



Artusi, un pellegrino del mondo virtuale tra show cooking e webinar nei cinque continenti



Redazione 03 dicembre 2021 15:25

Webinar, show-cooking virtuali, mostre digitali, web-show: anche nel 2021, grazie alle nuove tecnologie che hanno consentito di superare i limiti imposti dalla pandemia, Casa Artusi ha portato gli insegnamenti quanto mai attuali del grande Pellegrino nei quattro angoli della terra, confermandosi protagonista della Settimana della

cucina italiana nel mondo. La rassegna, giunta quest'anno alla VI edizione, si è svolta dal 22 al 28 novembre nella rete diplomatico-consolare all'estero, e ancora una volta ha dimostrato di essere un formidabile strumento per promuovere all'estero il meglio della filiera italiana agroalimentare e della nostra cultura enogastronomica.

Ambasciatrice d'eccezione del sapere artusiano è stata quest'anno la mostra "Storia degli spaghetti al pomodoro", realizzata in collaborazione con Regione Emilia-Romagna e Comune di Forlimpopoli, a cui si aggiunge il prezioso sostegno della Camera di Commercio della Romagna. Dopo essere stata esposta a Forlimpopoli dal 16 ottobre al 30 novembre, ha fatto tappa in tutti i principali appuntamenti internazionali che hanno visto il coinvolgimento di Casa Artusi, a partire la settimana precedente da Chicago, con un webinar in collaborazione con il locale Istituto Italiano di Cultura e la Madison University, dove la professoressa Grazia Menechella insegna Artusi e il professor Massimo Montanari, dal cui fortunato testo la mostra è tratta, ha tenuto una lezione magistrale. Nell'anno di "Dante 700", un occhio di riguardo è stato dedicato, anche proprio all'interno della stessa mostra, alla lingua italiana e alla lingua del cibo, che per altro ha in proprio in Pellegrino Artusi uno straordinario rappresentante. E Casa Artusi si è avvalsa di autorevoli esperti quali Giovanna Frosini, Accademica della Crusca e Monica Alba, ricercatrice presso Università per Stranieri di Siena.

La mostra, costituita dagli acquerelli dell'artista Luciano Ragozzino e curata da Andrea Tomasetig, ha fatto quindi tappa a Jakarta, a Città del Messico, a Nuova Delhi, a Tirana, ad Helsinki, a Bratislava, Rabat e in ognuna di queste città è stata accompagnata da iniziative di approfondimento: ad esempio, a Jakarta una conferenza e un cooking webinar dedicato alla pasta con la possibilità per i collegati di cucinare passo



dopo passo un piatto di spaghetti, mentre a Helsinki la mostra di Casa Artusi è entrata a far parte del progetto di un'associazione giovanile dedicata all'alimentazione in diversi Paesi del mondo; a Bratislava, invece, il principale quotidiano nazionale ha dedicato un inserto speciale alla "Storia degli spaghetti al pomodoro".

Particolare la tappa marocchina, realizzata grazie alla collaborazione fra il locale Istituto Italiano di Cultura, Rai Cinema, Rai Relazioni Internazionali ed Affari Comunitari, Casa del Cinema e Fondazione Zeffirelli. In particolare, accanto alla conferenza di apertura, a cui ha partecipato la presidente di Casa Artusi Laila Tentoni, e una masterclass con il celebre pasticcere Iginio Massari, Rabat ha ospitato uno show coking dedicato proprio agli spaghetti. Invece per Enit Germania in collaborazione con Apt servizi Emilia-Romagna sono state protagoniste le tagliatelle all'uso di Romagna, con una cooking class in compagnia dell'Associazione delle Mariette, per insegnare le procedure di preparazione di una delle ricette simbolo della cucina romagnola.

Casa Artusi, infine, ha fatto sventolare la sua bandiera anche in Argentina, dove ha patrocinato le iniziative promosse dalla Consulta Emiliano Romagnoli nel mondo. In Canada oltre ai saluti e interviste a cura della presidente per Ici Television e Omni Toronto, è stato possibile essere presenti fisicamente con i Maestri di Casa Artusi per una serie di eventi, cene e celebrazioni presso la rete diplomatica italiana a Montréal

"Nonostante le difficoltà del periodo che richiedono un impegno straordinario - dichiara Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi - la Settimana della Cucina italiana nel mondo è sempre un'occasione prodigiosa per promuovere in modo efficace e identitario il nostro territorio e la cultura gastronomica italiana in nome del miglior ambasciatore possibile: Pellegrino Artusi, nato poco più di 200 anni fa a Forlimpopoli. "

"Casa Artusi durante la Settimana della Cucina Italiana nel mondo si conferma ancora una volta ambasciatrice per la valorizzazione del nostro territorio e per la promozione del nostro sistema turistico romagnolo" commenta Alberto Zambianchi – Presidente della Camera di commercio della Romagna".

