



Forlimpopoli. Imparare da lontano le ricette di Casa Artusi. I nuovi corsi di cucina online.



HOME > Forlì >



Casa-Artusi-Scuola-di-Cucina-Corsi-6

FORLIMPOPOLI. Approda sul *web* la collaborazione fra **Casa Artusi** e l'**Associazione delle Mariette** con un ciclo di appuntamenti nel segno della tradizione.

Infatti, se la modalità è quella, modernissima, messa a disposizione dalle nuove tecnologie, i contenuti sono le ricette e i *'trucchi'* della cucina di casa, tramandata per generazioni di madre in figlia. Un'occasione da non perdere, anche per chi è romagnolo, per imparare da vere 'esperte' l'essenza della cucina di casa celebrata dal grande **Pellegrino Artusi**. **Casa Artusi** a **Forlimpopoli**, terra natale di **Pellegrino Artusi**, promuove da sempre nella sua scuola di cucina la cultura domestica delle cucine italiane con un'esperienza diretta e tangibile in collaborazione con l'**Associazione delle**



Mariette (dal nome di **Marietta Sabatini**, *governante* di **Pellegrino Artusi**).

La cucina è da sempre uno strumento per ri/scoprire l'identità di una comunità che oggi può rivivere anche sul digitale con i corsi *webinar* in diretta dalla scuola di cucina di **Casa Artusi**.

Il programma

In programma **tre appuntamenti**, che si inseriscono nella programmazione dei diversi corsi *webinar* a calendario, in cui ciascuna **Marietta** sarà protagonista con una propria ricetta, la migliore in quel campo, perché perfezionata nel tempo con continua pratica e buon gusto e, naturalmente, incontentabile passione.

Si parte il 24 *aprile* alle ore 14:30 con le lasagne della **Marietta Nadia**. Secondo appuntamento l'8 *maggio* alle 10:30 per celebrare simbolicamente la festa della mamma con le tagliatelle (belle spesse come piacciono ai romagnoli) al ragù della **Marietta Corrada**.

Dulcis in fundo, il 15 *maggio* alle ore 14:30 con il dessert iconico romagnolo: la zuppa inglese della **Marietta Adele**.

In dialogo e accanto alle volontarie dell'**Associazione delle Mariette**, il giovane gastronomo, collaboratore di *Casa Artusi*, **Mattia Fiandaca**.

Come partecipare

I partecipanti che desiderano iscriversi possono andare su www.casartusi.it oppure scrivere a info@casartusi.it per ricevere in anticipo tutte le informazioni e l'elenco degli ingredienti necessari per cucinare insieme passo dopo passo l'autentica e personale ricetta della **Marietta**.

Inoltre possono interagire in diretta con domande, curiosità e approfondimenti sulla cultura domestica romagnola, cucinando o ascoltando in casa propria come se fossimo in scuola. Al termine si riceve l'attestato di partecipazione, approfondimenti sulla cultura artusiana e la replica del video per rivedere la diretta ogni volta che si vuole!

COMMENTO. "Il digitale ci permette oggi di continuare a valorizzare non solo la cucina di casa e le buone pratiche domestiche ma la cultura del nostro territorio, una missione condivisa da **Casa Artusi** e dell'**Associazione delle Mariette di Forlimpopoli** – dice **Laila Tentoni**, presidente di **Casa Artusi** – per fissare nel tempo, come ci insegna ancora oggi **Artusi**, queste storie dal sapore irrinunciabile"

Quale miglior modo della condivisione di un'esperienza in cucina per conoscere le ricette di casa?

Ti potrebbe interessare anche...

