e guardo. Vedo il volto di una donna dai capelli bianchi, le sue mani muoversi per fare la "pasta rasa". Ascolto mentre racconta la sua vita, da bambina umiliata perché trovata senza divisa fascista a staffetta partigiana. E capisco cosa vuole dire Daniele De Michele, in arte Donpasta, imperdibile artista che da vent'anni unisce musica e cibo. Dopo *Food sound system* (2006) e *La parmigiana e la rivoluzione* (2013) esce in questi giorni il suo nuovo libro *Artusi remix* (Mondadori Electa). Lo cerchiamo e ci facciamo raccontare come e perché ha passato un anno su e giù per l'Italia a raccogliere più di 250 ricette di cucina popolare.

«Persegue una propria vita, fra parentele e web, fra una regione epicentro - la sua Puglia e non la Romagna di Artusi - e fiuta rischi e vantaggi della delocalizzazione di qualsiasi testo di cucina nella comunicazione e nei suoi linguaggi. Mentre Artusi copriva d'anonimato i proprio "coautori"..., Donpasta rivela e associa al suo progetto,



L'INTERVISTA

con nome e cognomi, consiglieri, testimoni, massaie, dilettaanti...». Nella prefazione del tuo libro ti descrivono così. Sei tu? Vuoi aggiungere qualcosa?

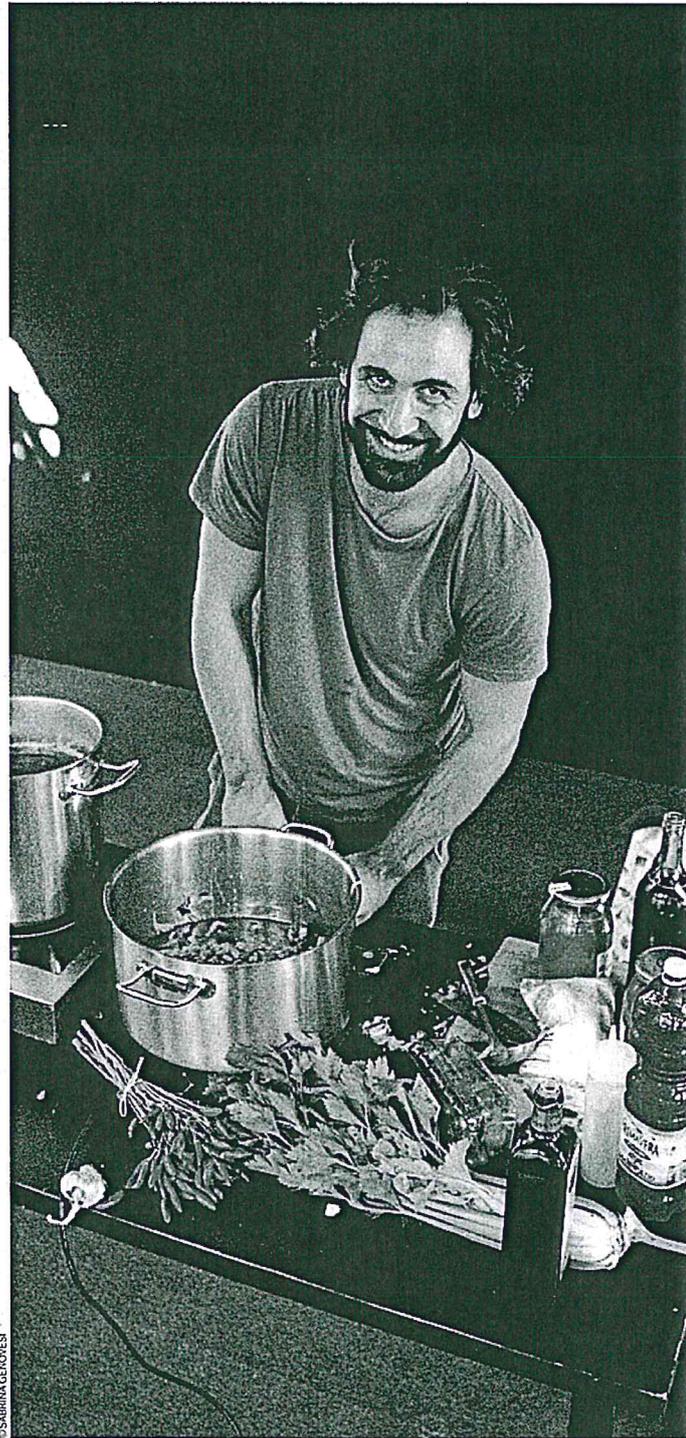
La sintesi l'ha fatta, nell'introduzione del libro, Alberto Capatti, il più importante esperto dell'opera di Artusi. Io volevo raccontare la cucina nel nuovo millennio e non potevo non partire dall'Artusi, che riuscì a dare un'omogeneità non solo alla cucina ma alla lingua italiana stessa. I suoi libri hanno aiutato forse milioni di famiglie ad apprendere l'italiano, trovandosi in ogni cucina sin dalla fine del 1800. Per salvare quel patrimonio adesso serve fare l'operazione inversa. Sottolineare le diversità di ogni luogo, degli ingredienti, ritrovare la propria lingua, il dialetto, accorgersi di ciò che smuove la gente a parlare di una delle cose più vitali e simboliche per se stessi e il proprio corpo, che è il mangiare.

«Alla ricerca di nuovi modi di trasmettere la propria cucina, Casa Artusi, ha fatto dunque il patto col diavolo» che, precisano, non sei tu, ma la rete. Eppure questa esigenza di collettività e questo girovagare un anno intero per l'Italia non ti ha fatto sentire l'innovatore del patrimonio di Casa Artusi?

Il questionamento per Casa Artusi non riguardava tanto il contenuto del mio lavoro, ma la difficoltà nel raccogliere ricette nell'epoca in cui il cartaceo rischia di scomparire e soprattutto la modernità ha quasi cancellato il patrimonio culinario millenario. Ci si domandava come validare da un punto di vista filologico una ricetta, che è testimonianza, nell'epoca dei fake, dei falsi, dei copia e incolla da internet. L'unico modo che avevo per capire se una ricetta fosse verosimile era ripartire dal senso intimo che ognuno porta in sé della cucina, che è una sintesi interessante di come porsi tra passato e presente.

Per Artusi, scrivi nella tua Guida alla lettura, «la ricetta è un complesso di trasmissione del sapere, in cui si ritrovano al suo interno tutti gli elementi affettivi: ricordi familiari, personali, le proprie origini, i propri luoghi». Per te c'è un oltre? Cos'è una ricetta?

Nel girare i luoghi più reconditi d'Italia o semplicemente nel chiedere ricette su facebook mi succedeva una cosa strana. La gente iniziava a spiegarmi la ricetta e poi mi parlava di altro. Di come era la loro vita ed in un certo senso di come ci si rapportava ad una eredità. Attraverso quella ricetta riusciva a spiegarmi meglio come stava al mondo, mi spiegava come reperiva gli ingredienti originali, come li sostituiva da emigrante, come ne integrava altri grazie agli incontri avuti nel tempo. Mi interessava capire se era possibile trasformare un patrimonio senza





left.it

cancellarlo. Se succedesse alla cucina italiana, sarebbe catastrofico per tutti.

Partecipazione e piattaforma pubblica. Una sorta di censimento della cucina familiare, popolare. Cos'hai scoperto? C'è un filo che lega ogni racconto o ogni storia è a se stante? Che il piatto più amato in Italia è il baccalà, che è trattato in mille modi diversi. Che non ci sarà nessuna riduzione di scalogno appresa da un qualsiasi chef televisivo che scalfirà questa cosa. Le ricette popolari hanno un linguaggio accessibile a chiunque, sono democratiche, condivisibili, fatte di sapienze costruite per condivisione e accumulazione di intuizioni. Ed erano concepite da gente che magari non sapeva né leggere né scrivere. E quel modo di concepire il sapere culinario aiutava a sviluppare il libero arbitrio. In quest'epoca di omologazione del pensiero ce n'è davvero bisogno. Ho scoperto che le ricette popolari sono sovversive, conservano pensieri resistenti, intuizioni radicali.

«Artusi remix cerca di tributare i meritati onori ai milioni di stellati che popolano l'Italia e che non apriranno mai un ristorante» scrivi. Tutti masterchef dunque per te? Non solo pochi, sapienti e cattivi?

Masterchef e in generale gran parte della comunicazione attorno al cibo, se da un lato ha riavvicinato milioni di persone alla passione dei fornelli, dall'altro fa, volutamente o no, una operazione pericolosissima. Sostituisce un sapere comune, un linguaggio comune, con un linguaggio costruito dall'alto, in modo virtuale e omogeneo in tutto il mondo. Una persona comune può farti un pasto pieno di cose buone, pieno di attenzioni, di piccoli tocchi personali senza conoscere le tecniche culinarie. Una delle più importanti invenzioni dell'umanità, la Dieta Mediterranea, non l'ha fatta Cracco ma la gente del popolo che sapeva come costruire un regime alimentare allo stesso tempo equilibrato e fantasioso. E se la gente comune accetta di perdere quel sapere, si ritroverà a vivere con una cucina senza identità, imposta dall'alto.

Quanto tutto quello che scrivi ha a che fare con un'idea di mondo diverso, di modello di sviluppo sostenibile? Di filiere corte e rapporti umani?

Tutto. La prima volta che parlai con il comitato scientifico feci una domanda un po' buffa. «Ma si può lavorare sull'Artusi senza usare la parola tradizione?». Mi risposero: «In tutta l'opera di Artusi la parola tradizione non è presente». Ci si è ritrovati assieme a condividere il concetto di cucina del quotidiano. Quello che mi interessava è sapere che ci fossero tante, tantissime persone

**I Masterchef
I fa un'operazione
I pericolosissima.
I Sostituisce un sapere
I comune con un
I linguaggio imposto
I dall'alto in modo virtuale
I ed omogeneo
I in tutto il mondo**

che sapessero ancora riconoscere gli assi cardinali del mangiare: la cucina come dono per costruire comunità, il rispetto della terra e del mare, il rispetto delle stagioni. Questo non per un vezzo da ecologista radical chic, ma perché fosse un sentire comune, un'eredità millenaria. Non c'era bisogno né di Masterchef né di Slow Food perché la gente sapesse riconoscere le cose buone da quelle cattive.

