



SCUOLA DI CUCINA

# Con Pellegrino alla scoperta delle ricette del mondo

Carla Brigliadori dal 2007 coordina i corsi di cucina di Casa Artusi che vedono "in cattedra" chef e pasticceri

**FORLIMPOPOLI**  
**ERIKA NANNI**

Prendere lezioni di cucina all'interno del "tempio" dedicato a Pellegrino Artusi, apprendere dagli chef i segreti del pesce o dei risotti, immergersi nei sapori e negli odori



della tradizione che si fonde con l'innovazione. Le lezioni di cucina di Casa Artusi, a Forlimpopoli, sono tutte queste cose insieme, e ad "architettarle" è Carla Brigliadori, responsabile dei corsi dal lontano 2007, al tempo dell'apertura del laboratorio, che include anche biblioteca, osteria e ristorante dedicati al celebre gastronomo romagnolo.

#### Largo ai "maestri"

Organizzati in due periodi dell'anno, i corsi di cucina sono attivi da gennaio a maggio e da settembre a dicembre, e danno spesso ospitalità a grandi maestri della cucina. «Il mio compito è coordinare i corsi, pianificare il calendario e assistere i corsisti», spiega Carla Brigliadori. Alla base della scelta di "star dietro alle quinte" c'è il desiderio di far sì che gli "alunni" abbiano la possibilità di «imparare direttamente dai grandi chef, come Sergio Barzetti, esperto di risotti, spesso ospite alla trasmissione "La prova del cuoco", che terrà alcune delle prossime lezioni. Barzetti ha pubblicato tre libri sul tema – precisa Carla Brigliadori – chi meglio di lui può tenere lezioni sulle tecniche di mantecatura?». Come sottolinea la coordinatrice, del resto, «non tutti gli incontri che facciamo a Casa Artusi sono uguali». «La maggior parte delle lezioni sono pratiche e quindi i corsisti possono "mettere le mani in pasta", come nel caso degli incontri sulla pasta fresca, che realizziamo con la collaborazione dell'associazione delle Mariette. Altre lezioni, invece, sono dimo-

strative, ovvero i corsisti osservano lo chef che esegue le sue ricette».

#### Come a Masterchef

La sala in cui si svolgono le lezioni di cucina è al secondo piano di Casa Artusi, e può contenere un massimo di 20 partecipanti, e per ognuno di loro è disponibile una postazione attrezzata, con fuochi, lavello, taglieri, ingredienti e utensili per la realizzazione dei piatti. «Alcune lezioni sono fatte a misura di bambino – chiarisce Brigliadori – altre invece sono per gli adulti. Quello che hanno in comune entrambe le tipologie è il fatto che poi

i corsisti possono portare a casa quello che cucinano: è uno dei capisaldi della nostra filosofia».

#### Oltre la tradizione

Nonostante i corsi si svolgano all'interno della fondazione intitolata al gastronomo, nei corsi di Casa Artusi c'è poco dei piatti classici di Romagna (fondamentali a parte ovvero piadina e sfoglia). «Quasi nulla – ammette Carla Brigliadori – ma nel 2020, per il bicentenario di Artusi abbiamo in progetto di inserire alcune ricette ad hoc per omaggiarlo». Per il resto, tra gli incontri in programma nel calendario del prossimo anno ci sono nomi come quello dello chef Pier Giorgio Parini o Antonia Klugmann, ma anche Antonio Scaccio, «che terrà un corso dimostrativo sulla cucina mediterranea e sui piatti vegetariani. Di pasticceria si occuperà invece la pasticceria Olimpia Apogeo». Tra gli altri ospiti, per le preparazioni tipiche della pasticceria natalizia e pasquale si occuperà lo chef Alessandro Bertuzzi. A diversi ingredienti e diversi maestri corrispondono poi diversi prezzi: si va dai 60 euro per il corso sulla piadina romagnola con l'associazione

delle Mariette ai 120 euro per la lezione di pasticceria con Bertuzzi, fino a 150 euro per trascorrere l'intera giornata a fare la sfoglia.

#### Esplorare nuovi sapori

Tuttavia, per acchiappare davvero i segreti del "far da mangiare" «è indispensabile conoscere le cucine del mondo, esplorare sapori nuovi, viaggiare – afferma decisa Carla Brigliadori – come del resto fece anche Pellegrino

no Artusi, che viaggiò assaporando gusti diversi da quelli della sua Romagna». Anche Casa Artusi, tutti gli anni, viaggia infatti da un parte all'altra del mondo per far scoprire anche alle popolazioni più lontane il valore della cucina italiana e romagnola, come nelle Filippine, con il progetto Casa Artusi Filippine. «Durante il nostro ultimo viaggio in Giappone, a Tokyo e Kyoto a novembre – racconta Brigliadori – abbiamo assaggiato i piatti preparati dai cuochi giapponesi eseguendo le ricette che noi avevamo dato loro: devo dire che siamo rimasti sorpresi. La prova che la voglia di conoscere e scoprire può portarti ben oltre i confini gastronomici della tua nazione».

**INFO: [INFO@CASARTUSI.IT](mailto:INFO@CASARTUSI.IT) 0543 743138**





**Carla Brigladori nelle cucine di Casa Artusi a Forlimpopoli. A lei, ambasciatrice di Casa Artusi, abbiamo affidato il menù di Natale per il prossimo numero di "Cibo" FOTO MAURO MONTI**