

CONDIVIDI     

TORNANO LE VISITE GUIDATE A CASA ARTUSI

Claudio Zeni

20/05/2021

Casa Artusi riapre finalmente le sue porte. Dopo un lungo periodo di intensa attività 'virtuale', dal prossimo week end riprendono le iniziative in presenza: domenica 23 maggio, in occasione della Giornata Nazionale delle Dimore storiche, tornano le visite guidate gratuite della Casa, mentre da sabato 22 maggio ricominciano i corsi pratici (primo appuntamento dedicato al pesce crudo).

Già da diversi anni Cassa Artusi aderisce alla Giornata Nazionale dell'Associazione Dimore storiche, patrocinata dalla Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco, dal Ministero della Cultura e della Confartigianato.

L'iniziativa nel 2021 giunge alla undicesima edizione aprendo oltre 300 beni storici in tutta Italia fra castelli, ville, castelli, giardini, case della memoria.

Per l'occasione Casa Artusi organizza per domenica 23 maggio una visita guidata gratuita, con inizio alle ore 11,30. I partecipanti potranno vivere un'esperienza immersiva nel tempio della cucina domestica italiana consacrato alla memoria di Pellegrino Artusi, passando dallo studio del grande gastronomo alla biblioteca gastronomica, andando alla scoperta della scuola di cucina e dei suggestivi spazi del complesso monumentale della Chiesa dei Servi. Per partecipare è necessario prenotarsi scrivendo a info@casartusi.it oppure telefonando al +39 0543 743 138 o +39 349 840 1818.

Le visite guidate gratuite si ripeteranno anche nelle domeniche 30 maggio e 6 giugno, con inizio alle ore 11, per la XXIII edizione delle Fattorie Aperte, promossa dalla Regione Emilia – Romagna. Anche in questo caso è necessario prenotare.

Invece, nella mattina di sabato 22 maggio (a partire dalle ore 9) Casa Artusi riprende i corsi pratici in presenza. Primo appuntamento con un laboratorio dedicato al pesce crudo: il Maestro di cucina Mattia Borroni, svelerà i segreti per trattarlo e lavorarlo al meglio e per presentarlo in modo scenografico utilizzando frutta e verdura.

L'appuntamento successivo è per sabato 29 maggio (ore 9,30) con la Maestra Olimpia Apogeo che guiderà i partecipanti a preparare un Menù di Primavera completo, dal primo al dessert.

www.casartusi.it/it/calendario-corsi

CONDIVIDI     

INDIETRO



CLAUDIO ZENI

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).

CONTATTAMI

🔍 Ricerca libera

**APRI UN
E-COMMERCE**
e vendi online i tuoi
prodotti...

🔒 [Pagamenti sicuri](#)

🌐 [Vendi in tutto il mondo](#)

🕒 [Negozio aperto 24/24h](#)



**CONTATTACI PER LA
REALIZZAZIONE DEL
TUO E-COMMERCE**

Vuoi pubblicizzare
la tua attività su
Goloso & Curioso?

CONTATTACI

NEWS ED EVENTI

**[GUARDA TUTTE LE
NEWS](#)** >

RICETTE

**[GUARDA TUTTE LE
RICETTE](#)** >

PUBBLICA IL TUO
VIDEO



L'asparago



**Intervista a Gian Domenico
Allegri, assessore
all'agricoltura di
Sommacampagna**

[LEGGI INFO](#) >

ACQUISTA SU AMAZON