

## Rendiconto delle attività e progetti anno 2023

L'anno 2023 è stato caratterizzato dalla concreta operatività della struttura professionale dedicata alla valorizzazione del brand Artusi in chiave marketing-commerciale e quindi da un continuo e costante impegno di Fondazione, nella massima collaborazione con Smart, per ottimizzare e meglio precisare gli ambiti operativi, come definitivi nei rispettivi statuti e bilanci di previsione, che si è finalizzata, per volontà degli enti fondatori, nella figura di Direttore unico, a partire da settembre 2023.

L'organico in carico a Fondazione ha registrato anche l'avvicinarsi della figura di segreteria, a seguito delle dimissioni volontarie dal 31/X/2023 dell'unità in servizio dal 1/1/13 e inquadrata al 4° Livello del CCNL contratto Terziario Commercio.

Nonostante la discontinuità nelle figure di riferimento, oltre all'assenza di un Direttore da maggio a settembre, l'attività istituzionale è stata portata avanti con sistematicità ed efficacia e ha portato alla realizzazione di varie attività e progetti, come sottodescritti, sia a livello nazionale che internazionale, consentendo il risultato positivo di Bilancio, oltreché di conferma per Casa Artusi quale Centro di cultura gastronomica di riferimento, in condivisione con Smart ai fini della valorizzazione del marchio in chiave commerciale.

Ai fini del risultato di Bilancio, rilevante è stata la positiva soluzione dell'addebito di consumo anomalo addebitato da Hera che ha registrato una significativa riduzione della previsione del costo utenze e consentito di ridefinire il rimborso da parte del Comune e della Smart.

Si registra nel Bilancio da parte Fondazione Cassa dei Risparmi di Fo il contributo straordinario per 50.000 Euro determinante per lo sviluppo delle attività istituzionali di fondazione e il contributo di 250.000 euro liquidati a Smart, 31.564 per ricostituzione capitale sociale e 218.436 per l'attività di valorizzazione del marchio.

Il ricavo da Smart per concessione del marchio si realizza in 10.000 Euro.

Per quanto riguarda l'attività di ristorazione, il gestore, che ha provveduto a pagare sia affitto sia rimborso delle utenze pregresse, ha comunicato l'intenzione di cessare l'attività a metà aprile 2024 e ha impegnato Fondazione, sull'esercizio di competenza, nella richiesta danni al Comune per mancati lavori di straordinaria manutenzione relativi al non funzionamento dell'impianto di raffrescamento nei mesi di giugno e luglio. Il mancato ricavo è stato quantificato, sulla base delle presenze registrate dal gestore, in una somma di circa 15.000 euro, da richiedersi al Comune e previsti in bilancio, in via precauzionale, come sopravvenienza passiva.

Il 30 dicembre si è sottoscritta la convenzione fra Comune di Forlimpopoli e Fondazione Casa Artusi per la concessione in comodato gratuito e la gestione dei locali dell'Isolato Chiesa dei Servi, di durata quindicinale, che include anche l'impegno dell'AC di provvedere ai lavori di straordinaria manutenzione di separazione delle utenze. La convenzione prevede la concessione degli spazi in gestione a Casa Artusi senza costi di locazione o accesso, oltreché all'AC stessa, in occasione delle principali manifestazioni che si svolgono nel territorio e, almeno un volta l'anno, alle Associazioni iscritte all'Albo.

Casa Artusi, vocata per missione statutaria alla promozione del territorio con attività finalizzate allo sviluppo del turismo culturale ed enogastronomico, mediante la diffusione

della cultura gastronomica artusiana in ambito nazionale e internazionale, ha continuato ad operare, senza soluzione di continuità, per:

