CASA ARTUSI

Rassegna Stampa

MARGARITA FORÈS
MIGLIOR CHEF DONNA ASIA 2016

A cura di Agenzia PrimaPagina - Cesena

Margarita Forés di "Casa Artusi Filippine" miglior chef donna Asia 2016

Conti: "E' la validità del progetto internazionale di Casa Artusi"

Forlimpopoli – In Asia si mangia italiano grazie a Pellegrino Artusi. Non solo indiscusso padre della cucina italiana ma anche ambasciatore del 'made in Italy' del cibo nel mondo. Altro che pagine ingiallite dalla storia, le sue ricette sono ancora attuali e imperversano nel mondo. Un esempio? Si chiama **Margarita Forès** la **miglior chef donna d'Asia anno 2016 (Asia's Best Female Chef 2016),** prima cuoca filippina ad ottenere questo prestigioso riconoscimento tributato da una giuria internazionale. Strettissimo il *fil rouge* di Margarita con l'Artusi: nel 2012 ha aperto "**Casa Artusi Filippine**", centro di cucina domestica in filo diretto con Casa Artusi di Forlimpopoli.

"Margarita Forès è una grande cuoca e soprattutto una grande persona con cui insieme abbiamo intrapreso un cammino circa quattro anni fa – **afferma Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi** – È la conferma della validità di un progetto internazionale che ha fatto della cucina domestica il suo fulcro, capace di dialogare col mondo sotto il segno di Pellegrino Artusi".

Conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, **Margarita lunedì 7 marzo sarà ospite a Identità Golose** con uno show cooking, preceduta da Carlo Cracco, Massimo Bottura e Niko Romito.
Fondamentale nel suo percorso il rapporto con Casa Artusi. A testimoniarlo è il periodo di tempo che ogni anno Forés e il suo staff trascorrono alla Scuola di Cucina di Forlimpopoli per approfondire la loro conoscenza della cucina domestica italiana, oltre a visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.
Fatidico, per lei, un viaggio in Romagna cinque anni addietro, quando a Casa Artusi conosce la figura del gastronomo e ne apprende la filosofia e le ricette del Manuale. Il colpo di fulmine è immediato e porta alla nascita di "**Casa Artusi Filippine**", punto di riferimento per l'intera l'Asia, centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane. Dall'asse Forlimpopoli-Manila nasce una collaborazione che rafforza la presenza della cucina e della cultura Italiana nelle Filippine, così come nel resto della regione dell'Asia del Pacifico. Tanto da proiettare Margarita sul tetto del mondo asiatico a Bangkok, in occasione della cerimonia degli **Asia's 50 Best Restaurants 2016,** con l'assegnazione del riconoscimento di miglior chef donna dell'Asia.

Il suo primo contatto con l'Italia avviene nell'autunno del 1986, quando in un soggiorno dedicato alla cucina si immerge nella cultura e nelle bellezze del nostro Paese. A Firenze, a Milano e a Roma grazie a tre signore appassionate di cucina, avvia la sua formazione: fa lezione il mattino direttamente nelle loro cucine, impara a trovare gli ingredienti freschi al mercato, e poi a cena in diversi ristoranti dove i suoi mentori continuano l'insegnamento. Così Margarita impara a preparare e cucinare la pasta, i sughi Italiani tradizionali, la pizza e molto altro ancora.

Dopo il suo ritorno nelle Filippine nel 1987 avvia un festival del cibo, "Italia in Bocca". È l'inizio di uno straordinario percorso che la porta alla nascita dei Ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica), della trentennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp dell'Emilia-Romagna.

Nel 2013 la città di Forlimpopoli le ha assegnato il Premio Marietta ad Honorem con la motivazione di "*promuovere la cucina italiana nelle Filippine e dintorni, con passione e competenza".*
Mercoledì 9 marzo 2016 alle 19.30 a Casa Artusi, la Regione Emilia Romagna le consegnerà un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo. A consegnarglielo l'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli.

Forlimpopoli, marzo 2016

Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Alice Magnani)
tel. 0547 24284

MONOPOLI

Il **design** globale di Paolo Castelli «Devo assumere se voglio crescere»

Una rete di showroom all'estero per raddoppiare i ricavi. E al Salone del Mobile di Milano presenterà una serie ispirata al pittore bolognese Lucio Saffaro

di **Andrea Rinaldi**

Quattro anni fa era cominciata la trasformazione da impresa familiare a industriale. Adesso comincia la metamorfosi per diventare globale. Nuovi showroom sparsi per il mondo, un nuovo logo, nuove importanti commesse in arrivo e dunque nuove forze da iniettare in azienda, da proteggere con un adeguato welfare aziendale. E poi un partner del settore da corteggiare, con cui portare a termine sinergie e crescere ancora, «ma da soli, portando in giro per il globo la nostra peculiarità principe, ovvero il Made in Italy». Forte di un giro d'affari in aumento, la Paolo Castelli di Ozzano (Bologna) punta quest'anno al raddoppio del fatturato. «L'anno si è chiuso come nelle previsioni con 19,7 milioni di ricavi (erano 14 nel 2014, *ndr*) e 550.000 euro di utile, mentre l'anno scorso avevamo chiuso in pareggio dopo le imposte», fa i conti Castelli, 50 anni fondatore del gruppo eponimo nel 2011, dopo aver raccolto l'eredità del bisnonno Ettore. Forse per questo Mergermarket ha inserito l'azienda di general contracting e design nelle best 10 italiane «to follow», su cui investire. «Nel 2016 avremo già 30 milioni di ordini e prevediamo di confermarli, ma vorremmo arrivare a 40 milioni di ricavi e per raddoppiare devo assumere, da soli non ce la facciamo». Pensare che sei anni fa valeva «solo» 6 milioni. «L'anno scorso eravamo in 40 in azienda, due anni fa eravamo la metà, ora siamo in 53. Ed è verosimile che assumeremo altre 10 persone». Un balzo del genere lo si spiega con una precisa visione che ha premiato.

«In realtà con la nostra esperienza operativa abbiamo confermato che la "tecnica" di riassumere tutte le lavorazioni in capo a un unico soggetto cioè noi, consente al cliente di risparmiare non solo in termini economici, ma anche di tempi e per finire di contenziosi. In effetti per noi controllare tutta la filiera, dalla fase iniziale di progettazione a quelle di realizzazione, ci consente di effettuare del saving attraverso il concetto del value engineering che vuol dire la riduzione del costo di produzione senza ridurre la qualità del manufatto-.Credo sia una novità nel nostro settore, direi a carattere mondiale». Ecco come la Paolo Castelli spa è riuscita a diventare un global contractor.

Il secondo aspetto che ha contribuito a questa strategia è la finitura di interni, come i marmorini alla veneziana e i 675 item (sedute, divani, tavoli) disegnati uno a uno per un importante progetto londinese di real estate, un filone a cui l'azienda bolognese ha deciso di aprirsi. «Stiamo lavorando a tre immobili e chi li vedrà finiti potrà dire che i loro interni sono stati realizzati da italiani, questo ci ha permesso di prendere tante commesse estere e di dire che portiamo avanti la bandiera del Made in Italy».

Strategie
Vogliamo trovare una nuova azienda che va bene e che ha voglia di abbracciarci per crescere assieme con contract oltre confine

Al Salone del Mobile di metà aprile Paolo Castelli si presenterà con un nuovo logo e uno stand di 300 metri quadri su due piani il cui involucro verrà arricchito dall'artista visuale Felice Limosani. Al suo interno le collezioni a catalogo e 22 nuovi prodotti come la lampada in ceramica con macchia specchiata retroilluminata o gli sgabelli, i tappeti e le lampade ispirate alle «Geometrie del pensiero» del pittore bolognese Lucio Saffaro: «Alla sua fondazione non chiederemo nulla, anzi riceveranno delle royalties per ogni pezzo venduto». E poi la sedia Sofia e gli arredi home office disegnati da Borromeo & De Silva.

«Un altro obiettivo di questo 2016 è trovare collaborazioni importanti all'estero, avremo cioè dei distributori che apriranno showroom a nostro nome oltre confine – aggiunge Castelli — per ora a Dubai, poi sicuramente a Londra e per fine anno vorrei inaugurare quello di Roma, che si affiancherebbe a Massa, Milano e Bologna». Sarà la rete vendita estera di Castelli, dei luoghi dove leggere la sua narrazione aziendale così da ottenere nuove commesse per interi progetti. E sempre guardando fuori dall'Italia, Paolo Castelli figurerà nella commissione della China Academy Art che valuterà i concorrenti al Design International award.

Ma per crescere a questo ritmo qualcuno si affida alla Borsa o al private equity. «Per ora faremo da soli, essere in tanti ti frega», risponde l'imprenditore che sta pensando a una polizza assicurativa sanitaria per i suoi dipendenti: «Se li proteggi, loro proteggono l'azienda e ci pensano due volte prima di andarsene». Però un altro modo per svilupparsi c'è: «Trovare una bella azienda che vada bene e che avesse voglia di abbracciare Paolo Castelli, con uno scambio societario, con una fusione, si vedrà, per affrontare assieme il contract e il real estate nel mondo: loro si dedicano al prodotto e noi gli diamo linfa nuova con nuove collezioni».

andrea.rinaldi@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Estro A sinistra in senso orario dal basso la serie ispirata a Lucio Saffaro; sopra lo specchio luminoso con la lampada Anodyne la consolle For Hall. A destra l'ad Paolo Castelli

14 **Milioni** di euro il giro d'affari della ditta di Ozzano registrato nel 2014

19,7 **Milioni** di euro i ricavi ottenuti da Paolo Castelli spa l'anno scorso

Casa Artusi si pensa **International**: guarda a Brasile e Portogallo

Il presidente Conti: «Saremo il punto di riferimento delle aziende che vorranno sbarcare nei mercati esteri»

Mai nome fu più azzeccato. Pellegrino Artusi si conferma ambasciatore dell' «Arte del mangiare bene» anche molto lontano dalla sua Forlimpopoli. Con una cucina che stuzzica l'appetito in quattro continenti, Casa Artusi International diventerà il piatto forte dell'istituto del gusto romagnolo.

«Siamo continuamente chiamati da una parte e dall'altra del mondo — ha detto Giordano Conti, presidente dell'ente romagnolo — e stiamo pensando a un Casa Artusi International in grado di soddisfare le richieste».

Un franchising di Casa Artusi è l'idea che solletica molti palati in quel di Forlimpopoli tra cui quelli dei maggiori sostenitori: il Comune e la Cassa di Risparmio di Forlì. Se per questa formula «è ancora presto», sul versante asiatico il pre-franchising è alla base di Casa Artusi Filippine, inaugurata anno scorso a Manila.

«Tutto è nato 4 anni fa da un incontro fortuito — racconta Giordano Conti — tra noi e Margarita Fores. È un'imprenditrice al centro di una rete di ristorazione che vuole riproporre l'idea puntuale della cucina italiana. Non voleva aprire il solito ristorante italiano e questo favorì l'accordo. Casa Artusi Filippine non fa ristorazione ma formazione, con corsi di cucina italiana e ricette artusiane».

L'ambasciata del gusto sorge nel cuore di Manila e la sua scuola-cucina è al primo piano di uno dei nuovi grattacieli della city. «L'accordo — spiega Conti — prevede l'istituzione di una scuola e la formazione a cui si aggiungono le royalties per l'uso del marchio del valore di alcune decine di migliaia di euro l'anno».

La prima scuola con il marchio dell'istituzione romagnola del gusto è nata nel 2012 in Russia, a Mosca. Dopo un inizio promettente ora viaggia con il freno a mano tirato. Le disparità di vedute sull'Ucraina tra Russia e parte dell'Europa ha portato al blocco delle importazioni, un boccone amaro per il mercato agroalimentare.

Scuola Uno dei programmi di scambio e formazione di Casa Artusi con alcune filippine in visita

Ma c'è molto altro che bolle in pentola. Tra le righe Conti lascia intendere che il Brasile è in pole position per firmare un contratto di franchising con Casa Artusi. «Anno scorso — rivela Conti — abbiamo iniziato un discorso importante. Abbiamo già firmato accordi di formazione in Paranà, uno stato del Brasile, con l'ente che riunisce tutte le attività di carattere commerciale dello stato. Lì probabilmente potrebbe aprirsi un discorso di carattere economico con il nostro marchio».

E anche in Portogallo si mangia italiano: «Sta aprendo un'attività collegata a noi a Lisbona. Non sarà una Casa Artusi Portogallo vera e propria, ma una realtà che apprende le modalità della vera cucina italiana attraverso corsi e rapporti con Forlimpopoli».

Perché non unire le forze con chi fa della qualità il proprio must? «Possiamo essere il punto di riferimento — ha detto Conti — per chi vuole essere più presente nei mercati stranieri. Sto pensando alla Russia, alle Filippine, al Portogallo e al Brasile». Questo è il cuore del progetto gastronomico che propone Casa Artusi.

Tra le imprese interessate ci sono: Boni Spa (produzione di Parmigiano Reggiano), i Fratelli Galloni (prosciutti di Parma), Cantine Umberto Cesari famose per il Sangiovese e la romagnola Babbi nota per i dolci e i prodotti per gelaterie.

Alessandro Mazza

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DI BOLOGNA
Corriere di Bologna (ITA)

Paese: it
Pagina: 15
Readership: 188000
Diffusione: 11265

Tipo media: Stampa locale
Autore: Alessandro Mazza

14 Marzo 2016

Casa Artusi si pensa **International**: guarda a Brasile e Portogallo

Il presidente Conti: «Saremo il punto di riferimento delle aziende che vorranno sbarcare nei mercati esteri»

Alessandro Mazza

Mai nome fu più azzeccato. Pellegrino Artusi si conferma ambasciatore dell' «Arte del mangiare bene» anche molto lontano dalla sua Forlimpopoli. Con una cucina che stuzzica l'appetito in quattro continenti, Casa Artusi International diventerà il piatto forte dell'istituto del gusto romagnolo.

«Siamo continuamente chiamati da una parte e dall'altra del mondo — ha detto Giordano Conti, presidente dell'ente romagnolo — e stiamo pensando a un Casa Artusi International in grado di soddisfare le richieste».

Un franchising di Casa Artusi è l'idea che solletica molti palati in quel di Forlimpopoli tra cui quelli dei maggiori sostenitori: il Comune e la Cassa di Risparmio di Forlì. Se per questa formula «è ancora presto», sul versante asiatico il pre-franchising è alla base di Casa Artusi Filippine, inaugurata anno scorso a Manila.

«Tutto è nato 4 anni fa da un incontro fortuito — racconta Giordano Conti — tra noi e Margarita Fores. È un'imprenditrice al centro di una rete di ristorazione che vuole riproporre l'idea puntuale della cucina italiana. Non voleva aprire il solito ristorante italiano e questo favorì l'accordo. Casa Artusi Filippine non fa ristorazione ma formazione, con corsi di cucina italiana e ricette artusiane».

L'ambasciata del gusto sorge nel cuore di Manila e la sua scuola-cucina è al primo piano di uno dei nuovi grattacieli della city. «L'accordo — spiega Conti — prevede l'istituzione di una scuola e la formazione a cui si aggiungono le royalties per l'uso del marchio del valore di alcune decine di migliaia di euro l'anno».

La prima scuola con il marchio dell'istituzione romagnola del gusto è nata nel 2012 in Russia, a Mosca. Dopo un inizio promettente ora viaggia con il freno a mano tirato. Le disparità di vedute sull'Ucraina tra Russia e parte dell'Europa ha portato al blocco delle importazioni, un boccone amaro per il mercato agroalimentare.

Ma c'è molto altro che bolle in pentola. Tra le righe Conti lascia intendere che il Brasile è in pole position per firmare un contratto di franchising con Casa Artusi. «Anno scorso — rivela Conti — abbiamo iniziato un discorso importante. Abbiamo già firmato accordi di formazione in Paranà, uno stato del Brasile, con l'ente che riunisce tutte le attività di carattere commerciale dello stato. Lì probabilmente potrebbe aprirsi un discorso di carattere economico con il nostro marchio».

E anche in Portogallo si mangia italiano: «Sta aprendo un'attività collegata a noi a Lisbona. Non sarà una Casa Artusi Portogallo vera e propria, ma una realtà che apprende le modalità della vera cucina italiana attraverso corsi e rapporti con Forlimpopoli».

Perché non unire le forze con chi fa della qualità il proprio must? «Possiamo essere il punto di riferimento — ha detto Conti — per chi vuole essere più presente nei mercati stranieri. Sto pensando alla Russia, alle Filippine, al Portogallo e al Brasile». Questo è il cuore del progetto gastronomico che propone Casa Artusi.

Tra le imprese interessate ci sono: Boni Spa (produzione di Parmigiano Reggiano), i Fratelli Galloni (prosciutti di Parma), Cantine Umberto Cesari famose per il Sangiovese e la romagnola Babbi nota per i dolci e i prodotti per gelaterie.

Scuola Uno dei programmi di scambio e formazione di Casa Artusi con alcune filippine in visita

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione

Premiata Margarita Forés a Casa Artusi

Chef filippina valorizza la cucina italiana nel mondo

Redazione ANSA

FORLIMPOPOLI (FORLÌ

04 marzo 2016

15:06

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione

© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - FORLIMPOPOLI (FORLÌ-CESENA), 4 MAR - Dopo cinque anni di frequentazione di Casa Artusi, Margarita Forés, miglior chef donna d'Asia 2016, riceverà mercoledì 9 marzo dalle mani dell'assessore all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna Simona Caselli, un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo. La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà alle 19.30 a Casa Artusi alla presenza del Sindaco Mauro Grandini, del consigliere regionale Paolo Zoffoli e dell'ambasciatore Luca Fornari. La chef asiatica, che nel 2012 ha aperto "Casa Artusi Filippine", il centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane, come ogni anno torna alla scuola di cucina di Forlimpopoli per approfondire la sua conoscenza della cucina domestica italiana e per visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna. Un legame indissolubile - spiega una nota di Casa Artusi - quello di Margarita con Forlimpopoli, consolidatosi nel 2013 con il conferimento del Premio Marietta ad Honorem.

"Con Margarita Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un cammino nel nome di Pellegrino Artusi pieno di soddisfazioni - commenta Giordano Conti, presidente di Casa Artusi - è la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli".

La chef asiatica è titolare dei ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica) e della ventennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Condividi | Suggerisci

ULTIMA ORA

09:26 Suicida in A1 causa incidente e 1 morto
09:11 Fatto esplodere bancomat, fuggiti
20:10 Medaglia a uno dei boia di Marzabotto
19:25 Libia: legale Failla, accertare colpe
19:25 Renzi, fine pacchia a Reggia di Caserta
19:25 Reggia Caserta,'direttore lavora troppo'
18:18 Merola, eredi Dalla non siano ereditieri
18:15 Zuppi, penso tempo per moschea a Bologna
17:47 Sindaco e un sacco da box, sfogatevi qui
17:41 Dalla, allo stadio una poltrona per lui

› Tutte le news

Aeroporto di Bologna

+ LETTI | Ultima Settimana

5898 volte

(http://optimized-by.rubiconproject.com/t/10814/57742/273528-68.3739190.3976930?url=http%3A%2F%2F)

(https://www.zalando.it/donna-outfit-tutti-giorni/donna/) **Le idee shopping più glam con Io Donna shop**(https://www.zalando.it/donna-outfit-tutti-giorni/donna/)

19 aprile 2016

(#CMNT_ANCHOR)
0

Margarita Forès e la sua cucina gourmet filippina che sa di italiano

La miglior chef donna in Asia è partita dall'Italia per portare la cucina filippina nel mondo. Ecco alcune sue ricette.

di Mirta Oregna

(javascript:void(0);
(javascript:void(0);
(javascript:void(0);
(javascript:void(0);
(javascript:void(0);
(mailto:destinatario@nomesito.it?subject=LoginX
CHIUDIMargarita Forès

La cucina gourmet delle Filippine sbarca a Londra, patria indiscussa di tendenze, dove **Margarita Forès**(http://www.margaritafores.com/), **Best Female Chef 2016** agli ultimi **Asia's 50 Best Restaurants**(www.theworldsbestbest.com/asia/en) (classifica internazionale del meglio della ristorazione asiatica) ha inaugurato nel ricco quartiere di Kensington il **Romulo Cafè London**(www.romulocafe.co.uk/), versione britannica dell'**omonimo ristorante filippino**(www.romulocafe.com%20) con doppia sede a Quezon City e Makati City.
Margarita Forès, che ha compiuto 56 anni ma ha sul volto la bellezza senza tempo delle donne orientali, ha costruito nelle Filippine un piccolo impero della ristorazione che sa di italiano e oggi sbarca nel Vecchio Continente.

(http://www.iodonna.it/wp-content/uploads/2016/04/IGMilano2016_PhBrambilla-Serrani.jpg)

Margarita **inizia il suo percorso trent'anni fa proprio nel nostro Paese**, dove arriva nel 1986 per un corso di lingue e cucina: è amore a prima vista tanto che oggi è certa di «essere stata italiana in una vita precedente». Gira per i mercati, impara a conoscere ingredienti e ricette del territorio (ama la bottarga, il tartufo, i funghi porcini, i carciofi, il bollito misto e la bistecca alla fiorentina) e come una spugna assorbe usi e abitudini («dell'Italia mi manca tanto il caffè...») e dalle signore più anziane si fa raccontare i segreti di cucina e come si fa a tirare la sfoglia.
Tornata nelle Filippine apre una società di catering, sfociata poi nella catena di deli-caffè **Cibo** (dieci solo a Manila) dove vengono serviti pasta fresca, panini e insalate gourmet mixando ingredienti italiani e locali. Poi è la volta dello champagne bar **Lusso** ispirato dall'**Harry's Bar** veneziano, del locale **Grace Park**, farm-to-table restaurant che promuove gli ingredienti di piccoli produttori locali, e di **Alta**, ristorante di fine-dining dell'hotel Ascott Bonifacio Global City Manila.
Il suo sogno è quello di aprire il primo ristorante filippino in Italia, e le piacerebbe farlo a Roma dove è già presente una forte comunità di connazionali.
Nel frattempo persegue la strada della sua cucina, che vuole «nutrire come si nutre e si dà vita ad un figlio» e che descrive come «la versione moderna della cucina classica filippina», aggiornando tecniche e rivisitando le ricette, senza negarsi qualche contaminazione: come per l'**Adobo**, brasato di carne, dove aggiunge qualche goccia di Aceto Balsamico di Modena, più dolce e delicato di quello filippino. O come per la decisione di aprire nel 2013 **Casa Artusi nelle Filippine**(www.casartusiphilippines.com), primo campus asiatico del noto centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli dedicato alla cucina domestica italiana, o ancora la collaborazione di questi giorni con lo chef italiano **Davide Oldani** per l'apertura di **Foo'd** in un hotel della catena **Shangri-La** a Manila. Un tratto, quello della contaminazione, che Margarita ha nel sangue come è vero che la cucina delle filippine è un mix di culture spagnola, americana, malese e cinese.

