



## Germania



### FRANCOFORTE

## Buon compleanno, Pellegrino!

*Chiacchierando con l'Artusi nel bicentenario della nascita. Ricette e segreti di cucina per palati moderni.*

La Delegazione ha voluto rendere omaggio a Pellegrino Artusi, nell'anno artusiano, organizzando un evento via Zoom in collaborazione con la Deutsch-Italienische Vereinigung e. V. di Francoforte, l'Istituto Italiano di Cultura di Colonia, la Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli e il patrocinio del Consolato Generale d'Italia di Francoforte. Ospite speciale, il professor Alberto Capatti che ha presentato il suo saggio *Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana*, pubblicato da Mondadori nel 2019 proprio ad anticipazione dei festeggiamenti del bicentenario della nascita di Artusi. Capatti, noto storico della gastronomia italiana, primo rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, attualmente Diret-

tore scientifico della Fondazione Casa Artusi, ha condotto gli Accademici in un viaggio virtuale da Francoforte a Forlimpopoli e poi nuovamente a Francoforte, alla scoperta della straordinaria modernità di Artusi e del suo rivoluzionario ricettario. L'iniziativa, che si è svolta nell'ambito della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, ha visto circa 80 ospiti virtuali in collegamento da tutto il mondo, ai quali è stato inviato un menu artusiano per offrire loro la possibilità di concludere l'incontro con una portata a propria scelta tra: crostini di fegatini di pollo con salvia (ric. 110) e frittata di cipolle (ric. 147); carciofi ripieni (ric. 419); risotto ai funghi (ric. 76); seppie con piselli (ric. 500); zuppa inglese (ric. 675).  
(Laura Melara-Dürbeck)

5<sup>th</sup> WEEK OF ITALIAN CUISINE IN THE WORLD

23-29 NOVEMBER 2020

"Lore and flavours from the lands of Italy, 200 years after Pellegrino Artusi's birth"

