



# Forlimpopoli Via al ciclo “Dalla penna alla pentola”

## FORLIMPOPOLI

Oltre 170 ragazzi provenienti da sei diverse regioni e 20 formatori nel settore della ristorazione si sono dati appuntamento virtuale a Forlimpopoli per il primo incontro didattico del ciclo “Dalla penna alla pentola”, che andrà avanti con periodiche lezioni digitali fino alla fine dell’anno scolastico. Fra i temi delle sessioni successive, solo per citarne alcuni, l’arte della piadina e i segreti della pasta fatta in casa, sempre con la partecipazione di esperti e maestri di cucina di Casa Artusi.

Prosegue così anche nel 2021, a dispetto della pandemia, la partnership fra Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli consacrato allo studio del grande Pellegrino, e la Scuola centrale formazione, associazione nazionale ricono-

sciuta dal Ministero del Lavoro che raggruppa 46 enti di formazione.

Nell’incontro di apertura, gli allievi hanno avuto modo di confrontarsi con il massimo esperto artusiano: Alberto Capatti, direttore scientifico di Casa Artusi, che ha raccontato l’Artusi uomo e il suo libro, sottolineandone l’attualità dei suoi insegnamenti anche per i giovani che si affacciano ora al mondo del lavoro. In particolare, secondo il professor Capatti, l’eredità di Pellegrino Artusi è la “capacità di studiare, applicarsi, ripetere, innovare ed eventualmente creare”, come testimoniato dalle 15 edizioni del suo manuale di cucina. Una ricetta con cui ha concordato la presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni, a cui è toccato il compito di aprire virtualmente le porte





di Casa. Ultimo, ma non per importanza, lo chef Sergio Barzetti, volto noto al grande pubblico per la sua partecipazione a varie trasmissioni televisive.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