CINQUE UOVA E UN POLLO

(http://www.iodonna.it/wp-content/uploads/2016/04/DSF3906_Cinque-uova-e-un-polloPhBrambilla-Serrani.jpg)

Uovo di quaglia
2 uova di quaglia – 50 g di zucchero moscovado – 50 ml di acqua – 25 ml di aceto di cocco – 5 ml salsa di soia biologica – Acqua per bollire – Atchara (un tipo di sottaceto)
In una casseruola, bollire l'acqua a fuoco medio. Ridurre il fuoco, poi versare delicatamente le uova di quaglia una per volta. Cuocere per un minute e mezzo poi trasferirle nel ghiaccio. Una volta raffreddate, togliere il guscio e lasciarle da parte. In una ciotola mescolare zucchero, acqua, aceto di cocco e la salsa di soia. Aggiungere le uova nella ciotola e lasciarle marinare per 24 ore.

Rosso d'uovo marinato
2 tuorli d'uovo di gallina – 70 g di salgemma – 30 g di zucchero bianco
Mescolare sale e zuccheo, e spargere metà del composto su un foglio di carta da forno. Appoggiare i tuorli sul composto, e ricoprirli con la restante metà. Lasciarli marinare per 24 ore. Spazzolare via sale e zucchero. Tagliare i tuorli con una mandolina. Lasciarli da parte.

Pasta di rosso d'uovo
2 tuorli d'uovo – 15 ml di latte intero – 2 g di salgemma – 2.5 ml di olio di tartufo
Mettere tuorli, sale e latte nel Thermomix. Frullare fino ad ottenere una crema liscia. Trasferire in una ciotola. Mescolare l'olio di tartufo nella crema ottenuta. Mettere da parte.

Sformato di balut (tuorlo)
80 g di tuorlo di balut (il balut, tipico del Sud-est asiatico, è un uovo di gallina fecondato e bollito nel suo guscio poco prima della schiusa, quando l'embrione è quasi completamente formato) – 45 g di latte intero – 2 g di sale – 25 ml di brodo di balut – 5 g di polvere di gelatina
In una piccola ciotola sciogliere la gelatin nel brodo di balut. Mettere gli ingredient rimanenti nel Thermomix. Frullare fino ad ottenere una crema morbida. Trasferire in una ciotola. Unire la gelatina sciolta nel composto. Lasciare da parte. Versare il composto in uno stampo di sicilicone. Mettere in frigo per 20 minuti o finché pronto.

Sformato di Balut
25 ml di brodo di balut – 5 g di polvere di gelatina – 80 g di embrione di balut – 60 ml di latte intero – 2 g di salgemma
In una piccola ciotola, sciogliere la gelatina nel brodo. Mettere gli ingredient rimanenti nel Thermomix. Frullare fino ad ottenere una crema morbida. Trasferire in una ciotola. Unire la gelatina sciolta nel composto. Lasciare da parte. Trasferire con un cucchiaio il composto sulla panna cotta di tuorlo. Mettere in frigo per 20 minuti o finchè pronto.

Pelle di pollo brasata
Salsa di soia – Aceto Balsamico – Pelle di pollo
Togliere la parte grassa da 100 g di pelle di pollo. Tagliare a strisce sottili di pochi centrimetri. Stenderle piatte su un foglio di carta forno, separate con carta pergamena. Salare delicatamente e coprirle con un altro foglio di carta pergamena. Mettere in forno per 4 minuti, o fino a quando la pelle risulta ben dorata e croccante.Mettere da parte.

Assemblaggio finale:

Posizionare tutti gli element come nell'immagine. Guarnire con acetosella.

RISOTTO CON CULATELLO, BOTTARGA E LATTUME

(http://www.iodonna.it/wp-content/uploads/2016/04/DSF3030_Risotto-con-uova-e-lattume-di-tonno-culatelloPhBrambilla-Serrani.jpg)

Bottarga
1 intero pezzo di bottarga – 2 l di brodo vegetale – 50 g di burro
In una casseruola mettere a bagno la bottarga nel brodo vegetale per 15 minuti., poi lasciarla raffreddare. Tagliarla a metà nel senso della larghezza. Saltarla in padella con del burro, con il lato delle uova rivolto verso il basso. Toglierla dalla padella, grattando via le uova cotte e trasferire il tutto su un piatto.

Risotto
100 g di riso Acquarello invecchiato 9 anni – 30 g di burro – 30 g di cipolla tagliata finemente – 30 ml di vino bianco – 1 l di brodo di gambero – Sale e pepe fresco macinato al momento per condire
Fare il risotto. In una casseruola soffriggere la cipolla nel burro fino a renderla trasparente. Aggiungere il riso e tostarlo girandolo con un cucchiaio di legno. Sfumare con un bicchiere di vino bianco e poi aggiungere un mestolo di brodo caldo, abbassando il fuoco. Continuare ad aggiungere il brodo facendolo assorbire prima di ogni nuovo mestolo, fino a quando il riso risulta morbido. Condire.

Lattume
1 intero pezzo di lattume (sacca dello sperma del tonno) – 15 g di burro – Sale e pepe fresco macinato al momento per condire
Pulire la sacca togliendo la pelle in eccesso, poi tagliarla a striscioline in diagonale. Condirla con sale e pepe. Saltarla in padella con burro fino a farla diventare dorata. Lasciarla da parte.

Per guarnire:
Culatello – Guso fresco (una tipologia di alga)

Assemblaggio finale:
Disporre il risotto per lungo, coprirlo con bottarga e lattume. Mettere una fetta di Culatello e accanto un ciuffo di Guso.

MILLEFOGLIE DI GRANCHIO CON GNOCCHI DI SPINACI D'ACQUA E GEL DI CALAMANSI

(http://www.iodonna.it/wp-content/uploads/2016/04/MillefolgieeGranchio_PhBrambilla-Serrani.jpg)

Mousse di grasso di granchio

150 g di panna da cucina – 60 g di grasso di granchio – 2 g di salgemma – 1 g di xantana

Mettere tutti gli ingredienti nel Thermomix e frullare fino ad ottenere una crena spessa e morbida.

Calamunding Gel

80 ml di succo di calamunding (una specie di lime) – 4 g di xantana – 20 di acqua – 5 g di zucchero bianco

Mettere tutti gli ingredienti nel Thermomix e frullare fino ad ottenere una crena spessa e morbida. Mettere in un contenitore e lasciare riposare 4 ore per far uscire l'aria

Glassa di Muscovado e Tuba

50 g di zucchero di canna Muscovado – 80 ml di aceto di canna filippino (Tuba)

Mescolare aceto e zucchero in una ciotola, metterla sul fuoco e mescolare fino a quando lo zucchero è dissolto. Raffreddare.

Gnocco di spinaci

75 g di spinaci sbollentati – 120 ml di acqua – 8 g di sale – 22 g di zucchero bianco – Metà di un uovo – 30 ml di olio d'oliva – 10 g di lardo – 500 di farina comune

Mescolare acqua e spinaci. Mettere da parte. Spargere la farina a fontana sul piano di lavoro e fare un buco al centro

Mescolare acqua e spinaci. Mettere da parte. Spargere la farina a fontana sul piano di lavoro e fare un buco al centro. Mettere il lardo al centro del buco, seguito dagli altri ingredienti, inclusi gli spinaci. Mescolare con le mani per 10 minuti. Quando l'impasto è pronto, metterlo in un contenitore e lasciarlo riposare per 30 minuti. Tagliarlo in rettangoli. Friggerli in olio bollente per renderli croccanti senza bruciarli.

Granchio
4 granchi bolliti da cui estrarre la carne – 50 g di carne di granchio crudo (da granchi blu)

Assemblaggio finale:
Costruire a strati come nell'immagine

(0)

Argomenti

chef(http://www.iodonna.it/tag/chef/) cucina(http://www.iodonna.it/tag/cucina-2/) davide oldani(http://www.iodonna.it/tag/davide-oldani/)
gourmet(http://www.iodonna.it/tag/gourmet/) margarita forès(http://www.iodonna.it/tag/margarita-fores/)

Pensionline
La pensione integrativa online di Genertellife.
Calcola

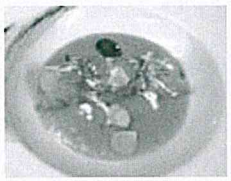
Risolvi le tue calvizie
Basta un viaggio di 3 giorni.
Risultati garantiti!
www.trapiantocapelli.it

Inizia a vendere su eBay
Scopri come fare: approfitta di una consulenza gratuita
Maggiori informazioni

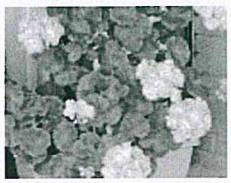
La storia

STEFANO PEZZINI
ALBENGA

Sapori che sorprendono



Col cavolo
La chef Rosa D'Agostino, del ristorante Gin di Castelbianco (Sv), propone un mix di petali in una zuppa di cavolo verza dove il dolce del cavolo viene «punto» dal gusto piccantino dei fiori di nasturzio e di altre varietà che danno anche un gradevole contrasto cromatico.



Una frittata
Chi l'avrebbe mai detto che i petali di gerani possano essere ottimi in frittata? Far scaldare la padella con un filo d'olio, intanto preparare un composto con le uova, i petali dei fiori e un pizzico di sale. Versare il composto nella padella e cuocere bene da entrambi i lati.

Gnocchi, gamberi e viole
Rosolare l'aglio nell'olio extra vergine aggiungere i gamberi, sfumare con un poco di brandy, salare. Cuocere gli gnocchi e saltarli nel sughetto. Fuori dal fuoco unire i fiori e aggiungere un poco di olio crudo. Servire e usare i fiori anche per guarnire il piatto

La Riviera dei fiori? Sì, ma da mangiare

Ad Albenga le aziende agricole coltivano rose, viole e calendule che coloreranno gli originali piatti proposti nei ristoranti stellati

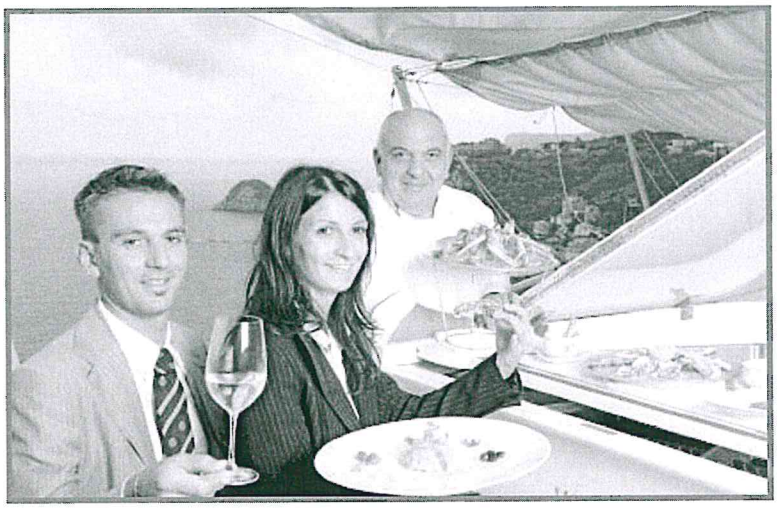
La bellezza di un fiore è in grado di nutrire l'anima ma, da qualche tempo, si è scoperta la bontà dei fiori (non tutti, ovviamente) e gli chef stellati li stanno proponendo nei loro ricercati piatti. Un trend intercettato dalle aziende agricole, quelle che da tempo si sono convertite al biologico, della Piana di Albenga. Così, accanto alle rinomate primizie, ai fiori in vaso e alle aromatiche da qualche anno nelle serre albenganesi si coltivano begonie, calendule, nasturzi, petunie, portulache, rose, violette. E non per addobbare ed abbellire le nostre case, ma per dare nuovi sapori ai nostri piatti. Marco Ravera, erede di una delle dinastie agricole della Piana, è stato tra i primi a credere nel biologico e nei «fiori eduli»: «Ma più che di innovazione parlerei di ritorno al passato. Da sempre, in Liguria, i fiori fanno parte della nostra tradizione culinaria. Basti pensare ai fiori di zucca che si cucinano fritti o ripieni. Poi certo, oggi si utilizzano fiori che hanno sapori particolari e possono valorizzare alcuni prodotti ma anche rinnovare il gusto di insalate, zuppe, sughi ma anche dolci».

50 varietà
Sono i fiori eduli utilizzati in Italia da chef e famiglie

2,5 euro
Il costo medio di un cestino contenente una decina di fiori

Le violette candite
Del resto, sino a pochi decenni fa, Villanova d'Albenga era conosciuta in tutta Europa per la produzione delle violette, un fiore che non veniva prodotto per motivi ornamentali ma per essere venduto a Genova e in Francia all'industria dolciaria per essere trasformate in canditi da usare in pasticceria. E ancora la lavanda del Col di Nava, usata come essenza per ottenere profumi ma anche come base per un saporito sugo di montagna. Mangiare i fiori, insomma, non sarebbe una novità. Di nuovo c'è, soprattutto, la varietà di fiori utilizzati.

Sapori diversi
Ma di cosa sanno i fiori usati dagli chef? Ovviamente ogni fiore ha un sapore diverso. La calendula, ad esempio ha un gusto piccante, sapido, pepato. Il colore dorato aggiunge un tocco di lusso a qualsiasi piatto. Il nasturzio, uno dei fiori commestibili più popolari, ha sapore dolce con una punta di peperoncino, ottimo come componente di una insalata. E che dire della viola, con un sapore delicato di menta, ideale per insalate, pasta, piatti a base di frutta e bibite. E ancora la rucola, con fiori piccoli e neri al centro, con un sapore pepato molto più accentuato delle foglie comunemente utilizzate in cucina. E accanto al gusto i fiori hanno grandi proprietà curative. A seconda della varietà, infatti, sono ricchi di vitamine e antiossidanti, al pari delle verdure e della frutta, insomma, con in più la bellezza dei colori dei petali, quasi un gioco cromatico, insomma.



Bergeggi
Lo chef stellato Claudio Pasquarelli, coadiuvato dai figli Lara e Christian, propone nel suo menù una tartare di ricciola del golfo di Bergeggi (una variante è la tarare di tonno) assieme alle profumate violette coltivate in maniera biologica dalle aziende della Piana di Albenga

Mercato di nicchia
I numeri, nella Piana di Albenga, al momento sono interessanti. «Certo, non parliamo dei milioni di vasi delle piante aromatiche, stiamo parlando di un mercato di nicchia che, comunque, sta diventando importante. Non è un caso che i nostri competitor siano soprattutto in Alto Adige e in alcune zone del Veneto», spiega ancora Marco Ravera. A puntare sui fiori eduli sono soprattutto le maggiori aziende di piante aromatiche, quelle che più di altre hanno aperture sui mercati europei. Paradossalmente, infatti, tolta la cucina dei grandi chef, la richiesta di fiori da mangiare è più forte all'estero che in Italia. «Anche se tra i giovani la cultura del cibo sta cambiando, c'è voglia di biologico e di novità, i fiori, i loro sapori e la loro possibilità di abbinamento rappresentano un modo nuovo di intendere il cibo», commenta Federico Scardina, chef di Albenga che nei suoi menù non disdegna di inserire qualche petalo. Ma con una avvertenza: «Non bisogna strafare, un fiore può rendere grande un piatto, due lo possono rovinare».

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Il laboratorio di Identità golose

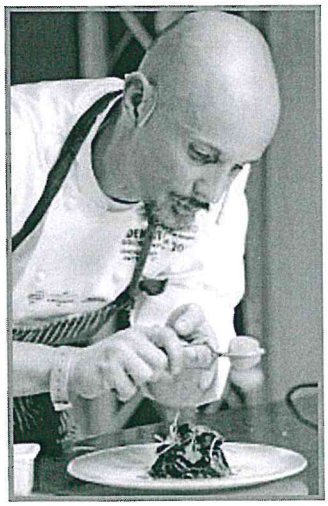
La cucina del futuro scopre il valore della libertà

LUCA FERRUA
MILANO

Ci sono luoghi dove si costruisce il futuro della cucina. Posti dove dal confronto delle idee nascono progetti che vanno ben oltre le guide o le puntate di *Masterchef*. In Italia il laboratorio più affascinante lo ha inventato Paolo Marchi, si chiama «Identità golose» e apre domenica. Il tema 2016 è *La forza della libertà* ossia il cibo come rivoluzione ed evoluzione, ma anche come opportunità di essere curiosi, di assaggiare e di mescolare ingredienti e culture. Non ci sono steccati e si metteranno a confronto Matthew Kenney, fondatore della più importante scuola vegana e crudista del mondo e Massimo Bottura, il più grande chef italiano ma anche l'inventore del Refettorio Ambrosiano ovvero il luogo dove i più grandi cuochi del mondo hanno cucinato avanzi per i più deboli. Identità è una parola chiave sul fronte del gusto e sarà declinata tra caffè, formaggio, panettone o champagne. Tutto si svolge al Mi-Co di via Gattamelata con spazio alle scuole e agli show cooking.

Il cibo è quello che si mangia, non può rientrare in una categoria social-televisiva come «food». A Milano si cercherà anche di rompere questo schema, ma soprattutto si declinerà il concetto di libertà del gusto andando ben oltre i fornelli. Libertà che passa dal ripensare qualcosa di sacro come il caffè, come farà Lavazza con i suoi chef, o difendere la centralità del carboidrato nella dieta mediterranea come racconteranno il Molino Quaglia e Petra. Ma è la convivialità a essere centrale. «In un primo tempo pensavamo di chiamarlo *Non sprecare il pianeta* – spiega Paolo Marchi – ma dopo i fatti di Parigi abbiamo pensato di elaborare il concetto del cibo che unisce, d'altra parte ritrovarsi per mangiare accomuna tutto il mondo. La convivialità è trasversale, mette insieme, ma soprattutto insegna a non avere paura».

La paura nasce dai contrasti e dalla diversità. La mente suggerisce diffidenza, ma alla fine è solo differenza di culture. Il kebab è un esempio. Ha spaccato in modo generazionale un Paese come l'Italia dove per i giovani è un'abitudine e per gli over 50 è un frutto della cultura araba, ma nessuno dei due antagonisti del gusto si pone il vero problema: è di qualità o no. Basta spostarsi e tutto si ribalta. Da noi si inorridisce per i cinesi che mangiano i cani o chi mangia i ricci dopo averli lasciati a frollare nella terra. Ma basta spostarsi a Nord per vedere lo stesso orrore verso un coniglio che noi mangiamo in salmì o per gli uccellini con la polenta. «Identità golose» esalterà questi contrasti e così due ore dopo lo show vegano di Matthew Kenney ci sarà Margarita Forés, migliore cuoca dell'Asia. Viene dalle Filippine, ha una catena con 18 ristoranti italiani al cui top c'è l'«Artusi», ma il piatto che presenterà sarà contrasto puro con il mondo vegano: si chiama «Balut» ed è un uovo cotto poco prima che si schiuda per far nascere il pulcino.



Curiosità
Enrico Crippa l'anno scorso a identità golose alle prese con un piatto guarnito di trifoglio

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

la Repubblica
La Repubblica (ITA)
02 Marzo 2016

Paese: it
Pagina: 38
Readership: 2540000
Diffusione: 338431

Tipo media: Quotidiano Nazionale
Autore: Luigi Bolognini

> L'EVENTO

Vis-à-vis con gli chef (e l'arte) a Milano torna Identità Golose

LUIGI BOLOGNINI

la data

NELL'EX FIERA
"Identità golose" è in scena al Mi-Co, via Gattamelata 59 nella ex Fiera di Milano, da domenica 6 a martedì 8 marzo, Orario: 9.30-18.30 Ingressi a partire da 23 euro www. identitagolose.it

ERA UN appuntamento classico (e gustosissimo) di inizio anno. Stavolta *Identità Golose* – "congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore", come recita la dizione ufficiale – va in scena un po' più tardi, dal 6 all'8 marzo. Uguale la formula: incontri, approfondimenti, assaggi, lezioni, dibattiti sul cibo e tutto quel che gli ruota intorno. Protagonisti anzitutto gli chef, star e no. Italiani (Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura, Andrea Berton, Davide Oldani, Claudio Sadler) e stranieri, notissimi o da scoprire. Tipo Margherita Forès, del Casa Artusi a Manila, forse la migliore chef asiatica. O lo spagnolo Josean Alija, del ristorante Nerua del Guggenheim di Bilbao. O Matthew Kenney, fondatore della più importante scuola vegana crudista. Previsti arrivi anche da Usa, Francia, Giappone, Venezuela, Inghilterra, Australia, Dubai, Danimarca e Perù.

