



# Rendiconto attività 2022

# Collaborazioni con Università e Enti di Formazione





# “INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA, LA CULTURA Y LA LENGUA ITALIANA”

Curso: Octubre y Noviembre 2022 - Villa Regina (R.N) Patagonia Argentina

FACULTAD DE CIENCIAS Y  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
Villa Regina (R.N) Patagonia Argentina



## “GLI ITALIANI A TAVOLA CON PELLEGRINO ARTUSI”

CONFERENCIA: **Viernes 21 de Octubre 2022 15:00 hs**



Presidenta Casa Artusi  
**Laila Tentoni**

*“Casa Artusi y el manual  
de cocina de los italianos”*



Gastrónomo Casa Artusi  
**Mattia Fiandaca**

*“Los productos de excelencia  
de la Región Emilia-Romagna”*



Universidad de Bologna  
**Prof. Anabela Ferreira**

*“El gusto y la lengua,  
entre Dante y Artusi”*



# Turismo





Ente del Turismo catalano in missione a Forlimpopoli, Romagna







# Cultura, Eventi, Forlimpopoli



In occasione del centenario di Ugo Tognazzi, Casa Artusi e Mariette a Firenze



2-3 aprile 2022

Giornate nazionali delle Case dei personaggi illustri italiani

# Oltre la cucina

vite quotidiane nell'epistolario artusiano

Mostra documentaria

a cura di Antonio Tolo e Alberto Capatti

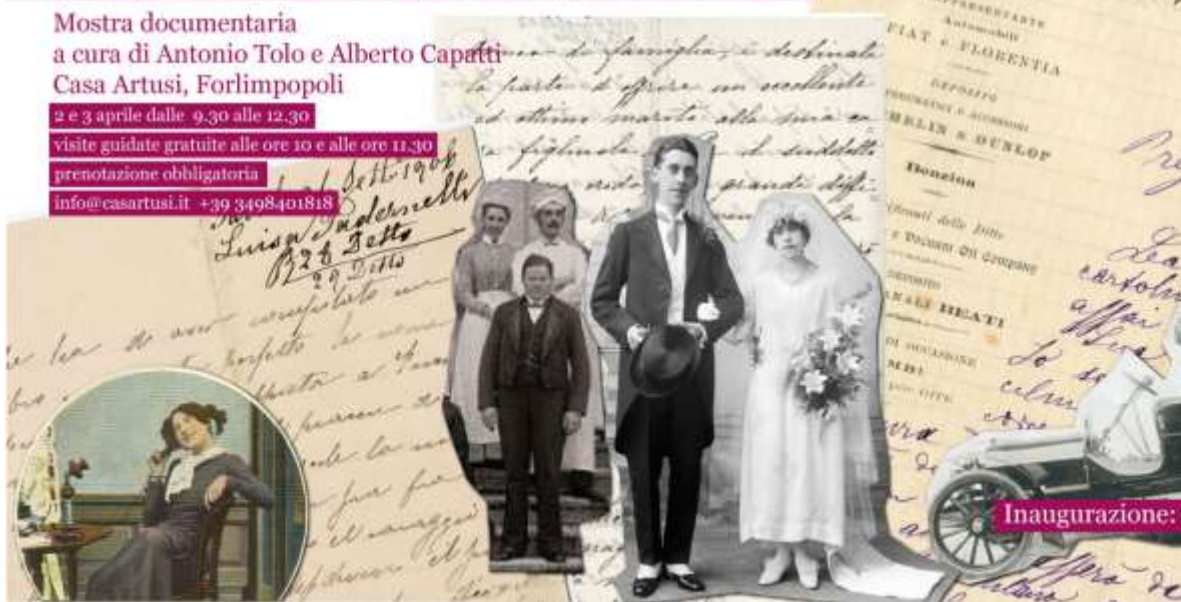
Casa Artusi, Forlimpopoli

2 e 3 aprile dalle 9.30 alle 12.30

visite guidate gratuite alle ore 10 e alle ore 11.30

prenotazione obbligatoria

info@casartusi.it +39 3498401818



Inaugurazione: c



Mostre sul carteggio artusiano a Forlimpopoli e in Basilicata in collaborazione con Ministero Cultura



