

Laila Tentoni, laureata in Scienze Politiche indirizzo Politico-Sociale, Università di BO (110 con lode) , si è occupata, quale dirigente del settore Scuola Cultura Servizi Sociali del Comune di Forlimpopoli, fino al collocamento a riposo in data 30/04/2015, del progetto di Forlimpopoli Città Artusiana , con particolare riferimento a

- organizzazione della Festa Artusiana, kermesse di 9 giornate consecutive che si svolge ininterrottamente ogni anno, a fine giugno, dal 1997. Con un programma che prevede centinaia di eventi: Premio Artusi, Premio Marietta, convegno, eventi sulla cultura del cibo, mostre, spettacoli rappresenta un *unicum* nel panorama nazionale.
- collaborazioni in ambito europeo: attività di gemellaggio con Villeneuve Loubet, città natale di Auguste Escoffier, *il re degli chef, lo chef dei re*; sostegno alla collaborazione Romagna e Beaujolais
- coordinamento “la Via artusiana” progetto economico, gastronomico, turistico suggerito dal viaggio di Pellegrino Artusi da Forlimpopoli a Firenze, lungo la mitica strada del muraglione (SS67) e dintorni fra Romagna e Toscana. Guida sul web e 2 edizioni cartacee, con selezione di 59 ristoranti che, lungo la via, propongono ricette artusiane (2005)
- coordinamento del Comitato scientifico che ha progettato Casa Artusi, il primo centro dedicato alla cucina domestica che, aperto nel 2007, opera quotidianamente in Italia e nel mondo per far conoscere, in nome del padre della cucina e divulgatore della lingua, la cultura gastronomica e l'eccellenza agro-alimentare del nostro territorio
- coordinamento degli eventi del centenario artusiano (1911/2011) che si sono svolti in tutta Italia, principalmente nel baricentro Forlimpopoli-Firenze. Per l'occasione, si è realizzata anche la mostra documentaria (con relativo catalogo multilingue) “100, 120, 150: Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina”, che descrive l'opera, il valore e l'attualità del pensiero artusiano (coautrice dei testi assieme a Massimo Montanari). La mostra, con particolare riferimento alla settimana della lingua italiana nel mondo, a cui è si aggiunta dal 2016, la settimana della cucina italiana nel mondo, ha circuitato fuori dall'Italia in tanti Paesi (25 solo nel 2011) e, tradotta nelle principali lingue del mondo, continua ad essere proposta in vari contesti internazionali.

In Casa Artusi ha rivestito il ruolo di Vice Presidente e ha promosso, in nome di Pellegrino Artusi, la conoscenza della cucina italiana domestica e delle eccellenze agro-alimentari regionali, in Italia e nel mondo. Dal primo giorno di collocamento a riposo, 1 maggio 2015, coincidente con l'avvio di EXPO a Milano dove il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica è stato presente con diversi eventi, si è impegnata quotidianamente in Casa Artusi.

Ha tenuto conferenze sul tema della cultura gastronomica in Europa e nel mondo anche in collaborazione con la regione Emilia.-Romagna, gli Istituti Italiani di cultura all'estero e le associazioni di emiliano-romagnoli nel mondo.

Ha collaborato e incentivato la traduzione del manuale artusiano in diverse lingue (portoghese, spagnolo, russo, polacco, francese, giapponese). Ha partecipato a diverse trasmissioni radio-televisive.

Inoltre ha contribuito alla stesura di diversi testi e pubblicato diversi articoli relativi alla figura di Artusi e alla cucina domestica italiana.