Ogni giorno filoni di approfondimento su cibi come pasta, pane e gelato. Quest'anno quattro novità: champagne, caffè, formaggio e panettone. Ed essendo il tema del 2016 *La forza della libertà*, inteso soprattutto come creatività, non mancheranno provocazioni o sperimentazioni: antipasti, ravioli e dolci fatti con l'impasto della pizza, la cucina a base di radici e addirittura la rivalutazione della pasta scotta. Altra novità la scuola: 18 appuntamenti in cui gli chef ospiti prepareranno in pubblico i piatti che li hanno resi celebri, assaggi per i visitatori inclusi.

Naturalmente il viaggio a Milano permette di sperimentare novità gastronomiche: Expo ha fatto nascere tante realtà, alcune particolarmente interessanti. Su tutte Spazio Milano, che Niko Romito (ospite a *Identità Golose*) ha aperto in piazza Duomo, con vista mozzafiato sulla cattedrale, spazio in cui lo chef pluristellato fa iniziare l'attività ai diplomati ai suoi corsi. Caratteristiche: cucina semplice, di territorio, grande attenzione a prodotto e materia, e prezzi ragionevoli. Ad esempio spicca ora in menù una zuppa di pecorino, menta e pane. Per chi ha fretta o vuol spendere meno c'è anche uno spazio bistrot. Altra novità la Terrazza Triennale, ristorante del museo di design di viale Alemagna. Una serra trasparente sul tetto, vista su parco Sempione, Castello Sforzesco e Arco della Pace, in lontananza il nuovo skyline milanese. Menù, dello chef stellato Stefano Cerveni, che occhieggia alla nouvelle cuisine e varia al variare delle stagioni.

Sapori a parte, al Museo del 900 da non perdere le mostre: *Il Simbolismo. Arte in Europa dalla Belle Epoque alla Grande Guerra* e *Alfons Mucha e le atmosfere art noveau*, quest'ultima di *affiche* appartenute a Ivan Lendl, praghese come Mucha. Al Palazzo della Ragione vale la pena di una lunga coda per *In equilibrio*, la retrospettiva su Herb Ritts, foto in bianco e nero che studiano corpi in movimento. Chi ama le installazioni, può scegliere tra Fondazione Prada, dove la polacca Goshka Macuga con *To the son of man who ate the scroll* riflette sconsolata sul futuro dell'umanità, e il 30enne kosovaro Petrit Halilaj con *Space Shuttle in the Garden* ragiona su memoria, identità e cultura condivisa.

I PIATTI
Molti i piatti ispirati alla naturna menù di "Identità Golose"

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione

Tuttomilano (ITA)

Paese: it
Pagina: 14-15
Readership: 2540000
Diffusione: 338431

Tipo media: Supplemento
Autore: Mariella Tanzarella

03 Marzo 2016 - 160303

L'EVENTO

"IDENTITÀ GOLOSE" LA GIOSTRA DEI SAPORI

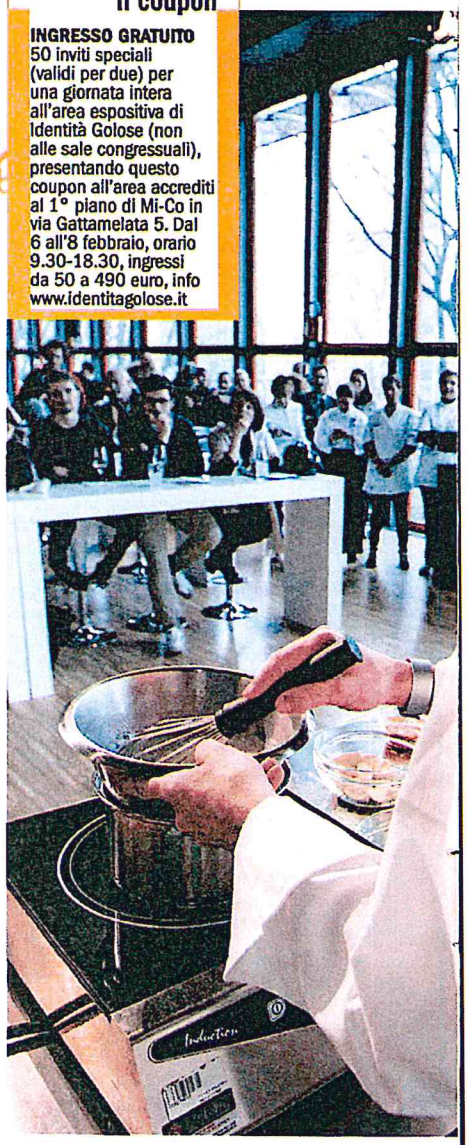
GRANDI NOMI, NUOVE INTUIZIONI E UN TEMA ETICO **"LA FORZA DELLA LIBERTÀ"** PER LA DODICESIMA EDIZIONE DELL'HAPPENING

di **Mariella Tanzarella**

Identità Golose, edizione numero dodici, quest'anno slitta di un mese. Perché tutti dovevano riprendersi dalle fatiche di Identità Expo. La sede resta la stessa, il Mi-Co di via Gattamelata 5, e la manifestazione si svolge da dal 6 all' 8 marzo, ma il tema è straordinario "La forza della Libertà", un messaggio che va oltre i fornelli. Con il consueto stuolo di supercuochi, novità, proposte. E con tanto spazio alle idee che stanno cambiando il modo di fare e pensare la cucina. Per esempio, il credo vegano e quello crudista, che trovano sempre più seguito anche in Italia e sono magnificamente abbinati nella filosofia di Matthew Kenney, creatore di un'accademia di cucina con filiali tra Stati Uniti e Thailandia. Sempre molto seguiti, tornano gli incontri monotematici, dedicati alla pasta, alla pizza, al gelato, ai prodotti del mare, ai cibi naturali e altri ingredienti o preparazioni. E se ne aggiungono altri, come Identità di Champagne, applauditissimo dai fan delle bollicine più famose del mondo; o Identità di Caffè, per capire i segreti della nostra droga preferita; Identità di Formaggio, un mondo di sapori tutto da esplorare; e Identità di Panettone, perché ormai il dolce tipico di Milano ha varcato i confini cittadini e nazionali, prestandosi a interpretazioni imprevedibili. Una coreografia irresistibile che fa muovere cuochi, addetti alla sala e alla cantina, grandi pizzaioli, donne e uomini che credono nella cultura della tavola. Tra i big tornano gli Alajmo, Ugo Alciati, Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Andrea Berton, Massimo Bottura, Cristina Bowerman, More-

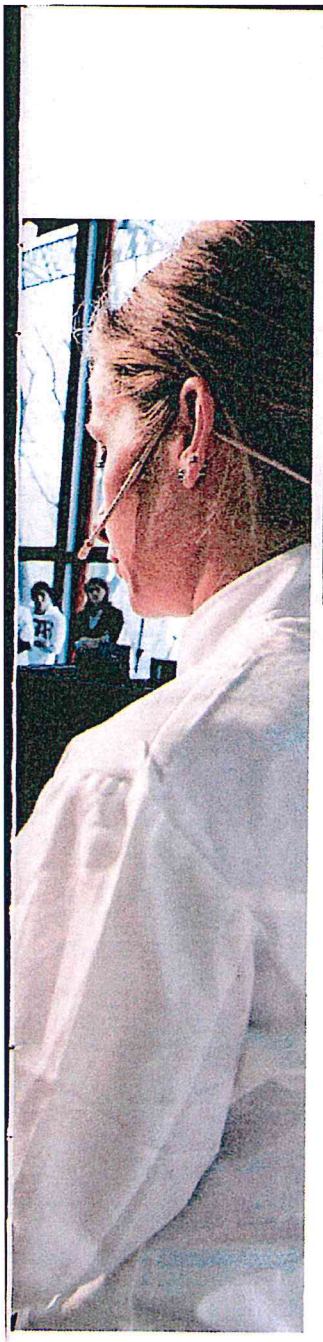
Il coupon

INGRESSO GRATUITO
50 inviti speciali (validi per due) per una giornata intera all'area espositiva di Identità Golose (non alle sale congressuali), presentando questo coupon all'area accrediti al 1° piano di Mi-Co in via Gattamelata 5. Dal 6 all'8 febbraio, orario 9.30-18.30, ingressi da 50 a 490 euro, info www.identitagolose.it



Casa Artusi

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione



Nella foto grande, la pasticcera *Loretta Fanella*; sopra dall'alto, *Carlo Cracco*, *Ugo Alciati* e *Niko Romito*; a destra dall'alto, *Cristina Bowerman* e *Simone Salvini*

no Cedroni, i fratelli Cerea, Carlo Cracco, Enrico Crippa, Pino Cuttaia, Annie Féolde, Anthony Genovese, Antonio Guida, Paolo Lopriore, Negrini e Pisani, Davide Oldani, Matias Perdomo, Niko Romito, Claudio Sadler, Simone Salvini, Davide Scabin, Ciccio Sultano, Mauro Uliassi e molti altri, oltre agli ospiti dall'estero: Giappone, Usa, Francia, Venezuela, Spagna, Inghilterra, Filippine, Australia, Danimarca, Dubai... Con il Perù al centro dell'attenzione come ospite speciale, visto il grande successo della sua cucina a tutte le latitudini. Da segnalare Margherita Forès, che con il suo Casa Artusi, a Manila, è la migliore chef asiatica secondo i 50 Best. Ricard Camarena, osannato dai gastronomi iberici, la reincarnazione del fenomeno Adrià. Da tenere d'occhio anche i nostri emigrati eccellenti, che mietono successi in tutti gli angoli del mondo. Martedì focus sulla pasticceria (ospite Loretta Fanella). Farà discutere la proposta di Alessandro Negrini (l'anima di Aimo e Nadia con Fabio Pisani): la pasta scotta, spauracchio degli intenditori, di cui invece racconta virtù insospettabili. Altra curiosità: la cucina a base di radici e l'uso della pasta della pizza per realizzare nuove creazioni culinarie, sia salate che dolci. Novità su tutte: la scuola di cucina, con ingresso indipendente, aperta a tutti e gratuita (ma da prenotare), ogni giorno sei grandi chef per lezioni memorabili.

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione

SANTA SOFIA AL VIA LE ISCRIZIONI PER L'ORMAI TRADIZIONALE ESCURSIONE

Campigna: gli impianti rimangono aperti e domenica ciaspolata di tre ore sulla neve

ANCORA TANTA neve in Campigna, la più importante stazione invernale della Romagna. Oltre ad essere garantiti l'apertura di tutti gli impianti di discesa della Capanna, del campo scuola ai Fangacci, delle piste di fondo e dello snow park, domenica, per il programma 'Neve e natura' si svolgerà la 12ª edizione della 'Ciaspolata della Campigna'. La manifestazione non è competitiva ed è aperta a tutti gli appassionati. Due i percorsi a disposizione che verranno comunicati prima della partenza in base alle condizioni meteo. Un itinerario lungo da percorrere in tre ore (dislivello 250 metri) e uno più corto in 1 ora e mezza (dislivello 150 metri). Gli escursionisti saranno accompagnati da guide abilitate e, lungo il percorso, sarà garantito un servizio di assistenza sanitaria e garantiti punti di ristoro. Sarà possibile anche noleggiare le ciaspole e i bastoncini in loco previa prenotazione.

IL RADUNO e le iscrizioni saranno possibili dalle 8 alle 9.30 presso l'albergo Lo Scoiattolo di Campigna. La quota di iscrizione di 10 euro comprende i gadget e tutti i servizi. La partenza della marcia è fissata per le 9.30. Premi e gadget per tutti i partecipanti, oltre a un premio speciale per il gruppo più numeroso. Convenzione per il pranzo a 22 euro presso le strutture Hotel Granduca, Albergo Lo Scoiattolo, Agriturismo Poderone, Locanda Chalet la Burraia e Rifugio Cai città di Forlì.
Per informazioni e prenotazioni: ☎ 0543 980051-980052 mentre per il noleggio delle ciaspole 0543 980052.

Oscar Bandini

IN PISTA Dopo la fatica: pranzo in convenzione con gli hotel locali

AMICA Maragrita Fores, fondatrice di Casa Artusi Filippine

CASA ARTUSI CERIMONIA PUBBLICA ALLE 19.30

E la Regione premia la Fores, prima chef d'Asia

di MATTEO BONDI

SONO PASSATI cinque anni da quando Margarita Forés – insignita appena alcune settimane fa del titolo di miglior chef donna d'Asia per il 2016 – varcava per la prima volta la soglia di Casa Artusi: fu amore a prima vista. Già nel 2012 la cuoca apriva Casa Artusi Filippine, centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane. Un rapporto strettissimo, il suo, con la scuola di cucina di Forlimpopoli, dove ogni anno torna per approfondire la sua conoscenza della cucina domestica italiana e per visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.

UN LEGAME, quello di Margarita con Forlimpopoli, consolidatosi nel 2013 con il conferimento del Premio Marietta ad Honorem e che si rinnoverà oggi quando la Regione, nella persona dell'assessore all'agricoltura Simona Caselli, le consegnerà un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo. La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà alle 19.30 negli ambienti di Casa Artusi alla presenza del sindaco forlimpopolese Mauro Grandini, del consigliere regionale Paolo Zoffoli, ex primo cittadino artusiano, e dell'ambasciatore Luca Fornari. A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina in onore della chef più brava d'Oriente.

«CON MARGARITA Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un intenso cammino nel nome di Pellegrino Artusi, un cammino pieno di soddisfazioni – afferma Giordano Conti, presidente di Casa Artusi –. E' la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli». Prima di tornare in Romagna, Margarita Forés fa tappa a Milano come ospite d'onore di Identità Golose, uno dei più importanti congressi internazionali di cucina e pasticceria d'autore. Insieme a lei, importanti nomi della gastronomia italiana come Cracco, Bottura e Romito.

FORLIMPOPOLI A CASA ARTUSI CORSI PRATICI PER CUOCHI IN ERBA

A scuola di cucina romagnola con le Mariette Non solo piadina: anche secondi, dolci e conserve

UN MESE intenso di corsi di cucina a Casa Artusi di Forlimpopoli: dal pesce alla piadina, dalla pasticceria alle conserve per tornare ai principi base e al pane. Si parte sabato dalle 9 alle 13 con 'Il pescato nel piatto'. Un corso pratico di cucina dedicato a valorizzare il pescato del giorno. Sotto la guida di Cristian Pratelli si conosceranno le caratteristiche delle singole tipologie di pesce, si realizzeranno cotture semplici e veloci come si addice ad un pesce delicato, di piccola e media pezzatura. Al termine, i partecipanti potranno portare a casa i piatti preparati.

MERCOLEDÌ a partire dalle 20,30 sarà la volta del corso per imparare la piadina fatta a mano. Un'introduzione dedicata alla storia, alla conoscenza della tradizione romagnola e alle materie prime impiegate nella preparazione della piadina. Ogni partecipante avrà come tutor una Marietta, che lo aiuterà ad impastare, tirare e cuocere le proprie piadine. I partecipanti porteranno a casa le piadine preparate insieme con una confezione di squacquerone di Romagna al sale dolce di Cervia.

IL CORSO di pasticceria di casa si svolgerà sabato 19 marzo dalle 9 alle 13. Sotto la guida di Olimpia Apogeo si prepareranno nuove ricette da preparare a casa, riscoprendo il piacere di lavorare insieme creando meravigliosi dolci e imparando i segreti per rendere il tutto più rapido ed efficace. Mille e una conserva si svolgerà giovedì 31 marzo: Raffaella Ferri, esperta di conserve, insegnerà a mantenere e preservare tutta la fragranza di frutta e verdura fresche che arrivano con la bella stagione. In particolare si prepareranno: giardiniera sottolio, carciofini, rape in agrodolce, marmellata di fragole. Martedì 5 e mercoledì 6 aprile si tornerà alla cucina di base: un corso teorico e pratico dedicato a chi vuole preparare cibi semplici e buoni pur senza avere esperienza. Si imparerà a preparare un intero menù con antipasti e primi piatti nella prima serata, secondi e dolce nella seconda. Il corso pratico dedicato al pane fatto in casa si svolgerà mercoledì 13 e giovedì 14 sotto la guida di Olimpia Apogeo. Tutti i corsi sono a pagamento e con un numero minimo di partecipanti per essere attivati. Tutte le informazioni si possono trovare sul sito www.casartusi.it.

PARTENZA
Si comincia questo sabato con una lezione dedicata al pesce fresco

Matteo Bondi

BERTINORO VERSO LE PRIMARIE DEL PD PER LE AMMINISTRATIVE

Nuovo faccia a faccia fra Allegni e Fratto: stasera confronto al Bar Nadiani di Fratta Terme

RIPRENDONO i faccia a faccia fra i due candidati alle primarie del partito democratico di Bertinoro, Gessica Allegni e Gabriele Antonio Fratto. Domenica 20 marzo i dem saranno chiamati a decidere chi dei due diventerà il candidato sindaco per la lista 'Insieme per Bertinoro', che già per tre volte ha portato il proprio rappresentante a sedersi sulla sedia di primo cittadino.

PER FARSI un'idea dei programmi e dei modi di pensare a agire il partito ha organizzato un incontro questa sera alle 20,30 al bar Nadiani di Fratta Terme. Oltre alla breve spiegazione di chi sono e cosa intendono portare avanti, i due contendenti daranno grande spazio per le domande degli intervenuti, con argomenti che possono spaziare su tutto.

IL PROGRAMMA
Dopo gli interventi dei due candidati sarà lasciato grande spazio alle domande

NEI GIORNI scorsi Allegni e Fratto hanno proceduto a incontrare varie associazioni e enti al fine di farsi conoscere e raccogliere idee e proposte. Fratto si è confrontato con gli abitanti di Bertinoro paese e della Panighina, raccogliendo le istanze su sicurezza e qualità della vita; è poi emerso il tema riguardante il benessere e la tutela degli animali di compagnia: «La salute e il benessere dei nostri amici 'pelosi' è da tutelare – ha affermato Fratto –, così come vogliamo impegnarci a individuare in ogni frazione aree attrezzate per loro».

È TORNATA invece a parlare di scuola l'Allegni: «Vanno ultimate le scuole medie a Santa Maria Nuova e attivate adeguate reti di servizi correlati. In generale, vanno completati gli interventi di messa in sicurezza di tutti i plessi scolastici del comune».

m. bo.

il Resto del Carlino
FORLÌ
Il Resto del Carlino Forlì (ITA)

Paese: it
Pagina: 42
Readership: 37654
Diffusione: 3962

Tipo media: Stampa locale
Autore: Matteo Bondi

09 Marzo 2016

E la Regione premia la Fores, prima chef d'Asia

CASA ARTUSI CERIMONIA PUBBLICA ALLE 19.30

di MATTEO BONDI

SONO PASSATI cinque anni da quando Margarita Forés – insignita appena alcune settimane fa del titolo di miglior chef donna d'Asia per il 2016 – varcava per la prima volta la soglia di Casa Artusi: fu amore a prima vista. Già nel 2012 la cuoca apriva Casa Artusi Filippine, centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane. Un rapporto strettissimo, il suo, con la scuola di cucina di Forlimpopoli, dove ogni anno torna per approfondire la sua conoscenza della cucina domestica italiana e per visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.

UN LEGAME, quello di Margarita con Forlimpopoli, consolidatosi nel 2013 con il conferimento del Premio Marietta ad Honorem e che si rinnoverà oggi quando la Regione, nella persona dell'assessore all'agricoltura Simona Caselli, le consegnerà un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo. La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà alle 19.30 negli ambienti di Casa Artusi alla presenza del sindaco forlimpopolese Mauro Grandini, del consigliere regionale Paolo Zoffoli, ex primo cittadino artusiano, e dell'ambasciatore Luca Fornari. A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina in onore della chef più brava d'Oriente.

«**CON MARGARITA** Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un intenso cammino nel nome di Pellegrino Artusi, un cammino pieno di soddisfazioni – afferma Giordano Conti, presidente di Casa Artusi –. E' la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli». Prima di tornare in Romagna, Margarita Forés fa tappa a Milano come ospite d'onore di Identità Golose, uno dei più importanti congressi internazionali di cucina e pasticceria d'autore. Insieme a lei, importanti nomi della gastronomia italiana come Cracco, Bottura e Romito.

AMICA Maragrita Fores, fondatrice di Casa Artusi Filippine

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione

MAXI MULTA

Fugge in bici a fari spenti

Viaggiava in bici ubriaco e a luci spente quando è fuggito all'alt della Polizia stradale di Rocca San Casciano. Una volta rintracciato e bloccato dagli agenti, è stato multato per 750 euro, mentre la due ruote è stata consegnata alla moglie. L'inseguimento è cominciato l'altra sera alle 22 in viale Matteotti quando l'uomo, un 39enne di origini cinesi, è stato fermato senza luci in una zona buia, ma, alla vista della paletta che gli intimava l'alt, questi, anziché fermarsi, si è dato alla fuga scappando verso via Bassi, imboccando la strada in senso vietato per poi proseguire a luci spente in via Regnoli, sempre in contromano.

Proprio in via Regnoli è stato fermato dopo un paio di minuti di inseguimento dalla pattuglia della Polstrada. Il ciclista è risultato ubriaco con un tasso alcolemico pari a 0,78 grammi per litro. L'uomo è stato quindi multato per una somma di 750 euro, fra la guida in stato di ebbrezza, la mancanza delle luci sulla bici, i sensi vietati percorsi e l'alt della polizia non rispettato.

Ha portato l'Artusi in Asia Premiata

FORLIMPOPOLI Ancora un riconoscimento dalla Regione alla chef Margarita Forés

Sono passati cinque anni da quando Margarita Forés, fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016, varca per la prima volta la soglia di Casa Artusi. E quell'amore a prima vista, che la porta ad aprire nel 2012 "Casa Artusi Filippine", centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane, non l'ha mai abbandonata.

Nel 2013 ha ricevuto il Premio Marietta ad Honorem e domani tornerà per la consegna del riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo da parte della Regione nella persona dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli. La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà alle 19.30 a Casa Artusi. A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina in onore della chef più brava d'Oriente, titolare dei ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park e della ventennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna.

