



Il carteggio artusiano disponibile online sul Geoportale della Cultura Alimentare: la presentazione a Casa Artusi



La conferenza prende il via con la proiezione del video “Artusi e la sua Romagna”, che racconta la figura di Pellegrino Artusi e la sua vita trascorsa tra lettere e ricette, tra biblioteca e cucina. Un Artusi che si ritrova nella Romagna del 2021 e scopre una Casa a lui dedicata che porta avanti la sua opera. Seguono i saluti istituzionali del Sindaco del Comune di Forlimpopoli Milena Garavini e del Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni che, con le sue parole accompagnerà il pubblico a conoscere e comprendere la grande importanza che riveste l’opera di trascrizione delle lettere recapitate da tutta Italia ad Artusi per meglio cogliere la portata e l’attualità del famoso ricettario, che costituisce l’elemento fondante di Forlimpopoli Città Artusiana. L’intervento di Alberto Capatti, Direttore scientifico di Casa Artusi, massimo esperto artusiano, entra nel vivo del lavoro di studio svolto attorno alla trascrizione delle oltre 1800 lettere del Fondo Pellegrino Artusi; a far eco, i contributi di Antonio Tolo, Responsabile della Biblioteca Comunale di Forlimpopoli coordinatore del lavoro di digitalizzazione e di Monica Alba, Assegnista di ricerca presso l’Università per Stranieri di Siena che ha lavorato sulla trascrizione relativa ai domestici di Artusi. A Leandro Ventura, Direttore dell’Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale, il compito di raccontare l’impegno dell’ICPI che promuove il progetto del GeCA ai fini della tutela e valorizzazione dell’ampia cultura immateriale legata al cibo. Angelo Boscarino, CEO di Bia – Beni Immateriale e Archivistici, fornirà una panoramica sul progetto del Geoportale, sottolineando il valore del coinvolgimento dei territori e dei suoi stakeholders più rappresentativi in fatto di patrimonio enogastronomico locale. Attraverso le partnership si costruiscono progetti di valorizzazione per diffondere il Patrimonio Immateriale Alimentare che è parte fondamentale della nostra grande cultura. Alle memorie e alle tradizioni si aggiunge la creazione di nuovi contenuti multimediali, i clip di micro narrazione, per divulgare e rendere fruibile e facilmente accessibile al vasto pubblico la cultura dei nostri territori. Massimo Montanari, tra i più grandi esperti italiani di storia dell’alimentazione e Presidente del CS di Casa Artusi, intervorrà offrendo un ampio sguardo della cultura gastronomica nazionale. Conclude la conferenza, moderata dal gastronomo Mattia Fiandaca, l’Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna Mauro Felicori. Durante l’incontro verrà proiettato il video di micro narrazione - strumento distintivo del GeCA - realizzato ad hoc da Casa Artusi “I domestici di Artusi” con



l'intervista e il racconto di Giovanna Frosini, professoressa di Storia della lingua italiana, Università per Stranieri di Siena, Accademica della Crusca.