Come entra la crisi in cucina? Come la cambia?

Da un certo punto di vista è terrificante soprattutto nelle città. Un tempo la gente umile inventava ricette incredibilmente complesse con pochissimi ingredienti, magari raccolti nei campi aperti, come lumache ed erbe selvatiche. Ora ci si ritrova con il paradosso umiliante che la famosa e sbandierata qualità diventa una separazione tra ricchi e poveri. E ai poveri non resta che mangiare prodotti di bassa qualità. Si salva chi non ha scisso quella memoria in cui si poteva esser poveri senza morir di fame, inventando ricette di alta cucina con due sardine e qualche mandorla.

La tua storia preferita. Una persona, una casa, indimenticabile.

Giacomina Castagnetti, staffetta antifascista di 89 anni. Quando l'ho incontrata, grazie all'Anpi di Reggio Emilia, mi ha parlato della sua storia fatta di dolore, orgoglio e coraggio mentre cucinava la pasta raso, piatto della bassa reggiana, madre povera dei cappelletti. «Nel fascismo non si mangiava bene, non c'era niente, non c'era caffè, non c'era olio», mi ha detto, aprendomi gli occhi su una questione fondamentale: quando è nata la cucina italiana? Difficile saperlo, però si può tranquillamente dire che per almeno trent'anni, tra il ventennio, la guerra e l'inizio del dopoguerra, l'intero sapere popolare culinario è stato tragicamente e bruscamente interrotto. Perché non c'era più nulla da mangiare, ogni cosa era razionata. È fondamentale sapere, nell'epoca della cucina di plastica, che la cucina italiana di oggi, è figlia di quella drammatica cesura, ed è figlia di quelle donne e quegli uomini che hanno avuto il coraggio di restituircela sana e salva. ☺

← Donpasta durante uno dei suoi spettacoli

↓ La copertina di *Artusi remix* (Mondadori/Electa), 250 ricette della tradizione popolare raccolte dall'autore in giro per l'intera Italia



Artusi Remix, la cucina popolare italiana

Donpasta rivisita La scienza in cucina, ricette dal popolo



- Alessandra Magliaro - ROMA

12 novembre 2014 11:11 - NEWS

Prima di Cracco e della sua cucina regionale rivisitata (A qualcuno piace Cracco), prima di tutti i Masterchef che si danno all'editoria per il grande successo tv, prima di Gualtiero Marchesi (La mia nuova grande cucina italiana), c'era immancabile il Talismano della felicità a riempire solitario gli scaffali, ora affollatissimi, nelle cucine italiane. Ma l'antesignano di tutti i libri di ricette, quello che ha fatto scuola e che non si poteva non possedere e non avere letto, e questo per decenni (la prima edizione uscì alla fine dell'Ottocento ma da inizio Novecento divenne popolare fino agli anni '60) è La Scienza in cucina del cavalier Pellegrino Artusi. Non era un libro qualsiasi, piuttosto un viaggio nella cultura popolare culinaria delle nostre regioni.

Oltre cento anni dopo, Daniele De Michele, che si fa chiamare Donpasta, ed è un inquieto artista crossmediale che unisce alla passione per la musica quella per la gastronomia, ha scritto Artusi Remix. Non è un aggiornamento di quel libro antico, cui hanno dedicato pagine esaltanti autori come Prezzolini e Deledda, perché Casa Artusi che è custode del patrimonio artusiano, centro di verifica e riflessione sulla cucina, non prevede una sorta di patrocinio, pur avendo a Donpasta aperto gli archivi e offerto collaborazione.

Questo Artusi Remix, ispirandosi alla filosofia di Pellegrino Artusi che raccoglieva in lunghi viaggi nell'Italia le anonime ricette popolari, riaggiorna la cultura gastronomica che in tanti anni è cambiata radicalmente. Daniele De Michele fra parentele, suggerimenti dal web, rende omaggio alla nuova geografia culinaria, frutto delle continue mescolanze tra Nord e Sud, Est e Ovest del mondo, assorbe la cultura della condivisione social delle quale oggi non riusciamo a fare a meno.

Ne è venuto fuori un libro monumentale quanto il vecchio Artusi, "omaggio spassionato a un uomo che fu uno dei padri della patria", dice l'autore, ma soprattutto ad una metodologia di lavoro che all'epoca era molto originale - un'enciclopedia con le ricette del popolo - e oggi ci sembra qualcosa di 'nostro'. Sono piatti magari ereditati dalla tradizione, rifatti mille volte e lentamente modificati secondo abitudine, ci sono ricette familiari che ci piace rifare perché ci mettono in rapporto con le nostre origini e i nostri luoghi. In tempi di piatti 'millesimat' dove pesare i grammi e attenersi scrupolosamente agli ingredienti per non sentire nell'orecchio le sgridate di Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Joe Bastianich, queste ricette con il risvolto sentimentale scaldano il cuore, fanno venire l'acquolina in bocca e ci fanno pensare alla cucina come luogo del relax e dell'amore familiare. Donpasta infatti non solo rende noti gli autori ma li racconta, lui che è un dj gastronomo affabulatore, e dà conto di centinaia di ricette con una storia vissuta.



Scegli Tu! ▶

▶ [Ricette Puglia](#)▶ [Meteo Puglia Bari](#)▶ [Cucina italiana](#)▶ [Cucina pugliese](#)

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

Martedì, 4 novembre 2014 - Ore 10:16

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a
VinieSapori.net

g+1 2

C'È UN MODO VELOCE, FACILE E SICURO PER RICARICARE



3 Novembre 2014 - 17:49

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 192 volte

Donpasta presenta Artusi Remix alla Feltrinelli di Lecce

Donpasta presenta la sua nuova fatica editoriale sulla cucina popolare italiana in uscita per Mondadori.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



Giovedì 6 novembre (ore 19.00 - ingresso gratuito) la Feltrinelli di Lecce ospita la presentazione di "Artusi Remix. Viaggio nella cucina popolare italiana" nuova fatica editoriale di Donpasta in uscita per Mondadori. Dialogheranno con l'autore, il gustoso Pino De Luca e il giornalista Pierpaolo Lala.

Considerato dal New York Times come "uno dei più inventivi attivisti del cibo", donpasta si confronta, con l'eredità di

Pellegrino Artusi, grazie al pregevole contributo del comitato scientifico di Casa Artusi. Questo libro non è una rilettura o una riscrittura dell'Artusi. È un omaggio passionato ad un uomo che fu uno dei padri della patria con il suo ricettario presente in tantissime case italiane. Il cibo è un linguaggio, è lo strumento attraverso cui si tramanda una storia, familiare, paesana, collettiva. Partendo da questi presupposti, Don Pasta, per scrivere l'Artusi Remix, ha raccolto centinaia di ricette nell'arco di un anno, viaggiando per l'Italia ad incontrar "nonnine" o utilizzando le nuove forme di comunicazione (blog, facebook) per comunicare con i loro nipoti. Sorta di censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente, in cui si cerca di capire cosa sia cambiato nella cucina tradizionale e nella sua geografia. Ne viene fuori un ricettario della cucina popolare italiana costruito a partire dalle testimonianze della gente, un collage intergenerazionale di come si cucini oggi e di cosa si sia conservato della cucina del passato. Donpasta parte dal rapporto affettivo personale che oggi hanno le persone con le ricette casalinghe e familiari e le riporta in questo ricettario, accompagnate da riflessioni e aneddoti dei giorni d'oggi. Un vero e proprio remix del Pellegrino Artusi.

Donpasta è un dj, economista, appassionato di gastronomia. Il suo primo progetto, "Food Sound System" è divenuto un libro, edito da Kowalski, e uno spettacolo multimediale, che gira il mondo da ormai dieci anni. A questo ha fatto seguito nel 2009 "Wine Sound System" ancora per Kowalski. Del febbraio 2013 "La Parmigiana e la Rivoluzione" edito da Stampa Alternativa. Scrive regolarmente per Repubblica, Left Avvenimenti e ha collaborato con Smemoranda, Alias, Fooding, l'Università degli studi gastronomici di Slow Food, Casa Artusi. Organizza a Roma il Festival SoulFood con Terreni Fertili e a Toulouse l'Academie des Cuisines Metisses.

di [Dino Bortone](#)

FORMAGGIO.IT
L'AMBASCIATORE
DEL FORMAGGIO
ITALIANO NEL
MONDO.

formaggio.it
Italia, terra dei sapori

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

C'È UN MODO VELOCE, FACILE E SICURO PER RICARICARE



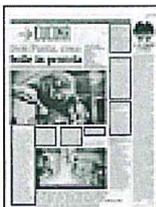
Cerca



Don Pasta, cosa bolle in pentola

*«Artusi Remix»
le ricette popolari
italiane
raccontate
dal più
originale
gastronomo dj*





di FRANCESCA ANGELERI

●●● *Artusi Remix* è il nuovo libro, edito Mondadori, di Daniele Di Michele alias Don Pasta, che così recita in copertina «Viaggio nella cucina popolare italiana. Ricette e racconti». Le ricette sono quante più possibile si possa inserire in un librone che tenta, alla luce dei lustri che intercorrono tra l'autore e un'icona storica della gastronomia nazionale, di fare il sunto di una questione tanto interessante quanto spinosa: la cucina dello stivale. Il tentativo è interessante, soprattutto alla luce del palese amore che scaturisce dall'intento di Don Pasta. Si tratta di un progetto partecipativo, «una sorta di censimento della cucina locale, popolare e familiare». Ogni ricetta viene raccontata in seconda persona, un dialogo confidenziale che incarna la necessità che lo spinge. Trovare cioè una narrazione che, inglobando il cibo, tenti di andare anche molto oltre. I racconti che le precedono sono ciò che fa la differenza con un ricettario tout court. Di Michele non ci lascia soli e timorosi nell'affrontare preparazioni sconosciute e a volte ostiche, ci prende per mano, ci racconta una storia. A volte personale, altre riferita al donatore del sapere di quel momento, altre ancora istituzionale. Quel che è certo è che potremmo sfogliare queste pagine anche senza l'intenzione reale di metterci ai fornelli. Potremmo, anzi, decidere di dare un'occhiata all'*Artusi Remix* in una di queste giornate piovose, stando su un divano, con la voglia di leggere il racconto della signora tal dei tale scoprendo, attraverso il suo risotto, una parte di storia d'Italia. Oppure, guardarci i video che sono stati girati in collaborazione con Treccani e

della cucina e il trattarne l'elemento affettivo che la gente ha quando ne parla. A gennaio scorso lanciò l'appello via web in cui chiedevo le ricette, che poi pubblicavamo sul sito Artusi Remix e discutevamo via net. Ne arrivarono centinaia. Verso aprile è iniziata la scelta e la redazione del libro vero e proprio. Ogni ricetta si apre con una riflessione sulla testimonianza ricevuta per poi finire con la ricetta. La

testimonianza più bella è quella di Luca Cioffi con il suo ragù napoletano, la ricetta più affascinante per i suoi elementi simbolici, il carciofo arrosto sopra al Vesuvio con gli amici di Somma Vesuviana».