Margarita Forés ai fornelli Fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016

"Con Margarita Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un intenso cammino nel nome di Pellegrino Artusi pieno di soddisfazioni – afferma Giordano Conti, presidente di Casa Artusi – E' la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli". Prima di tornare in Romagna, Margarita Forés farà tappa a Milano come ospite d'onore di Identità Golose, uno dei più importanti congressi internazionali di cucina e pasticceria d'autore. Assieme a lei, importanti nomi della cucina italiana come Romito, Cracco e Bottura.

IMPRENDITRICI

"D.", voci e storie di donne: il video di Francesca Leoni

Il Comitato per l'Imprenditoria Femminile della Camera di Commercio ha presentato "Io Sono - Voci e storie di donne", una installazione video che riporta punti di vista sulla condizione femminile e contributo alla campagna di sensibilizzazione sul tema della violenza sulle donne. L'installazione si vede nell'atrio della Camera di Commercio da oggi a venerdì, negli orari di apertura dell'Ente. L'iniziativa è stata realizzata grazie alla collaborazione di Francesca Leoni - giornalista e video artista - che ha messo a disposizione del Comitato una propria opera audiovisiva dal titolo "D.". A questa performance video si alternano le voci di altre donne, componenti del Comitato e funzionarie della Camera : esperienze, speranze, conciliazione dei tempi di lavoro con i tempi familiari, impatto economico dell'imprenditoria femminile e impatto economico negativo causato dalla violenza sulle donne, disparità di genere. Alla presentazione ieri ha partecipato la senatrice Mara Valdinosi che ha portato la propria esperienza e il proprio impegno di donna in politica, ascoltato e raccolto le testimonianze e le istanze delle imprenditrici. "Con questa legislatura - ha detto Valdinosi - che vede il più alto numero di donne in Parlamento da sempre, diverse leggi sono state approvate per realizzare pari opportunità. Ma resta ancora moltissimo da fare: dalla disparità di stipendio a quelle di accesso ai ruoli pubblici, dalle scelte imposte tra l'essere mamma oppure lavoratrice".

BERTINORO

Il libro Il 'terribile' Felice Orsini

Tre incontri con l'autore: un autore di romanzi storici, uno di romanzi gialli e un poeta. Il primo si tiene domani alle 17 alla Biblioteca "Aldo Spallicci" (via Mainardi, 2) e vede protagonista il forlivese Giovanni Spagnoli, noto come commediografo di testi in dialetto romagnolo, molteplici volte rappresentati e pluripremiati, in veste di autore del romanzo storico "Felice Orsini, un romagnolo terribile" (Mandragora). La rassegna organizzata nella Biblioteca di Bertinoro "Aldo Spallicci" in collaborazione con il Centro Culturale L'Ortica, prosegue mercoledì 23 marzo con la presentazione del romanzo giallo "L'estate fredda dei morti" di Gloria Scaioli, per concludersi mercoledì 6 aprile con la presentazione dell'ultimo libro del poeta Davide Argnani "Musa fitta nell'azzurro".

CARABINIERI I MILITARI HANNO PASSATO AL SETACCIO 62 PERSONE, 58 VEICOLI E DUE ESERCIZI COMMERCIALI NEL CORSO DEI CONTROLLI STRAORDINARI DEL WEEK END SU TUTTO IL TERRITORIO

Droga e alcol al volante, due denunciati Nei guai un imprenditore e un motociclista

Tre persone denunciate e sei multe: è questo il bilancio dei controlli straordinari del territorio da parte dei carabinieri del Comando Compagnia di Forlì durante il fine settimana. I militari hanno passato al setaccio 62 persone, 58 veicoli e 2 esercizi commerciali. Tra i denunciati c'è un 58enne forlivese imprenditore poiché sorpreso alla guida ubriaco cui è stata ritiranta la patente. Nei guai anche un 23enne forlivese che mentre era alla guida del proprio motorino è stato trovato in possesso di marijuana e invitato a eseguire gli accertamenti sanitari per chiarire se si fosse messo al volante sotto l'effetto della droga. Al rifiuto, oltre alla segnalazione alla Prefettura come assuntore, è stato denunciato per guida sotto l'influenza di sostanze stupefacenti e rifiuto di accertamenti; il motociclo è stato sottoposto a fermo amministrativo e gli è stata ritirata la patente.

Denunciato anche un uomo di 44anni sottoposto all'obbligo di dimora nel Comune di Castrocaro che al controllo non era in casa, anzi, aveva addirittura lasciato il Comune di residenza. I carabinieri hanno segnalato alla Prefettura un giovane di 19 anni per l'uso di sostanze stupefacenti. Nel corso del controllo è stato trovato in possesso di 5 grammi di hashish.

ESPERIENZA EMOZIONANTE PER GLI ARTISTI AL CONVEGNO

Apprezzamenti per l'arte italiana al Parlamento Europeo

Un'esperienza entusiasmante è quella vissuta al Parlamento Europeo dal gruppo di artisti che, in rappresentanza dei trentacinque partecipanti al progetto "Italia vs Europa", sono stati ospitati a Bruxelles nella massima sede istituzionale, dove hanno assistito al convegno "Una finestra sull'arte italiana - Stili e figure del contemporaneo". Laszlo Sipos, capo delegazione ungherese, ha portato il saluto del Parlamento Europeo (nella foto con Silvia Arfelli) e si è detto colpito dall'originalità dell'iniziativa auspicandone il proseguimento con una nuova esposizione che coinvolga artisti di diverse nazionalità per continuare a cavalcare l'impronta europeista del progetto. I lavori sono poi continuati con l'intervento del critico d'arte milanese Giulia Airoldi che ha relazionato sul tema "Stili e figure dell'arte contemporanea in Italia. Correnti, contaminazioni, emulazioni", cui è seguito quello del critico d'arte Silvia Arfelli che, quale ideatrice del progetto, ha puntato l'attenzione sui trentacinque artisti che hanno esposto a Bruxelles. Diversi gli eurodeputati intervenuti a salutare gli ospiti italiani. Il progetto "Italia vs Europa", nato nel 2011 in occasione del 150° dell'Unità nazionale, individuava la figurazione quale eredità della grande storia dell'arte italiana e ha portato gli artisti alle esposizioni a Parigi, Berlino e Londra e in ultimo al momento istituzionale al Parlamento Europeo.

LA VOCE DI ROMAGNA RIMINI & SAN MARINO
La Voce di Romagna (ITA)

Paese: it
Pagina: 26
Readership: 95000
Diffusione: 12900

Tipo media: Stampa locale
Autore: n.d.

08 Marzo 2016

Ha portato l'Artusi in Asia Premiata

FORLIMPOPOLI Ancora un riconoscimento dalla Regione alla chef Margarita Forés

Sono passati cinque anni da quando Margarita Forés, fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016, varca per la prima volta la soglia di Casa Artusi. E quell'amore a prima vista, che la porta ad aprire nel 2012 "Casa Artusi Filippine", centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane, non l'ha mai abbandonata.

Nel 2013 ha ricevuto il Premio Marietta ad Honorem e domani tornerà per la consegna del riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo da parte della Regione nella persona dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli. La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà alle 19.30 a Casa Artusi. A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina in onore della chef più brava d'Oriente, titolare dei ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park e della ventennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna.

"Con Margarita Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un intenso cammino nel nome di Pellegrino Artusi pieno di soddisfazioni – afferma Giordano Conti, presidente di Casa Artusi – E' la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli". Prima di tornare in Romagna, Margarita Forés farà tappa a Milano come ospite d'onore di Identità Golose, uno dei più importanti congressi internazionali di cucina e pasticceria d'autore. Assieme a lei, importanti nomi della cucina italiana come Romito, Cracco e Bottura.

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione

Corriere Romagna di Forlì e Cesena (ITA)

Paese: it
Pagina: 11

Tipo media: Stampa locale

07 Marzo 2016

Margarita Forés torna a Casa Artusi dopo cinque anni

Mercoledì a Forlimpopoli il tributo alla miglior cuoca dell'Asia e Marietta ad honorem

FORLIMPOPOLI. Ancora un riconoscimento per Margarita Forés di "Casa Artusi Filippine". Sono passati cinque anni da quando Margarita Forés, fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016, varcò per la prima volta la soglia di Casa Artusi. E quell'amore a prima vista, che la porta ad aprire nel 2012 "Casa Artusi Filippine", centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane, non l'ha mai abbandonata.

Un legame strettissimo, il suo, con la scuola di cucina di Forlimpopoli, dove ogni anno torna per approfondire la sua conoscenza della cucina domestica italiana e per visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna. Un legame consolidatosi poi nel 2013 con il conferimento del Premio Marietta ad Honorem e che si rinnova mercoledì 9 marzo quando la Regione Emilia-Romagna, nella persona dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli, le consegnerà un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo. La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà mercoledì alle 19.30 a Casa Artusi alla presenza del sindaco Mauro Grandini, del consigliere regionale Paolo Zoffoli e dell'ambasciatore Luca Fornari. A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina in onore della chef più brava d'Oriente.

«Con Margarita Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un intenso cammino nel nome di Pellegrino Artusi pieno di soddisfazioni – afferma **Giordano Conti**, presidente di Casa Artusi – E' la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli».

Ancora un riconoscimento per Margarita Forés

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione

Corriere Romagna (ITA)

Paese: it
Pagina: 34
Readership: 105000
Diffusione: 15000

Tipo media: Stampa locale
Autore: n

09 Marzo 2016

FORLÌMPOPOLI

CASA ARTUSI

Ancora un riconoscimento per Margarita Forés di "Casa Artusi Filippine": a Casa Artusi alle 19.30 la Regione Emilia-Romagna, rappresentata dall'assessore all'Agricoltura Simona Caselli, le consegna un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo. La cerimonia, aperta al pubblico, si svolge alla presenza del sindaco Mauro Grandini, del consigliere regionale Paolo Zoffoli e dell'ambasciatore Luca Fornari. A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina.

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione

TRE GIORNI INVESTITI BENE
IL SALONE DEL RISPARMIO 6-7-8 APRILE 2016 MiCo Via Gattamelata 5 MILANO

FOOD

Casa Artusi guarda a Brasile e Portogallo

L'ente di Forlimpopoli vuole diventare punto di riferimento per l'ingresso delle aziende nei mercati esteri

Scambio

Mai nome fu più azzeccato. Pellegrino Artusi si conferma ambasciatore dell' «Arte del mangiare bene» anche molto lontano dalla sua Forlimpopoli. Con una cucina che stuzzica l'appetito in quattro continenti, Casa Artusi International diventerà il piatto forte dell'istituto del gusto romagnolo. «Siamo continuamente chiamati da una parte e dall'altra del mondo — ha detto Giordano Conti, presidente dell'ente romagnolo — e stiamo pensando a un Casa Artusi International in grado di soddisfare le richieste». Un franchising di Casa Artusi è l'idea che solletica molti palati in quel di Forlimpopoli tra cui quelli dei maggiori sostenitori: il Comune e la Cassa di Risparmio di Forlì. Se per questa formula «è ancora presto», sul versante asiatico il pre-franchising è alla base di Casa Artusi Filippine, inaugurata anno scorso a Manila. «Tutto è nato 4 anni fa da un incontro fortuito — racconta Giordano Conti — tra noi e Margarita Fores. È un'imprenditrice al centro di una rete di ristorazione che vuole riproporre l'idea puntuale della cucina italiana. Non voleva aprire il solito ristorante italiano e questo favorì l'accordo. Casa Artusi Filippine non fa ristorazione ma formazione, con corsi di cucina italiana e ricette artusiane». L'ambasciata del gusto sorge nel cuore di Manila e la sua scuola-cucina è al primo piano di uno dei nuovi grattacieli della city. «L'accordo — spiega Conti — prevede l'istituzione di una scuola e la formazione a cui si aggiungono le royalties per l'uso del marchio del valore di alcune decine di migliaia di euro l'anno». La prima scuola con il marchio dell'istituzione romagnola del gusto è nata nel 2012 in Russia, a Mosca. Dopo un inizio promettente ora viaggia con il freno a mano tirato. Le disparità di vedute sull'Ucraina tra Russia e parte dell'Europa ha portato al blocco delle importazioni, un boccone amaro per il mercato agroalimentare. Ma c'è molto altro che bolle in pentola. Tra le righe Conti lascia intendere che il Brasile è in pole position per firmare un contratto di franchising con Casa Artusi. «Anno scorso — rivela Conti — abbiamo iniziato un discorso importante. Abbiamo già firmato accordi di formazione in Paranà, uno stato del Brasile, con l'ente che riunisce tutte le attività di carattere commerciale dello stato. Lì probabilmente potrebbe aprirsi un discorso di carattere economico con il nostro marchio». E anche in Portogallo si mangia italiano: «Sta aprendo un'attività collegata a noi a Lisbona. Non sarà una Casa Artusi Portogallo vera e propria, ma una realtà che apprende le modalità della vera cucina italiana attraverso corsi e rapporti con Forlimpopoli».

Perché non unire le forze con chi fa della qualità il proprio must? «Possiamo essere il punto di riferimento — ha detto Conti — per chi vuole essere più presente nei mercati stranieri. Sto pensando alla Russia, alle Filippine, al Portogallo e al Brasile». Questo è il cuore del progetto gastronomico che propone Casa Artusi. Tra le imprese interessate ci sono: Boni Spa (produzione di Parmigiano Reggiano), i Fratelli Galloni (prosciutti di Parma), Cantine Umberto Cesari famose per il Sangiovese e la romagnola Babbi nota per i dolci e i prodotti per gelaterie.

16 marzo 2016

© RIPRODUZIONE RISERVATA

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

cerca...

ROTARI Perlage di emozioni.

AZIENDA AGRICOLA TORNATORE - dal 1865 -

08 MAR Massimo Bottura: "Non ci si improvvisa grandi cuochi, ma i grandi cuochi improvvisano"

on 08 Marzo 2016. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - L'evento

Lo chef de L'osteria francescana di Modena è stato il protagonosta della seconda giornata di Identità Golose

(Massimo Bottura - ph Brambilla Serrani)

di Michele Pizzillo

Anche nel secondo giorno di Identità Golose non sono mancati i premi e la sfilate di chef che hanno fatto riempire le sale del MiCo, il centro congressi della Fiera di Milano.

I premiati, da parte delle aziende che hanno pensato a questi trofei, sono Fabiana Scarica di Villa Chiara (premio Vent'anni di San Pellegrino), Ugo Alciati del ristorante da Guido di Serralunga d'Alba (Premio tipicità italiana in cucina promosso da Lavazza), Cristina Bowerman di Glass Hostaria di Roma (il premio Nuove Sfide voluto da Autogrill) e Corrado Assenza del Caffè Sicilia (il premio Artigiano del gusto istituito da Fontanafredda).
Ma è stata soprattutto la giornata di Massimo Bottura, che ha esordito con "La creatività è l'inciampo felice. Nel momento in cui sei padrone della tecnica, hai preso coscienza dei tuoi mezzi, hai sviluppato una capacità critica e, soprattutto, conosci te stesso, allora in quel momento, lungo la strada della creatività, inciampando su una banana troppo matura, assaggiando un pesto di briciole di pane o una cartelletta di limone caduta, in quel momento vedi il mondo con occhi diversi, quelli di un bambino che da sotto il tavolo ruba un tortellino crudo dal tagliere e cattura un lampo nell'oscurità".

"Creare una ricetta nuova è un gesto intellettuale che suppone il coinvolgimento di materie prime, tecnica e memoria. In sintesi comprimiamo tutto ciò in bocconi di cultura masticabili che hanno il sapore delle nostre passioni, utilizzate come veicolo di trasmissione di emozioni – secondo lo chef de L'osteria francescana di Modena -. La libertà di creare è poesia, in una vita piena di obbligazioni dove perdi di vista lo scopo, i punti di riferimento. Il segreto è riuscire a tenere un piccolo spazio aperto per la poesia e potercisi tuffare dentro e realizzare ciò che per i più è inimmaginabile. Rendere visibile l'invisibile. La velocità di pensiero è ciò che ti permette, dopo l'inciampo, di rialzarti subito, catturando la luce e arrivando puntuale all'appuntamento con la creatività, perché questi treni partono all'alba, sono sempre puntuali e non ti aspettano". Insomma, "creatività è liberare quello che hai dentro, senza filtri, senza pudori; è la felicità del gesto, lo scandalo dell'emozione. Come nel jazz è la dissonanza che rende armonica una melodia, la sapienza dell'intervallo, del silenzio. La concentrazione e poi la performance, la corda della chitarra che si rompe e si trasforma in opportunità. Il cuoco contemporaneo deve vivere libero il momento, per esplorare, per andare in profondità, ma senza dimenticare il passato che è parte della propria cultura e utilizzarlo come strumento per non farsi travolgere".
Conclusione di Bottura: "Non ci si improvvisa grandi cuochi, ma i grandi cuochi

improvvisano". E, aggiungiamo, che ha praticamente lanciato il manifesto del cuoco contemporaneo.

(Davide Oldani - ph Brambilla Serrani)

Senza trascurare il riciclo, se vogliamo lasciare il mondo migliore di quello che abbiano trovato è stato sottolineato dagli chef che hanno dibattuto le problematiche della sostenibilità: da Cesare Battisti del Ratanà di Milano a Matthew Kenney, cuoco crudista californiano che ha duettato con Cristina Bowerman alla filippina Margarita Fores di Casa Artusi di Manila, ai fratelli Andrea, Piero e Ugo Alciati, dello storico da Guido.
Nella seconda giornata di Identità Golose a catalizzare l'attenzione della gente che affollava le sale del centro congresso, è stato il caffè. O, meglio, Identità di Caffè, format che ha esordito in questa edizione con l'obiettivo diutilizzare il caffè non solo per riempire la tazzina ma, anche, di trattarlo come ingrediente importante della cucina. E, a questo, ci hanno pensato prima Andrea Ribaldone, chef de I Due Buoi di Alessandria con una serie di proposte come il wake-up con un caffè Kafa di Lavazza, tiramisù vegetale, tre formaggi con il caffè aggiunto al caglio, cardo gobbo di Nizza con del caffè, spuma di sedanorapa passato al setaccio con caffellatte di soia.

A Ribaldone si sono aggiunti lo chef italiano del Trianon Palace di Versailles Simone Zanoni. Un altro italiano di stanza a Parigi, Denny Imbroisi, che da poco ha aperto il bistrot-gastronomia Ida, dove il caffé è protagonista di molti piatti.
Mentre la pasticciera Loretta Fanella del ristorante Borgo San Jacopo diFirenze ha accostato il caffé alla frutta. E lo chef francese Richard Toix del ristorante Laure&Richard Toix a Poitiers, il caffè lo declina in chiave salata. Seguito da Moreno Cedroni, della Madonnina del Pescatoredi Senigallia ha raccontato della sua idea di caffè usato in quattro miscele diverse per comporre una serie di proposte che sinora era impossibile immaginare. Ruben González, chef di Tickets, e David Gil, responsabile di elBarri, entrambi di Barcellona, lavorano sul concetto di caffè come ingrediente di piatti che si collocano in vari punti del menù. E, infine, Davide Oldani del D'O di Cornaredo, in ogni menù prevede sempre un piatto salato che contenga un po' di caffè.

Un giornata talmente piena, la seconda, che nel fare la cronaca qualcosa probabilmente abbiamo trascurato; sicuramente qualche particolare che potrebbe essere pure interessante. Di carne sul fuoco ne è stata messo troppa. Tant'è vero che si è parlato pure di pane e pandoro ed anche di pizza. Partendo dall'impasto e dalla lievitazione raccontata da Piero Gabrieli per poi proseguire con Renato Bosco, che questa volta va controcorrente, proponendo il pandoro, ma speciale, il Pandor-0, realizzato senza burro: a sostituirlo, un'emulsione di olio d'oliva, olio di riso e ZeroBurro, composto di fibre vegetali messo a punto da Petra per associare gusto e salute.

Al panettone ha pensato Lucca Cantarin, che ha presentatoil suo Panett'One, con l'aggiuntaall'impasto tradizionale della pasta frolla, ottenendo un panettone soffice e delizioso, moderatamente dolce e leggermente colorato nel caso della frolla al cioccolato. E, infine, il bistellato Nicola Portinari, del La Peca di Lonigo che con Giulia Miatto ha messo a punto il progetto La Linea del Pane:sette tipologie di pane con lievito di birra pensate per i ristoranti.

Identità Golose 2016 report. Seconda giornata: Bottura, Cracco, Romito, Lopriore e gli altri

La cucina della narrazione

Che differenza passa tra creare un piatto e raccontarlo? Ci riflettiamo mentre il voice over di **Massimo Bottura**, a palco vuoto, cattura respiro e attenzione di una platea gremita di fedeli. La narrazione diventa parte integrante della creazione. E invade, sin dal nome, l'esperienza del piatto (*"Il germano dell'Appennino tosco-emiliano tra un bollito e una royale"* oggi invece chiamato "*A volte pernice, a volte germano... un po' bollito*"), a suggerirne il processo creativo. "*Per scoprire la verità delle cose bisogna andare in profondità*" dice. Secondo una cifra affabulatoria ormai consolidata mescola arte figurativa e grande rock, i suoi giochi di parole ("*non ci si improvvisa grandi cuochi ma i grandi cuochi improvvisano*"), la retorica del fare e del bene ("*la libertà di creare è poesia... bisogna tenere un piccolo spazio per la poesia*") e l'inevitabile richiamo ai ricordi domestici. Lo stesso racconto dall'andamento centripeto torna applicato al piatto: la tradizione familiare della caccia, il suo territorio e quello dei suoi collaboratori (che ispirano le salse: il mole messicano e il *chawanmushi giapponese*), l'insegnamento della cucina francese nell'evoluzione del mole che attraverso il civet piemontese arriva alla Francescana, la felicità del gesto, l'attitudine dialettica verso la tradizione, l'istinto, la tecnica, il palato mentale. Fino a citare se stesso, dal Bollito non bollito al Camouflage.

