



La Food Valley emiliana e Casa Artusi raccontate nella nuova serie tv della CNN “Searching for Italy”



di
Redazione

- 27 Febbraio 2021 - 12:50

Le tradizioni gastronomiche dell'Emilia Romagna, la sfoglia tirata a mano nelle cucine di casa, il ragù cucinato con lentezza, gli inimitabili prodotti tipici della Food Valley emiliana, la bellezza delle città e dei paesi lungo la via Emilia, Casa Artusi a Forlimpopoli saranno raccontate al grande pubblico televisivo americano, in prima serata tv, domenica 28 febbraio, dalla CNN, la più importante emittente televisiva statunitense, nel terzo episodio della nuova docuserie, dedicata alla cucina e ai viaggi, “Searching for Italy”, condotta dalla star di Hollywood Stanley Tucci.

Tucci, attore famoso in tutto il mondo (protagonista di Hunger Games e Amabili Resti, premiato nel corso della carriera con due Golden Globe e una candidatura all'Oscar), americano di origini calabresi, è un grandissimo appassionato di cucina italiana. **Per la serie “Searching for Italy” è volato in Emilia Romagna per scoprire le tradizioni, incontrare personaggi, produttori e raccontare le storie appassionanti** che stanno dietro la ricchezza del patrimonio enogastronomico regionale. La serie tv presenta al pubblico statunitense, che è in attesa di poter tornare a muoversi, itinerari che diventano fonte d'ispirazione per i prossimi viaggi. La puntata emiliano romagnola è già stata anticipata nei suoi contenuti da numerose testate online americane, tra cui anche il prestigioso Forbes (www.forbes.com/sites/irenelevine/2021/02/19/searching-for-italy-tuccis-bologna-episode-showcases-gems-of-emilia-romagna/?sh=1f46ab7d93b6).

Nel terzo episodio, intitolato “Bologna” – anche se in realtà si va alla scoperta di altre città dell'Emilia Romagna che hanno contribuito a costruire la fama di Food Valley italiana- Tucci racconta con leggerezza la Bologna della buona tavola, con i tortellini, le tagliatelle, la mortadella, ma anche quella dei Portici più lunghi del mondo, candidati a Patrimonio Unesco dell'Umanità, di Piazza Maggiore con la Basilica di San Petronio, la quinta chiesa più grande del mondo, e del colorato mercato medievale del Quadrilatero.

A Modena, città Patrimonio Unesco, parlando di cucina, non si può non ricordare al



pubblico televisivo che qui sono nati lo chef pluristellato Massimo Bottura, con il suo ristorante Osteria Francescana, e Luciano Pavarotti, tenore nel cuore di ogni italiano, a cui Modena ha intitolato il Teatro Comunale. Modena è anche la capitale della Motor Valley, quell'incredibile territorio, dove sono nate le fabbriche delle auto da sogno: Ferrari, Lamborghini, Maserati. Chi è a caccia di prelibatezze qui potrà visitare le Acetaie storiche, dove nasce un prodotto unico, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

La CNN racconta anche Parma, Città Capitale Italiana della Cultura 2021, con i suoi prodotti gastronomici più celebri e osannati: il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma, ma anche i tipici anolini. Nel Parmense si sviluppa anche il circuito dei Musei del Cibo: dal Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna al Museo del Prosciutto a Langhirano, dal Museo del Salame nel castello di Felino al Museo del Pomodoro e della Pasta e il Museo del Vino nella Rocca di Sala Baganza, fino ai Musei del Culatello all'Antica Corte Pallavicina e dell'Olio a San Secondo Parmense.

Arrivato in Romagna, a Forlimpopoli, nelle sale di Casa Artusi, Stanley Tucci ha fatto prima un salto nella biblioteca a spulciare tra lettere e documenti d'epoca, poi ha finalmente messo le mani in pasta sui banconi infarinati della scuola di cucina di Casa Artusi e a casa di una Marietta.

«Tucci si è rivelato una persona gentile e squisita – **raccontano da casa Artusi** -. Quando non è in tour o sul set, cucina lui personalmente tutti i giorni per la moglie Felicity Blunt (sorella dell'attrice Emily Blunt) e i cinque figli».

Per raccontare gli usi di Romagna e l'autentica cucina di casa che si porta in tavola ogni giorno lungo la via Emilia, Tucci e la troupe di "Searching for Italy" sono entrati nell'abitazione privata della Marietta Barbara (le "Mariette", che devono il loro nome all'insostituibile cuoca e governante di Pellegrino Artusi, Marietta Sabatini, sono l'associazione di cuoche di casa di Casa Artusi) e insieme hanno chiacchierato e preparato **il ragù per le tagliatelle, secondo due diverse ricette**: quella classica Artusiana del libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" e quella rivisitata dalla Marietta Barbara. A Forlimpopoli la troupe è arrivata lo scorso settembre 2020 durante la pandemia, le riprese sono state girate in un set "blindato".

L'episodio della docuserie parla anche di Rimini, descritta come una città amata non solo per le sue spiagge, ma per la sua bellezza artistica e per Federico Fellini. Rimini è anche il punto dove nasce la via Emilia, l'antica strada romana che attraversa la via Emilia da Rimini a Piacenza. I sei episodi della docuserie sono stati girati in Toscana, Lombardia, Sicilia, Roma, Emilia-Romagna, Napoli e costiera Amalfitana. Gran parte delle riprese è stata portata a termine nel 2019.

