



A settembre il Corso di Alta Formazione “Parlare e Scrivere la Lingua della Cucina Italiana”



HomeBusinessScuola & FormazioneA settembre il Corso di Alta Formazione “Parlare e Scrivere la Lingua...

- Business
- Scuola & Formazione

Prenderà il via il 13 settembre, e durerà 4 settimane, il corso di alta formazione “Parlare e scrivere la lingua della cucina italiana”

By
Redazione

-

24 Giugno 2021

Prenderà il via il prossimo **13 settembre**, e durerà **4 settimane**, il corso di alta formazione sul tema “**Parlare e scrivere la lingua della cucina italiana**”, per iniziativa del **DIT (Dipartimento di Interpretazione e Traduzione dell’Università di Bologna)**, del **Master in Storia e Cultura dell’Alimentazione (Università di Bologna)**, del **Comune di Forlimpopoli** e di **Casa Artusi** assieme a **Ser.In.Ar.** che ne cura la gestione.

*“L’iter formativo – afferma **Milena Garavini, sindaco del Comune di Forlimpopoli** – nasce da un confronto fra l’Ateneo, Ser.In.Ar. e la nostra amministrazione, d’intesa con Casa Artusi, sulla volontà di promuovere attività e approfondimenti di carattere scientifico sul linguaggio gastronomico, a fronte del crescente interesse sul tema che proviene dall’estero. In più la concomitanza con le celebrazioni dei 200 anni dalla nascita dell’illustre concittadino Pellegrino Artusi, il cui volume “La Scienza in Cucina e l’Arte di mangiar bene” è stato tradotto in ben otto lingue straniere, diventa l’occasione per promuovere la cultura gastronomica nazionale, di cui lo stesso Artusi rappresenta un’eccellenza riconosciuta, a livello internazionale”.*





*“È stato costruito – spiega **Anabela Ferreira**, ricercatrice presso il DIT – un progetto molto composito che si sostanzia in **150 ore di lezione**, suddivise in **tre moduli**. Il primo (70 ore durante due settimane), di carattere storico-letterario, riguarderà la storia dell'alimentazione e la letteratura gastronomica dal Medioevo fino ai giorni nostri, ponendo particolare attenzione sui generi testuali della lingua e delle ricette: questa prima parte sarà coordinata dal **prof. Massimo Montanari**, fondatore del Master in Storia e Cultura dell'Alimentazione dell'Università di Bologna. Seguirà un secondo modulo (20 ore) in cui verrà approfondita la relazione fra la cucina italiana e le diverse culture straniere, le cui lingue sono oggetto di studio presso il DIT, ovvero arabo, cinese, francese, giapponese, inglese, portoghese, russo, spagnolo e tedesco. Il terzo modulo (30 ore) sarà riservato alla pratica della traduzione in italiano e alla realizzazione di testi di cucina, tramite laboratori che interesseranno le lingue francese, inglese, portoghese e spagnolo: entrambi i moduli saranno coordinati dalla **prof.ssa Silvia Bernardini**, docente di Lingua e Traduzione Inglese presso il DIT”.*

Completeranno l'iter formativo **30 ore dedicate alla stesura di un breve saggio sulle competenze acquisite, e un dossier di ricette in italiano e in inglese**. I migliori lavori selezionati verranno pubblicati su un numero monografico dei **“Quaderni di CasArtusi”**.

*“Abbiamo previsto – conclude l'assessore alla cultura del comune artusiano **Paolo Rambelli** – anche un programma di eventi collaterali alla parte formativa, che si*



sostanziano in visite ai luoghi della cultura e a imprese di Forlimpopoli e dintorni che si connotano per le loro peculiarità di carattere gastronomico, in un'ottica complessiva di ulteriore valorizzazione del messaggio culturale di Pellegrino Artusi".

Il corso (posti disponibili 40) è principalmente dedicato a **studiosi e professionisti nell'ambito dell'enogastronomia, giornalisti di settore, linguisti e traduttori**. Le lezioni si svolgeranno parte presso i locali del **DIT** (via Lombardini, 5, Forlì) e parte presso Casa Artusi (via Costa 23/27 – Forlimpopoli): se le condizioni sanitarie legate all'emergenza Covid 19 non ne permetteranno lo svolgimento in presenza, si opterà per la modalità online su Microsoft Teams.

Le iscrizioni, aperte fino al 31 agosto, potranno essere effettuate online al link:

www.serinarpayments/corsocucina.

CLICCA QUI PER IL PROGRAMMA COMPLETO