- realizzare progetti di promozione della cultura gastronomica per attingere alle opportunità di finanziamenti in ambito pubblico
- consolidare e potenziare eventi finanziati di carattere istituzionale
- collaborare con enti formativi, culturali, accademici, con studiosi e ricercatori singoli per consolidare Casa Artusi come punto di riferimento per tutti coloro che si occupano di cultura gastronomica
- confermare massima disponibilità per comunicare il progetto Casa Artusi a terzi, quali radio, tv, giornali, riviste e pubblicazioni sul tema
- consolidare e promuovere nuovi accordi per continuare attività con istituzioni regionali, nazionali e internazionali
- azione integrata con enti del territorio
- azioni per consolidare Forlimpopoli Città artusiana, anche in collaborazione con l'associazione delle Mariette e le diverse realtà della comunità
- valorizzare la biblioteca artusiana e i documenti dell'archivio Artusi
- contenere i costi fissi con costante controllo di gestione

La Fondazione Casa Artusi nel 2023 ha realizzato i seguenti progetti che hanno assicurato la marginalità prevista nel bilancio di previsione:

- Sulle orme di Artusi per la Romagna con il contributo della **Camera di Commercio della Romagna**

Casa Artusi ha partecipato al bando per la richiesta di contributo alla Camera di Commercio della Romagna per i progetti di promozione turistico-territoriale e internazionalizzazione realizzando nello specifico del progetto differenti attività tra cui un Evento incoming "Vivi la Romagna, scopri Casa Artusi" per giornalisti di settore. Via Artusiana 2.0: una strada di vecchi e nuovi sapori – articolo a cura di Alberto Capatti e condiviso con le realtà ristorative della guida la Via Artusiana tra Forlimpopoli e Firenze. Educational Tour, n.5 viaggi di familiarizzazione: per la delegazione di studenti giapponesi tramite la prof.ssa Hiroko Kudo e Fattorie Faggioli, per la delegazione Università Agraria di Tirana, Project ER for Albania albanese, per la delegazione Culinary Arts Commission dell'Arabia Saudita, per la delegazione USA con Mary Ann Esposito CIAO ITALIA, per la giornalista stampa tedesca con APT servizi per uno speciale sulla rivista Brigitte. Eventi promozionali n.3 a supporto del turismo di prossimità, partecipazione a Taste Firenze con Martina Liverani, partecipazione a SIGEP Rimini con Consorzio Piadina Romagnola, partecipazione a Vinitaly per conferenza stampa Tramonto diVino, partecipazione a eventi promozionali e di cucina a Parma. Spot per la candidatura della cucina italiana patrimonio UNESCO

- Cibo (NO)strano con il contributo della L37/23 – **Regione Emilia-Romagna, Assessorato alla cultura**

Casa Artusi ha partecipato al bando di promozione culturale della Regione Emilia-Romagna per l'organizzazione di eventi di presentazione libri nell'ambito della festa artusiana, così come il convegno di apertura della stessa. Inoltre il contributo ha

permesso alla Fondazione di proseguire la propria attività editoriale sul sito casartusi.it con la realizzazione di 1 rubrica storica a cura di Luca Cesari, 1 rubrica sulla scrittura creativa enogastronomica e di ricettari con Martina Liverani, (connesso a quest'ultima è stato realizzato 1 laboratorio di 4 appuntamenti sulla scrittura dei ricettari di famiglia), 1 rubrica podcast sulle parole del cibo con Giovanna Frosini. Si è inoltre realizzata la ristampa e l'esposizione di una mostra italiano-inglese dedicata all'identità gastronomica italiana con nuove immagini con collage a tecnica mista. Il contributo ha permesso un'integrazione al progetto Italianismi nel mondo prevedendo traduzioni in 8 lingue e proiezioni dei video durante diversi laboratori di cultura del cibo messi a punto nell'ambito del finanziamento.