● *Perché Remix?*

Perché si tratta di ricette di nonne ma inviatemi dai nipoti via Facebook. Siamo nell'epoca in cui ogni informazione, per essere comunicata, ha bisogno di venire integrata, masticata e contestualizzata rispetto a un linguaggio globale. Le ricette sono rigorosamente popolari, non sono rivisitazioni, ma è la struttura del libro che è un omaggio ai remix, ai sampling, ai campionamenti. Si prende un campione, che può essere un beat di James Brown come la testimonianza di mia nonna sulla parmigiana, e si usa per una traccia di hip hop su cui mettere rime proprie, in un certo senso.

● *Parliamo della «deriva» per immagini del progetto. «Nonne d'Italia» è una serie di video ricette che raccontano anche qualcosa di più*

Il lavoro video vuole diventare un lavoro più grosso. L'idea è che diventi una sorta di documentario su come sta la cucina italiana, in cui si cerca di capire cosa ci siamo persi per strada e cose invece si conserva. Per farlo ho incontrato pastori, pescatori, agricoltori, con l'intenzione di iniziare a parlare di cucina partendo da dove tutto inizia. Ho cercato di non lasciare fuori nessuno, per non perdersi nessun tassello. Ho incontrato detenuti, gente di periferia, persone anziane, militanti, per ritrovare la nozione intima della cucina popolare italiana. Il lavoro è iniziato grazie al sostegno di Treccani, che produce la serie di pillole che appaiono settimanalmente su Corriere TV, sotto il nome di Nonne d'Italia in cucina.

● *Definisci il tuo approccio al cibo e il tentativo, non solo letterario, che stai facendo da lungo tempo utilizzandolo come tematica*

In questo momento c'è un'enorme crisi del linguaggio attorno al cibo. A fronte di un'inflazione di programmi, articoli e riviste, c'è un netto impoverimento delle campagne, di chi fa pesca, c'è soprattutto un infinito impoverimento dell'alimentazione delle periferie delle grandi città. Due aspetti dello stesso problema: la perdita della memoria. Avevamo una cucina povera ma geniale, che partiva da pochissimi ingredienti. È quella cucina che ci ha resi famosi in ogni parte del pianeta, non la riduzione di scalogno.

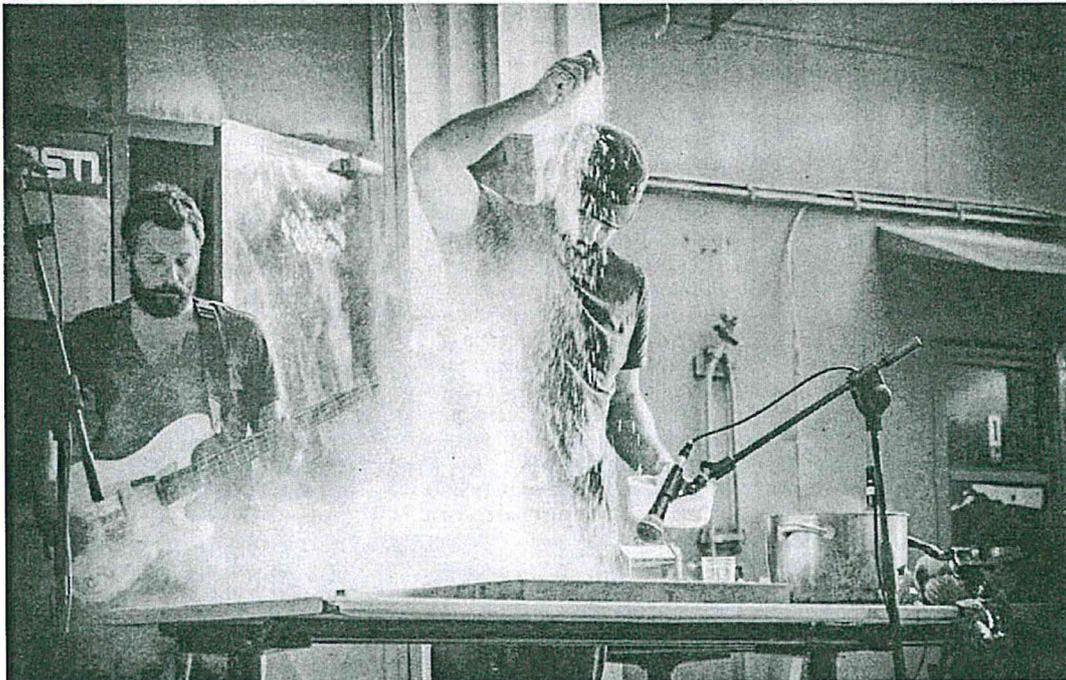
Corriere tv, dove parecchie delle ricette sono state filmate proprio mentre venivano realizzate da queste «Nonne d'Italia». «Ho iniziato a pensare al libro due anni fa». Racconta Di Michele «gli incontri molto fruttuosi con l'editore e soprattutto con il Comitato scientifico di Casa Artusi nell'arco di questi due anni mi hanno aiutato sempre più a centrare le priorità, che erano: il partire da una sorta di censimento



● Abbiamo parlato del significato di Remix. Adesso raccontaci perché hai deciso di legarti alla figura dell'Artusi

L'intera operazione è stata costruita e pensata a monte con il Comitato Scientifico di Casa Artusi. Di comune accordo, di fronte all'aggressione comunicativa della cucina mediatica, che nulla ha a che vedere con la cucina popolare italiana, avevamo il desiderio di centrare nuovamente la discussione sugli elementi fondamentali che caratterizzano la cucina italiana, che sono quelli legati all'assoluta democrazia del sapere culinario, messa in crisi oggi da un linguaggio esasperatamente tecnico o totalmente incentrato su una presunta qualità dei prodotti fortemente elitaria. Scomodare l'Artusi, facendolo con il massimo del rispetto, significava in un certo senso mettere in puntini sulle i. Infine, il riferimento ad Artusi è dettato da un approccio al tema della cucina riferito alla sua di metodologia. Al concepire, cioè, la gastronomia italiana come un qualcosa da raccontare e non da descrivere tecnicamente.

➔ **Il riferimento ad Artusi è dettato da un approccio al tema della cucina riferito alla sua metodologia, dal concepire cioè la gastronomia italiana come qualcosa da raccontare e non da descrivere tecnicamente**



Daniele Di Michele alias Don Pasta in azione sul palco

Ricette del nuovo millennio, Donpasta riscrive l'Artusi

g+1 0

Pinterest 0

Consiglia 6

Tumblr

Email

Slideshow

1 di 2



Riscrivere il manuale di cucina dell'Artusi, considerato ancora oggi il testo di riferimento della cucina italiana, raccogliendo sul web le ricette del cuore delle famiglie italiane. Per un progetto multimediale di ricette del nuovo millennio. E' l'ultima impresa del dj-cuoco salentino Donpasta, lanciato con Casa Artusi per raccontare la cucina italiana partendo dal testo dello scrittore gastronomo di Forlino "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891). L'idea è di arrivare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze. Casa Artusi e Donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la loro ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma online di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura.

furatv.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/furatv.it

Estrazione : 11/02/2014 13:04:40
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-216847-20140211-1354132745.pdf
Audience :

<http://www.furatv.it/cultura-spettacolo/16778-la-cucina-italiana-del-nuovo-millennio-con-donpasta-e-casa-artusi.html>

La cucina italiana del nuovo millennio con Donpasta e Casa Artusi

Lecce - Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana.

Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana.

Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Casa Artusi e donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini.

Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente.

L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura.

Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale.

Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata

The screenshot shows the FuturaTV.it website interface. At the top, it displays the date and time: "Quotidiano Lecce, Salento - Martedì, 11 febbraio 2014 - Ore 13:12". The main navigation bar includes "NOTIZIE ON-LINE", "RUBRICHE VIDEO", and "VOX POPULI". A search bar is located on the right. The article headline is "La cucina italiana del nuovo millennio con Donpasta e Casa Artusi". A large thumbs-up icon is overlaid on the article. A sidebar on the right contains a "Le notizie di FuturaTV.it sul tuo sito" section and an advertisement for "A Casa Nostra" featuring "Mangimi e Accessori per animali domestici" and "Vendita Animali su prenotazione". A small pop-up window in the center of the article says "Rimani aggiornato su ciò che accade nel Salento. Diventa Fan di FuturaTV!".

<http://www.furatv.it/cultura-spettacolo/16778-la-cucina-italiana-del-nuovo-millennio-con-donpasta-e-casa-artusi.html>

l'Italia nel frattempo.

Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa.

"Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli.

Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello.

C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente.

Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone.

Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione.

Proteggiamoci.

