



Casa Artusi oltre confine

Focus sulla cucina italiana

Si concludono oggi le iniziative culturali che hanno visto protagonista Casa Artusi in tutti e cinque i continenti in occasione della Quinta Settimana della Cucina Italiana nel mondo.

La manifestazione è partita ufficialmente lunedì con la conferenza stampa promossa dal Ministero degli Affari Esteri: la Farnesina ha infatti accolto il bicentenario artusiano fra gli obiettivi della stessa Settimana.

Da lunedì gli eventi, in piena collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, le reti diplomatiche e le varie associazioni nel mondo che promuovono la cultura e la cucina italiana, si sono avvicendati, pur in remoto, vista l'emergenza Covid, a ritmo compulsivo, letteralmente in ogni angolo del mondo: webinar, conferenze on line, corsi di cucina in streaming con naturalmente i video realizzati da Casa Artusi per conto della Farnesina stessa e trasmessi ovunque.

Da Chicago a Montreal, da Praga a Villa Regina in Argentina, da Francoforte a New Delhi, in questi giorni risuona, grazie al web, l'insegnamento del padre della cucina italiana, con appuntamenti che hanno visto la partecipazione, tra gli altri, della presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni, del coordinatore del Comitato scientifico Massimo Montanari, del direttore scientifico Alberto Capatti e dei maestri della Scuola di Cucina.

Per le reti diplomatiche di India e Canada sono state girate delle

videoricette, utilizzando un format di Assocamere Estero, che abbinano la preparazione di un piatto artusiano con la presentazione di prodotti italiani Dop ed Igp. Il focus sulla cultura gastronomica e il supporto alle imprese produttrici italiane sono stati i fili conduttori anche di due masterclass che si sono susseguite.

La prima, organizzata con la Camera di Commercio Italiana in Svizzera ed Enit, si è rivolta al pubblico elvetico e ha visto oltre 130 partecipanti.

Era destinata invece al pubblico nordamericano la seconda cooking class, organizzata sempre con la collaborazione di Enit e che ha visto anche la partecipazione di Francine Segan, una delle più autorevoli esperte statunitensi di cucina italiana, autrice alcuni anni fa di una serie di video dedicati alla Food Valley emiliano - romagnola.

Doppio appuntamento anche per questo ultimo giorno: in collegamento con il Sudan, Laila Tentoni e la direttrice di Casa Artusi, Susy Patrício Silva, con l'Ambasciata Italiana a Karthoum per parlare del manuale artusiano e del suo ruolo nella nascita di una tradizione gastronomica nazionale per poi andare, sempre virtualmente, a San Paolo in Brasile per un webinar imperniato su 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene'.

Matteo Bondi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Laila Tentoni durante uno dei tanti eventi organizzati a partire da lunedì in occasione della Quinta Settimana della Cucina Italiana nel mondo