- Italianismi nel mondo con il contributo del **MAECI** per la SCIM

Casa Artusi nel 2022 ha iniziato un lungo lavoro di studio e messa a punto del progetto Italianismi del mondo per il quale ha ottenuto nel 2023 finanziamento da parte del MAECI nell'ambito delle attività promosse per la SCIM e condivise con tutta la rete diplomatica italiana nel mondo. Casa Artusi con la collaborazione di propri esperti del cibo e della lingua italiana coordinati da Giovanna Frosini, ha realizzato n.6 video sulle parole del cibo: pasta, pizza, caffè, dialettismi, suoni e fenomeno di *italian sounding*, tradotti in 8 lingue (inglese, francese, tedesco, spagnolo, portoghese, cinese, giapponese e arabo). I video sono stati oggetto di una campagna di comunicazione sui canali di Casa Artusi attraverso condivisione degli stessi, invio di newsletter dedicate, realizzazione di contenuti con ambassador e testimonial ad hoc (Francine Segan, Cristina Bowerman, Ludovica Gargari), e inoltre sono stati ripresi e condivisi sui canali social di numerosi Istituti Italiani di Cultura nel mondo, Consolati e Ambasciate tra cui l'Ambasciata d'Italia a Belgrado che ha inoltre organizzato un evento specifico sul tema del caffè invitando un nostro relatore.

- Missione di sistema **Emilia-Romagna** in Giappone per la SCIM

Casa Artusi ha ottenuto l'incarico della Regione Emilia-Romagna a coordinare gli eventi culturali e di degustazione/promozione dei prodotti e vini regionali per la missione di sistema in Giappone alla presenza del Presidente Stefano Bonaccini e dell'Ambasciatore Gianluigi Benedetti. Nello specifico Casa Artusi ha organizzato una cena per 200 persone presso l'Ambasciata d'Italia a Tokyo con un menu di degustazione a base di 7 portate per promuovere i prodotti regionali in abbinamento ai vini del territorio. Un evento culturale con degustazione presso il Korakuen Campus di Tokyo sul ruolo di Artusi nella promozione culturale enogastronomica e la vicinanza tra la cucina italiana e la cucina giapponese, per l'occasione è stata esposta la mostra Artusi e l'identità gastronomica italiana in lingua giapponese, la quale è stata donata all'IIC di Tokyo. Inoltre si è organizzato l'evento conclusivo di missione con una degustazione presso il lussuoso Conrad Hotel di Osaka alla presenza del Console Generale a cui è seguita una cena a quattro mani tra i cuochi giapponesi e i cuochi di Casa Artusi.

Sempre nell'ambito della Scim, casa artusi è stata presente in Argentina con un maestro du cucina, nell'ambito di un progetto sostenuto dal Consolato di Buenos Aires, in collaborazione con le associazioni di emiliano.romagnoli della Plata, Mar del Plata.

- Il bello e il buono della cucina artusiana **Comune di Parma**

Casa Artusi ha proseguito il proprio rapporto di collaborazione con il Laboratorio Aperto di Parma, uno spazio polifunzionale dedicato alla gastronomia promosso dal Comune di Parma. Il progetto ha visto la Fondazione impegnata in 2 eventi in primavera di promozione enogastronomica con ricette artusiane dedicate ai temi di no spreco in cucina e attenzione ai principi di sostenibilità. Ciascun evento si caratterizza da momenti di racconto e divulgazione alternati a esecuzione e degustazione di ricette.

- Emilia e Romagna, storie e prodotti di qualità con **Comune di Parma**  
 Casa Artusi ha animato 3 domeniche del Settembre Gastronomico di Parma, rassegna che ogni anno caratterizza la promozione della cultura gastronomica con un ricco programma di eventi. Nello specifico Casa Artusi ha realizzato 2 incontri pubblici nelle principali piazze cittadine di Parma con interviste a produttori della Romagna particolarmente colpiti dall'alluvione in presenza e da remoto e 1 incontro di natura più storica con Luca Cesari dedicato al rapporto culturale e in cucina della carne equina un sodalizio tra Forlimpopoli e Parma
- Progetto turistico: Le relazioni del gusto con **Comune di Forlimpopoli**, su finanziamento Assessorato Turismo RER  
 Casa Artusi ha realizzato nell'ambito del progetto per il Comune di Forlimpopoli un evento di incoming per influencer e blogger nazionali in Scuola di cucina per familiarizzare con il territorio e la città artusiana. Abbiamo effettuato un'analisi e una selezione di influencer e blogger per raccontare il territorio e la cucina di artusi attraverso una giornata di laboratorio e corso di cucina con cena e degustazione a chiusura. Inoltre è stato richiesto dietro compenso, alle intervenute di produrre video, reel e materiali di comunicazione dell'evento stesso poi condiviso sui loro canali con un incremento e un beneficio utile ai canali di Casa Artusi. Si è realizzato un evento di promozione a sostegno della candidatura dalla cucina italiana patrimonio culturale immateriale dell'umanità, organizzando un momento di racconto e di cena artusiana con il coinvolgimento del Ristorante Casa Artusi rivolto a stakeholders di settore e operatori turistici nazionali. Altre attività sono state prorogate alla progettualità 2024.