Soffriggete".

lbloggatore.com

Più : www.alexa.com/siteinfo/lbloggatore.com

Estrazione : 11/02/2014 13:42:25
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-212682-20140211-1354201347.pdf
Audience :

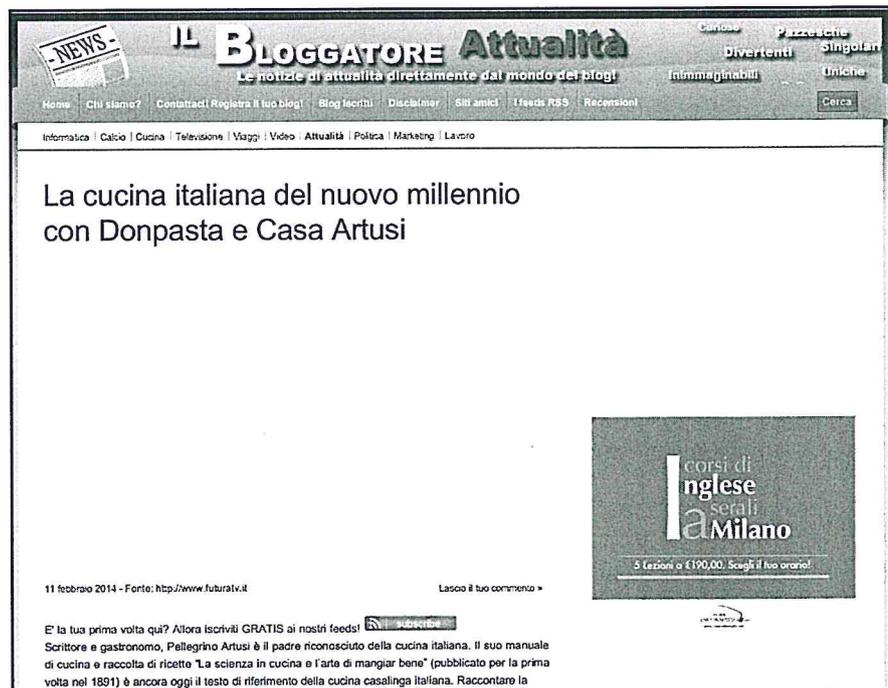
<http://attualita.lbloggatore.com/2014-02-11/la-cucina-italiana-del-nuovo-millennio-con-donpasta-e-casa-artusi/>

La cucina italiana del nuovo millennio con Donpasta e Casa Artusi

E' la tua prima volta qui? Allora iscriviti GRATIS ai nostri feeds! Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana.

Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana.

Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.



The screenshot shows the website header with the logo "IL BLOGGATORE Attualità" and navigation links. The main content area displays the article title "La cucina italiana del nuovo millennio con Donpasta e Casa Artusi". On the right, there is a sidebar advertisement for "corsi di inglese serali a Milano" (evening English courses in Milan) for €190.00. Below the article title, there is a small text block: "11 febbraio 2014 - Fonte: <http://www.futura.it> Lascia il tuo commento >". At the bottom of the article preview, there is a subscription prompt: "E' la tua prima volta qui? Allora iscriviti GRATIS ai nostri feeds!" with a "subscribe" button. Below this, a short bio of Pellegrino Artusi is visible: "Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Raccontare la".

Casa Artusi e donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini.

Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente.

L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione...

[Terre altre](#)[Chi siamo](#)[I nostri progetti](#)[News](#)[News](#) | [Emilia-Romagna](#)[Abruzzo](#)[Basilicata](#)[Calabria](#)[Campania](#)[Emilia Romagna](#)[Friuli Venezia-Giulia](#)[Lazio](#)[Liguria](#)[Lombardia](#)[Marche](#)[Molise](#)[Piemonte](#)[Puglia](#)[Sardegna](#)[Sicilia](#)[Toscana](#)[Trentino Alto Adige](#)[Umbria](#)[Val d'Aosta](#)[Veneto](#)

ARTUSI 2.0. LA CUCINA ITALIANA NEL NUOVO MILLENNIO

Notizia del 12/02/2014

Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Casa Artusi e donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.



**Alfonso
GALLINA**

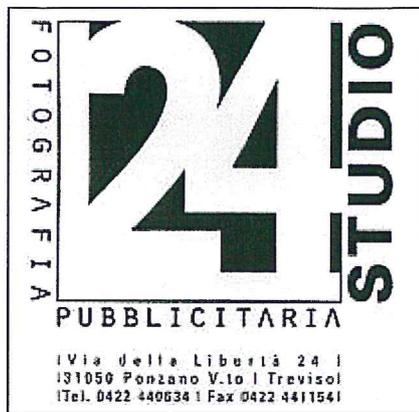
Scavi - Miniscavi - Sbancamenti
Demolizioni - Lavori stradali
Fornitura inerti

Str. Barbozza, 1
31049 Valdobbiadene (TV)

tel. 0423 974259
e-mail gallinaalfonso@virgilio.it

Leggi [l'intervista](#) ad Alfonso Gallina

"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa. "Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un



gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete".

Info artusiremix.wordpress.com

In allegato cartella stampa completa

Casa Artusi

via Costa 27 47034 Forlimpopoli (FC)

Info 0543743138 - 0543749271

www.casartusi.it

Daniele De Michele alias DonPasta

www.donpasta.com

Ufficio stampa

Fornelli Indecisi

un'idea di Pierpaolo Lala

mail: cucina@fornellindecisi.it - 3394313397

www.fornellindecisi.it

leccecronaca.it

approfondimento ricerca riflessione nel salento

Quotidiano on-line registrato dal Tribunale di Lecce al n.1062 il 30/06/2010

STORIA DI COPERTINA

CRONACA

COSTUME E SOCIETÀ

EVENTI & CULTURA

SPORT

IO LA VEDO COSÌ

TERMINE DA CERCARE

CERCA

ARTUSI 2.0. LA CUCINA ITALIANA NEL NUOVO MILLENNIO

admin | 11 febbraio 2014 | 0 Comments



Nuovo progetto di Donpasta e Casa Artusi per "riscrivere" l'opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli considerata ancora oggi il testo di riferimento della nostra cucina casalinga.

Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Casa Artusi e donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario

di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

“Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini”, sottolineano i promotori dell'iniziativa. “Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete”

<http://www.sestopotere.com/artusi-2-0-la-cucina-italiana-del-nuovo-millennio-con-casa-artusi-e-donpasta/>

Artusi 2.0. La cucina italiana del nuovo millennio con Casa Artusi e Donpasta

(Sesto Potere) - Forlimpopoli - 11 febbraio 2014 - Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana.

Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana.

Nasce oggi "Artusi 2.0?", ovvero: come ripercorrere il lavoro dell'Artusi con le tecniche di oggi: una piattaforma multimediale che raccolga le ricette simbolo della cucina popolare italiana.

Le ricette inviate da tutta Italia saranno poi vagliate dal Comitato Scientifico di Casa Artusi.

Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Casa Artusi e Donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini.

Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente.

L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che

HOME EMILIA-ROMAGNA TOSCANA E MARCHE VENETO E NORD EST LOMBARDIA E NORD OVEST POLITICA ECONOMIA E WEB COSTUME E SOCIETÀ

Abilitare il Java per visualizzare correttamente la pagina.

Articoli in evidenza

Impedimenti contro il Capo dello Stato, archiviata proposta M5S

Crisi, in Italia 8,2 milioni di poveri, il 13,6% della popolazione residente

Artusi 2.0. La cucina italiana del nuovo millennio con Casa Artusi e Donpasta

Publicato 11 martedì 2014 13:07

(Sesto Potere) - Forlimpopoli - 11 febbraio 2014 - Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Nasce oggi "Artusi 2.0?", ovvero: come ripercorrere il lavoro dell'Artusi con le tecniche di oggi: una piattaforma multimediale che raccolga le ricette simbolo della cucina popolare italiana. Le ricette inviate da tutta Italia saranno poi vagliate dal Comitato Scientifico di Casa Artusi.

Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Casa Artusi e Donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esauritivo possibile di mostrare le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, venticare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un

sestopotere.com

Più : www.alex.com/siteinfo/sestopotere.com

Estrazione : 11/02/2014 15:12:22
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-200386-20140211-1354364431.pdf
Audience :

<http://www.sestopotere.com/artusi-2-0-la-cucina-italiana-del-nuovo-millennio-con-casa-artusi-e-donpasta/>

abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura.

Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale.

Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo.

Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa.

"Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli.

Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello.

C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente.

Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone.

Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione.

Proteggiamoci.

Soffriggete".



Il portale dei vini dell'Emilia Romagna



HOME PAGE

EMILIA ROMAGNA
DA BERE E DA MANGIARE

VINI TOP 2013/2014

NEWS

Artusi 2.0: ecco la cucina del nuovo millennio

A scuola di grappe e distillati alla Ca' de Be' di Bertinoro

Cesena Wine Festival 2014: il programma completo

Il Miglior tortellino è di Lucia Antonelli

Pioggia di soldi per agricoltura regionale

Oltre 3 tonnellate di gelato solidale al Sigep

A Faenza torna Vini ad Arte

Forlimpopoli città Artusiana: firma a tre

Melucci: Piadina patrimonio Unesco

Lorella Orioli Miss Tagliatella

Il Milan? Meglio la pizza

Buddy Valastro al Sigep

Angelo Gaja fa tappa a Bologna

Tramonto DiVino ai Magazzini del Sale di Cervia

Grandi chef a piccoli prezzi

A Bertinoro i Pomeriggi nel Bicchiere (22 dicembre)

Oltre 150 persone aspettando il Wine Festival

Premio Veronelli a Elsa Mazzolini

Gruppo Ceviso sale a 150 milioni e va a Seul

Natale e Capodanno alla Ca' de Be'

Anteprima Wine Festival 7 dicembre: cin cin a Cesena

Giovedì 5 dicembre l'ultima degli intenditori a Imola

Percorsi del Gusto con Podere Palazzo

Fiera Fossa Sogliano all'ultimo atto

ARTUSI 2.0: ECCO LA CUCINA DEL NUOVO MILLENNIO



Forlimpopoli - Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Casa Artusi e Donpasta chiedono agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle loro origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

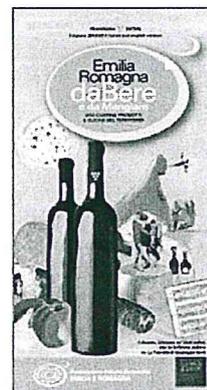
"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa. "Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. Fateci parlare via skype con quelle donne che hanno salvato l'Italia cucinando genialmente il poco e niente della guerra e di ciò che ci fu dopo. Parlateci voi adesso di come cucinate il nulla di un frigo diventato anch'esso precario. Scriveteci la ricetta che solo nella vostra famiglia si faceva a dovere, a dispetto della versione della signora del pianerottolo di fronte, che si ostinava a darvi la sua ricetta che però non era la stessa di vostra nonna", precisano Casa Artusi e DonPasta. "C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete".

