



Il carteggio artusiano approda sul Geoportale della cultura alimentare

HomeCittàForlimpopoli

- Città
- Forlimpopoli

Da
Staff 4live

-

10 novembre 2021

0

[Condividi su Facebook](#)

[Tweet su Twitter](#)



Casa Artusi ospita la nuova tappa del percorso tracciato dal Geoportale della Cultura Alimentare, prendendo parte al progetto di valorizzazione di territori, pratiche tradizionali, tecniche di lavorazione e usanze popolari che afferiscono al vasto Patrimonio Immateriale Alimentare italiano. **Venerdì 12 novembre** il Geoportale, progetto promosso dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (Ministero della Cultura), presenterà i contenuti che Casa Artusi metterà a disposizione per il portale dedicati al carteggio artusiano con temi esclusivi prodotti a seguito del protocollo sottoscritto dalla Fondazione e dal Ministero della Cultura.

Grazie al finanziamento del PON (Programma Operativo Nazionale) Cultura e Sviluppo, per la valorizzazione del patrimonio immateriale della Regione Basilicata, il GeCA amplierà le sue pagine con nuove sezioni e una mostra itinerante per la quale Casa Artusi elaborerà contributi scritti volti a valorizzare due lettere di provenienza lucana presenti nel Fondo Pellegrino Artusi dell'Archivio storico del Comune di Forlimpopoli. La sinergia tra il Geoportale della Cultura Alimentare e Casa Artusi nasce dalla comune volontà di rendere il patrimonio epistolare artusiano disponibile al pubblico, grazie alla sua trasposizione in formato digitale. Il desiderio è quello di diffondere il sapere culinario e la sua storia al più ampio target possibile.

L'evento celebra infatti la digitalizzazione e messa online del prezioso carteggio



artusiano, conservato nella Biblioteca Comunale Pellegrino Artusi, la cui pubblicazione sul sito di Casa Artusi avverrà proprio in data 12 novembre, rendendo fruibili a curiosi, appassionati e studiosi le oltre 1800 lettere indirizzate a Pellegrino Artusi. Lo scrittore, gastronomo e critico letterario, dopo aver raccolto per anni ricette e suggerimenti giunte da tutta Italia, pubblicò nel 1891 la prima edizione di “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”, un manuale scritto per gli italiani e con gli italiani che ancora oggi rappresenta una pietra miliare della nostra cucina.