Si sono realizzate altre azioni fra cui:

- Eventi di incoming/formazione per studenti delle scuole superiori e universitari, nazionali, internazionali, in collaborazione con  
 Alma ( accordo di collaborazione )  
 Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Cesena UNIBO ( accordo di collaborazione )  
 Master in storia e cultura dell'Alimentazione Unibo  
 Bologna Business School  
 Dipartimento di Territorio e Sistemi Agro-Forestali, Università di Padova  
 Ser.In.Ar ( protocollo d'intesa )  
 Liceo Alpi  
 Alberghiero Carpi  
 Amadori per Formazione Alberghieri  
 Scuola centrale di Formazione ( protocollo d'intesa )  
 Università nazionale del Comahue di Villa Regina ( Argentina )

- Turismo

Diverse sono le attività di incoming, prioritariamente in collaborazione con Comune, APT, Visit Romagna:

Destinazione Romagna incoming Canada

Incoming Arabia Saudita con RER

Incoming delegazione Albania

Fattorie Faggioli con giapponesi

Alberghiero con prof Francesi

Incoming giornalista tedesca APT

Blogger Raiza Costa Brasile

Press tour borghi Romagna con Comune

Esperienza Italia tour USA

Andrea Babbi incoming APT

ProLoco di Forlimpopoli

- Comunicazione :

Esperienza in cucina per influencer

TGR Casa Artusi 26/04

Origini RAI 2 – Riprese settembre e messa in onda ottobre

Troup Olandese tramite APT per servizio TV rete nazionale Olanda 26/08

Riprese SPOT Natale per APT – invio a rete giornalisti Italia e Mondo 11/12

Ippodromo Cesena 25/07

Apertura Casa, in occasione delle giornate nazionali Case della Memoria

Intervista ENIT Germania 27/06

Ciao Italia Mary Ann Esposito dal 12 al 14/05

Tdex Forlimpopoli “Mangiare ieri, oggi, domani”

- Eventi in/fuori Casa:

- Parma, Progetto Volgare illustre, convegno organizzato Teatro DUE, dedicato a Luca Serianni e rivolto alla rete Nazionale Licei Classici 21/04
- Casa Artusi, Progetto EU Solis Culinary Project ode to diversity , gastronomia, autobiografia e teatro, Cena Spettacolo 11/7
- Convegno SCF a Castelfranco Veneto 09/05 , progetto Erasmus KA2 Usitat formazione formatori transnazionale ospitati da Scuola Centrale Formazione presso il proprio ente associato Fondazione Lepido Rocco nella sede di Castelfranco Veneto (TV), con la collaborazione di questi e dell’Accademia del Turismo su Turismo sostenibile.

- Festa Artusiana e Associazioni di Forlimpopoli

In occasione della Festa Artusiana ( 24/6 – 2/7) sono stati programmati assieme a Smart eventi gratuiti con degustazione per tutte le serate. Su indicazione del Comitato Scientifico, si è organizzato il convegno di apertura “La cucina italiana e la candidatura Unesco”, proposto all’AC il Premio Artusi ( Nico Acampora ) Pizzaut e i 2 Premio Marietta ad honorem ( Molino Pransani d Sogliano e la scrittrice tedesca Cettina Vincenzino, siciliana di origine e tedesca di adozione ).