Bottura ci conduce nella polka del suo narrare e da lì disegna intorno al piatto un paesaggio fittissimo: "*catturare le infinite possibilità della vita*" è il linguaggio dell'Alighiero Boetti di *Tutto* preso a prestito, stavolta. Ma cosa rimane di un piatto se gli si toglie il racconto? È un pensiero fugace: subito si passa alla responsabilità del cuoco, e al percorso che da Expo è arrivato tra la gente e dal Refettorio Ambrosiano di Milano porterà prima a Modena e a Bologna e poi, il 4 agosto, a Rio, con il

progetto Food for Soul. "*Usiamo la mia immagine per raccogliere fondi per questo progetto*" dice convinto. A conferma che questo stoytelling ispirato è una tecnica di sfondamento che supera i confini della cucina per arrivare alla gente.

E se la formula vincente per arringare la folla sembra passare per una comunicazione potente – a tratti un po' troppo compiaciuta – della propria identità, la prospettiva cambia quando il discorso si gioca tra quattro mura, nella dimensione più intima di un ristorante che deve imparare a raccontarsi al commensale, a costo di sovvertire le dinamiche consuete e coinvolgerlo in un gioco a tre che chiama lo spettatore all'azione. E ne fa un attore importante della narrazione. Se la cucina passasse la palla alla sala? Se il cuoco fosse libero di riappropriarsi del proprio ruolo sgombrando il campo dall'imbarazzo dato dalla propria egocentrica personalità? È questa la riflessione che un **Paolo Lopriore** desideroso "*di lavorare in maniera più larga e gentile*" porta sul palco per ribaltare la prospettiva del servizio moderno e fare della sala il nuovo punto focale dell'esperienza gastronomica. Grazie agli oggetti studiati per la sala da **Andrea Salvetti**– "*ma non si pensi a una televendita di pentole!*" - il cameriere diventa figura fondamentale, ultimo appiglio per la curiosità del commensale, portato a interrogarsi sulle pietanze di fronte a sé. È una tavola che non ha più bisogno di grandi attese, dove l'equilibrio tra tradizione e creatività lo gestisce il cliente, mentre il cuoco, svincolato da obblighi di impiattamento, torna a concentrarsi sull'esigenza di fare il cuoco.

La forza della storia

Una storia, quella di **Carlo Cracco,** tante storie, quelle di tutti i ragazzi passati alla corte fiorentina di**Annie Feolde** e **Giorgio Pinchiorri,** si intrecciano sul palco sin dalle prime ore della mattina, quando la presenza del masterchef vicentino manda in grave overbooking

l'auditorium (ma tutta la rassegna ormai sta scomodissimamente stretta negli spazi del MICO). A suggellare il ruolo della storia in cucina è il legame che corre tra una pietra miliare dell'alta ristorazione italiana come il piccione in crosta dell'Enoteca Pinchiorri e la rivisitazione moderna che Cracco ne fornisce oggi, con il volatile che finisce dentro a un panino al vapore di ispirazione orientale. A benedire il suo pupillo più celebre, un'emozionata Annie Feolde, che fa il pieno di applausi accompagnata da tutta la sua brigata, mentre la tenacia con cui Cracco continua a sperimentare nuove frontiere del gusto (a Identità presenta tre piatti) testimonia quanto la storia di una cucina si nutra della capacità di rinnovarsi. E migliorarsi, senza rinnegare il passato.

A fondo nella propria storia, per riflettere sul percorso degli ultimi 10 anni, sulle scoperte e sulle scelte, non sempre semplici: "*le mie scelte mi hanno permesso di essere libero*" a partire da quella del territorio, luogo del cuore e dell'isolamento. **Niko Romito** passa in rassegna i suoi due lustri di Identità Golose e gli snodi che hanno rappresentato. E lo fa a partire da alcuni piatti: "*Non voglio piacere a tutti ma voglio fare piatti capaci di dialogare con tutti, confortanti e non ruffiani*". Assoluto di cipolle; Essenza; Animella, panna, limone, e sale; Cocomero e pomodoro. Non sono piatti semplici nel procedimento, ma lo sono nell'immediatezza con cui i sapori arrivano, amplificati, in bocca. Un risultato frutto di studio, di una tecnica precisa che apre inaspettate possibilità di impiego se semplificata e codificata (come mostra la cottura del riso in pentola a pressione ispirata, dice, a quella della pasta di Scabin): un protocollo di replicabilità da applicare tanto da Spazio, il ristorante-laboratorio dei ragazzi della sua scuola, tanto nel lavoro che sta facendo con l'Università La Sapienza di Roma per mettere a punto una proposta gastronomica sana, gustosa, salutare per un ospedale romano. E sempre in assoluta armonia con quanto propone al Reale: "*Sono un*

autodidatta" ricorda "*non ho avuto maestri, ho potuto fare la mia cucina*" e aggiunge "*mi sono concesso il lusso di farmi contaminare dal mio territorio senza seguire le mode*". E la sua cucina, oggi, lo porta verso un lavoro fatto di studio intenso, di lavoro, di ricerca continua e messa a punto di un sistema che include ogni aspetto dell'organismo sempre più complesso e coerente che gira intorno a Casadonna e al Reale. "*Essenzialità, eleganza, equilibrio, gusto*": i quattro poli del suo lavoro. Per mostrare quale sia il suo punto di arrivo, oggi, lascia che a parlare sia l'ultimo piatto, Verza e patate. E lo fa attraverso video ammalianti di **Elisa Menduni**. Ricette in 4k, mute, illustrate da schede e scritte, coadiuvate dalla narrazione, dal vivo sul palco, dello chef. Forse il modo più innovativo visto a Milano per reinterpretare una lezione-da-congresso-gastronomico.

Sostenibilità oltre ogni retorica

Cesare Battisti è un uomo concreto, come la cucina del suo Ratanà, prossimo a festeggiare gli otto anni di attività in quel di Milano. E la parola che emerge prepotente dal suo intervento è rispetto – quello per la materia prima, per la professione e per le persone che entrano in relazione con il ristorante, che siano clienti, fornitori o personale di brigata – un termine, per una volta tanto, riempito del significato che merita, lontano da quella retorica che ha fatto del concetto di sostenibilità uno specchietto per le allodole, svuotandolo della missione che racchiude in sé. Si dice emozionato di trovarsi per la prima volta sul palco di Identità, Battisti – mentre Gabriele Zanatta, che lo introduce alla platea, scherza con un'omonimia in bilico tra il patriota irredentista e il criminale di fama internazionale - ma il discorso che porterà a termine tra un piatto e l'altro, coadiuvato dal sous chef **Luca De Santi**, è lucido e arriva all'obiettivo dritto come un pugno allo stomaco. Non è qui per riempirsi la bocca con frasi ad effetto sull'ingrediente biologico o sulle virtù dell'orto,

almeno non solo per questo. Perché sostenibilità significa responsabilità sociale, significa perseguire la stabilità economica e coltivare un'etica dei produttori che passa dalla conoscenza diretta con ognuno di loro, per essere certi che dietro al prodotto sostenibile ci sia un produttore altrettanto sostenibile, che paga i suoi dipendenti e rispetta la comunità. Un valore, quello del rispetto, che Battisti rivendica anche per la sua categoria, suggerendo l'importanza di fare rete accantonando la competitività sterile, che mette a repentaglio il passaparola: se ho scoperto un fornitore di qualità perché devo nasconderlo a chi, come me, potrebbe metterne a frutto le potenzialità? L'esempio è quello di alcuni bistrot francesi, che hanno imparato a condividere gli obiettivi stimolando la nascita di coltivazioni dedicate all'approvvigionamento dei ristoranti intenti a lavorare sulla sostenibilità, quella vera. E i riferimenti in gioco sono solidi quanto il suo pensiero di chef e ristoratore etico; mentre enuncia il manifesto in dieci punti del Ratanà – per una cucina che è atto umile e democratico, non accetta dogmi e si interroga sulla tradizione, ricerca sapori riconoscibili, ma non rinuncia a innovare, valorizza ciascuna componente commestibile di un prodotto e cerca di prolungarne la longevità, persegue l'etica d'impresa – ricorda una lettera di Papa Francesco a Carlin Petrini. "*Proteggi i contadini perché sono i custodi del pianeta*", ricorda il pontefice al padre di Slow Food, non molto distante dal pensiero di Pier Paolo Pasolini quando sottolineava l'identità rurale del nostro Paese: "*Quando l'Italia non avrà più contadini, non avrà più storia*". Si chiude così uno degli interventi più sinceri della seconda giornata, ma il tema della sostenibilità riecheggia a più riprese sul palco dell'auditorium.

Prima di Cesare Battisti era toccato a **Matt Orlando** e**Matthew Kenney**, americani entrambi, entrambi impegnati per rivoluzionare il concetto di cucina tradizionale. Orlando è californiano, ma oggi lavora a Copenhagen ("*dove la scena gastronomica è così vivace*

perché noi chef ci sosteniamo a vicenda, parliamo e ci scambiano consigli"), nella cucina di Amass. Della sostenibilità Orlando ha fatto un mantra, arrivando a riciclare l'acqua utilizzata al ristorante e a praticare il compostaggio; nei piatti lo scarto assume una dignità nuova grazie a quella forza della creatività che permette di pensare fuori dagli schemi, per cogliere infinite possibilità. Anche Kenney è californiano, cinquantenne insospettabile e guru della cucina vegana e crudista; è lui il padre di una filosofia gastronomica che oggi fa tendenza – "*quando 10 anni fa siamo arrivati a New York con le nostre idee il locale era sempre vuoto, oggi la città è letteralmente impazzita per la pizza vegana*" – e negli ultimi anni ha replicato la sua intuizione nelle Academy fondate in giro per il mondo, in nome della centralità dell'ingrediente, con la fortuna di poter contare su una rete di "local farmers" attenti al prodotto e al territorio. E senza la pretesa di imporre una regola, ma solo con l'obiettivo di portare in tavola un piatto che piaccia per quello che è. Dall'altra parte del mondo, invece, contadini, pescatori, allevatori che vogliono impegnarsi nella produzione sostenibile hanno trovato un'ambasciatrice in **Margarita Forés**, la chef di Manila innamorata dell'Italia (nelle Filippine, due anni fa, ha esportato Casa Artusi). A Manila perseguire una cucina "farm to table" significa "*creare un mercato nuovo che stimoli la produzione di ingredienti di qualità*", come sta succedendo con molti produttori locali. E intanto questa chef imprenditrice con vent'anni di attività alle spalle, che rivendica il suo essere donna e madre e applica il senso materno al suo approccio alla vita e alla cucina, ha iniziato a coltivare i pomodori italiani nella Filippine ("*con i semi presi al Salone del gusto*"), per ricreare un pezzetto della "sua" Italia a Manila, affidando la parola agli ingredienti.

Fornelli in fuga

Rispetto a quando l'italiano prendeva lo spago per

chiudere i suoi sogni nella valigia e tentare fortuna all'estero, parecchie cose sono cambiate. Anche allora si aprivano ristoranti e magari avevano pure successo. Ma era quasi sempre una storia di improvvisazioni e di casi contingenti. Oggi no, è sempre più spesso un cervello (o fornello) in fuga. Espressione dei nostri migliori talenti, preparati e inseriti in un contesto alto e altamente professionalizzato. Lo sguardo che ci offre questa generazione è una interessante visione dall'esterno della nostra cultura gastronomica, un modo certamente inconsueto di approcciare alla nostra tradizione che, legaccio o faro, nessuno di noi può ignorare del tutto. Non fosse altro per quel Dna di sapori che ci portiamo dietro. Per quegli elementi iconici che, qualunque sia la risposta data, a una risposta ci obbligano. E forse da fuori i confini si riesce a liberare la creatività ben oltre i vincoli delle consuetudini. **Denny Imbroisi,** classe '87 e tante importanti esperienze alle spalle, intitola il suo ristorante parigino alla sorella Ida ("*è un modo per avere le mie radici sempre con me*") e intanto non esita a mettere in carta un menu di sola pasta, dall'antipasto al dolce, irrispettoso omaggio al piatto simbolo del Belpaese. E mette a segno una doppietta nell'unire pasta fresca ricca di tuorli in perfetto stile piemontese e fondi di caffè, prima asciugati e poi reidratati. Piatto presentato nello spazio Identità di caffè ma presente abitualmente in carta, come la guancia di vitello confit cotta a 68°per 24 ore con chicchi di caffè e poi punteggiata da contrappunti acidi e speziati. Dall'altra parte del mondo **Tony Nicolini,** nato in Australia ma italianissimo per lingua, cultura, approccio, smonta l'altro simbolo nostrano: la pizza. E mentre studia impasti e maestri italiani, ingrana la marcia della creatività e infila lì una pizzetta di piccole dimensioni, con base e condimenti dolci. "*Ho iniziato a giocare con gli impasti*" dice, a partire da quando, al momento di aprire la sua prima pizzeria quasi 20 anni fa, ha deciso che non voleva cuochi ("*sono troppo rockstar*"), ma solo pizzaioli. E quindi pizza anche per dessert. E da lì in poi nel suo

D.O.C group, è stato un continuo migliorare, sugli impasti, sulle materie prime, ma anche sulla sala e sull'esperienza complessiva del cliente. A proposito di materie prime ci suggerisce dei ragazzi italiani che stanno producendo una buona mozzarella di latte di bufala dalle parti di Melbourne. Sulla stessa linea la suggestione di **Christian Puglisi,**chef del Rel*æ*chenel suo*Bæst*lavora il fiordilatte che produce con latte danese, e i salumi home made, di stampo italiano ma con materie prime locali e di altissima qualità. Anche questa è l'Italia all'estero.

Identità Golose 2016 | Milano | Mi.Co. | via Gattamelata |www.identitagolose.it/

a cura di Antonella De Santis e Livia Montagnoli

HOME

Posted on 8 marzo 2016

Margarita Forés di "Casa Artusi Filippine" miglior chef donna Asia 2016

Margarita Forés di "Casa Artusi Filippine" miglior chef donna Asia 2016

Conti: "E' la validità del progetto internazionale di Casa Artusi"

Forlimpopoli – In Asia si mangia italiano grazie a Pellegrino Artusi. Non solo indiscusso padre della cucina italiana ma anche ambasciatore del 'made in Italy' del cibo nel mondo. Altro che pagine ingiallite dalla storia, le sue ricette sono ancora attuali e imperversano nel mondo. Un esempio? Si chiama Margarita Forès la miglior chef donna d'Asia anno 2016 (Asia's Best Female Chef 2016), prima cuoca filippina ad ottenere questo prestigioso riconoscimento tributato da una giuria internazionale. Strettissimo il fil rouge di Margarita con l'Artusi: nel 2012 ha aperto "Casa Artusi Filippine", centro di cucina domestica in filo diretto con Casa Artusi di Forlimpopoli.

"Margarita Forès è una grande cuoca e soprattutto una grande persona con cui insieme abbiamo intrapreso un cammino circa quattro anni fa – afferma Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi – È la conferma della validità di un progetto internazionale che ha fatto della cucina domestica il suo fulcro, capace di dialogare col mondo sotto il segno di Pellegrino Artusi".
Conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e

successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, Margarita lunedì 7 marzo sarà ospite a Identità Golose con uno show cooking, preceduta da Carlo Cracco, Massimo Bottura e Niko Romito.

Fondamentale nel suo percorso il rapporto con Casa Artusi. A testimoniarlo è il periodo di tempo che ogni anno Forés e il suo staff trascorrono alla Scuola di Cucina di Forlimpopoli per approfondire la loro conoscenza della cucina domestica italiana, oltre a visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.

Fatidico, per lei, un viaggio in Romagna cinque anni addietro, quando a Casa Artusi conosce la figura del gastronomo e ne apprende la filosofia e le ricette del Manuale. Il colpo di fulmine è immediato e porta alla nascita di "Casa Artusi Filippine", punto di riferimento per l'intera l'Asia, centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane. Dall'asse Forlimpopoli-Manila nasce una collaborazione che rafforza la presenza della cucina e della cultura Italiana nelle Filippine, così come nel resto della regione dell'Asia del Pacifico. Tanto da proiettare Margarita sul tetto del mondo asiatico a Bangkok, in occasione della cerimonia degli Asia's 50 Best Restaurants 2016, con l'assegnazione del riconoscimento di miglior chef donna dell'Asia.

Il suo primo contatto con l'Italia avviene nell'autunno del 1986, quando in un soggiorno dedicato alla cucina si immerge nella cultura e nelle bellezze del nostro Paese. A Firenze, a Milano e a Roma grazie a tre signore appassionate di cucina, avvia la sua formazione: fa lezione il mattino direttamente nelle loro cucine, impara a trovare gli ingredienti freschi al mercato, e poi a cena in diversi ristoranti dove i suoi mentori continuano l'insegnamento. Così Margarita impara a preparare e cucinare la pasta, i sughi Italiani tradizionali, la pizza e molto altro ancora.

Dopo il suo ritorno nelle Filippine nel 1987 avvia un festival del cibo, "Italia in Bocca". È l'inizio di uno straordinario percorso che la porta alla nascita dei Ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica), della trentennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp dell'Emilia-Romagna.
Nel 2013 la città di Forlimpopoli le ha assegnato il Premio Marietta ad Honorem con la motivazione di "promuovere la cucina italiana nelle Filippine e dintorni, con passione e competenza".

Mercoledì 9 marzo 2016 alle 19.30 a Casa Artusi, la Regione Emilia Romagna le consegnerà un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo. A consegnarglielo l'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli.

Forlimpopoli, 4 marzo 2016

Ufficio Stampa Casa Artusi

Agenzia PrimaPagina Cesena

»Lifestyle

Grandi chef

Ha portato l'Artusi in Asia. Premiata

Ancora un riconoscimento dalla Regione alla chef Margarita Forés

Margarita Forés ai fornelli Fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016

+Altro
Condividi
N. COMMENTI 0

Altri articoli

Un artusiano a Junior Chef

Lorenzo Malucelli oggi in gara a Roma alla Scuola di Cucina di Anna Moroni

Casa Artusi vola all'Expo 2015 Riprese Rai per lo spot sull'evento

Per promuovere la rassegna internazionale per l'enogastronomia è stata scelta la figura che ha riunito le tradizioni regionali della cucina

Casa Artusi all'Expo 2015

Troupe Rai per servizio sull'enogastronomia

triste	0
stupito	0
allegro	0
arrabiato	0

09/Marzo/2016 - H. 01.04

Sono passati cinque anni da quando Margarita Forés, fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016, varca per la prima volta la soglia di Casa Artusi. E quell'amore a prima vista, che la porta ad aprire nel 2012 "Casa Artusi Filippine", centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane, non l'ha mai abbandonata. Nel 2013 ha ricevuto il Premio Marietta ad Honorem e oggi torna per la consegna del riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo da parte della Regione nella persona dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli.

La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà alle 19.30 a Casa Artusi. A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina in onore della chef più brava d'Oriente, titolare dei ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park e della ventennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna.

"Con Margarita Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un intenso cammino nel nome di Pellegrino Artusi pieno di soddisfazioni – afferma Giordano Conti, presidente di Casa Artusi – E' la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli".

Prima di tornare in Romagna, Margarita Forés ha fatto tappa a Milano come ospite d'onore di Identità Golose, uno dei più importanti congressi internazionali di cucina e pasticceria d'autore. Assieme a lei, importanti nomi della cucina italiana come Romito, Cracco e Bottura.

Tags

margarita forés, miglior chef donna, asia, casa artusi, amore a prima vista, casa artusi filippine, centro enogastronomico,premio marietta ad honorem, simona caselli, ricetta filippina,aperitivo artusiano,ristoranti cibo, lusso,grace park, catering cibo di m, pellegrino artusi, giordano conti,forlimpopoli, identità golose, cracco

FORLI'24ORE.it

Pubblicato su *Forlì24ore* (http://www.forli24ore.it)

4 marzo 2016 - Forlì, Cultura, Società

Un altro premio in arrivo per Margarita Forés di "Casa Artusi Filippine"

FORLIMPOPOLI. Sono passati cinque anni da quando **Margarita Forés**, fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016, varca per la prima volta la soglia di Casa Artusi. E quell'amore a prima vista, che la porta ad aprire nel 2012 "Casa Artusi Filippine", centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane, non l'ha mai abbandonata.

Un legame strettissimo, il suo, con la Scuola di Cucina di Forlimpopoli, dove ogni anno torna per approfondire la sua conoscenza della cucina domestica italiana e per visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.

Un legame indissolubile, quello di Margarita con Forlimpopoli, consolidatosi nel 2013 con il conferimento del Premio Marietta ad Honorem e che si rinnova **mercoledì 9 marzo** quando la Regione Emilia-Romagna, nella persona dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli, le consegnerà un **riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo**.

La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà alle ore 19.30 presso Casa Artusi alla presenza del Sindaco Mauro Grandini, del consigliere regionale Paolo Zoffoli e dell'ambasciatore Luca Fornari. A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina in onore della chef più brava d'Oriente.

"Con Margarita Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un intenso cammino nel nome di Pellegrino Artusi pieno di soddisfazioni – **afferma Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi** – E' la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli".

Prima di tornare in Romagna, Margarita Forés **farà tappa a Milano** come ospite d'onore di *Identità Golose*, uno dei più importanti congressi internazionali di cucina e pasticceria d'autore. Insieme a lei, importanti nomi della cucina italiana come Cracco, Bottura e Romito.

Forés era già conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, dove la cuoca ha partecipato in veste di relatrice.

È' titolare dei ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica) e della ventennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna.

