



## Anche da lontano si possono imparare le ricette di casa, in Casa Artusi

- Eventi
- Corsi
- Forlimpopoli

Da  
Roberto Di Biase

-

21 Aprile 2021

7

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[WhatsApp](#)

[Linkedin](#)



Dal 24 aprile nuovi corsi di cucina online con le Mariette di Forlimpopoli FORLIMPOPOLI (FC) – Approda sul web 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.

Un'occasione da non perdere, anche per chi è romagnolo, per imparare da vere 'esperte' l'essenza della cucina di casa celebrata dal grande Pellegrino Artusi.

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 è da sempre uno strumento per ri/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, incontenibile passione.

Si parte il 24 aprile alle ore 14.30 con le lasagne della Marietta Nadia.

Secondo appuntamento l'8 maggio alle 10.30 per celebrare simbolicamente la festa della mamma con le tagliatelle (belle spesse come piacciono ai romagnoli) al ragù della Marietta Corrada.

Dulcis in fundo, il 15 maggio alle ore 14.30 con il dessert iconico romagnolo: la zuppa inglese della Marietta Adele.

In dialogo e accanto alle volontarie dell'Associazione delle Mariette, il giovane gastronomo, collaboratore di Casa Artusi, Mattia Fiandaca.

### **Come partecipare**

I partecipanti che desiderano iscriversi possono andare su [www.casartusi.it](http://www.casartusi.it) oppure scrivere a [info@casartusi.it](mailto: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."*

Quale miglior modo della condivisione di un'esperienza in cucina per conoscere le ricette di casa?