La Fondazione collabora prioritariamente con l’Associazione delle Mariette, giusto protocollo d’intesa in atto, che realizza i propri eventi in Casa ( Domenica delle Mariette, 4 Agosto, cena di ognissanti ...) . Dell’ Associazione, le volontarie che si rendono disponibili, vengono formate annualmente da Casa Artusi e sono iscritte nel registro di Mariette Tutor nei corsi/ attività istituzionali.

Diverse sono le collaborazioni con enti/associazioni, istituzione che operano prioritariamente nel campo della cultura alimentare e della salute ( AIS, Pancrea, Ail, Avis, Funghi e Flora, etc ) i cui eventi vengono ospitati in Casa Artusi.

- Cucina italiana candidata a patrimonio immateriale dell'umanità.

La Fondazione è una delle tre comunità proponenti la candidatura Unesco.

IL 29 marzo 2023 a Parigi l'ambasciatore italiano presso l'UNESCO Liborio Stellino ha consegnato a Tim Curtis, responsabile UNESCO per la Lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità, il dossier di candidatura della cucina italiana che è stata proposta dal ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, e dal ministero della cultura, Gennaro Sangiuliano.

La Fondazione, nella persona della Presidente, ha seguito tutti i lavori di costruzione del dossier ( assieme all'Accademia Italiana della cucina e alla direttrice Maddalena Fossati che aveva lanciato, agosto 2020, la proposta sulle pagine della rivista la cucina italiana ) fino allo straordinario lavoro di revisione terminato e consegnato il 30 marzo 2024.

Per volontà del MIC si è costituito formalmente il Comitato per la cucina italiana, costituito dalle suddette 3 comunità, a sostegno della candidatura, il cui esito è previsto entro ottobre 2025.

Si sono discusse le ragioni della candidatura nei seguenti incontri pubblici:

- 19 giugno 2023, convegno all'Università di Parma. La cucina italiana patrimonio Unesco? organizzato dall'Ateneo in collaborazione con la Fondazione "Parma, Città Creativa Unesco per la Gastronomia" e il Comune di Parma.
- 27 giugno 2023 nell'Abbazia di San Giovanni in Venere a Fossacesia (Chieti) Radici. Trabocchi, Cammini e Saporij l'evento organizzato dalla Camera di Commercio Chieti Pescara, alla presenza di ministro Lollobrigida.

Casa Artusi, per continuare l'opera di tutela e valorizzazione della cucina italiana, realizza un progetto di cinque video, a cura del prof. Massimo Montanari su "La mirabilante storia della cucina italiana" che verranno messi a disposizione delle rete diplomatica nel mondo, delle comunità italiane all'estero e della rete degli Alberghieri.

- Artusi parla anche in lingua....

Una delle missioni più importanti che la Fondazione si è ascritta è la traduzione del manuale artusiano nelle diverse lingue del mondo, come primaria strumento di diffusione della cultura artusiana nel mondo.

Dopo le tantissime che si sono realizzate con la collaborazione scientifica/ sostegno di Casa Artusi ( portoghese, russo, polacco, e dopo quella in Giapponese del 2019) si sono realizzate le seguenti:

- una seconda traduzione in francese, realizzata da Alessandra Pierini e Stéphane Solier, Les éditions de l'épure, e presentata il 26/10/23 presso la libreria Gallimard ( presente il Direttore Scientifico Alberto Capatti)
- la prima in cinese mandarino, al termine di un lavoro di diversi anni che ha visto protagonisti, oltre Casa Artusi, l'Istituto Italiano di Pechino che ha incaricato il traduttore Federico Wen, il Comune di Forlimpopoli, la regione Emilia-Romagna, L'Associazione Aife e l'editore Human Art Press che distribuisce in tutta la Cina. La prima presentazione del volume è stata realizzata, con video saluto di Casa Artusi, all'IIC di Pechino il 17/11/2023, in occasione della Settimana della cucina italiana nel mondo.