Aperitivi a corte, buone letture e buon cibo durante la Festa Artusiana 2022



Pellegrino  
**Artusi**  
e il **Consiglio**  
delle Ragazze  
e dei Ragazzi  
di Forlimpopoli

ovvero  
come ti cucino  
il **manuale**

Il Consiglio delle ragazze e dei ragazzi di Forlimpopoli durante la Festa Artusiana in Casa Artusi per presentare il progetto fotografico di cucina domestica



Cena in Via Costa per la raccolta fondi in occasione dei 15 anni di Casa Artusi e Mariette, Conferenza Stampa con le aziende partner



1 luglio 2022, 15 anni di Casa Artusi con videomapping e degustazioni





Premio Artusi a Pupi Avati durante la tappa forlimpopolese di Tramonto di Vino con l'Assessore Regionale Alessio Mammi



# Missioni istituzionali ITALIA



Laila Tentoni al Piadina Night di Cattolica promosso dalla Regione Emilia-Romagna



Presentazione del podcast «io sono cucina» di ALMA con patrocinio Casa Artusi a Milano da Carlo Cracco

# I prodotti **Dop e Igp** dell'**Emilia-Romagna**



ti qui,  
prezzati  
tutto il n



 Regione Emilia-Romagna



UNIONCAMERE  
EMILIA-ROMAGNA



CASA ARTUSI



**Nati qui,  
apprezzati  
in tutto il mondo!**



Regione Emilia-Romagna

agricoltura.regione.emilia





Salone del gusto – Torino, a servizio della Regione Emilia-Romagna

AGENDA DEL GIORNO  
**Domenica 25 Settembre, ore 11:30**

**“Casa Artusi racconta il Parmigiano Reggiano”**

Momento di racconto e degustazione dedicato al Parmigiano Reggiano e al suo utilizzo nelle ricette

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

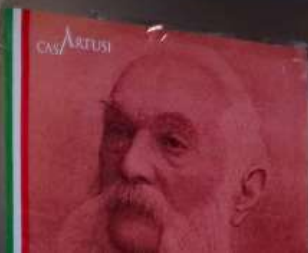
ARTUSI

MIGIANO REGGIANO

Gal del Granducato di Parma e Piacenza per  
una serie di dimostrazioni artusiane itineranti



# I TERRITORI DEL FUNGO DI BORGOTARO I.G.P.



# Progettualità con Comune di Parma







Laboratori di pasta fresca con Mariette per bambini nello spettro autistico con AUSL di Parma

## Laboratori di cultura e lingua del cibo per studenti universitari di Parma





Momenti di cucina e videoricette con Maestri del territorio emiliano-romagnolo



Con i Consorzi DOP dell'Emilia-Romagna per momenti di divulgazione per studenti ERASMUS di Parma

# Missioni istituzionali ESTERO



Dimostrazione di pasta fresca a Los Angeles per la commemorazione di Luciano Pavarotti con Unioncamere ER e Regione Emilia-Romagna



Fiera del libro in Marocco e  
Laboratori pasta fresca a Manila  
nelle Filippine





IIC San Francisco e IIC Atene per la SCIM  
2022



Riunione operativa a Milano per La Cucina Italiana, patrimonio UNESCO





# LA CUCINA ITALIANA

---

# CANDIDATA UNESCO



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



# Comunicazione RADIO e TV









#FOCUS

15 ANNI DI CASA ARTUSI





## A tavola con Casa Artusi e la cucina delle Mariette

LUNGO LA VIA DEL GUSTO

QUADRUCCI E PISELLI IN BRODO  
INSALATA DI POLLO AL LIMONE SU MISTICANZA  
LA "MINISTRA VERDE" DI UNA VOLTA  
FILETTO DI MAIALINO ALL'ACETO BALSAMICO  
CON PATATE AL FORNO  
SFORMATINO DELLA NONNA PIA CON CAROTE E SPINACI  
ZUPPA INGLESE