Info: artusiremix.wordpress.com

Per inviare le ricette: <http://artusiremix.wordpress.com/partecipa>



Guida PDF



VISUALIZZA

SCARICA

ORDINA



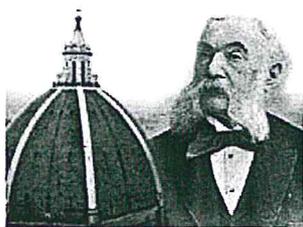


HOME | NOTIZIE | EVENTI | FESTA ARTUSIANA | LA VENA GUSTOSA | LIBRI | STORIE | SPORT

Sei in: Home / 2014 / febbraio / 13 / Artusi 2.0

Artusi 2.0

Di riccardo il 13 febbraio 2014 | Commenta



da Forlitoloday

Pellegrino Artusi 2.0: "riscrivere" l'opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli

Nuovo progetto di Donpasta e Casa Artusi per "riscrivere" l'opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli considerata ancora oggi il testo di riferimento della nostra cucina casalinga. Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana.

Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze. Casa Artusi e Donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa. "Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei

Sponsor

camerachiarafotografia

wedding-portraits-reportage
film photography

www.camerachiarabiz

tipografia
passatore
bottega tipografica digitale

STAMPA DIGITALE - STAMPA A CALDO - RILEGATURE - TIMBRI

Via della Madonna, 17/A - 47034 Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543.742061 - Fax 0543.748640 - E-mail: popepero@tin.it

circolo
FUORIMANO

luovo social

Per non perdere nessuna notizia

Seguici anche su



Commenti

Argomenti

Gestione

Federico Fiumi su: 'Il metodo sticazzi'

stella cadente su: 'Il metodo sticazzi'

Lucullo su: Riceviamo e pubblichiamo

riccardo su: Si alza il velo sulla Lista 5 Stelle

bonoli giorgio su: Riceviamo e pubblichiamo

loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete".

Condividi questo articolo:

Facebook 1

Twitter 1

Google

E-mail

Stampa

Scritto in [Notizie](#) | [Commenta](#)

Sponsor

Cucina romana

www.fiaschetteriabeltramme.info

Piatti della cucina romana in un ambiente storico nel centro di Roma

Rispondi

Nome *

Email *

Website

Commento

Commenta

Avvertimi via e-mail in caso di risposte al mio commento.

Avvertimi via e-mail alla pubblicazione di un nuovo articolo

[« Indietro](#)

[Avanti »](#)

Antonio.B su: Si alza il velo sulla Lista 5 Stelle

Antonio.B su: Riceviamo e pubblichiamo

Enrico Monti su: Riceviamo e pubblichiamo

Lucullo su: Si alza il velo sulla Lista 5 Stelle

Lucullo su: Riceviamo e pubblichiamo

Sponsor



Artusi 2.0., la cucina italiana del nuovo millennio

Nuovo progetto di Donpasta e Casa Artusi per "riscrivere" l'opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli

Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana.

Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana.

Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

The screenshot shows the website interface for 'Cronaca Diretta'. The main navigation bar includes Home, Eventi, Newsletter, Redazione, and Contatti. Below this, there are sub-categories like Baritalia, Cronaca, Cultura, Economia, Editoriali, Giochi, and International News. A search bar is located on the right. The main content area features a large image of a man in a kitchen, with the article title 'Artusi 2.0., la cucina italiana del nuovo millennio' and a sub-headline 'Nuovo progetto di Donpasta e Casa Artusi per "riscrivere" l'opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli'. The article text begins with 'Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana...'. A 'Flash News' sidebar on the right lists several news items with dates and locations like Roma, Viareggio, and Sochi.

Casa Artusi e donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini.

Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente.

L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura.

Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale.

<http://www.cronacadiretta.it/dettnews.php?idx=8&pg=22083>

Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo.

Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa.

"Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli.

Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello.

C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente.

Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone.

Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione.

Proteggiamoci.

Soffriggete".



Più : www.alex.com/siteinfo/ladyblitz.it

Estrazione : 14/02/2014 16:07:56
Categoria : Lifestyle
File : piwi-9-12-153983-20140214-1359978362.pdf
Audience :

<http://www.ladyblitz.it/cucina/donpasta-casa-artusi-come-cambia-cucina-italiana-1529749/>

Donpasta e Casa Artusi spiegano come cambia la cucina italiana

Redazione Ladyblitz

Publicato il 14 febbraio 2014 16.07 | Ultimo aggiornamento: 13 febbraio 2014 12.57

OMA - Riscrivere il manuale di cucina dell'Artusi, considerato ancora oggi il testo di riferimento della cucina italiana, raccogliendo sul web le ricette del cuore delle famiglie italiane.

E' il nuovo progetto che il dj-cuoco Donpasta ha lanciato con Casa Artusi per raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dal testo dello scrittore gastronomo di Forlinpopoli "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891).

L'idea è di arrivare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Casa Artusi e Donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la loro ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini.

Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente.

L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura.

LECCEPRIMA

NOTIZIE ZONE EVENTI SEGNALAZIONI RECENSIONI

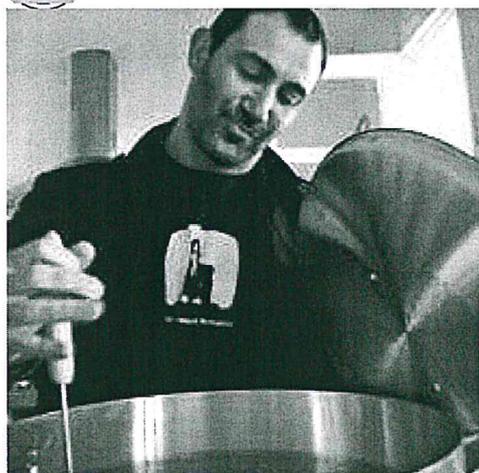
Terzapagina. "Artusi 2.0": Don Pasta e la cucina italiana nel nuovo Millennio

Nuovo progetto di Don Pasta e Casa Artusi per riscrivere l'opera dello scrittore di Forlimpopoli considerata ancora il testo di riferimento della cucina casalinga: una piattaforma multimediale del patrimonio gastronomico popolare



Redazione 16 Febbraio 2014

Consiglia {



Un nuovo progetto di **don Pasta** e **Casa Artusi** che provano a riscrivere l'opera dello scrittore e gastronomo, **Pellegrino Artusi**, il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana.

Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio parte dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze. Casa Artusi e Don Pasta chiedono, dunque, agli italiani

raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente.

L'idea è di costruire una **piattaforma multimediale di ricette** che provino a rappresentare il **patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana** e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura.

Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire qu

cucinano o parlano di cucina.

L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare **un elemento identitario collettivo e individuale** allo stesso tempo in cui il sistema delle ricette un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini - sottolineano i promotori dell'iniziativa -, spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello".

"C'è un patrimonio di cucina popolare - proseguono - da ricostruire in quest'intrecciarsi di memoria e di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio di perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo e di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete". Info artusiremix.wordpress.com

Terzapagina. Don Pasta ed Artusi 2.0 sulle colonne del prestigioso New York Times

La giornalista Donadio racconta l'esperienza di Daniele De Michele e il progetto che "riscriverà" l'opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli considerata ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana

LP Redazione 6 Aprile 2014

0

Consiglia 0

Where Salami Meets Coltrane

A.D.J. tours Italy, seeking the food and culinary traditions he fears are being lost.

By RACHEL DONADIO

MONTECATINI, ITALY — Daniele De Michele, a DJ and performance artist who is one of Italy's most active food activists, is on a yearlong odyssey to explore and document the country's working-class and peasant culinary traditions.

Mr. De Michele, who is 30 and goes by the nom d'art D.J. Donpasta, is concerned that some of Italy's age-old ways could be lost to processed foods, European Union regulations and the show-offy culture of television cooking competitions. And so he is going from town to town, creating parties and handing down food lore out of the people he meets.

On a recent brisk March afternoon, he came to this fishing town on the Amalfi Coast and stood amid rows of homemade pork sausages, some covered in hot pepper flakes, that were strung from the low ceiling of a work space. "What do you put in — do you put in the ear?" he asked. An



Maria Teresa Russo prepares pasta in Minor (Italy), a stop on the culinary tour of Daniele De Michele, a D.J. known as Donpasta who wants Italy to preserve its age-old food traditions.

Don Pasta, Casa Artusi e il progetto Artusi 2.0 approdano sulle colonne e sul sito del prestigioso New York Times. La giornalista Rachel Donadio ha raccontato, infatti, nel numero in edicola mercoledì 2 aprile, la storia e la ricerca di Daniele De Michele alias Don Pasta, dj, economista e appassionato di gastronomia, il suo ultimo libro "La parmigiana e la rivoluzione" e questa nuova avventura in collaborazione con il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana.

"Volevo esplorare tra le memorie, verificare se le memorie costruiscano l'identità, persistano, esistano o vanno perse. Per prendere una foto istantanea dei modi di cucinare della gente comune di oggi", sottolinea nell'articolo Don Pasta. "[...] Per me, era normale mettere dischi e cucinare", aggiunge "accostavo le melanzane alla parmigiana e John Coltrane", essendo questo un piatto con una mescolanza e complessità di sapori che può essere portato a perfezione solo attraverso un'infinita improvvisazione [...]. Sono interessato alla saggezza culinaria della working class, che è precedente a Slow Food e Eataly" prosegue. "Prima c'era la cucina delle nonne. Non mi importa davvero del gusto. Posso mangiare salame ed essere contento".

