



Il giro del mondo di Casa Artusi a colpi di clic

Oltre mille partecipanti alla Settimana della cucina Il 9 dicembre ultimo webinar

Casa Artusi e Forlimpopoli hanno fatto il giro del mondo, non negli 80 giorni classici, ma in 80 (e più) click. Pellegrino Artusi è stato presente in ogni continente in questa edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo in cui la pandemia ha costretto a trasferire tutta la programmazione sul web, garantendo paradossalmente una maggiore partecipazione. Casa

Artusi, in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, è stata impegnata, durante la scorsa settimana, letteralmente 24 ore su 24 per promuovere nel mondo la cultura gastronomica italiana e la conoscenza del nostro territorio e i prodotti Dop e Igp italiani nel nome di Pellegrino Artusi: undici conferenze con oltre 1000 partecipanti; otto masterclass con centinaia di allievi; diversi incontri con centinaia di persone collegate per gli eventi con le Associazioni Emiliano-Romagnole del mondo, a partire dall'Argentina e Brasile.

Nel collegamento con New York, i maestri della Scuola di Cucina di Casa Artusi, davanti a una platea virtuale di oltre 140 persone, hanno insegnato a preparare le tagliatelle al ragù.

Invece nelle 10 videoricette artusiane inviate a New Delhi e a Montreal: le più gettonate sono risultate quella dei Cappelletti all'uso di Romagna (n.7) e Passatelli (n. 20). «Da sottolineare – spiega Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi (**in foto**) –, che per scegliere le ricette presentate di volta in volta, è stata dedi-

cata una particolare attenzione

ai prodotti italiani Dop e Igp disponibili sul mercato dei vari Paesi». Il gastronomo forlimpopolese è stato presente in tutto il mondo tramite le clip realizzate per conto della Farnesina e trasmesse attraverso la rete diplomatica e il video 'Casa Artusi a Forlimpopoli e il viaggio della cucina domestica'. Anche se ufficialmente la Settimana della Cucina italiana nel mondo si è conclusa domenica 29 novembre, nell'agenda c'è ancora un appuntamento: il 9 dicembre è previsto un webinar con la scuola di cucina, in collegamento con l'Ambasciata italiana a Kiev con Paolo Teverini.

Matteo Bondi

