



La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo ha il sapore dell'Emilia-Romagna, con Pellegrino Artusi



venerdì, 20 novembre 2020

Regione e Casa Artusi portano in 30 Paesi di tutti i continenti la sua eredità con 60 eventi, tra cui due mostre dedicate anche a Fellini nel centenario della nascita



Inaugura ufficialmente il 23 novembre la **V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, dedicata quest'anno a un importante anniversario: **“Saperi e sapori delle terre italiane, a 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi”**.

Sono **oltre 60 gli eventi e le attività** proposti da **Regione Emilia-Romagna e Casa Artusi** presentati in **31 Paesi di tutti i continenti**, realizzati in collaborazione con ambasciate, consolati, Istituti italiani di cultura, Ice e Camere di Commercio all'Estero, Enit, Società Dante Alighieri, oltre a Università, associazioni e altre istituzioni che rappresentano e promuovono nel mondo la cultura gastronomica e i prodotti italiani certificati. Webinar, conferenze, masterclass e show-cooking virtuali, lezioni di cucina in videoclip sulle ricette artusiane, mostre digitali, video e web show, personalizzate nelle diverse lingue, oltre al video che Casa Artusi ha realizzato per il

bicentenario, accolti con largo interesse e consenso anche grazie al lavoro di 'adattamento' ai vari formati e diverse esigenze delle sedi estere e della platea 'virtuale' che le attuali condizioni di emergenza impongono.



Tra le proposte della Regione Emilia-Romagna e Casa Artusi, **due mostre digitali** che celebrano

Artusi e un altro ‘grande figlio’ di questa terra, **Federico Fellini**, di cui ricorre nel 2020 il centenario della nascita. La prima è “Fellini tra tavola e cucina, ricordando l’Artusi”, realizzata in collaborazione con il Centro Cinema Città di Cesena, che presenta foto di scene culinarie e conviviali tratte dai film del Maestro; altra mostra è “Il cibo nei disegni di Federico Fellini”, realizzata in collaborazione con il Comune di Rimini, con 19 disegni realizzati dal leggendario regista in diversi momenti della sua carriera, quasi tutti schizzati a tavola, provenienti in massima parte dal suo “Libro dei sogni” esposto al Museo della Città di Rimini.

Promossa dal Ministero Affari esteri e Cooperazione internazionale, la settimana della cucina italiana ha quest’anno come focus la promozione di uno stile di vita sano attraverso la **dieta mediterranea** e la tutela della **tradizione culinaria italiana**, concentrandosi sui temi della

sostenibilità , della **qualità** e della **salute**. L'edizione 2020 della rassegna annuale, celebra dunque Pellegrino Artusi, il grande gastronomo romagnolo autore de “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”, la prima trattazione gastronomica dell'Italia unita pubblicato nel 1891 come manuale pratico per le famiglie.

Per l'occasione sei video promozionali prodotti dalla Farnesina a cura di Casa Artusi, raccontano lo straordinario patrimonio agroalimentare italiano e gli insegnamenti del gastronomo di Forlimpopoli, e l'Emilia-Romagna, sua terra natale e regione che conta ben 44 prodotti Igp e Dop, e 21 vini Doc e Docg, non può che essere una 'naturale' protagonista di questa edizione.

Le **mostre** sono visitabili 'in situ' e online in **26 sedi di 23 Paesi**, e spesso accompagnano e promuovono gli altri eventi organizzati per la Settimana della Cucina. Come per esempio a

Madrid , dove l'Istituto Italiano di Cultura affianca la mostra "Fellini tra tavola e cucina, ricordando l'Artusi" alle altre iniziative, tra le quali una davvero originale: "A cena con Artusi", che prevede l'invio a domicilio di una cena con ricette artusiane e il volume in spagnolo de "La ciencia en la cocina y el arte de comer bien", edito da Regione Emilia-Romagna, Maeci e MiBact. La stessa mostra accompagna gli eventi organizzati a **Montreal** da Regione Emilia-Romagna, Camera di Commercio, Consolato Generale e Istituto Italiano di Cultura: "#MadeinER", progetto agroalimentare digitale di promozione e di comunicazione nell'ambito del programma del Maeci 'True Italian Taste'.

Anche le video-ricette o le video conferenze e webinar con la partecipazione di Casa Artusi, proposte, sempre per citare alcuni esempi, in **India, Cina, Argentina, Vietnam**, sono accompagnate da entrambe le mostre.

E "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Artusi, 'manuale' di cucina per eccellenza, viene considerato un libro da consultare e da usare in tutte le parti del mondo: a **Tokyo**, ne parla in una conferenza la curatrice della traduzione in giapponese Hiroko Kudo, a **Nairobi** si può consultare online una selezione di ricette in swahili, fruibile anche dagli altri Paesi in cui si parla questa lingua.

A testimonianza della trasversalità del tema, altri importanti progetti legati al bicentenario di Pellegrino Artusi: il focus su enogastronomia realizzato dall'Azienda di Promozione Turistica dell'Emilia-Romagna con Enit **New York**, diretto a tour operator, tour organizer e stampa di Stati Uniti e Canada, e a **Francoforte**, su Radio Frankfurt, la promozione natalizia della cucina domestica e dei prodotti certificati dell'Emilia-Romagna.