VINI IN ABBINAMENTO  
EURO 35 A PERSONA



14 MAGGIO ORE 20  
VIA ANDREA COSTA  
FORLIMPOPOLI

CENA A SUPPORTO DEL PROGETTO "RACCONTARE LA  
CUCINA ITALIANA" 15 ANNI DI CASA ARTUSI E MARIETTE

SI INVITA LA CITTADINANZA A PORTARE  
STOVIGLIE, TEGAMI IN METALLO 'A PERDERE' PER  
REALIZZARE UN'INSTALLAZIONE ARTISTICA  
DEDICATA ALL'ARTUSI

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

+39 349 840 1818 CASA ARTUSI  
+39 347 191 1515 MARIETTE



FORLIMPOPOLI

## Casa Artusi sabato sera a tavola con le Mariette

Gli ospiti sono invitati a portare un tegame  
o una pentola che diventerà parte  
del monumento alla cucina di casa

FORLIMPOPOLI

Per i 15 anni di attività di Casa Artusi e dell'associazione delle Mariette, è in programma una serata speciale. Sabato prossimo 14 maggio dalle 20 in via Andrea Costa appena riqualificata ospiterà un banchetto a ciclo aperto per iniziativa di Casa Artusi e dell'associazione stessa a cui tutti sono invitati a partecipare portando... una pentola o una stoviglia che servirà poi per costruire un grande "monumento alla cucina di casa". Oltre a festeggiare il compleanno comunale, sarà anche un'occasione per contribuire alla raccolta fondi destinata al progetto "Raccontare la cucina italiana", che prevede la realizzazione di una serie di video sul territorio e che culminerà in un evento di video mapping a tavola in programma per la serata del 1 luglio, durante la Festa Artusiana. Per aderire alla raccolta fondi e alla raccolta di ricette da esporre c'è tempo fino al 15 maggio. Basta collegarsi alla piattaforma

ideaGinger oppure farlo di persona a Casa Artusi (info@casartusi.it, 349 840 1818). Con una donazione di 25 euro si ottiene anche la possibilità di esporre la propria ricetta del cuore e la propria storia di famiglia con nome e cognome nella Galleria delle ricette di Casa Artusi. Intanto sabato si andrà "A tavola con Casa Artusi" e in cucina saranno protagoniste le Mariette che imbandiranno la tavola con una serie di loro piatti: quadrucci in brodo matto di piselli, insalata di pollo al limone su misticanza, minestra verde di una volta, filetto di maialino all'aceto balsamico con patate al forno, sformatino di nonna Pia con carote e spinaci, zuppa inglese. Il costo per partecipare è di 35 euro (vini compresi). Chi parteciperà alla cena di invito, appunto, anche a portare un proprio tegame o stoviglia in metallo "a perdere" per contribuire a realizzare un'installazione artistica che il Comune di Forlimpopoli dedicherà ad Artusi. Per partecipare: 349 840 1818 oppure 347 191 1515.



Il nuovo murales dedicato ad Artusi realizzato a Forlimpopoli dal famoso writer Cibo

COMUNE DI FORLIMPOPOLI



# PUNTO RACCOLTA

La cittadinanza è invitata a portare

**STOVIGLIE E TEGAMI  
IN METALLO  
A PERDERE  
PER INSTALLAZIONE  
ARTISTICA  
DEDICATA ALL'ARTUSI**

14 MAGGIO 2022  
A TAVOLA CON  
CASA ARTUSI E  
LA CUCINA DELLE  
MARIETTE

VIA ANDREA COSTA -  
FORLIMPOPOLI





Obiettivo raggiunto!

€ **20.825**

raccolti su € **12.000**

**174**%

obiettivo raggiunto

**170**

sostenitori

**04/06/2022**

progetto concluso



**20.800 VOLTE**

**GRAZIE!**

La campagna 'Raccontare la cucina italiana. Storie e identità digitali in nome di Artusi' se ha avuto successo è grazie a voi!

