



PASTA FRESCA E TRADIZIONE I 15 ANNI DI CASA ARTUSI

Il museo vivo della cucina domestica italiana. Questo è Casa Artusi, la fondazione nata a Forlimpopoli 15 anni fa per promuovere il patrimonio culinario nazionale. Un omaggio al lavoro di Pellegrino Artusi, il mercante con la passione per le tradizioni casalinghe che scrisse il primo ricettario completo dell'Italia da poco unita, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, pubblicandolo a proprie spese nel 1891. A quella prima edizione ne seguirono innumerevoli altre, aggiornate e riviste grazie allo scambio epistolare che ebbe con centinaia di famiglie, da Nord a Sud. Tutte tenevano a comunicargli la propria versione di questo o di quel piatto. Centotrentan-



ni dopo si litiga ancora per la cipolla nella gricia, l'aglio nell'amatriciana e il burro nel pesto. Ma almeno c'è un luogo che accoglie appassionati, curiosi, turisti ed esperti nella città natale dell'Artusi, e che organizza dimostrazioni di cucina domestica italiana nel mondo anche grazie all'associazione delle Mariette, le sfogliane abilissime nel preparare la pasta fresca (nella foto). Ebbene, per celebrare i 15 anni d'attività il prossimo 1 luglio — durante la Festa Artusiana, in programma dal 25 giugno al 3 luglio — il complesso monumentale della Chiesa dei Servi, sede di Casa Artusi, verrà illuminato a festa e ospiterà una lunga tavola italiana. Speciale palcoscenico per uno spettacolo di «videomapping» sull'opera di Artusi, accompagnato da una dimostrazione dal vivo delle Mariette. Immane un brindisi con degustazione delle eccellenze Dop e Igp emiliano-romagnole.

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La prima tappa del Jova Beach Party è in calendario il 2 luglio, a Lignano Sabbiadoro. E anche in tutte le altre date del tour, che terminerà a Milano il 10 settembre, sarà presente il #JovaFoodGood, una zona del villaggio dedicata ai food truck di qualità. Tra questi, «Il Furgoncino», che cucina sandwich di alta qualità, «Pizza & mortazza» che prepara la pizza romana farcita con mortadella, e il toscano «Porcobrado», famoso per i suoi panini con carne senese alla griglia

ma mamma cucinasse nell'arco dell'anno la stessa cosa due volte. Poi quando ho conosciuto la Francesca, che è più radicale, è entrata in casa mia la cultura del biologico. I suoi hanno un orto molto grande qui a Cortona, si mangiano solo prodotti di stagione». E poi uova, formaggi buoni, pesce. La carne? «Sono toscano, da bambino mi piacevano le bistecche. Ma da anni ho smesso di mangiarle per un motivo sentimentale. Ho un rifiuto quasi pregiudiziale nei confronti degli allevamenti intensivi: per me sono inaccettabili. Gli animali li conosciamo, sanno essere affettuosi, interagiscono con noi. Ma non sono un militante, sono un viandante che cerca nella propria vita di cambiare le proprie idee in base alle esperienze che fa». Oggi è



**Quando
ero un dj,
mangiavo
alle 5 di
mattina, se
lo faccio ora
mi ricoverano**

in ritiro per prepararsi al tour. «Mi alleno tutti i giorni come se dovessi fare le Olimpiadi: devo restare in piedi per dieci ore con energia», racconta. «Un giorno curo il fiato, il giorno dopo la forza per gambe e addominali, quello dopo ancora pilates per l'elasticità: faccio un gran mischione. Mi faccio seguire ma ormai sono così abituato che potrei fare io il personal trainer di qualcuno». Poi qualche suo segreto: «Negli ultimi anni ho aumentato la componente dei grassi buoni, come noci, mandorle e nocciole. E sto quattro ore a digiuno prima di andare a letto. Io le provo tutte». Anche la dieta che mima il digiuno? «No, ecco, se sento il nome mi viene voglia di scappare...».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



4 A TAVOLA CON IL PAESAGGIO VALDOBBIADENE

Si chiama «A cena col paesaggio» l'iniziativa dell'associazione Strada del Prosecco e Vini dei colli Conegliano Valdobbiadene ideata insieme al Consorzio di tutela Prosecco Docg: il 23 giugno, al Castello di Susegana, una serata alla scoperta di vitigni storici e piatti gourmet (info su prosecco.it)



5 GARDEN PARTY A LOSANNA

Un Garden Party il 2 luglio, con prodotti artigianali da degustare. Le serate «Humus e vino», a base di musica e bottiglie locali. Le mattinate di yoga seguite da un brunch casalingo nel verde. L'associazione «Lausanne è table» unisce cibo, divertimento e natura (lausanneatable.ch)



6 FIRENZE, LA FESTA DEI COCKTAIL

Un evento estivo aperto al pubblico in attesa della Florence Cocktail Week della primavera 2023. Lunedì 11 luglio al Parco delle Cascine di Firenze i migliori bartender si alterneranno nelle varie drink station, pronti a servire i clienti, accompagnati da assaggi di pizza e dj set (florencecocktailweek.it)