



Cuochi e ristoratori uniti nel nome di Artusi e per la piena ripresa dei ristoranti italiani nel mondo



La profonda crisi che sta attanagliando la ristorazione mondiale non ha fermato la celebrazione della XIII Giornata mondiale delle cucine italiane (IDIC – International Day of Italian Cuisines). Decine di cuochi e ristoratori in oltre 40 paesi parteciperanno alla Giornata, martedì 4 agosto, inserendo nel loro menù i “Cappelletti all’uso di Romagna “di Pellegrino Artusi, proprio per dare un segnale della loro determinazione a superare insieme questo momento difficile.

L’obiettivo principale della Giornata IDIC, sin dalla sua istituzione nel 2007 nell’ambito delle attività del network globale itchefs-GVCI, rimane quello di salvaguardare a livello mondiale il diritto dei consumatori ad una cucina italiana autentica e di qualità quando vanno in ristoranti che si presentano come italiani.

Nata come reazione alla sistematica contraffazione della cucina italiana e dei prodotti Made in Italy nel mondo la IDIC ha celebrato negli anni scorsi, il 17 gennaio, piatti come le Tagliatelle al ragù bolognese, il Pesto alla Genovese, il Risotto alla Milanese e altri. A partire dal 2018, la Giornata è dedicata a piatti d’autore e identitari e la sua data è flessibile: in quell’anno toccò all’Insieme armonico del compianto Maestro Gualtiero Marchesi (Insieme Armonico), mentre nel 2019 anno alla Zuppa di Ceci, piatto preferito da Leonardo da Vinci, in occasione delle celebrazioni del suo 500° anniversario.

Quest’anno la IDIC è dedicata a Pellegrino Artusi (1820-1911), di cui ricorre quest’anno il 200mo anniversario dalla nascita. Non a caso l’evento è organizzato con Casa Artusi (<http://www.casartusi.it/it/>) e il piatto ufficiale sono i “Cappelletti all’uso di Romagna” secondo la ricetta tratta dal best seller di Artusi, la “Scienza in cucina e l’Arte di Mangiare bene”, il libro “che ha fatto per l’unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi”, come scrisse il grande antropologo Piero Camporesi.

Artusi, ritenuto il nume tutelare della cucina italiana di casa, per proprietà transitiva lo è anche della cucina italiana nel mondo. Quale cucina infatti portarono gli emigranti italiani con loro se non quella di casa? Proprio quella cucina “regionale” che Artusi aveva recuperato nella sua ‘Scienza’ fatta di tortellini alla bolognese, anolini alla parmigiana, tagliatelle all’uso di Romagna, risotto alla milanese, maccheroni alla napoletana, ravioli alla genovese, polpette e tanti altri piatti simili che poi riempiono i menù dei ristoranti italiani di tutto il mondo.

PELLEGRINO ARTUSI E LA XIII EDIZIONE DELLA IDIC- INTERNATIONAL DAY OF ITALIAN CUISINES

LA GIORNATA MONDIALE DELLE CUCINE ITALIANE / IDIC – INTERNATIONAL DAY

OF ITALIAN CUISINES

La cucina italiana autentica è un patrimonio intangibile dell'umanità intera. La sua celebrazione non è contraria alla creatività cucina né all'innovazione. È invece in favore di alcuni principi di base: se si usa un nome della tradizione italiana per un piatto lo stesso deve essere preparato secondo le ricette autentiche e con ingredienti originali. In questo spirito la IDIC ha celebrato negli anni scorsi piatti come le Tagliatelle al ragù bolognese, il Pesto alla Genovese, il Risotto alla Milanese e altri. Negli ultimi due anni invece la Giornata è stata dedicata a piatti d'autore e identitari: rispettivamente a una ricetta del compianto Maestro Gualtiero Marchesi (Insieme Armonico) e al piatto preferito da Leonardo da Vinci (La zuppa di ceci), in occasione delle celebrazioni il 500mo anniversario.

LA RICETTA DEI CAPPELLETTI ALL'USO DI ROMAGNA (tratta dalla "Scienza in cucina e l'Arte di Mangiar Bene" di Pellegrino Artusi)

I PROTAGONISTI:

<https://www.facebook.com/InternationalDayofItalianCuisine/posts/2715688061996372>

Ristoratori e cuochi possono ancora unirsi alla IDIC 2020 inserendo nel loro menù, il 4 agosto, i Cappelletti all'Uso di Romagna secondo la ricetta di Pellegrino Artusi. Per registrarsi e ricevere il poster personalizzato (in versione elettronica) da esporre nel proprio ristorante si può compilare questo modulo online <https://forms.gle/njx6hnwJJordXpkG7> o inviare una email di adesione a forum@italiancuisine.world

Passate edizioni:

2019 – Zuppa di ceci, Leonardo Da Vinci

2018 – “Insieme Armonico” Maestro Gualtiero Marchesi

2017 – La Pizza e precedenti edizioni

Per ulteriori informazioni: forum@italiancuisine.world