Ufficio Stampa Casa Artusi

Tag: Margarita Fores Casa Artusi Casa Artusi Filippine

Ti potrebbe interessare anche

Il Premio Marietta ad Honorem va a due personaggi 'glocal'

FORLIMPOPOLI - Svelati i nomi dei due vincitori del PremioMarietta ad Honorem: il pasticcere di fama internazionale Miro Mancinie l'ambasciatrice della cucina italiana nelle filippine Margarita Fores. Elemento comune che li unisce: la cucina italiana all'estero, in nome di Pellegrino Artusi. Personaggio sempre più glocal, conosciuto in tutto il mondo e nel contempo con le radici ben salde alla sua terra natale (Forlimpopoli). Ne sono testimonianza il profilo dei due vincitori.

I 150 anni d'Italia attraverso "Le tavole apparecchiate" di Cesena

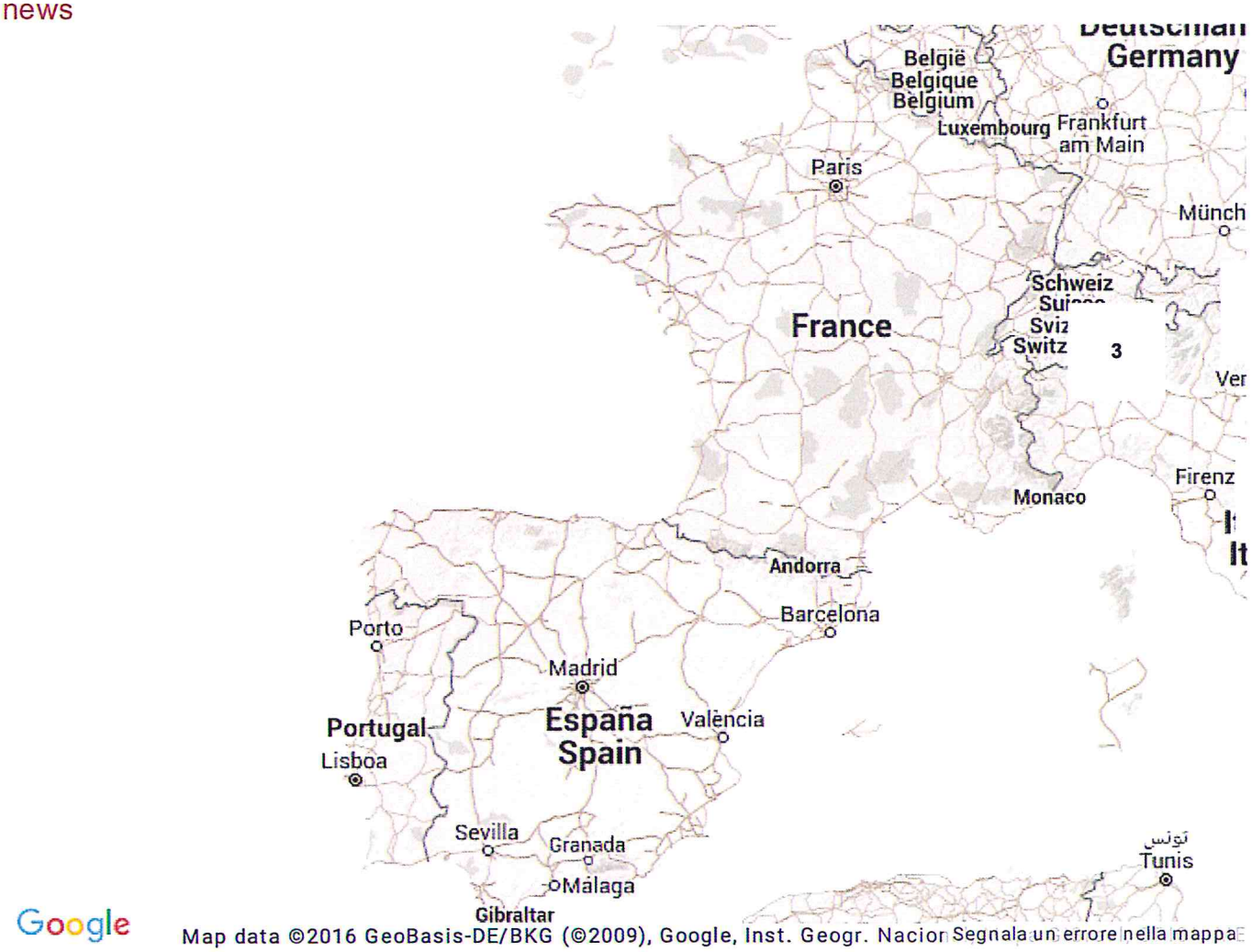
Torna con un'edizione tutta dedicata ai festeggiamenti dei 150 anni dell'unità d'Italia il consueto appuntamento organizzato dalla sezione femminile della Croce Rossa Italiana di Cesena in collaborazione con Confesercenti Cesenate e il patrocinio del Comune di Cesena, "Le tavole apparecchiate"

Dalla Siberia arriva il Freddo e da Mosca gli operatori turistici

La delegazione che si tratterrà fino al 15 febbraio prossimo, è ospitata al Grand Hotel Terme della Fratta, partner dell'iniziativa, che vanta ottimi rapporti di collaborazione con la Russia

Italiano

news



MADE WITH LOVE FROM JOOMLA.IT

Margarita Forés di "Casa Artusi Filippine" miglior chef donna Asia 2016 Conti: "E' la validità del progetto internazionale di Casa Artusi"

Forlimpopoli – In Asia si mangia italiano grazie a Pellegrino Artusi. Non solo indiscusso padre della cucina italiana ma anche ambasciatore del 'made in Italy' del cibo nel mondo. Altro che pagine ingiallite dalla storia, le sue ricette sono ancora attuali e imperversano nel mondo. Un esempio? Si chiama Margarita Forès la miglior chef donna d'Asia anno 2016 (Asia's Best Female Chef 2016), prima cuoca filippina ad ottenere questo prestigioso riconoscimento tributato da una giuria internazionale. Strettissimo il fil rouge di Margarita con l'Artusi: nel 2012 ha aperto "Casa Artusi Filippine", centro di cucina domestica in filo diretto con Casa Artusi di Forlimpopoli.

"Margarita Forès è una grande cuoca e soprattutto una grande persona con cui insieme abbiamo intrapreso un cammino circa quattro anni fa – afferma Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi – È la conferma della validità di un progetto internazionale che ha fatto della cucina domestica il suo fulcro, capace di dialogare col mondo sotto il segno di Pellegrino Artusi".

Conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e

successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, Margarita lunedì 7 marzo sarà ospite a Identità Golose con uno show cooking, preceduta da Carlo Cracco, Massimo Bottura e Niko Romito.

Fondamentale nel suo percorso il rapporto con Casa Artusi. A testimoniarlo è il periodo di tempo che ogni anno Forés e il suo staff trascorrono alla Scuola di Cucina di Forlimpopoli per approfondire la loro conoscenza della cucina domestica italiana, oltre a visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.

Fatidico, per lei, un viaggio in Romagna cinque anni addietro, quando a Casa Artusi conosce la figura del gastronomo e ne apprende la filosofia e le ricette del Manuale. Il colpo di fulmine è immediato e porta alla nascita di "Casa Artusi Filippine", punto di riferimento per l'intera l'Asia, centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane. Dall'asse Forlimpopoli-Manila nasce una collaborazione che rafforza la presenza della cucina e della cultura Italiana nelle Filippine, così come nel resto della regione dell'Asia del Pacifico. Tanto da proiettare Margarita sul tetto del mondo asiatico a Bangkok, in occasione della cerimonia degli Asia's 50 Best Restaurants 2016, con l'assegnazione del riconoscimento di miglior chef donna dell'Asia.

Il suo primo contatto con l'Italia avviene nell'autunno del 1986, quando in un soggiorno dedicato alla cucina si immerge nella cultura e nelle bellezze del nostro Paese. A Firenze, a Milano e a Roma grazie a tre signore appassionate di cucina, avvia la sua formazione: fa lezione il mattino direttamente nelle loro cucine, impara a trovare gli ingredienti freschi al mercato, e poi a cena in diversi ristoranti dove i suoi mentori continuano l'insegnamento. Così Margarita impara a preparare e cucinare la pasta, i sughi Italiani tradizionali, la pizza e molto altro ancora.

Dopo il suo ritorno nelle Filippine nel 1987 avvia un festival del cibo, "Italia in Bocca". È l'inizio di uno straordinario percorso che la porta alla nascita dei Ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica), della trentennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp dell'Emilia-Romagna.

Nel 2013 la città di Forlimpopoli le ha assegnato il Premio Marietta ad Honorem con la motivazione di "promuovere la cucina italiana nelle Filippine e dintorni, con passione e competenza".

Mercoledì 9 marzo 2016 alle 19.30 a Casa Artusi, la Regione Emilia Romagna le consegnerà un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo. A consegnarglielo l'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli.

Forlimpopoli, 4 marzo 2016

search
Ricerca libera
Cerca... VAI

Cerca negli elenchi

FORLÌTODAY

Il miglior chef donna d'Asia 2016 a Casa Artusi: attesa per Margarita Forés

Forés era già conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, dove la cuoca ha partecipato in veste di relatrice

Redazione

Sono passati cinque anni da quando Margarita Forés, fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016, varca per la prima volta la soglia di Casa Artusi. E quell'amore a prima vista, che la porta ad aprire nel 2012 "Casa Artusi Filippine", centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane, non l'ha mai abbandonata. Un legame strettissimo, il suo, con la Scuola di Cucina di Forlimpopoli, dove ogni anno torna per approfondire la sua conoscenza della cucina domestica italiana e per visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.

Un legame indissolubile, quello di Margarita con Forlimpopoli, consolidatosi nel 2013 con il conferimento del Premio Marietta ad Honorem e che si rinnova mercoledì prossimo quando l'assessore all'Agricoltura Simona Caselli le consegnerà un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo. La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà alle ore 19.30 a Casa Artusi alla presenza del sindaco Mauro Grandini, del consigliere regionale Paolo Zoffoli e dell'ambasciatore Luca Fornari. A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina in onore della chef più brava d'Oriente.

"Con Margarita Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un intenso cammino nel nome di Pellegrino Artusi pieno di soddisfazioni - afferma Giordano Conti, presidente di Casa Artusi - E' la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli". Prima di tornare in Romagna, Forés farà tappa a Milano come ospite d'onore di Identità Golose, uno dei più importanti congressi internazionali di cucina e pasticceria d'autore. Insieme a lei, importanti nomi della cucina italiana come Cracco, Bottura e Romito.

Forés era già conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, dove la cuoca ha partecipato in veste di relatrice. È' titolare dei ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica) e della ventennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna.

Potrebbe interessarti

Sara Tommasi riparte dal calcio: dirigente in seconda categoria
SKY

I gesti che rompono il silenzio
GARIWO

Fullback, il pick-up Fiat Professional
CORRIERE MOTORI

Distrarre i bambini malati: cinque consigli utili per le mamme
SANTANNA.IT

Contenuti sponsorizzati da

BUONGIORNO online

MARGARITA FORÉS DI "CASA ARTUSI FILIPPINE" MIGLIOR CHEF DONNA ASIA 2016. A IDENTITÀ GOLOSE MILANO IL 7 MARZO

ENOGASTRONOMIA

5 MAR, 2016

In Asia si mangia italiano grazie a Pellegrino Artusi. Non solo indiscusso padre della cucina italiana ma anche ambasciatore del 'made in Italy' del cibo nel mondo. Le sue ricette sono ancora attuali e imperversano nel mondo. Un esempio? Si chiama **Margarita Forès** la **miglior chef donna d'Asia anno 2016 (Asia's Best Female Chef 2016),** prima cuoca filippina ad ottenere questo prestigioso riconoscimento tributato da una giuria internazionale. Strettissimo il fil rouge di Margarita con l'Artusi: nel 2012 ha aperto "**Casa Artusi Filippine**", centro di cucina domestica in filo diretto con Casa Artusi di Forlimpopoli.

"Margarita Forès è una grande cuoca e soprattutto una grande persona con cui insieme abbiamo intrapreso un cammino circa quattro anni fa – **afferma Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi** – È la conferma della validità di un progetto internazionale che ha fatto della cucina domestica il suo fulcro, capace di dialogare col mondo sotto il segno di Pellegrino Artusi".

Conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, **Margarita lunedì 7 marzo sarà ospite a Identità Golose** con uno show cooking, preceduta da Carlo Cracco, Massimo Bottura e Niko Romito.

Fondamentale nel suo percorso il rapporto con Casa Artusi. A testimoniarlo è il periodo di tempo che ogni anno Forés e il suo staff trascorrono alla Scuola di Cucina di Forlimpopoli per approfondire la loro conoscenza della cucina domestica italiana, oltre a visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.

Fatidico, per lei, un viaggio in Romagna cinque anni addietro, quando a Casa Artusi conosce la figura del gastronomo e ne apprende la filosofia e le ricette del Manuale. Il colpo di fulmine è immediato e porta alla nascita di "**Casa Artusi Filippine**", punto di riferimento per l'intera l'Asia, centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane. Dall'asse Forlimpopoli-Manila nasce una collaborazione che rafforza la presenza della cucina e della cultura Italiana nelle Filippine, così come nel resto della regione dell'Asia del Pacifico. Tanto da proiettare Margarita sul tetto del mondo asiatico a Bangkok, in occasione della cerimonia degli **Asia's 50 Best Restaurants 2016,** con l'assegnazione del riconoscimento di miglior chef donna dell'Asia.

Il suo primo contatto con l'Italia avviene nell'autunno del 1986, quando in un soggiorno dedicato alla cucina si immerge nella cultura e nelle bellezze del nostro Paese. A Firenze, a Milano e a Roma grazie a tre signore appassionate di cucina, avvia la sua formazione: fa lezione il mattino direttamente nelle loro cucine, impara a trovare gli ingredienti freschi al mercato, e poi a cena in diversi ristoranti dove i suoi mentori continuano l'insegnamento. Così Margarita impara a preparare e cucinare la pasta, i sughi Italiani tradizionali, la pizza e molto altro ancora.

Dopo il suo ritorno nelle Filippine nel 1987 avvia un festival del cibo, "Italia in Bocca". È l'inizio di uno straordinario percorso che la porta alla nascita dei Ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica), della trentennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp dell'Emilia-Romagna.

Nel 2013 la città di Forlimpopoli le ha assegnato il Premio Marietta ad Honorem con la motivazione di "promuovere la cucina italiana nelle Filippine e dintorni, con passione e competenza".

Mercoledì 9 marzo 2016 alle 19.30 a Casa Artusi, la Regione Emilia Romagna le consegnerà un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo. A consegnarglielo l'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli.

CONDIVIDI:

1

CORRELATI

Al via oggi la 12ª edizione di Identità Golose
06/03/2016
In "Eventi & Fiere"

Identità Golose 2016: appuntamento a Milano con l'alta cucina internazionale
04/03/2016

OLTRE 150 CHEF A SORRENTO PER IL CONGRESSO NAZIONALE
13/11/2015
In "Enogastronomia"

Ancora un riconoscimento per Margarita Forés di "Casa Artusi Filippine"

Mercoledì 9 marzo a Casa Artusi Forlimpopoli tributo della Regione Emilia-Romagna

Da **Staff 4live** - 7 marzo 2016 Letture: 37 0

Condividi su Facebook Tweet su Twitter

Sono passati 5 anni da quando **Margarita Forés**, fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016, varca per la prima volta la soglia di **Casa Artusi**. E quell'amore a prima vista, che la porta ad aprire nel 2012 **"Casa Artusi Filippine"**, centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane, non l'ha mai abbandonata.

Un legame strettissimo, il suo, con la *Scuola di Cucina di Forlimpopoli*, dove ogni anno torna per approfondire la sua conoscenza della cucina domestica italiana e per visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.

Un legame indissolubile, quello di Margarita con Forlimpopoli, consolidatosi nel 2013 con il conferimento del Premio Marietta ad Honorem e che si rinnova **mercoledì 9 marzo** quando la Regione

Emilia-Romagna, nella persona dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli, le consegnerà un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo.

La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà alle ore 19,30 a Casa Artusi alla presenza del sindaco Mauro Grandini, del consigliere regionale Paolo Zoffoli e dell'ambasciatore Luca Fornari. A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina in onore della chef più brava d'Oriente.

"*Con Margarita Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un intenso cammino nel nome di Pellegrino Artusi pieno di soddisfazioni* – afferma **Giordano Conti**, presidente di Casa Artusi – *E' la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli*".

Prima di tornare in Romagna, Margarita Forés farà tappa a Milano come ospite d'onore di *Identità Golose*, uno dei più importanti congressi internazionali di cucina e pasticceria d'autore. Insieme a lei, importanti nomi della cucina italiana come Cracco, Bottura e Romito.

Forés era già conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a *Madrid Fusion* e successivamente a *Madrid Fusion Manila*, prima e unica edizione asiatica del congresso di gastronomia internazionale, dove la cuoca ha partecipato in veste di relatrice.

E' titolare dei ristoranti *Cibo*, *Lusso*, *Grace Park* (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica) e della ventennale società di catering *Cibo di M* dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna.

EPULAE NEWS
Food and Wine Web Magazine

Organo Ufficiale dell'Accademia Internazionale Epulae
Direttore Responsabile
Angelo Concas

martedì, 8 marzo 2016 - 09.23

PARLIAMONE IN PRIMA PAGINA

Margarita Forés di "Casa Artusi Filippine" miglior chef donna Asia 2016

07/03/2016

Condividi

Conti: "E' la validità del progetto internazionale di Casa Artusi".

Forlimpopoli – In Asia si mangia italiano grazie a Pellegrino Artusi. Non solo indiscusso padre della cucina italiana ma anche ambasciatore del 'made in Italy' del cibo nel mondo. Altro che pagine ingiallite dalla storia, le sue ricette sono ancora attuali e imperversano nel mondo. Un esempio? Si chiama **Margarita Forès** la **miglior chef donna d'Asia anno 2016 (Asia's Best Female Chef 2016),** prima cuoca filippina ad ottenere questo prestigioso riconoscimento tributato da una giuria internazionale. Strettissimo il *fil rouge* di Margarita con l'Artusi: nel 2012 ha aperto "**Casa Artusi Filippine**", centro di cucina domestica in filo diretto con Casa Artusi di Forlimpopoli.

"Margarita Forès è una grande cuoca e soprattutto una grande persona con cui insieme abbiamo intrapreso un cammino circa quattro anni fa – **afferma Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi** – È la conferma della validità di un progetto internazionale che ha fatto della cucina domestica il suo fulcro, capace di dialogare col mondo sotto il segno di Pellegrino Artusi".

Conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, **Margarita lunedì 7 marzo sarà ospite a Identità Golose** con uno show cooking, preceduta da Carlo Cracco, Massimo Bottura e Niko Romito.
Fondamentale nel suo percorso il rapporto con Casa Artusi. A testimoniarlo è il periodo di tempo che ogni anno Forés e il suo staff trascorrono alla Scuola di Cucina di Forlimpopoli per approfondire la loro conoscenza della cucina domestica italiana, oltre a visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.
Fatidico, per lei, un viaggio in Romagna cinque anni addietro, quando a Casa Artusi conosce la figura del gastronomo e ne apprende la filosofia e le ricette del Manuale. Il colpo di fulmine è immediato e porta alla nascita di "**Casa Artusi Filippine**", punto di riferimento per l'intera l'Asia, centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane. Dall'asse Forlimpopoli-Manila nasce una collaborazione che rafforza la presenza della cucina e della cultura Italiana nelle Filippine, così come nel resto della regione dell'Asia del Pacifico. Tanto da proiettare Margarita sul tetto del mondo asiatico a Bangkok, in occasione della cerimonia degli **Asia's 50 Best Restaurants 2016,** con l'assegnazione del riconoscimento di miglior chef donna dell'Asia.

Il suo primo contatto con l'Italia avviene nell'autunno del 1986, quando in un soggiorno dedicato alla cucina si immerge nella cultura e nelle bellezze del nostro Paese. A Firenze, a Milano e a Roma grazie a tre signore appassionate di cucina, avvia la sua formazione: fa lezione il mattino direttamente nelle loro cucine, impara a trovare gli ingredienti freschi al mercato, e poi a cena in diversi ristoranti dove i suoi mentori continuano l'insegnamento. Così Margarita impara a preparare e cucinare la pasta, i sughi Italiani tradizionali, la pizza e molto altro ancora.
Dopo il suo ritorno nelle Filippine nel 1987 avvia un festival del cibo, "Italia in Bocca". È l'inizio di uno straordinario percorso che la porta alla nascita dei Ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica), della trentennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp dell'Emilia-Romagna.

Nel 2013 la città di Forlimpopoli le ha assegnato il Premio Marietta ad Honorem con la motivazione di "*promuovere la cucina italiana nelle Filippine e dintorni, con passione e competenza*".
Mercoledì 9 marzo 2016 alle 19.30 a Casa Artusi, la Regione Emilia Romagna le consegnerà un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo. A consegnarglielo l'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli.

