

Casa Artusi protagonista al Laboratorio Aperto Parma

Da Staff 4live - 17 novembre 2022



Parma chiama, **Casa Artusi** risponde. Il centro di cultura gastronomica vocato all'eredità del grande Pellegrino ha stretto un rapporto di collaborazione con Laboratorio Aperto Parma, nuovissima struttura inserita nel complesso di San Paolo e dedicata alla cultura dell'eccellenza agroalimentare. Da questa collaborazione è nato il progetto 'Artusi un modello per la gastronomia', che nelle scorse settimane ha visto l'istituzione forlímpopolese protagonista di vari appuntamenti (da un laboratorio di pasta fresca per i bambini e un workshop di comunicazione del cibo). L'attività di Casa Artusi in terra parmigiana è culminata con il seminario "Artusi un'eccellenza italiana", svoltosi nello scorso fine settimana, con la collaborazione di ALMA (la prestigiosa scuola di alta formazione di cucina) e della Fondazione Qualivita.

Il seminario ha messo in evidenza il ruolo di Artusi come trait d'union ancora attuale fra cucina domestica e cucina professionale e il valore dei suoi insegnamenti anche in relazione alle produzioni Dop e Igp: dopo i saluti della presidente di Casa Artusi Laila Tentoni e del direttore di Alma Andrea Sinigaglia, si sono confrontati su questi temi il

presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi Massimo Montanari, il docente di Cultura e sostenibilità di ALMA Fabio Amadei e il direttore della Fondazione Qualivita Mauro Rosati. Chiusura in bellezza con una degustazione di anolini alla parmigiana (ricetta n.54 del manuale artusiano) preparati dalla scuola di cucina di Alma e una piccola dimostrazione di pasta fresca a cura dell'Associazione Mariette.

Ma Casa Artusi è già pronta a tornare a Parma con due nuove iniziative in programma per il **17 e il 18 novembre**, nell'ambito della VII settimana della cucina italiana nel mondo promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. Giovedì 17 novembre, in piazza della Pace (a due passi dal Palazzo della Pilotta) è fissato un apericena 'alla moda di Artusi', a base di ricette artusiane preparate con prodotti Dop e Igp italiani, e con approfondimenti culturali sulla storia e la lingua della cucina italiana. Invece, venerdì 18 novembre dalle 11,00, nel complesso del San Paolo, si terrà una giornata interamente dedicata ai prodotti emiliano – romagnoli, rivolta a giovani studenti Erasmus di Parma, per far conoscere da vicino le eccellenze agroalimentari della regione.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



ALSO ON 4LIVE.IT

La mostra "Caro babbo Geppetto: ...

3 anni fa • 1 commento

La mostra "Caro babbo Geppetto: sms del burattino

Ugl: "M5S Forlì toglie le guardie giurate ...

4 anni fa • 1 commento

"Prendiamo atto con stupore che il Movimento 5

È morto Facibeni

3 anni fa • 1

"Ha lottato mesi e pro

Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata, utilizziamo cookies, anche di terze parti.

Scorrendo questa pagina o continuando la navigazione sul portale acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.