Nel suo lungo percorso la strada di Donpasta ha incrociato quella di Casa Artusi nel progetto (che presto diventerà un libro e un documentario) per "riscrivere" l'Artusi. Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Da alcuni mesi Casa Artusi e Donpasta chiedono, infatti, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il matrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un **elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi** e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

“Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini”, sottolineano i promotori dell'iniziativa. “Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete”. Info artusiremix.wordpress.com

Il Progetto Artusi 2.0 sul

New York Times con Don Pasta

Publicato 4 venerdì 2014 13:28

(Sesto Potere) – Forlimpopoli – 4 aprile 2014 – Don Pasta, Casa Artusi e il progetto Artusi 2.0 approdano sulle colonne e sul sito del prestigioso New York Times. La giornalista Rachel Donadio ha raccontato, la storia e la ricerca di Daniele De Michele alias DonPasta, dj, economista e appassionato di gastronomia, che ha messo in piedi il progetto Artusi 2.0 in collaborazione con il centro di cucina domestica di Forlimpopoli.



Pellegrino Artusi

“Volevo esplorare tra le memorie, verificare se le memorie costruiscano l'identità, persistano, esistano o vanno perse. Per prendere una foto istantanea dei modi di cucinare della gente comune di oggi”, sottolinea nell'articolo Don Pasta. “Per me, era normale mettere dischi e cucinare”, aggiunge “accostavo le melanzane alla parmigiana e John Coltrane”, essendo questo un piatto con una mescolanza e complessità di sapori che può essere portato a perfezione solo attraverso un'infinita improvvisazione [...]. Sono interessato alla saggezza culinaria della working class, che è precedente a Slow Food e Eataly” prosegue. “Prima c'era la cucina delle nonne. Non mi importa davvero del gusto. Posso mangiare salame ed essere contento”.

Nel suo lungo percorso la strada di Donpasta ha incrociato quella di Casa Artusi nel progetto (che presto diventerà un libro e un documentario) per “riscrivere” l'Artusi. L'idea è quella di raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi, per capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze. Da alcuni mesi Casa Artusi e Donpasta chiedono agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrame le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di

Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa. “Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini”, sottolineano i promotori dell'iniziativa. “Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete”.

Info artusiremix.wordpress.com



Un nuovo nucleo di ricette nel progetto a cura di Casa Artusi e Donpasta

“Artusi 2.0”: cosa bolle nelle pentole del nuovo millennio?

Un censimento per scoprire l'attuale cucina italiana

di MILENA FERRARI

Alla proposta di riscrivere il suo manuale di cucina, Pellegrino Artusi avrebbe sicuramente accettato la sfida e curato una versione “remixata” della famosa raccolta di ricette. Lo scrittore e gastronomo di Forlimpopoli, con sapienza e ironia, avrebbe racimolato tra amici e conoscenti altre 790 ricette, pensate per chi «non ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino», come lui stesso scriveva nella prefazione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. Con le sue minestre, i suoi umidi e le sue torte Pellegrino Artusi ha raccontato la cucina italiana di oltre un secolo fa, una cucina che dopo un millennio è cambiata essendo mutati i costumi culinari degli Italiani. È considerando questi cambiamenti che nasce l'idea di costruire un nuovo nucleo di ricette con il progetto *Artusi 2.0. La cucina italiana del nuovo millennio*, a cura di Casa Artusi e Donpasta, un economista appassionato di gastronomia.

Attraverso ricette tradizionali, trascritte dalle mamme su foglietti di carta, e preparazioni legate a occasioni o persone speciali, gli ideatori vor-

rebbero raccontare come e se sono cambiati gli ingredienti alla base delle nostre portate e come vengono elaborati per realizzare il piatto. Si tratta di un censimento mediante il quale scoprire cosa bolle nelle moderne pentole. «Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne – esortano gli organizzatori –. Diteci delle vostre madri e dei loro quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire».

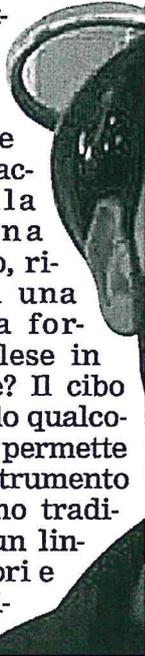
Questo tesoro può essere protetto solo se condiviso, evitando così che si perdano le identità di un luogo e della gente che lo abita. L'invito è quello di andare sul sito *Artusiremix* e partecipare a questa raccolta di ricette – analizzate dal comitato scientifico di Casa Artusi – in modo da «ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente». I progettisti s'interrogano su come poter fotografare la cucina nazionale, cercando di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura scolare. Tante già le persone che hanno preso a cuore questa iniziativa: dagli gnocchi friulani di gries al polpo salentino alla pignata, le preparazioni raccontano di un'Italia fatta di appassionati del mangiare bene per i quali, come diceva Artusi, «basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi. Il



miglior maestro è la pratica e, mettendovi con molto impegno, potrete annaspar qualche cosa». Perché non provare quindi a realizzare una torta di rose all'uso dei panificatori della costiera amalfitana? Perché non provare i rigatoni alla buttera cucinati ad arte nel paese maremmano di Capalbio?

Cosa dire della focaccia della Madonna del fuoco, ricetta di una maestra forlimpopolese in pensione? Il cibo non è solo qualcosa che ci permette

di sopravvivere ma è lo strumento attraverso cui sopravvivono tradizioni, storie e persone. È un linguaggio che narra di territori e generazioni, paesi e famiglie.



1-
1-
)-
0
e
a
1-
li
)-
i-
1-

Attraverso ricette tradizionali trascritte dalle mamme su foglietti di carta e preparazioni legate a occasioni gli ideatori vorrebbero raccontare come e se sono cambiati gli ingredienti alla base delle nostre portate



ALCUNE RICETTE



Toscana



Antica torta di cipolle

Questa antica ricetta è di tradizione toscana. Ingredienti: Una panna 700 gr., mds b/d per 200 gr., spefe bianche 600 gr., vino bianco 1 litro e 2 pagli di pane e pasta 200 gr. o 1 rizzolo. Procedimento: Mettere il vino in una ciotola bagnata con il vino e aggiungere il mestolo. Tagliare le cipolle a rondelle e farle...

© RICETTA DI GIULIA FERRARI, CON IL FIDELI RICORDO



Lombardia

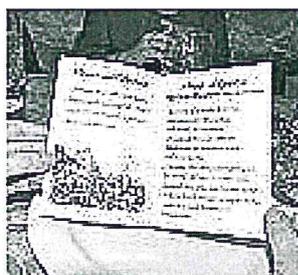


FORLIMPOPOLI CENSIMENTO DELLA CUCINA ITALIANA DOMESTICA E FAMILIARE DEL TEMPO PRESENTE NASCE UNA PIATTAFORMA MULTIMEDIALE PER RAPPRESENTARE IL PATRIMONIO GASTRONOMICO

Casa Artusi e il dj Donpasta cercano ricette Sulle orme di Pellegrino per capire il cibo

Casa Artusi e Donpasta (noto dj appassionato di cucina) chiedono, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cu-

cina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale-culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e



scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le

complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.



scrivevano per proporre ricette, commentarle, richiedere consigli. In Casa Artusi abbiamo più di 2.000 documenti di questo genere. Il suo fu un manuale scritto dagli italiani, noi vorremo fare la stessa cosa attraverso il web».

Quindi chiedete alle persone di ogni parte d'Italia di mandarvi una mail?

«Sì, attraverso un sito web, artusiremix.wordpress.com. Chiediamo che ci mandino quelle ricette che hanno un valore affettivo all'interno della cucina. Vogliamo vedere cosa rimane dell'Artusi oggi, cosa è successo in questi 120 anni, cosa è stato modificato da immigrazioni, da un diverso senso del gusto, cosa oggi si ritiene importante. La dimensione affettiva è la forza del libro dell'Artusi, che lui esplicita attraverso i racconti. Anche noi sollecitiamo dei racconti legati alle ricette del cuore, delle origini».

Le ricette vengono vagliate in qualche modo?

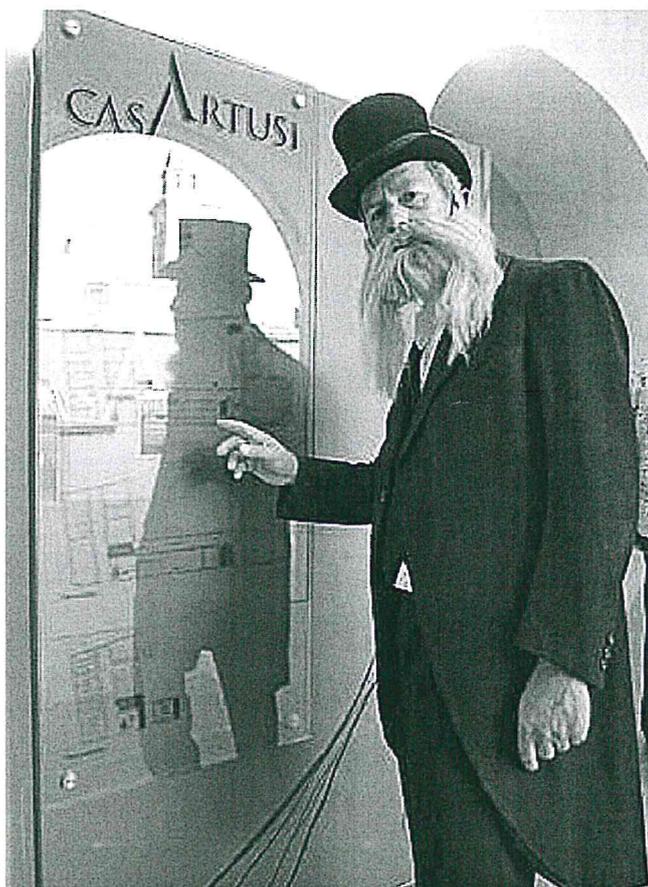
«Sì, compito di Casa Artusi, attraverso il suo comitato scientifico, sarà proprio quello di vagliare e selezionare le ricette, per poi proporle accompagnate da un apparato storico preparato da Alberto Capatti, massimo esperto di studi artusiani e membro del comitato scientifico».

