



I “fondamentali” della cucina di casa trasmessi col sorriso

Redazione Web

15 Apr 2021



L'aprile a Casa Artusi sarà ricco di corsi e occasioni di cucina. E sul web, dove già è stato collaudata una modalità di incontro e condivisioni con cuochi e chef da molti mesi di pandemia ad oggi, la collaborazione fra Casa Artusi e l'Associazione delle Mariette con un ciclo di appuntamenti nel segno della tradizione. Infatti, se la modalità è quella, modernissima, messa a disposizione dalle nuove tecnologie, i contenuti sono le ricette e i 'trucchi' della cucina di casa, tramandata per generazioni di madre in figlia.

Cucina di casa

Chi ha provato quella sensazione di quando una mamma o una nonna passavano le ore a insegnare la chiusura di un cappelletto, la perfetta cottura di un ragù o la buona preparazione di un brodo, sa cosa si intende per cucina di casa. Chi non l'ha provato invece sente il bisogno di far riaffiorare i ricordi di casa propria attraverso i sapori e la pratica in cucina, con curiosità verso nuove, quanto antiche, storie di ricette popolari. Casa Artusi a Forlimpopoli, terra natale di Pellegrino Artusi, promuove da sempre nella sua scuola di cucina la cultura domestica delle cucine italiane con un'esperienza diretta e tangibile in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, dal nome di Marietta Sabatini, governante di Pellegrino Artusi. La cucina ancora una volta diventa uno strumento utile per scoprire l'identità di una comunità che oggi può rivivere anche sul digitale con i corsi webinar in diretta dalla scuola di cucina di Casa Artusi.

Il programma

In programma tre appuntamenti, che si inseriscono nella programmazione dei diversi corsi webinar a calendario, in cui ciascuna Marietta sarà protagonista con una propria ricetta, la migliore in quel campo, perché perfezionata nel tempo con continua pratica e buon gusto e, naturalmente, incontentibile passione. Si parte con il primo appuntamento il 24 aprile alle 14.30 con le lasagne verdi della Marietta Nadia. Si passa poi a festeggiare simbolicamente l'8 maggio alle 10.30 la festa della mamma con le tagliatelle al ragù, con tutte le istruzioni per farle belle spesse come piacciono ai romagnoli, della Marietta Corrada, un buon modo per preparare in diretta insieme il pranzo in famiglia del sabato, e, infine, come non poter terminare questo ciclo di incontri il 15 maggio alle



14.30 con il dolce iconico romagnolo: la zuppa inglese della Marietta Adele. In dialogo e accanto alle volontarie dell'associazione delle Mariette, ci sarà il collaboratore di Casa Artusi Mattia Fiandaca.

Come partecipare

I partecipanti che desiderano iscriversi possono andare su www.casartusi.it oppure scrivere a info@casartusi.it per ricevere in anticipo tutte le informazioni e l'elenco degli ingredienti necessari per cucinare insieme passo dopo passo l'autentica e personale ricetta della Marietta. Inoltre possono interagire in diretta con domande, curiosità e approfondimenti sulla cultura domestica romagnola, cucinando o ascoltando in casa propria come se fossimo in scuola. Al termine si riceve l'attestato di partecipazione, approfondimenti sulla cultura artusiana e la replica del video per rivedere la diretta ogni volta che si vuole. «Il digitale ci permette oggi di continuare a valorizzare non solo la cucina di casa e le buone pratiche domestiche ma la cultura del nostro territorio, una missione condivisa da Casa Artusi e dell'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli – dice Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi – per fissare nel tempo, come ci insegna ancora oggi Artusi, queste storie dal sapore irrinunciabile». Insomma, condividere è possibile anche on line.

Oltre ai “fondamentali” su cui saranno le Mariette a istruire i corsisti, aprile riserva anche altri interessanti incontri con chef e maestri di cucina, in un mix di webinar e corsi pratici in presenza (in questo caso, i corsi si svolgono al raggiungimento di minimo 10 iscrizioni e solo se la Regione Emilia-Romagna e la provincia di Forlì-Cesena rientreranno nella classificazione di zona gialla o zona bianca), a cominciare da oggi. Alle 18 è in calendario l'incontro web con **Olimpia Apogeo** sulla pasticceria di base, per imparare come ottenere senza sbagliare crema pasticcera, crema inglese e crema diplomatica, salsa al cioccolato, salsa alla frutta e salsa al caramello d'arancia, nonché una base sempre utile, i savoiardi. La “seconda puntata” sempre con la stessa maestra pasticciera di lunga esperienza è prevista per sabato 17 dalle 9 (corso pratico). In menù: tacos soffici con ricotta vanigliata e ciliegie, cremoso al cioccolato bianco con yogurt, zenzero e fragole, torta di farro e nocciole. Il 20 aprile l'ospite sarà invece lo chef **Fabio Rossi**, corso pratico, a partire dalle 18.30. Oggi sovrintende le cucine del “Gente di mare” di Cattolica, e alle spalle ha un curriculum importante che lo ha visto al fianco di Vincenzo Cammerucci, ottenere, primo nel Riminese, una stella Michelin con L'Acero Rosso a Rimini, mantenuta poi per 6 anni. Ha poi guidato il Vite a San Patrignano per 11 anni fino alla recente esperienza di due anni al ristorante Righi di San Marino, una stella Michelin per poi passare. Alla scuola di Casa Artusi proporrà tre ricette: sogliola con crema di topinambur, radicchio trevigiano e aceto di mirtillo, cannoli di farina di farro ripieni con scarola, mozzarella di bufala e alici, agnello in due servizi, carote alla brace, curcuma, nocciole, cipollotto e salsa al timo. Martedì 27 aprile sempre dalle 18.30, la cena si preparerà in diretta con lo chef del Maré di Cesenatico **Omar Casali** (corso pratico) che ama sposare prodotti del territorio e suggestioni etniche dal mondo. Ecco il menù: carciofi alle erbe aromatiche, limone nero, pane e pecorino; ravioli di mora romagnola, burro, salsa ponzu e cipollotti; ossobuco arrosto al rosmarino, sedano rapa, zucca e liquirizia. Ultimo appuntamento del mese il 30, on line, dalle 20.30, con l'osteria La Campanara di Galeata, in collaborazione Soroptimist-Club Forlì. Si parlerà in particolare di miele in cucina. Si cucineranno: pasticcio di cappelletti della Romagna toscana al profumo del miele d'acacia, lingua di vitello in dolceforte al miele di castagno, mousse di ricotta fresca con salsa alle fragole e miele millefiori. I costi degli appuntamenti sono diversificati, per i dettagli consultare il sito www.casartusi.it, oppure contattare 0543 743138, 349 8401818, mailinfo@casartusi.it