15 anni di Casa Artusi e Mariette





# ESPONI UNA TUA RICETTA IN CASA ARTUSI

Con una donazione di 25 euro sostieni il progetto 'Raccontare la cucina italiana' e vedrai esposta una tua ricetta di famiglia in Casa Artusi



**RACCONTARE LA CUCINA ITALIANA**  
**STORIE E IDENTITÀ DIGITALI IN NOME DI ARTUSI**

**15 ANNI CASA ARTUSI E MARIETTE**

CASA ARTUSI

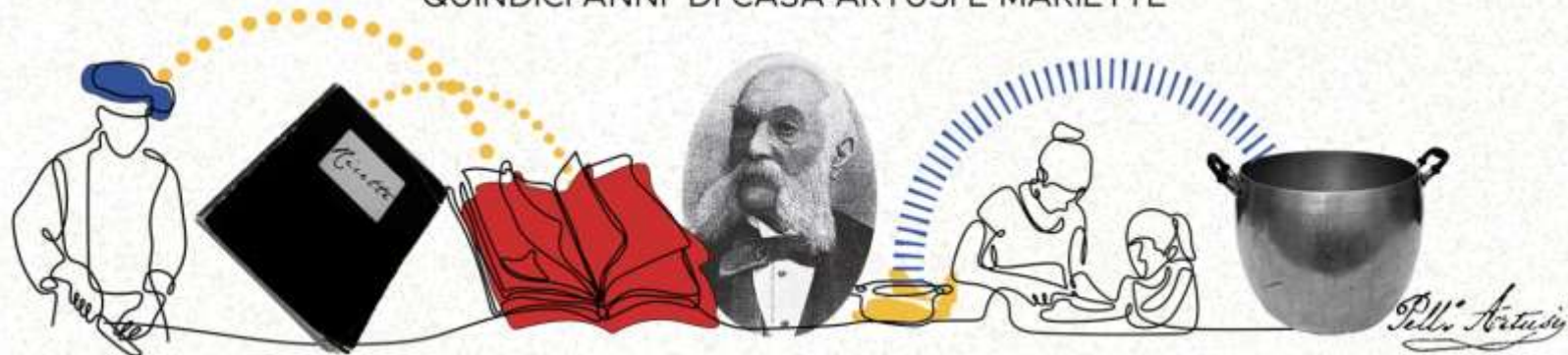


01 luglio 22 | Casa Artusi  
via Andrea Costa Forlimpopoli (FC)  
comunicazione@casartusi.it

1 luglio 2022, dalle ore 21.30 - Corte di Casa Artusi

# Storie a tavola con Artusi

QUINDICI ANNI DI CASA ARTUSI E MARIETTE



Il Sole 24 Ore Domenica 26 Giugno 2022 - N.174



## FORLIMPOPOLI CASA ARTUSI FESTEGGIA I QUINDICI ANNI

Compleanno speciale per Casa Artusi e per l'Associazione Mariette di Forlimpopoli che quest'anno tagliano il traguardo dei 15 anni di attività nella promozione dell'opera di Pellegrino Artusi. Le celebrazioni si terranno la sera di venerdì 1° luglio, durante la Festa

Artusiana (in programma dal 25 giugno al 3 luglio) con un *videomapping* sul racconto di Pellegrino Artusi e la cucina italiana, accompagnato da una dimostrazione dal vivo delle Mariette che prepareranno pasta fresca al mattarello. Saranno

inoltre mostrati i video dedicati al territorio romagnolo realizzati nell'ambito del progetto *Raccontare la cucina italiana. Storie e identità digitali in nome di Artusi*. Infine, il brindisi con degustazione delle eccellenze emiliano-romagnole.

## PASTA FRESCA E TRADIZIONE I 15 ANNI DI CASA ARTUSI

Il museo vivo della cucina domestica italiana. Questo è Casa Artusi, la fondazione nata a Forlimpopoli 15 anni fa per promuovere il patrimonio culinario nazionale. Un omaggio al lavoro di Pellegrino Artusi, il mercante con la passione per le tradizioni casalinghe che scrisse il primo ricettario completo dell'Italia da poco unita, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, pubblicandolo a proprie spese nel 1891. A quella prima edizione ne seguirono innumerevoli altre, aggiornate e riviste grazie allo scambio epistolare che ebbe con centinaia di famiglie, da Nord a Sud. Tutte tenevano a comunicargli la propria versione di questo o di quel piatto. Centotrent'anni



