

<u>FOCUS</u>

<u>Il carteggio artusiano diventa</u> <u>digitale</u>



Di Silvia Armati

O NOV 28, 2021





Il patrimonio epistolare di Pellegrino Artusi è ora fruibile sul sito di Casa Artusi e all'interno del Geoportale della Cultura Alimentare

Si è svolto presso Casa Artusi, l'evento per celebrare la pubblicazione online del prezioso carteggio artusiano.

Casa Artusi ha pubblicato il formato digitale delle oltre 1800 lettere indirizzate a Pellegrino Artusi sul sito casartusi.it, rendendo disponibile al pubblico il patrimonio epistolare artusiano, per diffondere il sapere culinario e linguistico, base della tradizione gastronomica italiana, e la sua storia al più ampio target possibile, con

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.

Accetta e chiudi

sito nuove ricette e nuove testimonianze da ia in cucina.

Per ulteriori informazioni, anche su controllo dei cookie, leggi qui: Informativa sui cookie

ocionza in odoma o rano di mangiar pone", noto anche semplicemente come *L'Artusi*.

























Il rapporto epistolare con i propri lettori è uno dei meriti del successo del manuale, che arriverà alla sua 15esima edizione con 790 ricette, raccolte dall'autore stesso o inviategli dai suoi lettori da tutta Italia e nel mondo. L'Artusi è il libro di cucina italiana per antonomasia, quello da cui tutte le italiane e gli italiani hanno ritrovato la propria cucina di casa e da cui i grandi cuochi dell'ultimo secolo hanno tratto ispirazioni e suggerimenti.

Un evento all'interno del quale si è inserito il nuovo appuntamento del Geoportale della Cultura Alimentare – progetto promosso dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (Ministero della Cultura) volto alla valorizzazione di territori, pratiche tradizionali, tecniche di lavorazione e usanze popolari che afferiscono al vasto Patrimonio Immateriale Alimentare italiano – che ha ufficialmente riconosciuto all'Artusi il merito di aver dato linfa vitale all'enorme mosaico della cucina di casa italiana, annunciando una nuova sezione del portale dedicata all'eredità artusiana con temi esclusivi prodotti a seguito del protocollo sottoscritto da Casa Artusi e dal Ministero della Cultura.

Grazie al finanziamento del PON (Programma Operativo Nazionale) Cultura e Sviluppo, per la valorizzazione del patrimonio immateriale della Regione Basilicata, il GeCA amplierà infatti le sue pagine con nuove sezioni e una mostra itinerante per la quale Casa Artusi elaborerà contributi scritti volti a valorizzare due lettere di provenienza lucana presenti nel Fondo Pellegrino Artusi dell'Archivio storico del Comune di Forlimpopoli.

GeCA e Casa Artusi hanno celebrato l'importante risultato ottenuto dal lavoro di studio e trascrizione, mosso dal comune spirito e obiettivo di tutela e valorizzazione della vasta cultura immateriale alimentare.

Il commento di Laila Tentoni, Presidente Casa Artusi

"Per realizzare un sogno bisogna crederci e soprattutto dedicare molto energie. In questo modo, dopo un lungo e corale impegno, il prezioso carteggio artusiano diventa bene comune. Appassionati, curiosi, studiosi potranno scoprire un vero e proprio patrimonio che ci racconta non solo di Artusi ma della quotidianità nel nostro Paese. A questa grande soddisfazione —dice Laila Tentoni, Presidente Casa Artusi— si aggiunge quella di avere all'interno del Geoportale della Cultura Alimentare una sezione dedicata al nostro caro e intramontabile Artusi.

La prima cittadina Milena Garavini, Sindaco del Comune di Forlimpopoli con soddisfazione dichiara: "L'amministrazione comunale è lieta che il carteggio artusiano dell'Archivio storico del Comune depositato presso la Biblioteca comunale, sia finalmente online sul sito di Casa Artusi e valorizzato inoltre dal Geoportale della Cultura Alimentare dando nuovo impulso alle ricerche condotte sulla cultura alimentare nazionale di cui il nostro Pellegrino è il massimo ambasciatore a livello internazionale. Si è trattato di un lavoro lungo e complesso, per il quale va elogiato innanzitutto lo staff della biblioteca comunale e di Casa Artusi, che lo ha posto tra i suoi obiettivi e portato felicemente a compimento proprio in occasione del bicentenario della nascita di Artusi".

