



FORLIMPOPOLI

Sfoglia da record con Casa Artusi

// pag. 11 MISERICOCCHI

L'IMPRESA

Sfoglia da record a "Fico" con l'aiuto di Casa Artusi

Gli esperti hanno fatto da tutor a oltre 100 volontari impegnati a realizzare una maxi pasta che ha toccato gli 80 metri di lunghezza

FORLIMPOPOLI
MATTEO MISERICOCCHI

A Bologna la città del gusto, "Fico", riparte da una sfoglia da record con l'aiuto di "Casa Artusi". L'istituzione artusiana è stata chiamata, con i suoi esperti, a fare da tutor ad oltre 100 volontari, impegnati a realizzare una maxi sfoglia che ha toccato gli 80 metri di lunghezza. A seguire le persone che si erano iscritte via internet, altre tre associazioni: "Sfogliamo", "Cesarina" e "Amerigo e la Campofilone". Teatro dell'evento, andato in scena domenica scorsa, è stato appunto "Fico".

«La pasta tirata al matterello è uno dei simboli della nostra cucina, amata e raccontata dal grande Pellegrino Artusi – spiega Laila Tentoni presidente di "Casa Artusi", accompagnata per l'occasione da Venarina Giangrasso del "Ristorante Casa Artusi" – nelle settimane di lockdown sono state tante le persone che hanno riscoperto il piacere di impastare uova e farina, un riavvi-

cinamento degli italiani alla cucina domestica, sempre presente, se non nella pratica, nella nostra memoria olfattiva e visiva. Una cultura identitaria che il centro contribuisce a mantenere viva anche nella nostra scuola, che riprenderà la sua attività con una sessione estiva». In tutto sono stati circa 120 i presenti che hanno impastato e preso il matterello per dare vita al record, divertendosi ed imparando a realizzare un'operazione che è alla base della creazione di alcuni dei piatti nazionali più apprezzati e conosciuti al mondo. «Era la nostra prima domenica di apertura – racconta Federico Gardumi rappresentante di "Fico" – ed abbiamo scelto una formula un po' diversa dal solito per rimarcare l'importanza di questa "prima". Tutti gli italiani, durante il lockdown, hanno riscoperto il piacere di fare la sfoglia, così abbiamo deciso di coinvolgere tutti, non solo i rappresentanti delle associazioni, per realizzare questo

record. Chi voleva partecipare si era iscritto online ed è stato guidato dai rappresentanti delle 4 associazioni che ci hanno aiutato. In tutto siamo riusciti a realizzare una sfoglia lunga 80 metri, con 120 sfogline al lavoro, usando 160 uova e 16 chilogrammi di farina. La pasta prodotta è stata poi portata all'associazione

"Fuori la zampa", che gestisce un canile, per non buttare via nulla: un impegno contro lo spreco».

"Casa Artusi" non è nuova a queste imprese. Già lo scorso anno prese parte ad una iniziativa analoga, sempre a "Fico", insieme all'associazione "Le Mariette" e, prima ancora, all'Expo a Milano nel 2015, dove era stata tra i protagonisti della creazione di una sfoglia ripiena lunga 60 metri davanti agli occhi di tutto il mondo.

► 9 giugno 2020 - Edizione Forlì e Cesena



A sinistra Venarina Giangrasso del ristorante Casa Artusi e Laila Tentoni presidente di Casa Artusi