ni dopo si litiga ancora per la cipolla nella gricia, l'aglio nell'amatriciana e il burro nel pesto. Ma almeno c'è un luogo che accoglie appassionati, curiosi, turisti ed esperti nella città natale dell'Artusi, e che organizza dimostrazioni di cucina domestica italiana nel mondo anche grazie all'associazione delle Mariette, le sfoglino abilissime nel preparare la pasta fresca (nella foto). Ebbene, per celebrare i 15 anni d'attività il prossimo 1 luglio — durante la Festa Artusiana, in programma dal 25 giugno al 3 luglio — il complesso monumentale della Chiesa dei Servi, sede di Casa Artusi, verrà illuminato a festa e ospiterà una lunga tavola italiana. Speciale palcoscenico per uno spettacolo di «videomapping» sull'opera di Artusi, accompagnato da una dimostrazione dal vivo delle Mariette. Immancabile un brindisi con degustazione delle eccellenze Dop e Igp emiliano-romagnole.

Alessandra Dal Monte

# COME IN FAMIGLIA

*Abbiamo invitato Casa Artusi e le Mariette a condividere con noi dal vivo i sapori, le pratiche, lo spirito dell'autentica cucina di casa italiana*



Mattia Fiandaca è il gastronomo e responsabile della comunicazione di Casa Artusi, e autore di testi che parlano di ricette e storie domestiche. Ha dato un contributo fondamentale nel mettere a punto il ricettario che avete sotto gli occhi.

**A** quindici anni dalla fondazione di Casa Artusi a Forlimpopoli (FC) e dalla nascita dell'Associazione Mariette, abbiamo accolto per tre giorni nella nostra cucina di redazione tre tutor dell'associazione Mariette che collaborano con Casa Artusi. Le ha accompagnate Mattia Fiandaca, che ha fatto da «ponte» tra loro e la redazione, seguendo con competenza, entusiasmo (e molta pazienza!) tutta la produzione di questo ricettario, un'occasione condivisa per mostrare ancora una volta come *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi sia uno strumento di conoscenza gastronomica, che educa alla pratica e al buon gusto in cucina.

Durante le tre giornate passate insieme, Mattia ci ha spiegato come la missione del grande gastronomo continui ogni giorno in Casa Artusi. «Siamo il primo centro di cultura gastronomica che opera nel mondo in nome di Pellegrino Artusi promuovendo le infinite variabili della cucina di casa italiana e che, con un bel gruppo di passionato tutor dell'Associazione Mariette, in Casa Artusi, mette in pratica, nella sua Scuola di cucina, il saper fare tramandato di generazione in generazione, come l'arte della pasta fresca al matterello».

Che cosa significa parlare di Artusi oggi? «Non

## LE CUOCHE



«MARIETTA»  
**LUISA PEDULI**  
Ha fatto della sfoglia un'occasione di rinascita lavorativa e oggi è Marietta in Casa Artusi per insegnare a grandi e piccini l'arte della sfoglia tirata con il tipico matterello lungo e sottile. Qui imparate i suoi crostini di fegatini.



«MARIETTA»  
**MONIA MERCURIALI**  
Fare la pasta fresca è ciò che la rende felice, al lavoro come a casa. Con l'Associazione Mariette in Casa Artusi si occupa di accogliere gli appassionati in visita al centro. Le sue ricette per noi? Bella gara tra il coniglio fritto e il pollo alla panna e porcini.



«MARIETTA»  
**PATRIZIA MAZZA**  
Cuoca per passione, cucina per la sua famiglia e i suoi amici, molto spesso con il libro di Artusi in mano. In Casa Artusi si dedica all'insegnamento della «cucina pratica domestica». Finite in dolcezza con la sua torta di noci.

Servizio fotografico per la rivista «La cucina italiana» dedicato a Pellegrino Artusi con le Mariette per il ricettario di ottobre 2022



Spot di promozione territoriale realizzati con il supporto delle aziende locali per i 15 anni di Casa Artusi e Associazione Mariette

CAS/ARTUSI