A chiusura della conferenza, il contributo di Mauro Felicori, Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna, ha ribadito l'importanza del lavoro di

trasposizione digitale volto alla valorizzazione dell'eccezionale eredità culturale

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.

Per ulteriori informazioni, anche su controllo dei cookie, leggi qui: <u>Informativa sui cookie</u>

Accetta e chiudi

a città di Forlimpopoli raggiungono un obiettivo di del processo di digitalizzazione del nostro stra Regione il lavoro da fare è ancora tanto e in ha fatto da apripista alla strada che dobbiamo







ARTICOLI RECENTI

Alto Adige, inaugurati 5
Mercatini Originali
all'insegna della
sicurezza

Manovra, Orlando "Ancora spazio per il dialogo con i sindacati"

Beer&Food Attraction alla Fiera di Rimini dal 20 al 23 febbraio 2022

Verso Natale: 6 italiani su 10 lasciano il web per tornare nei negozi

<u>#pizzaUnesco. 7</u> <u>dicembre Anniversario</u> <u>del riconoscimento</u>

CATEGORIE

Privacy - Termini

percorrere per rendere sempre più accessibile e fruibile la cultura e i nostri siti di enorme interesse. Digitalizzare e mettere on line il nostro patrimonio culturale è il più bel regalo che l'Italia possa fare al mondo".

GEOPORTALE DELLA CULTURA ALIMENTARE

Il Geoportale della Cultura Alimentare (www.culturalimentare.beniculturali.it), nato con Expo2015 come progetto pilota del Ministero della Cultura, scaturisce dalla volontà di condividere in un'unica identità digitale gli archivi documentali presenti sul territorio nazionale connessi al cibo, con lo scopo di contribuire allo sviluppo dei territori su base turistico-culturale. Lo sviluppo del progetto è affidato all'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale che opera condividendo i valori della Convenzione UNESCO 2003 sui beni immateriali come patrimonio dell'umanità.

Oggi i Beni Culturali Immateriali, e in particolare quelli Demoetnoantropologici, sono considerati un patrimonio fondamentale non solo per la conoscenza e la storia dell'uomo, ma anche un contributo alla crescita economica, in quanto vitale giacimento per lo sviluppo dei Territori: nel cibo si rispecchiano le identità dei popoli, i loro prodotti, saperi e tradizioni. Il futuro del Geoportale verte sull'implementazione di tale materiale unito alla continua ricerca d'archivi documentaristici.

Condividi:

















Mi piace:

Caricamento...

Correlati

Regione Emilia Romagna e Casa Artusi insieme per le eccellenze in tavola

27 Aprile 2021 In "Italpress"

"Storia illustrata degli spaghetti al pomodoro": la mostra a Casa **Artusi**

3 Novembre 2021 In "Focus"

Saperi e sapori dalle terre italiane, a cura di Casa Artusi e Regione Emilia-Romagna

24 Aprile 2021 In "Focus"











« È on-line la 16a edizione della Guida Viniplus 2022

La Guida internazionale "Flos Olei 2022": stravince l'Olio italiano »



Di Silvia Armati

Accetta e chiudi

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.

Per ulteriori informazioni, anche su controllo dei cookie, leggi

qui: Informativa sui cookie





<u>Agroalimentare</u>
Carmela Guglielmotti
<u>Eventi</u>
Expo 2020 Dubai
<u>Fiere</u>

<u>Focus</u>

<u>Italpress – Ambiente</u>

<u>Italpress</u>

<u>Italpress – Giovani</u>

<u>Italpress video</u>

L'Abruzzo con gusto di Alba Simigliani

La nota diVINO di <u>Chiara</u>

<u>Manifestazioni</u>

Nicoletta Poliotto

Notizie

Primo piano

<u>Ricetta</u>

<u>Sostenibilita</u>

Varia Umanità

<u>Vino</u>

NEWSLETTER

Nome

Indirizzo email:

Il tuo indirizzo email

Privacy - Termini