



Identità della cucina romagnola, successo web per Casa Artusi

Tre ore di lezione con il maestro Scaccio e il gastronomo Fianдача: «Una masterclass seguita da tutta Italia»

Chef e brigate di cucina, associati al Consorzio Cesenatico Bellavista, si sono ritrovati ai fornelli in un collegamento con Casa Artusi per una 'lezione pratica' su 'Innovazione e tradizione: Identità della cucina romagnola, materie prime locali, ingegno e creatività'. Tre ore trascorse insieme lo scorso mercoledì, 31 marzo, a partire dalle 10, per scoprire nuove ricette, ricevere consigli e suggerimenti dai quali prendere spunto per creare i menu in vista della prossima stagione estiva.

La diretta è andata in onda dalla Scuola di cucina Casa Artusi con il maestro Antonio Scaccio, grande esperto di ricerca e innovazione nel campo di una cucina salutare e attenta alle tendenze del momento, e Mattia Fianдача, giovane gastronomo neo-laureato presso l'Università di Parma, conduttore radiofonico e grande appassionato di cucina domestica.

«Sarà un'importante esperienza per noi e i nostri staff - ha dichiarato Giuseppe Ricci, presidente del Consorzio -. Grazie alla tecnologia digitale abbiamo avuto collaboratori da tutta Italia che hanno seguito questa masterclass tenuta da una grande eccellenza del territorio quale Casa Artusi. Quest'anno abbiamo deciso di adottare all'interno delle nostre strutture un

disciplinare per promuovere e sostenere l'utilizzo di materie prime del territorio, prodotti con indicazione dei marchi Dop, Igp, presidi Slow-Food ed etichette di vino di aziende locali. Inoltre, omaggeremo i nostri ospiti con cartoline contenenti ricette tratte dal manuale di Pellegrino Artusi e cadeaux legati al nostro territorio. I nostri ospiti hanno bisogno di sentire profumi, assaporare cibi che li fanno stare bene e portare a casa un pezzo di Romagna». «La cucina di casa è una cucina libera che si pone un solo limite: il buon gusto - ha esordito Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi, accogliendo gli ospiti -. Oggi in questi tempi 'rinnovati' l'insegnamento artusiano è più che contemporaneo, ricordandoci l'essenzialità di una cucina locale, stagionale valorizzante la sostenibilità sociale, ambientale ma soprattutto economica rispetto al sistema delle imprese turistiche romagnole».

Matteo Bondi

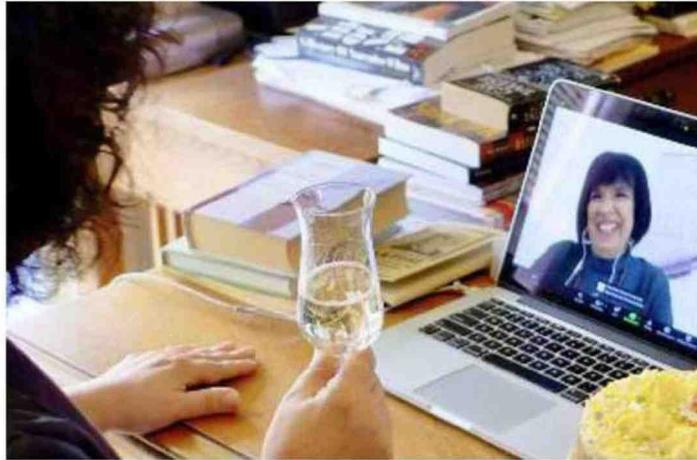
TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Chef e brigate di cucina, associati al Consorzio Cesenatico Bellavista, collegati online ai fornelli





► 10 aprile 2021 - Edizione Forlì



Sullo schermo la presidente Laila Tentoni, durante un evento online