A quante ricette vorreste arrivare?

«Ci piacerebbe raggiungere le 470, ovvero le stesse della prima edizione del manuale di Artusi».

C'è un termine per mandare le ricette?

«La prima parte di raccolta la vorremmo finire a maggio, ci sono quindi tre mesi per poter mandare le ricette da ogni regione d'Italia».





**LA VICEPRESIDENTE
DELLA CASA
DEL PELLEGRINO**

Laila Tentoni spiega l'obiettivo di questo progetto realizzato in collaborazione con l'artista DonPasta. A destra un figurante nei panni di Artusi (foto Fantini)

Il manuale di ricette? Lo fanno le casalinghe via web con Artusi 2.0

L'idea è del centro gastronomico forlimpopolese

di MATTEO BONDI

‘ARTUSI 2.0, la cucina italiana nel nuovo millennio’: questo è il titolo di un nuovo progetto culinario che intende ‘riscrivere’ l’opera del gastronomo di Forlimpopoli considerato ancora oggi l’autore del testo di riferimento della cucina casalinga nazionale.

Laila Tentoni, vice presidente di Casa Artusi, chi ha avuto questa idea?

«Artusi 2.0 è un progetto proposto da Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana e da DonPasta (il poliedrico artista e gastronomo salentino Daniele De Michele, ndr), un vecchio amico con il quale collaborammo alla nascita della casa. Pugliese di origine, DonPasta vive in Francia e ha unito le sue

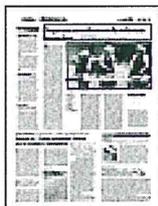
due passioni: il cibo e la musica. Come dice lui si sente in missione per conto delle nonne».

Qual è lo scopo del progetto?

«Andare a scoprire la cucina domestica oggi, per riscrivere, a più di 120 anni di distanza, il lavoro fatto da Artusi, quasi nella stessa modalità. La cucina domestica significa la sommatoria della cucina di ogni territorio. Non è un modello nazionale, ma l’esaltazione di tutti i saperi (e sapori) territoriali regionali».

Come intendete procedere per fare questo lavoro?

«Con le stesse modalità che utilizzò Artusi. Lui, benestante, riusciva quasi in tempo reale (attraverso le ferrovie e la posta) a comunicare con le signore di tutta Italia che gli

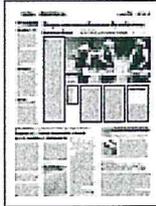


Dopo un secolo ecco la scienza in cucina

**FORLIMPOPOLI E' già partito il progetto
per non disperdere il patrimonio italiano dei mangiari**



La raccolta Si cercano ricette per non disperdere il patrimonio italiano della cucina



Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini. Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello". C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. "Proteggiamoci", dicono gli organizzatori di un progetto che mira a fare un censimento sulla cucina italiana. Ha preso il via il nuovo progetto di Donpasta e Casa Artusi per "riscrivere" l'opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli considerata ancora oggi il testo di riferimento della nostra cucina casalinga. Casa Artusi e il Dj Donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbia-

Appello a ritrovare vecchie ricette e piccoli foglietti perduti con i menù

no, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale-culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Siste-

ma delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa. Sulle orme di ciò che fece il grande scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi, padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

ARTUSI 2.0 LA CUCINA DEL NUOVO MILLENNIO

2.0

Ripercorrere il lavoro dell'Artusi con le tecniche di oggi. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale che raccolga le ricette simbolo della cucina popolare italiana per capire cosa mangiano gli italiani, quale sia il loro modello culturale e culinario di riferimento. Le ricette inviate da tutta Italia saranno poi vagliate dal Comitato Scientifico di Casa Artusi.



IL PROGETTO La Casa lo lancia insieme a Donpasta
Nell'epoca di internet la cucina diventa... digitale

Artusi 2.0: raccontate la vostra ricetta del cuore

FORLIMPOPOLI –

Nell'epoca di internet e delle tecnologie informatiche, anche la cucina diventa... digitale! Si chiama Artusi 2.0 il nuovo progetto lanciato da Donpasta e Casa Artusi per "riscrivere l'opera del grande scrittore e gastronomo di Forlimpopoli "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", considerata ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Con questo progetto agli italiani è chiesto di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini: l'idea è di costruire una piattaforma



multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana per capire ciò che gli italiani mangiano e quale sia il loro modello culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura.

Lu.Ca.



LA CURIOSITÀ IL CELEBRE QUOTIDIANO HA RACCONTATO L'INIZIATIVA Casa Artusi 2.0 finisce sul New York Times

DON PASTA, Casa Artusi e il progetto Artusi 2.0 approdano sulle colonne e sul sito del prestigioso New York Times. La giornalista Rachel Donadio ha raccontato la storia e la ricerca di Daniele De Michele alias DonPasta, dj, economista e appassionato di gastronomia, che ha messo in piedi il progetto in collaborazione con il centro di cucina domestica di Forlimpopoli. «Volevo esplorare tra le memorie, verificare se le memorie costruiscano l'identità o vanno perse. Per prendere una foto istantanea dei modi di cucinare della gente comune di oggi», sottolinea nell'articolo Don Pasta. «Per me, era nor-

male mettere dischi e cucinare — aggiunge —. Accostavo le melanzane alla parmigiana e John Coltrane, essendo questo un piatto con una mescolanza e complessità di sapori che può essere portato a perfezione solo attraverso un'infinita improvvisazione». L'idea fondamentale, del progetto di 'riscrivere' l'Artusi, è quella di raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi, per capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze. Da alcuni mesi Casa Artusi e Don Pasta chiedono agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini.



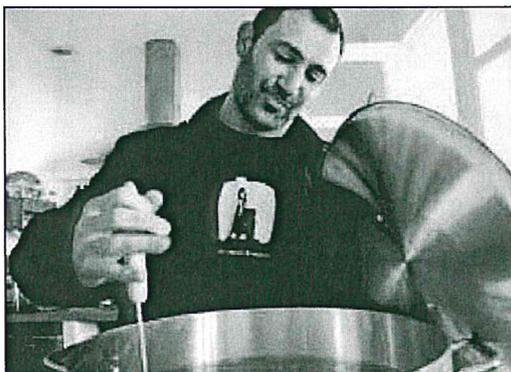
Don Pasta e Casa Artusi sul New York Times

Forlimpopoli. Il progetto raccontato sul prestigioso giornale americano

FORLIMPOPOLI. Don Pasta, Casa Artusi e il progetto Artusi 2.0 approdano sulle colonne e sul sito del prestigioso New York Times. La giornalista Rachel Donadio ha raccontato, la storia e la ricerca di Daniele De Michele alias DonPasta, dj, economista e appassionato di gastronomia, che ha messo in piedi il progetto Artusi 2.0 in collaborazione con il centro di cucina domestica di For-

limpopoli. «Volevo esplorare tra le memorie, verificare se le memorie costruiscano l'identità, persistano, esistano o vanno perse. Per prendere una foto istantanea dei modi di cucinare della gente comune di oggi», sottolinea nell'articolo Don Pasta. Nel suo lungo percorso la strada di Donpasta ha incrociato quella di Casa Artusi nel progetto per riscrivere l'Artusi. L'idea è quella di rac-

contare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi, per capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze. Da alcuni mesi Casa Artusi e Donpasta chiedono agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana.



Daniele De Michele alias DonPasta



N° e data : 140406 - 06/04/2014

Diffusione : 4999

Periodicità : Quotidiano

VocediRo1_140406_13_2.pdf

Pagina 13

Dimens:1:6 %

22 cm2

“Artusi 2.0” sul New York Times

Don Pasta (Daniele De Michele), Casa Artusi e il progetto Artusi 2.0 approdano sulle colonne e sul sito del prestigioso New York Times. La giornalista Rachel Donadio ha raccontato, la storia e la ricerca di Daniele De Michele alias DonPasta, dj, economista e appassionato di gastronomia, che ha messo in piedi il progetto Artusi 2.0 in collaborazione con il centro di cucina domestica di Forlimpopoli.



FORLIMPOPOLI L'ARTE DELLA CUCINA

L'Artusi Remix è servito sul piatto

■FORLIMPOPOLI

'REMIX' è una espressione che evoca notti infinite, piste da ballo, edonismo, amori giovanili. Mescolare, trasformare, intervenire su un 'prodotto culturale' per dargli nuova vita, per modernizzarlo, è pratica abitualmente usata dai dj e, da poco tempo, anche da una austera istituzione culturale come Casa Artusi di Forlimpopoli, il baluardo della tradizione gastronomia italiana che, nei mesi scorsi ha lanciato, utilizzando il web, l'iniziativa *Artusi Remix*, affidandone la realizzazione al cuoco e dj Don Pasta, vero nome Daniele De Michele (nella foto a destra).