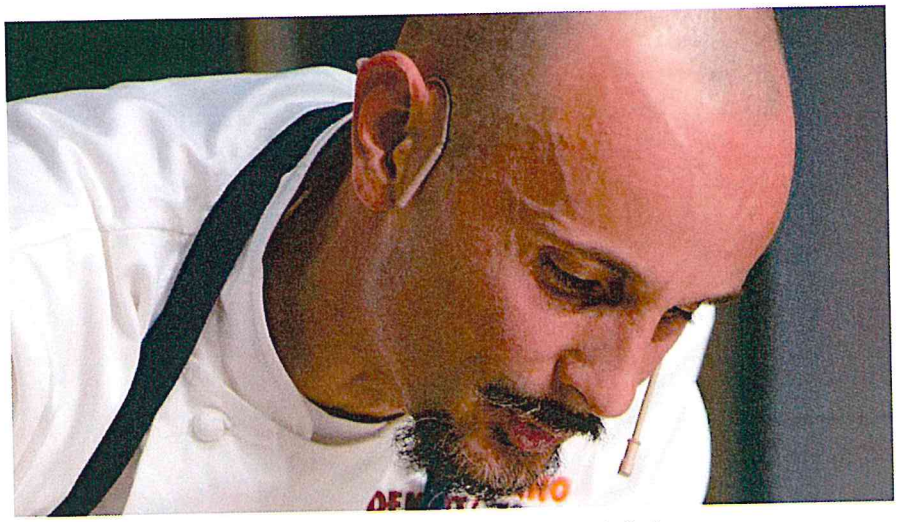
****Press Release*

Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Alice Magnani)
tel. 0547 24284

Copyright Epulae 2006 - P.IVA: 09218491000 - **Privacy**
Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Cagliari al N° 27/06 del 20/11/2006

0 0

La cucina del futuro scopre il valore della libertà



Enrico Crippa l'anno scorso a identità golose alle prese con un piatto guarnito di trifoglio

04/03/2016

LUCA FERRUA
MILANO

Ci sono luoghi dove si costruisce il futuro della cucina. Posti dove dal confronto delle idee nascono progetti che vanno ben oltre le guide o le puntate di*Masterchef*. In Italia il laboratorio più affascinante lo ha inventato Paolo Marchi, si chiama «Identità golose» e apre domenica. Il tema 2016 è *La forza della libertà*ossia il cibo come rivoluzione ed evoluzione, ma anche come opportunità di essere curiosi, di assaggiare e di mescolare ingredienti e culture. Non ci sono steccati e si metteranno a confronto Matthew Kenney, fondatore della più importante scuola vegana e crudista del mondo e Massimo Bottura, il più grande chef italiano ma anche l'inventore del Refettorio Ambrosiano ovvero il luogo dove i più grandi cuochi del mondo hanno cucinato avanzi per i più deboli. Identità è una parola chiave sul fronte del gusto e sarà declinata tra caffè, formaggio, panettone o champagne. Tutto si svolge al Mi-Co di via Gattamelata con spazio alle scuole e agli show cooking.

Il cibo è quello che si mangia, non può rientrare in una categoria social-televisiva come «food». A Milano si cercherà anche di rompere questo schema, ma soprattutto si declinerà il concetto di libertà del gusto andando ben oltre i fornelli. Libertà che passa dal ripensare qualcosa di sacro come il caffè, come farà Lavazza con i suoi chef, o difendere la centralità del

carboidrato nella dieta mediterranea come racconteranno il Molino Quaglia e Petra. Ma è la convivialità a essere centrale. «In un primo tempo pensavamo di chiamarlo *Non sprecare il pianeta* – spiega Paolo Marchi – ma dopo i fatti di Parigi abbiamo pensato di elaborare il concetto del cibo che unisce, d'altra parte ritrovarsi per mangiare accomuna tutto il mondo. La convivialità è trasversale, mette insieme, ma soprattutto insegna a non avere paura».

La paura nasce dai contrasti e dalla diversità. La mente suggerisce diffidenza, ma alla fine è solo differenza di culture. Il kebab è un esempio. Ha spaccato in modo generazionale un Paese come l'Italia dove per i giovani è un'abitudine e per gli over 50 è un frutto della cultura araba, ma nessuno dei due antagonisti del gusto si pone il vero problema: è di qualità o no. Basta spostarsi e tutto si ribalta. Da noi si inorridisce per i cinesi che mangiano i cani o chi mangia i ricci dopo averli lasciati a frollare nella terra. Ma basta spostarsi a Nord per vedere lo stesso orrore verso un coniglio che noi mangiamo in salmì o per gli uccellini con la polenta. «Identità golose» esalterà questi contrasti e così due ore dopo lo show vegano di Matthew Kenney ci sarà Margarita Forés, migliore cuoca dell'Asia. Viene dalle Filippine, ha una catena con 18 ristoranti italiani al cui top c'è l'«Artusi», ma il piatto che presenterà sarà contrasto puro con il mondo vegano: si chiama «Balut» ed è un uovo cotto poco prima che si schiuda per far nascere il pulcino.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Ancora un riconoscimento per Margarita Forés di "Casa Artusi Filippine"

5 marzo 2016 Eventi, Forlì Cesena, Notizie in Provincia

Condividi

Mercoledì 9 Marzo a Forlimpopoli tributo della Regione Emilia-Romagna

FORLIMPOPOLI (FC) – Sono passati cinque anni da quando Margarita Forés, fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016, varca per la prima volta la soglia di Casa Artusi. E quell'amore a prima vista, che la porta ad aprire nel 2012 "Casa Artusi Filippine", centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane, non l'ha mai abbandonata.

Un legame strettissimo, il suo, con la Scuola di Cucina di Forlimpopoli, dove ogni anno torna per approfondire la sua conoscenza della cucina domestica italiana e per visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.

Un legame indissolubile, quello di Margarita con Forlimpopoli, consolidatosi nel 2013 con il conferimento del Premio Marietta ad Honorem e che si rinnova mercoledì 9 marzo quando la Regione Emilia-Romagna, nella persona dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli, le consegnerà un riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo.

La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà alle ore 19.30 presso Casa Artusi alla presenza del Sindaco Mauro Grandini, del consigliere regionale Paolo Zoffoli e dell'ambasciatore Luca Fornari. A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina in onore della chef più brava d'Oriente.

"Con *Margarita Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un intenso cammino nel nome di Pellegrino Artusi pieno di soddisfazioni* – afferma Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi – *E' la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli*".

Prima di tornare in Romagna, Margarita Forés farà tappa a Milano come ospite d'onore di Identità Golose, uno dei più importanti congressi internazionali di cucina e pasticceria d'autore. Insieme a lei, importanti nomi della cucina italiana come Cracco, Bottura e Romito.

Forés era già conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, dove la cuoca ha partecipato in veste di relatrice.

È titolare dei ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica) e della ventennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna.

Il portale dei vini dell'Emilia Romagna

Emilia Romagna daBere e da Mangiare
VINI CANTINE PRODOTTI E CUCINE DEL TERRITORIO

milanomarittima life

VIA EMILIA
Disponibile su App Store
VIA EMILIA
ANDROID APP ON Google play
partesa
Banca popolare dell'Emilia Romagna

ANCORA UN RICONOSCIMENTO PER MARGARITA FORÈS

Sono passati cinque anni da quando **Margarita Forés**, fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016, varca per la prima volta la soglia di Casa Artusi. E quell'amore a prima vista, che la porta ad aprire nel 2012 "Casa Artusi Filippine", centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane, non l'ha mai abbandonata.
Un legame strettissimo, il suo, con la Scuola di Cucina di Forlimpopoli, dove ogni anno torna per approfondire la sua conoscenza della cucina domestica italiana e per visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.

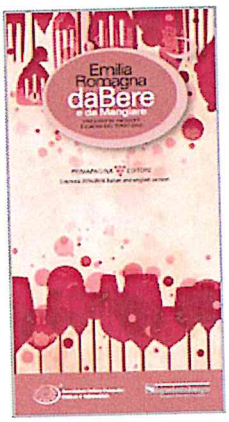
Un legame indissolubile, quello di Margarita con Forlimpopoli, consolidatosi nel 2013 con il conferimento del Premio Marietta ad Honorem e che si rinnova **mercoledì 9 marzo** quando la Regione Emilia-Romagna, nella persona dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli, le consegnerà un **riconoscimento per l'internazionalizzazione della cucina italiana nel mondo.**
La cerimonia, aperta al pubblico, si svolgerà alle **ore 19.30 presso Casa Artusi** alla presenza del Sindaco Mauro Grandini, del consigliere regionale Paolo Zoffoli e dell'ambasciatore Luca Fornari.
A seguire, aperitivo artusiano arricchito da una ricetta filippina in onore della chef più brava d'Asia.

"Con Margarita Forés quattro anni fa abbiamo intrapreso insieme un intenso cammino nel nome di Pellegrino Artusi pieno di soddisfazioni – afferma Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi – E' la conferma della validità di questo progetto internazionale all'insegna della cucina domestica, capace di dialogare col mondo nel segno del gastronomo di Forlimpopoli".

Prima di arrivare in Romagna, Margarita Forés ha fatto tappa a Milano come ospite d'onore di Identità Golose, uno dei più importanti congressi internazionali di cucina e pasticceria d'autore. Insieme a lei, importanti nomi della cucina italiana come Cracco, Bottura e Romito.

Forés era già conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, dove la cuoca ha partecipato in veste di relatrice.
È' titolare dei ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica) e della ventennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna.

Guida PDF



VISUALIZZA
SCARICA
ORDINA

Prima Pagina Comunicazione

CASA ARTUSI

Margarita Forés, dal Premio Marietta ad honorem 2013 a miglior chef donna Asia 2016

Forlimpopoli – Non c'è dubbio: Margarita Forès, fondatrice di Casa Artusi Filippine a Manila, ha fatto tesoro di quanto appreso dal padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi e da Forlimpopoli. A lei è stato assegnato il riconoscimento di **miglior chef donna dell'Asia (Asia's Best Female Chef 2016)**. Profetica la motivazione che le fu assegnata nel 2013 a Forlimpopoli in occasione della consegna del Premio Marietta ad Honorem: "*promuovere la cucina italiana nelle Filippine e dintorni, con passione e competenza*". Passione e competenza che hanno conquistato la giuria internazionale del premio, prima cuoca filippina ad ottenere il riconoscimento. La cerimonia di consegna ci sarà il **29 febbraio** a **Bangkok** in occasione della cerimonia degli **Asia's 50 Best Restaurants 2016.**

Forés era già conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, dove la cuoca ha partecipato in veste di relatrice.
Forés è inoltre titolare dei Ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica), della trentennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp. della Regione Emilia-Romagna.

Il rapporto creatosi tra Filippine e Casa Artusi è prezioso e inscindibile: a testimoniarlo è il periodo di tempo che ogni anno Forés e il suo staff trascorrono alla Scuola di Cucina di Casa Artusi per approfondire la loro conoscenza della cucina domestica italiana, oltre a visitare le Aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna. Senza dimenticare che la cucina filippina tradizionale proposta tutti gli anni in occasione della Festa Artusiana è proposta da Forés e staff.

"E' con onore frammisto a gioia che abbiamo appreso la notizia di questo prestigioso riconoscimento internazionale a Margarita Forès – afferma Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi – una grande cuoca e soprattutto una grande persona con cui insieme abbiamo intrapreso un cammino circa quattro anni fa. È la conferma della validità di un progetto che ha fatto della cucina domestica il suo fulcro, capace di dialogare col mondo sotto il segno di Pellegrino Artusi".

Forlimpopoli, 23 gennaio 2016

Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Alice Magnani)
tel. 0547 24284

11 maggio 2016

Margarita Forés: "Nella mia cucina faccio incontrare Italia e Filippine"

di Giorgia Cannarella

Giapponese e cinese resistono, saldamente in testa. Libanese ed etiope (o volevi dire eritrea?) periodicamente appaiono, poi scompaiono. Coreana e thailandese sono in netta crescita. Greca e russa si mantengono stabili. Ma, tra le tante cucine etniche conosciute in Italia, quella filippina non c'è. Eppure la somiglianza tra le due culture non potrebbe essere più forte, specialmente dal punto di vista gastronomico: "La vita dei filippini è come quella degli italiani: ruota intorno alla tavola. E alla mamma" ride **Margarita Forés**.

La Forés ha cinquant'anni, ed è una signora filippina la cui minutissima statura non ne frena l'intensità di gesti e parole. È diventata una delle chef-imprenditrici più famose del suo paese (e praticamente l'unica donna) proprio grazie alla cucina italiana: il suo primo locale, *Cibo*, aperto nel 1997, ora ha 10 filiali in tutta Manila.

ristorativo che parla italiano. A Identità Golos è salita sul palco (il convegno è lontanissimo, scrivi solo A Identità Golose è salita sul palco....) con un intervento dedicato alla generazione della vita.

La chef-madre

Un tema curioso quanto i piatti che ha preparato: *Cinque uova e un pollo,Risotto alla bottarga di tonno e lattume*, *Millefoglie di granchio con gnocchi di spinaci d'acqua e gel di calamansi*. "Il tema della maternità per me è importante non solo concettualmente, ma anche a livello di ingredienti" spiega la chef "Amo tutti quelli legati alla 'produzione': caviale, uova, gli animali che portano le uova. So che a voi italiani fa molta impressione, ma da noi il *balut* (*uovo di gallina fecondato, NdR*) è popolarissimo, si mangia bollito oppure, come ho fatto in Cinque uova e un pollo, ridotto a sformato. E anche io mi ritengo essenzialmente una madre: è il ruolo che mi completa e mi definisce di più". Quando parla della sua vita privata stabilisce un prima e un dopo: prima e dopo la nascita del figlio Amado, nascita che, racconta sorridendo, le ha cambiato la vita, anche quella professionale. "Nel 1990 ero in un periodo molto particolare. Ero famosissima, mi chiamavano continuamente a feste ed eventi, ma non mi impegnavo più a

davvero poco professionale. La nascita di mio figlio mi ha fatto riflettere su quale direzione volevo prendesse la mia carriera, e ho iniziato seriamente a pensare di aprire un mio locale".

Manila-Italia andata e ritorno

La Forés ha iniziato a cucinare relativamente tardi nella vita. Negli anni Ottanta, poco più che ventenne, lavorava a New York per **Valentino**. La moda è stata il suo primo avvicinamento alla cultura e soprattutto al modo di vivere italiani: "Mi sono fatta molti amici italiani, e prima di accorgermene ogni sera organizzavo cene a casa preparando grandi tavolate di pasta. Ho iniziato a sentire un fuoco italiano che mi bruciava dentro". E così nel 1985 è partita per l'Italia, dove è rimasta quattro mesi girando tra **Roma, Milano e Firenze**, prendendo lezioni di cucina dalle "old signore".Tornata a Manila e superato quella che – con una punta di auto disapprovazione nella voce – definisce il suo periodo di *high life*, ha riflettuto su come doveva essere il suo ristorante. "A Milano ero rimasta molto colpita dal concept di Panino Giusto" spiega "E così ho pensato di creare qualcosa di simile da noi, un fast food di cucina italiana, con piatti molto semplici ma ingredienti selezionatissimi".

Questione di aceto

All'apertura di Cibo sono seguiti altri format, come quello di *Lusso* dove propone un menu più raffinato, o di*Grace Park*, in cui lavora a stretto contatto con i produttori locali. All'inizio trovare gli ingredienti giusti è stato il problema principale. "Non potevamo importare moltissimi alimenti come l'olio d'oliva o il Parmigiano. Nessuno sapeva cosa fosse un basilico, i pomodori crescevano acidi: ho avuto bisogno di tanti anni, e tanta collaborazione, per avere i prodotti eccellenti che uso ora". La sua cucina ibrida le tradizioni filippine con quelle italiane. L'***adobo*** ad esempio, una sorta di stufato di maiale, viene preparato usando l'aceto balsamico, il cui sapore dolce si sposa molto meglio con la carne dell'aceto filippino, acido e troppo intenso. Aceto balsamico che utilizza anche nel***kinilaw***, l'equivalente filippino del ceviche.

La lezione di Artusi

Nel 2012 la Forés ha aperto *Casa Artusi Philippines,* la prima filiale estera della scuola di cucina di Forlimpopoli. Aveva conosciuto la realtà della scuola in uno dei suoi frequenti viaggi in Italia e insieme alla direttrice, Carla Aradelli, hanno

Un progetto decisamente coraggioso e un po' azzardato, che però ha riscontrato un successo immediato a Manila. "Facciamo tantissimi corsi, specialmente sulla pasta fresca" ci spiega lei "Mi piace insegnare e diffondere la filosofia di Pellegrino Artusi, che per me rappresenta quello ammiro dell'Italia: gli ingredienti straordinari, la precisione delle tecniche, l'importanza delle tradizioni ma soprattutto della passione".

il Resto del Carlino
FORLÌ
Il Resto del Carlino Forlì (ITA)

Paese: it
Pagina: 50
Readership: 37654
Diffusione: 3962

Tipo media: Lokale Presse
Autore: n.d.

24 Gennaio 2016

FORLIMPOPOLI CASA ARTUSI AL TOP CON LA FONDATRICE DELLA 'SEDE' FILIPPINA

Forés eletta miglior chef donna dell'Asia

MARGARITA Forés, fondatrice di Casa Artusi Filippine nella capitale Manila, ha fatto davvero tesoro di quanto appreso dai dettami di Pellegrino Artusi e dagli insegnamenti avuti a Forlimpopoli: a lei è stato infatti assegnato nientemeno che il riconoscimento di miglior chef donna dell'Asia (nel dettaglio, l'Asia's Best Female Chef 2016).
Nel 2013 Forlimpopoli le conferì il suo Premio Marietta ad Honorem. Ora, la stessa passione e competenza che colpirono il comitato scientifico di Casa Artusi, ha conquistato la giuria internazionale del premio asiatico, prima cuoca filippina ad ottenere il riconoscimento. La cerimonia di consegna è in pogramma il 29 febbraio a Bangkok in occasione della cerimonia degli Asia's 50 Best Restaurants 2016.

OGNI ANNO la Forés e il suo staff frequentano la scuola di cucina di Casa Artusi per approfondire la propria conoscenza della cucina domestica italiana, oltre a visitare le aziende del settore agroalimentare. Senza dimenticare che la chef e il suo entourage propongono tutti gli anni la cucina filippina in occasione della Festa Artusiana.

AMICA Maragrita Forés, a sinistra, con Carla Brigliadori e Giordano Conti di Casa Artusi

«E' con onore frammisto a gioia che abbiamo appreso la notizia di questo prestigioso riconoscimento attribuito a Margarita Forès – afferma Giordano Conti, presidente di Casa Artusi –, che è una grande cuoca e soprattutto una grande persona, con cui insieme abbiamo intrapreso un cammino circa quattro anni fa».

Matteo Bondi

This article is intended for personal and internal information only. Reproduction or distribution is prohibited.

Corriere Romagna di Forlì e Cesena (ITA)

24 Gennaio 2016

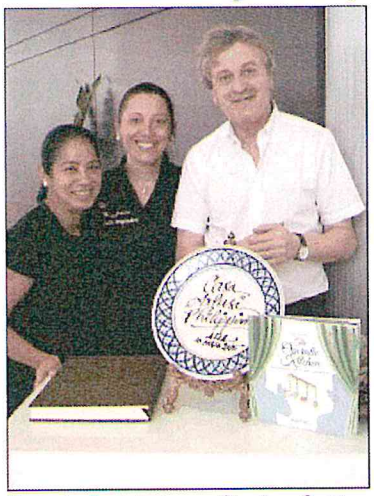
Paese: it
Pagina: 8

Tipo media: Lokale Presse
Autore: n.d

Da Forlimpopoli a Manila

Margarita Forès da "marietta" a miglior chef donna dell'Asia

FORLIMPOPOLI. Non c'è dubbio: Margarita Forès, fondatrice di Casa Artusi Filippine a Manila, ha fatto tesoro di quanto appreso dal padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi e da Forlimpopoli. A lei è stato assegnato il riconoscimento di miglior chef donna dell'Asia (Asia's Best Female Chef 2016). Profetica la motivazione che le fu assegnata nel 2013 a Forlimpopoli in occasione della consegna del Premio Marietta ad honorem, riconoscendele il merito di saper «promuovere la cucina italiana nelle Filippine e dintorni, con passione e competenza». Passione e competenza che hanno conquistato la giuria internazionale del premio, prima cuoca filippina ad ottenere il riconoscimento. La cerimonia di consegna ci sarà il 29 febbraio a Bangkok in occasione della cerimonia degli Asia's 50 Best Restaurants 2016. Forés era già conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, dove la cuoca ha partecipato in veste di relatrice. È inoltre titolare dei Ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti agricoli freschi biologici), della ventennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna. Ogni anno Forés e il suo staff trascorrono alla Scuola di Cucina di Casa Artusi per approfondire la loro conoscenza della cucina domestica italiana, oltre a visitare le aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna. Senza dimenticare che lei stessa porta la cucina filippina tradizionale proposta tutti gli anni in occasione della Festa Artusiana.



Margarita Forés insieme a Giordano Conti (presidente Casa Artusi) e Carla Brigliadori (responsabile Scuola di cucina di Casa Artusi)

This article is intended for personal and internal information only. Reproduction or distribution is prohibited.

Home Città Forlimpopoli

Condividi su Facebook Tweet su Twitter

Non c'è dubbio: **Margarita Forès**, fondatrice di **Casa Artusi** Filippine a Manila, ha fatto tesoro di quanto appreso dal padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi e da Forlimpopoli. A lei è stato assegnato il riconoscimento di miglior chef donna dell'Asia (Asia's Best Female Chef 2016). Profetica la motivazione che le fu assegnata nel 2013 a Forlimpopoli in occasione della consegna del **Premio Marietta ad Honorem**: "promuovere la cucina italiana nelle Filippine e dintorni, con passione e competenza". Passione e competenza che hanno conquistato la giuria internazionale del premio, prima cuoca filippina ad ottenere il riconoscimento. La cerimonia di consegna ci sarà il 29 febbraio a Bangkok in occasione della cerimonia degli Asia's 50 Best Restaurants 2016.

Margarita Forés (*nella foto a sinistra con Giordano Conti presidente Casa Artusi e Carla Brigliadori responsabile scuola di cucina di Casa Artusi*) era già conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione

asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, dove la cuoca ha partecipato in veste di relatrice.

Forés è inoltre titolare dei Ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica), della ventennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna.

Il rapporto creatosi tra Filippine e Casa Artusi è prezioso e inscindibile: a testimoniarlo è il periodo di tempo che ogni anno Forés e il suo staff trascorrono alla Scuola di Cucina di Casa Artusi per approfondire la loro conoscenza della cucina domestica italiana, oltre a visitare le Aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna. Senza dimenticare che la cucina filippina tradizionale proposta tutti gli anni in occasione della Festa Artusiana è proposta da Forés e staff.