Ci spiega cosa è 'Artusi Remix'? «È una iniziativa commissionata da Laila Tentoni, vice presidente di Casa Artusi, e dei membri del comitato scientifico Massimo

Montanari e Alberto Capatti per salvaguardare il nostro sapere popolare autentico, che è quello gastronomico, facendo tornare la cucina, oggi sin troppo di moda, a quello che è stata e che dovrebbe essere, una forma di cultura non

IL PROGETTO

Un blog e presto un libro per attualizzare le ricette dello storico manuale

accademica ed elitaria, ma patrimonio di tutti, segno di coesione di una comunità e di forte relazione tra le persone e il territorio. Abbiamo voluto, partendo dagli studi dell'Artusi, immaginare cosa significa fare oggi un ricettario di cucina popolare, coinvolgendo, attra-

verso, un blog <http://artusiremix.wordpress.com>, chi ama il cibo e vuole tramandarne la sua storia. 'Artusi Remix' non è quindi soltanto una nuova raccolta di ricette. Le ricette sono diventate un pretesto per raccontare un pezzo d'Italia, un censimento delle trasformazioni del nostro paese attraverso il mangiare. Sul sito sono arrivate centinaia di interpretazioni contemporanee delle ricette di Artusi, che abbiamo



valutato, sia da un punto di vista della complessità tecnica che del rigore filologico. Abbiamo anche approntato un questionario con il quale chiedevamo quale fosse il rapporto con quella ricetta. Volevamo che emergesse la forza identitaria di quello che ci veniva proposto, il senso intimo di un piatto. E il sito è diventato una 'piazza' dove i partecipanti hanno portato la loro idea di cucina popolare».

Da dove sono arrivate le ricette?

«Da ogni angolo d'Italia, ma anche dagli italiani che vivono per lavoro all'estero, in Brasile e negli Stati Uniti per esempio, da generazioni. Le mail ricevute dai nostri emigrati erano tutte emozionanti, perché piene del desiderio di non perdere un sapere, quello culinario, sedimentatosi nei secoli, an-



che così lontani da casa».

Cosa l'ha colpita di più nel materiale ricevuto?

«Sicuramente la voglia di tornare a una cucina che non sia puro esibizionismo, come quella dei talent tv, ma che cerchi il senso profondo del cibo. Oggi sono sempre di più quelli che si cimentano con i fornelli, con ricette complesse che vedono realizzare dai grandi chef della televisione, ma poi non sanno più come comprare i prodotti al mercato. Ed è a questo, invece, che vorremo succedesse con Artusi Remix. Un ritorno alle fonti, ma aperto alle influenze contemporanee».

Quante ricette avete ricevuto?

«Oltre 500, pubblicate sul sito. Tra queste ne sono state scelte 250 per un libro, *Artusi Remix*, che verrà pubblicato da Mondadori in novembre».

Pierfrancesco Pacoda



Il giornale che arriva sempre al nocciolo della questione

 **APERTE LE ISCRIZIONI !**
CORSO BASE di FOTOGRAFIA

Seleziona la pagina dal menu:

Forlimpopoli

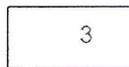
Lecture 79

Artusi 2.0. La Cucina Italiana nel nuovo millennio



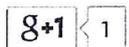
Staff 4live

Il 11 febbraio 2014



Mi piace

Condividi



Scrittore e gastronomo, **Pellegrino Artusi** è il padre riconosciuto della **cucina italiana**. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette “**La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene**” (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall’Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Casa Artusi e Donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L’idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l’Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di **Casa Artusi**, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c’è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall’uscita dell’Artusi, come sia cambiata l’Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L’ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

“Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini”, sottolineano i promotori dell’iniziativa. “Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre

madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete”.

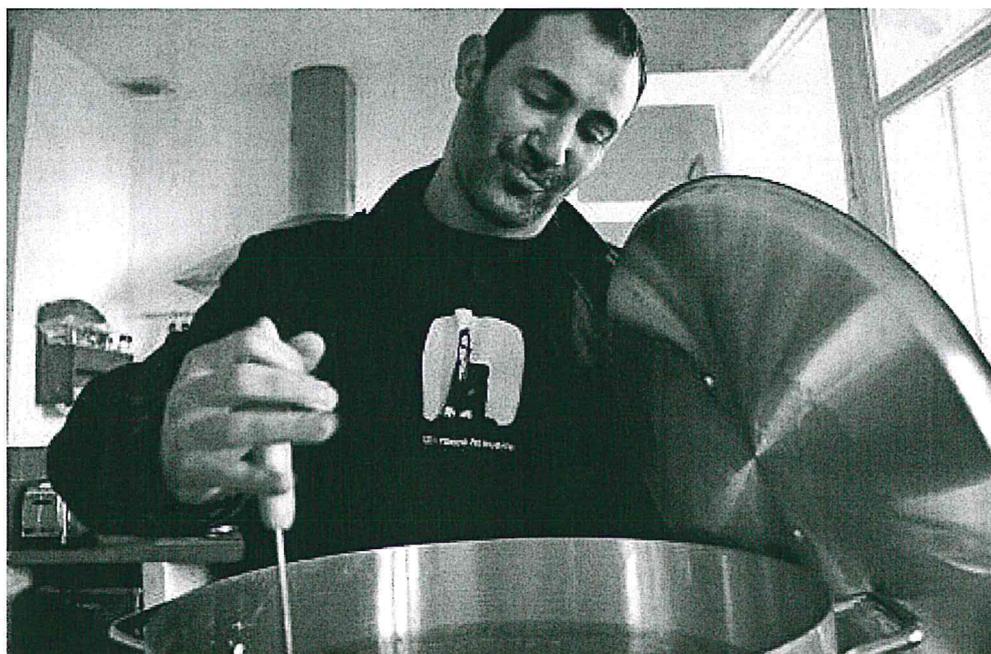


Publicato su *Forli24ore* (<http://www.forli24ore.it>)

[Home](#) > [Forlì](#) > [La cucina italiana del nuovo millennio](#) > La cucina italiana del nuovo millennio

Inviato da [R1](#) ^[1] il Mer, 12/02/2014 - 11:20

La cucina italiana del nuovo millennio



[2]

12 febbraio 2014 | [Cronaca](#) ^[3] | [Società](#) ^[4] | [Forlì](#) ^[5] |

FORLIMPOPOLI - Nuovo progetto di Donpasta e Casa Artusi per “riscrivere” l’opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli considerata ancora oggi il testo di riferimento della nostra cucina casalinga.

Scrittore e gastronomo, **Pellegrino Artusi** è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette “**La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene**” (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana. Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall’**Artusi** significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze.

Casa Artusi e **Donpasta** chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L’idea è di costruire una piattaforma multimediale

di ricette che provino a rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

“Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini”, sottolineano i promotori dell'iniziativa. “Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete”.

Info artusiremix.wordpress.com ^[6]

Tags: [mangiar bene](#) ^[7], [Pellegrino Artusi](#) ^[8], [Forlimpopoli](#) ^[9], [Donpasta](#) ^[10], [cucina](#) ^[11],

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/forl/0033907-cucina-italiana-del-nuovo-millennio>

Pellegrino Artusi 2.0: "riscrivere" l'opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli

Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze



Redazione · 11 Febbraio 2014

Consiglia 0



Nuovo progetto di Donpasta e Casa Artusi per "riscrivere" l'opera dello scrittore e gastronomo di Forlimpopoli considerata ancora oggi il testo di riferimento della nostra cucina casalinga. Scrittore e gastronomo, Pellegrino Artusi è il padre riconosciuto della cucina italiana. Il suo manuale di cucina e raccolta di ricette "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (pubblicato per la prima volta nel 1891) è ancora oggi il testo di riferimento della cucina casalinga italiana.

Raccontare la cucina italiana del nuovo millennio partendo dall'Artusi significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina popolare, nella sua geografia, nelle sue testimonianze. Casa Artusi e Donpasta chiedono, dunque, agli italiani di raccontare la ricetta del cuore, quella legata alle proprie origini. Il lavoro si basa su un censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente. L'idea è di costruire una piattaforma multimediale di ricette che provino a

rappresentare il patrimonio gastronomico della cucina popolare italiana e a capire ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina.

Si costruirà così un nuovo nucleo di ricette che rappresentino l'Italia nel nuovo millennio, ma che abbiano, grazie al comitato scientifico di Casa Artusi, una scientificità nella loro codificazione, indicizzazione e scrittura. Significa provare nel modo il più esaustivo possibile di mostrarne le complessità, le particolarità locali, la cultura secolare che c'è dietro ogni ricetta tradizionale. Significa, quindi, verificare a più di un secolo di distanza dall'uscita dell'Artusi, come sia cambiata l'Italia nel frattempo. Capire quindi ciò che gli italiani mangiano, quale sia il loro modello culturale/culinario di riferimento quando cucinano o parlano di cucina. L'ipotesi, anche e soprattutto alla luce del lavoro di Artusi, è che la cucina familiare sia un elemento identitario collettivo e individuale allo stesso tempo in cui il Sistema delle Ricette è un sistema di Trasmissione dei Saperi e che il sapere ereditato dalla cucina familiare resti la struttura portante della cucina domestica e strumento di autenticità della cucina stessa.

Annuncio promozionale

La tua pubblicità qui, scopri tutte le offerte!

"Raccontateci le ricette del vostro cuore, delle vostre origini", sottolineano i promotori dell'iniziativa. "Spulciate quei ricettari scritti a mano dalle vostre nonne, recuperate i foglietti che cadono e scivolano giù per terra, trascriveteli. Diteci delle vostre madri e dei loro viaggi definitivi verso paesi troppo lontani con quei quaderni scritti a penna e stretti in mano, più importanti di qualsiasi gioiello. C'è un patrimonio di cucina popolare da ricostruire in quest'intrecciarsi di mani, di età, e c'è urgenza di ritessere la tela di memorie abbandonate per negligenza o al contrario custodite intimamente. Tutte da rimettere assieme in un gigantesco pentolone. Il solo rischio della perdita di questo linguaggio mette a rischio l'identità stessa della gente, l'identità di un luogo, di una nazione. Proteggiamoci. Soffriggete".

FORLITODAY

PRESENTAZIONE
REGISTRATI
PRIVACY

INVIARE CONTENUTI
HELP
CONDIZIONI GENERALI

[LA TUA PUBBLICITÀ SU FORLITODAY](#)

CANALI

HOME
CRONACA
SPORT
POLITICA
ECONOMIA
LAVORO

EVENTI
RECENSIONI
SEGNALAZIONI
FOTO
VIDEO
PERSONE

ALTRI SITI



CESENATODAY
RAVENNATODAY
RIMINITODAY
BOLOGNATODAY
MODENATODAY
TUTTE »

SEGUICI SU



SEGUICI VIA MOBILE