"E' con onore frammisto a gioia che abbiamo appreso la notizia di questo prestigioso riconoscimento internazionale a Margarita Forès – afferma Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi – una grande cuoca e soprattutto una grande persona con cui insieme abbiamo intrapreso un cammino circa quattro anni fa. È la conferma della validità di un progetto che ha fatto della cucina domestica il suo fulcro, capace di dialogare col mondo sotto il segno di Pellegrino Artusi".

Romagna gazzette
il quotidiano online della Romagna

Forlimpopoli. Margarita Forés fa il bis, dopo il premio Marietta nel 2013 diventa miglior chef donna Asia 2016.

Forés Margarita miglior chef Asia 2016 Forlimpopoli casa Artusi

Lenti a Contatto Online
Prova le 1 DAY ACUVUE® TruEye®. Per te un Campione in Omaggio!

FORLIMPOPOLI. Non c'è dubbio: Margarita Forès, fondatrice di Casa Artusi Filippine a Manila, ha fatto tesoro di quanto appreso dal padre della cucina italiana, Pellegrino Artusi e da Forlimpopoli. A lei è stato assegnato il riconoscimento di **miglior chef donna dell'Asia** (**Asia's Best Female Chef 2016**). Profetica la motivazione che le fu assegnata nel 2013 a Forlimpopoli in occasione della consegna del Premio Marietta ad Honorem: 'promuovere la cucina italiana nelle Filippine e dintorni, con passione e competenza'. Passione e competenza che hanno conquistato la giuria internazionale del premio, prima cuoca filippina ad ottenere il riconoscimento. La cerimonia di consegna ci sarà il **29 febbraio** a **Bangkok** in occasione della cerimonia degli **Asia's 50 Best Restaurants 2016**.

Forés era già conosciuta a livello internazionale per la sua partecipazione a Madrid Fusion e

successivamente a Madrid Fusion Manila, prima e unica edizione asiatica del Congresso di gastronomia internazionale, dove la cuoca ha partecipato in veste di relatrice.

Forés è inoltre titolare dei Ristoranti Cibo, Lusso, Grace Park (dove porta in tavola i prodotti freschi dell'azienda agricola biologica), della ventennale società di catering Cibo di M dove propone moltissimi prodotti a marchio Dop e Igp della Regione Emilia-Romagna.

Il rapporto creatosi tra Filippine e Casa Artusi è prezioso e inscindibile: a testimoniarlo è il periodo di tempo che ogni anno Forés e il suo staff trascorrono alla Scuola di Cucina di Casa Artusi per approfondire la loro conoscenza della cucina domestica italiana, oltre a visitare le Aziende del settore agroalimentare della Regione Emilia-Romagna. Senza dimenticare che la cucina filippina tradizionale proposta tutti gli anni in occasione della Festa Artusiana è proposta da Forés e staff.

'E' con onore frammisto a gioia che abbiamo appreso la notizia di questo prestigioso riconoscimento internazionale a Margarita Forès – afferma Giordano Conti, Presidente di Casa Artusi – una grande cuoca e soprattutto una grande persona con cui insieme abbiamo intrapreso un cammino circa quattro anni fa. È la conferma della validità di un progetto che ha fatto della cucina domestica il suo fulcro, capace di dialogare col mondo sotto il segno di Pellegrino Artusi'.

(Visited 8 times, 8 visits today)

Ricettario dolci gratuito
Solo per te il ricettario dolci e dessert di Ricettaidea. Richiedilo!

Ti potrebbe interessare anche...

Forlimpopoli. Al via i nuovi corsi della scuola di cucina Casa Artusti dove il miglior maestro è la pratica.

FORLIMPOPOLI. Preparare il pesce, il pane fatto in casa, i dolci di pasticceria ...

Forlimpopoli. Le Mariette Artusiane protagoniste a Bologna in occasione del Festival della Cucina Italiana.

FORLIMPOPOLI. Le Mariette artusiane fanno mettere le mani in pasta agli appassi...

Forlimpopoli. La cucina emiliano romagnola a New York nel nome di Pellegrino Artusi con Francine Segan.

CASA ARTUSI

L'Assessore Simona Caselli ha consegnato un riconoscimento a Margarita Forés di Casa Artisi Filippine

Forés: "Se ho vissuto una vita precedente sono stata italiana"

Forlimpopoli – "Se ho vissuto una vita precedente di certo sono stata italiana". E ancora: "la cucina italiana nel mondo la porti solo con i migliori prodotti italiani". Con queste parole **Margarita Forés**, fondatrice di **Casa Artusi Filippine** e miglior chef donna Asia 2016, ha accolto il riconoscimento tributatogli dalla Regione Emilia Romagna per mano dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli. In una Chiesa dei Servi a Casa Artusi gremita di pubblico, tra i quali anche numerosi imprenditori e rappresentanti di istituzioni locali, la serata è stato un momento per presentare il progetto Casa Artusi Filippine. Alla presenza alla presenza dell'Ambasciatore italiano alle Filippine **Luca Fornari**, tra gli artefici dell'iniziativa. "Non è il singolo prodotto che si afferma in questo progetto, bensì il brand Casa Artusi, garanzia di 'made in Italy' a livello internazionale", ha affermato l'Ambasciatore. "Dietro il brand Casa Artusi c'è l'identità della cucina italiana", ha proseguito Maria Cristina Turchi responsabile della promozione culturale degli italiani all'estero della Regione Emilia Romagna. E che Artusi sia sempre più internazionale lo conferma **Giordano Conti**, presidente di Casa Artusi: "Il Manuale dell'Artusi viene tradotto sempre in più lingue. Solo per citarne alcune, sono in corso quelle in polacco e in francese, mentre viene riproposta in portoghese. Tutto questo testimonia un interesse inarrestabile in ambito internazionale".

Sul perché del premio a Margarita Forés ha posto l'attenzione l'Assessore **Simona Caselli**: "Margarita è imprenditrice, cuoca e ama l'Italia: questo mix fa di lei una grande ambasciatrice della nostra cucina e dei nostri prodotti. La nostra regione ha un grande potenziale di cuochi, filiera, prodotti certificati. Il progetto Casa Artusi Filippine va nella giusta direzione dell'internazionalizzazione".

E se il sindaco **Mauro Grandini** si è soffermato sul "capitale umano che Margarita rappresenta come persona e come imprenditrice", il consigliere regionale **Paolo Zoffoli** ha ripercorso l'excursus che ha portato alla definizione del progetto, cinque anni fa quando era sindaco. "Casa Artusi non è solo di Forlimpopoli ma dell'intero territorio. Le istituzioni (Regione e Camera di Commercio) e tanti imprenditori l'hanno capito, e i risultati si vedono. Casa Artusi Filippine è un format che ha ancora tante potenzialità di crescita, sono opportunità da cogliere al volo".

Entusiasta del premio **Margarita Forès**: "Appena ho conosciuto la figura e l'opera dell'Artusi me ne sono subito innamorata. Continuare quanto ha fatto mi è sembrato naturale malgrado le migliaia di chilometri di distanza. La cucina italiana è molto popolare nelle Filippine, il nostro progetto a Manila ha il valore aggiunto di Casa Artusi, autorevolezza culturale e garanzia di qualità dei prodotti".

Al termine la consegna del riconoscimento da parte dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli.

Forlimpopoli, 10 marzo 2016

Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
(Filippo Fabbri – Alice Magnani)
tel. 0547 24284

FORLI'24ORE.it

Pubblicato su *Forlì24ore* (http://www.forli24ore.it)

10 marzo 2016 - Forlì, Fotonotizie, Cultura, Società

Consegna di un riconoscimento a Margarita Forés di Casa Artusi Filippine - fotonotizia

FORLIMPOPOLI. "Se ho vissuto una vita precedente di certo sono stata italiana". E ancora: "la cucina italiana nel mondo la porti solo con i migliori prodotti italiani". Con queste parole **Margarita Forés**, fondatrice di **Casa Artusi Filippine** e miglior chef donna Asia 2016, ha accolto il riconoscimento tributatogli dalla Regione Emilia Romagna per mano dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli. In una Chiesa dei Servi a Casa Artusi gremita di pubblico, tra i quali anche numerosi imprenditori e rappresentanti di istituzioni locali, la serata è stato un momento per presentare il progetto Casa Artusi Filippine. Alla presenza alla presenza dell'Ambasciatore italiano alle Filippine **Luca Fornari**, tra gli artefici dell'iniziativa. "Non è il singolo prodotto che si afferma in questo progetto, bensì il brand Casa Artusi, garanzia di 'made in Italy' a livello internazionale", ha affermato l'Ambasciatore. "Dietro il brand Casa Artusi c'è l'identità della cucina italiana", ha proseguito Maria Cristina Turchi responsabile della promozione culturale degli italiani all'estero della Regione Emilia Romagna. E che Artusi sia sempre più internazionale lo conferma **Giordano Conti**, presidente di Casa Artusi: "Il Manuale dell'Artusi viene tradotto sempre in più lingue. Solo per citarne alcune, sono in corso quelle in polacco e in francese, mentre viene riproposta in portoghese. Tutto questo testimonia un interesse inarrestabile in ambito internazionale".

Sul perché del premio a Margarita Forés ha posto l'attenzione l'Assessore **Simona Caselli**: "Margarita è imprenditrice, cuoca e ama l'Italia: questo mix fa di lei una grande ambasciatrice della nostra cucina e dei nostri prodotti. La nostra regione ha un grande potenziale di cuochi, filiera, prodotti certificati. Il progetto Casa Artusi Filippine va nella giusta direzione dell'internazionalizzazione".

E se il sindaco **Mauro Grandini** si è soffermato sul "capitale umano che Margarita rappresenta come persona e come imprenditrice", il consigliere regionale **Paolo Zoffoli** ha ripercorso l'excursus che ha portato alla definizione del progetto, cinque anni fa quando era sindaco. "Casa Artusi non è solo di Forlimpopoli ma dell'intero territorio. Le istituzioni (Regione e Camera di Commercio) e tanti imprenditori l'hanno capito, e i risultati si vedono. Casa Artusi Filippine è un format che ha ancora tante potenzialità di crescita, sono opportunità da cogliere al volo".

Entusiasta del premio **Margarita Forès**: "Appena ho conosciuto la figura e l'opera dell'Artusi me ne sono subito innamorata. Continuare quanto ha fatto mi è sembrato naturale malgrado le migliaia di chilometri di distanza. La cucina italiana è molto popolare nelle Filippine, il nostro progetto a Manila ha il valore aggiunto di Casa Artusi, autorevolezza culturale e garanzia di qualità dei prodotti".

Al termine la consegna del riconoscimento da parte dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli.

Ufficio Stampa Casa Artusi

Tag: Margarita Fores Casa Artusi Filippine

Ti potrebbe interessare anche

Un altro premio in arrivo per Margarita Forés di "Casa Artusi Filippine"

FORLIMPOPOLI. Sono passati cinque anni da quando Margarita Forés, fresca di "laurea" miglior chef donna d'Asia 2016, varca per la prima volta la soglia di Casa Artusi. E quell'amore a prima vista, che la porta ad aprire nel 2012 "Casa Artusi Filippine", centro enogastronomico costruito per onorare l'arte e la scienza della cucina delle case italiane, non l'ha mai abbandonata.

Torna l'arte di mangiar bene della Festa Artusiana. Tra gli ospiti, la scrittrice Simonetta Agnello Hornby.

Nove giorni di festa, oltre centocinquanta appuntamenti, quasi quaranta punti di ristoro e duemilaquattrocento posti disponibili: è la Festa Artusiana, che si terrà a Forlimpopoli dal 16 al 24 giugno.

Il Premio Marietta ad Honorem va a due personaggi 'glocal'

Margarita Forés a Casa Artusi: "Se ho vissuto una vita precedente sono stata italiana"

Cronaca / Forlì e zone

Margarita Forés a Casa Artusi: "Se ho vissuto una vita precedente sono stata italiana"

Entusiasta del premio Forès: "Appena ho conosciuto la figura e l'opera dell'Artusi me ne sono subito innamorata. Continuare quanto ha fatto mi è sembrato naturale malgrado le migliaia di chilometri di distanza"

FT Redazione ForliToday

Help families affected by Typhoon Haiyan in the Philippines

DONATE NOW

Fighting Hunger Worldwide

"Se ho vissuto una vita precedente di certo sono stata italiana". E ancora: "la cucina italiana nel mondo la porti solo con i migliori prodotti italiani". Con queste parole Margarita Forés, fondatrice di Casa Artusi Filippine e miglior chef donna Asia 2016, ha accolto il riconoscimento tributatogli dalla Regione Emilia Romagna per mano dell' assessore all' Agricoltura Simona Caselli. In una Chiesa dei Servi a Casa Artusi gremita di pubblico, tra i quali anche numerosi imprenditori e rappresentanti di istituzioni locali, la serata è stato un momento per presentare il progetto Casa Artusi Filippine. Alla presenza alla presenza dell' Ambasciatore italiano alle Filippine Luca Fornari, tra gli artefici dell' iniziativa. "Non è il singolo prodotto che si afferma in questo progetto, bensì il brand Casa Artusi, garanzia di 'made in Italy' a livello internazionale", ha affermato l' ambasciatore. "Dietro il brand Casa Artusi c' è l' identità della cucina italiana", ha proseguito Maria Cristina Turchi responsabile della promozione culturale degli italiani all' estero della Regione Emilia Romagna. E che Artusi sia sempre più internazionale lo conferma Giordano Conti, presidente di Casa Artusi: "Il Manuale dell' Artusi viene tradotto sempre in più lingue. Solo per citarne alcune, sono in corso quelle in polacco e in francese, mentre viene riproposta in portoghese. Tutto questo testimonia un interesse inarrestabile in ambito internazionale". Sul perché del premio a Margarita Forés ha posto l' attenzione l' assessore Caselli: "Margarita è imprenditrice, cuoca e ama l' Italia: questo mix fa di lei una grande ambasciatrice della nostra cucina e dei nostri prodotti. La nostra regione ha un grande potenziale di cuochi, filiera, prodotti certificati. Il progetto Casa Artusi Filippine va nella giusta direzione dell' internazionalizzazione". E se il sindaco Mauro Grandini si è soffermato sul "capitale umano che Margarita rappresenta come persona e come imprenditrice", il consigliere regionale Paolo Zoffoli ha ripercorso l' excursus che ha portato alla definizione del progetto, cinque anni fa quando era sindaco. "Casa Artusi non è solo di Forlimpopoli ma dell' intero territorio. Le istituzioni (Regione e Camera di Commercio) e tanti imprenditori l' hanno capito, e i risultati si vedono. Casa Artusi Filippine è un format che ha ancora tante potenzialità di crescita, sono opportunità da cogliere al volo".

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress 2013-2016

Il portale dei vini dell'Emilia Romagna

Emilia Romagna daBere e da Mangiare
VINI CANTINE PRODOTTI E CUCINE DEL TERRITORIO

Banca popolare dell'Emilia Romagna

TECNO Pi MACCHINARI ENOLOGICI
VIA EMILIA
ANDROID APP ON Google play
partesa
VDGLASS DESIGN & TECHNOLOGY

FORES PREMIATA DA SIMONA CASELLI

Forlimpopoli – "Se ho vissuto una vita precedente di certo sono stata italiana". E ancora: "la cucina italiana nel mondo la porti solo con i migliori prodotti italiani". Con queste parole **Margarita Forés**, fondatrice di **Casa Artusi Filippine** e miglior chef donna Asia 2016, ha accolto il riconoscimento tributatogli dalla Regione Emilia Romagna per mano dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli. In una Chiesa dei Servi a Casa Artusi gremita di pubblico, tra i quali anche numerosi imprenditori e rappresentanti di istituzioni locali, la serata è stato un momento per presentare il progetto Casa Artusi Filippine. Alla presenza alla presenza dell'Ambasciatore italiano alle Filippine **Luca Fornari**, tra gli artefici dell'iniziativa. "Non è il singolo prodotto che si afferma in questo progetto, bensì il brand Casa Artusi, garanzia di 'made in Italy' a livello internazionale", ha affermato l'Ambasciatore. "Dietro il brand Casa Artusi c'è l'identità della cucina italiana", ha proseguito Maria Cristina Turchi responsabile della promozione culturale degli italiani all'estero della Regione Emilia Romagna. E che Artusi sia sempre più internazionale lo conferma **Giordano Conti**, presidente di Casa Artusi: "Il Manuale dell'Artusi viene tradotto sempre in più lingue. Solo per citarne alcune, sono in corso quelle in polacco e in francese, mentre viene riproposta in portoghese. Tutto questo testimonia un interesse inarrestabile in ambito internazionale".

Sul perché del premio a Margarita Forés ha posto l'attenzione l'Assessore **Simona Caselli**: "Margarita è imprenditrice, cuoca e ama l'Italia: questo mix fa di lei una grande ambasciatrice della nostra cucina e dei nostri prodotti. La nostra regione ha un grande potenziale di cuochi, filiera, prodotti certificati. Il progetto Casa Artusi Filippine va nella giusta direzione dell'internazionalizzazione".

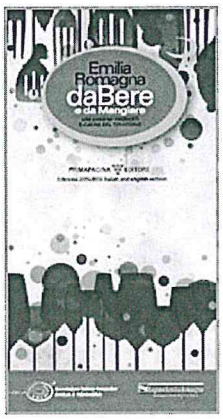
E se il sindaco **Mauro Grandini** si è soffermato sul "capitale umano che Margarita rappresenta come persona e come imprenditrice", il consigliere regionale **Paolo Zoffoli** ha ripercorso l'excursus che ha portato alla definizione del progetto, cinque anni fa quando era sindaco. "Casa Artusi non è solo di Forlimpopoli ma dell'intero territorio. Le istituzioni (Regione e Camera di Commercio) e tanti imprenditori l'hanno capito, e i risultati si vedono. Casa Artusi Filippine è un format che ha ancora tante potenzialità di crescita, sono opportunità da cogliere al volo".

Entusiasta del premio **Margarita Forès**: "Appena ho conosciuto la figura e l'opera dell'Artusi me ne sono subito innamorata. Continuare quanto ha fatto mi è sembrato naturale malgrado le migliaia di chilometri di distanza. La cucina italiana è molto popolare nelle Filippine, il nostro progetto a Manila ha il valore aggiunto di Casa Artusi, autorevolezza culturale e garanzia di qualità dei prodotti".

Al termine la consegna del riconoscimento da parte dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli.

Prima Pagina Comunicazione
facebook

Guida PDF



VISUALIZZA

SCARICA

ORDINA

Caseificio Pascoli
milanomarittima life
CAVIROTECA
LA COLLEZIONE DI VINI PIÙ VICINA A TE.
www.caviroteca.it

Home Città Forlimpopoli

Condividi su Facebook Tweet su Twitter

"*Se ho vissuto una vita precedente di certo sono stata italiana*". E ancora: "*la cucina italiana nel mondo la porti solo con i migliori prodotti italiani*". Con queste parole **Margarita Forés**, fondatrice di **Casa Artusi Filippine** e miglior chef donna Asia 2016, ha accolto il riconoscimento tributatogli dalla Regione Emilia Romagna per mano dell'assessore all'agricoltura Simona Caselli. In una Chiesa dei Servi a Casa Artusi gremita di pubblico, tra i quali anche numerosi imprenditori e rappresentanti di istituzioni locali, la serata è stato un momento per presentare il progetto Casa Artusi Filippine. Alla presenza alla presenza dell'Ambasciatore italiano alle Filippine Luca Fornari, tra gli artefici dell'iniziativa. "*Non è il singolo prodotto che si afferma in questo progetto, bensì il brand Casa Artusi, garanzia di 'made in Italy' a livello internazionale*", ha affermato l'ambasciatore. "*Dietro il brand Casa Artusi c'è l'identità della cucina italiana*" ha proseguito Maria Cristina Turchi responsabile della promozione culturale degli italiani all'estero della Regione Emilia Romagna. E che Artusi sia sempre più internazionale lo conferma Giordano Conti, presidente di Casa Artusi: "*Il Manuale dell'Artusi viene tradotto sempre in più lingue. Solo per citarne alcune, sono in corso quelle in polacco e in francese, mentre viene riproposta in*

portoghese. Tutto questo testimonia un interesse inarrestabile in ambito internazionale".

Sul perché del premio a Margarita Forés ha posto l'attenzione l'assessore Simona Caselli: "*Margarita è imprenditrice, cuoca e ama l'Italia: questo mix fa di lei una grande ambasciatrice della nostra cucina e dei nostri prodotti. La nostra regione ha un grande potenziale di cuochi, filiera, prodotti certificati. Il progetto Casa Artusi Filippine va nella giusta direzione dell'internazionalizzazione*".

E se il sindaco Mauro Grandini si è soffermato sul "*capitale umano che Margarita rappresenta come persona e come imprenditrice*", il consigliere regionale Paolo Zoffoli ha ripercorso l'excursus che ha portato alla definizione del progetto, cinque anni fa quando era sindaco. "*Casa Artusi non è solo di Forlimpopoli ma dell'intero territorio. Le istituzioni (Regione e Camera di Commercio) e tanti imprenditori l'hanno capito, e i risultati si vedono. Casa Artusi Filippine è un format che ha ancora tante potenzialità di crescita, sono opportunità da cogliere al volo*".

Entusiasta del premio Margarita Forès: "*Appena ho conosciuto la figura e l'opera dell'Artusi me ne sono subito innamorata. Continuare quanto ha fatto mi è sembrato naturale malgrado le migliaia di chilometri di distanza. La cucina italiana è molto popolare nelle Filippine, il nostro progetto a Manila ha il valore aggiunto di Casa Artusi, autorevolezza culturale e garanzia di qualità dei prodotti*". Al termine la consegna del riconoscimento da parte dell'Assessore all'Agricoltura Simona Caselli.