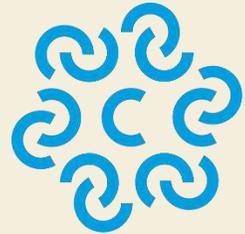


**ANNO 2020 PROGETTI E ATTIVITA'**

# Nell'anno del bicentenario artusiano, dal matterello al videomapping



CAMERA DI COMMERCIO  
DELLA ROMAGNA  
FORLÌ-CESENA E RIMINI

CAS/ARTUSI





Forlì - Porta Romana

FORLÌ - Piazza Grande. Veduta animata

FORLÌ - Torre dell'Orologio

FORLÌ - La Rocca

Nell'anno del bicentenario  
artusiano  
dal matterello al videomapping

# Le azioni svolte

Realizzazione di n.5 puntate  
per il programma televisivo  
«Padelle e Grembiuli»  
ICI Télévision-Canada

Installazione pannelli espositivi  
presso l'Aeroporto «Luigi Ridolfi»  
di Forlì

Pellegrino Artusi eroe dei due mondi:  
ricette artusiane proposte da cuochi e  
maestri di cucina

CONCORSO CUOCHI  
PROFESSIONISTI RIMINI-FIRENZE  
e INTERNATIONAL DAY OF  
ITALIAN CUISINES dedicato ai  
Cappelletti all'uso di Romagna

Cena spettacolo  
**Al Mèni** - Rimini  
presso Augusta Cucina e  
Cicchetto con Daniele De  
Michele, in arte Donpasta

Agiografia artusiana  
«Dal mattarello al videomapping»  
PROIEZIONI SULLE PARETI e  
SUGLI SCHERMI DELLA  
CORTE DI CASA ARTUSI

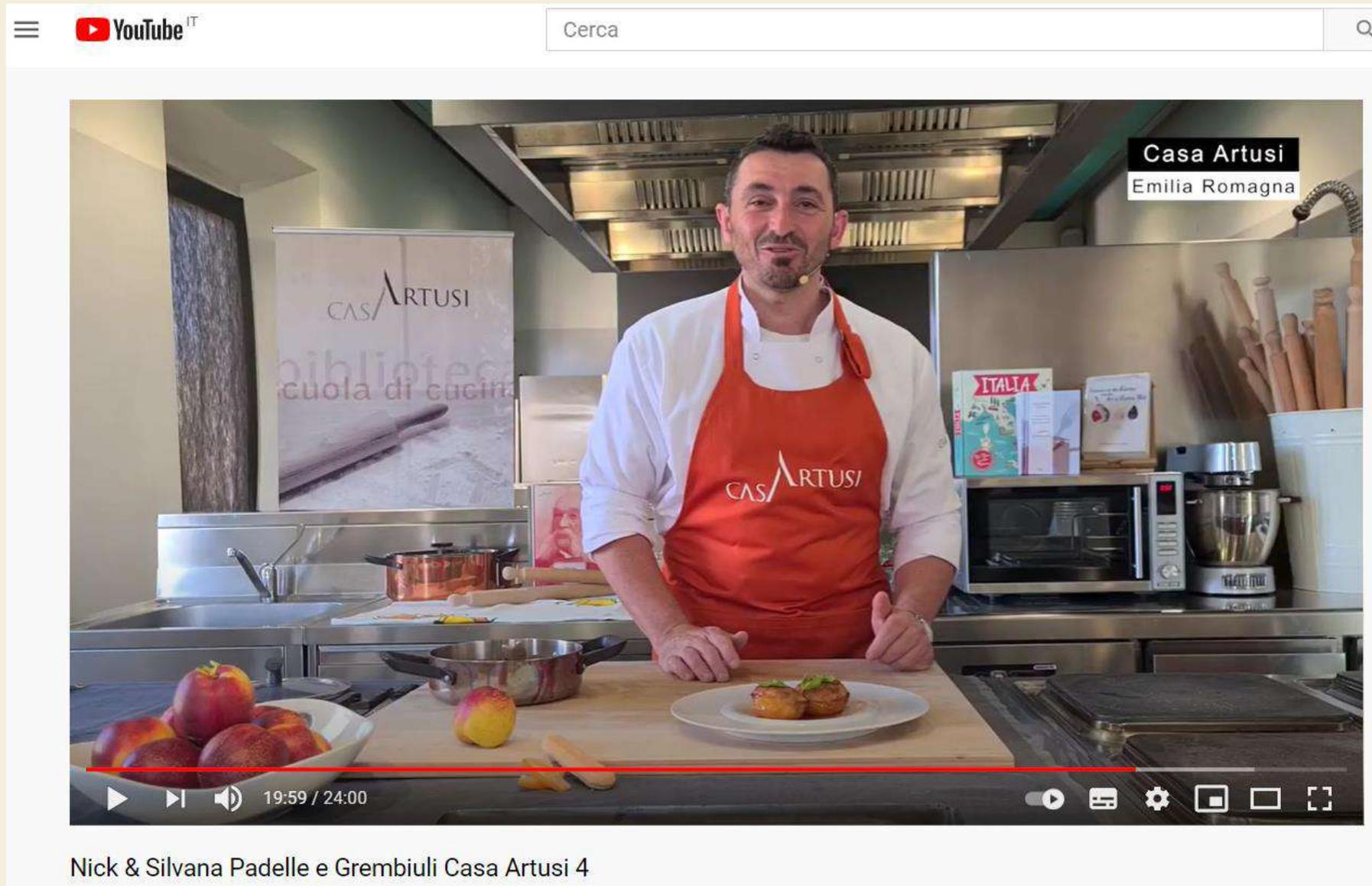
Festa Artusiana 2020  
Convegno «La ricetta liberata» 9-10 ottobre 2020

Artusi, un classico che continua a  
dirci quello che ci deve dire:  
nuova edizione.

NUOVA EDIZIONE DEL  
MANUALE ARTUSIANO  
Speciale BICENTENARIO

Video istituzionale del  
Bicentenario artusiano «Casa  
Artusi e il viaggio della cucina  
domestica italiana»  
veicolato tramite ASSOCAMERE Estero e la  
rete diplomatica italiana all'estero  
(Ambasciate, Istituti Italiani di Cultura, ect)

# Realizzazione 5 puntate per Padelle e Grembiuli, ICI Télévision Canada



YouTube IT

Cerca

Casa Artusi  
Emilia Romagna

CASA ARTUSI  
biblioteca  
cuola di cucina

CASA ARTUSI

ITALIA

19:59 / 24:00

Nick & Silvana Padelle e Grembiuli Casa Artusi 4

Ottobre 2020

**PUNTATA 1:**  
**Piadina Romagnola**

<https://www.youtube.com/watch?v=OcHv5-PndhU>

**PUNTATA 2: Tagliatelle  
all'uso di Romagna n.71**

<https://www.youtube.com/watch?v=1xMO9R-AuA>

**PUNTATA 3:**  
**Minestra di passatelli n.20**

<https://www.youtube.com/watch?v=7BF3keD7zdg>

**PUNTATA 4:**  
**Pesche ripiene n.697**

<https://www.youtube.com/watch?v=y-gto1V6RY>

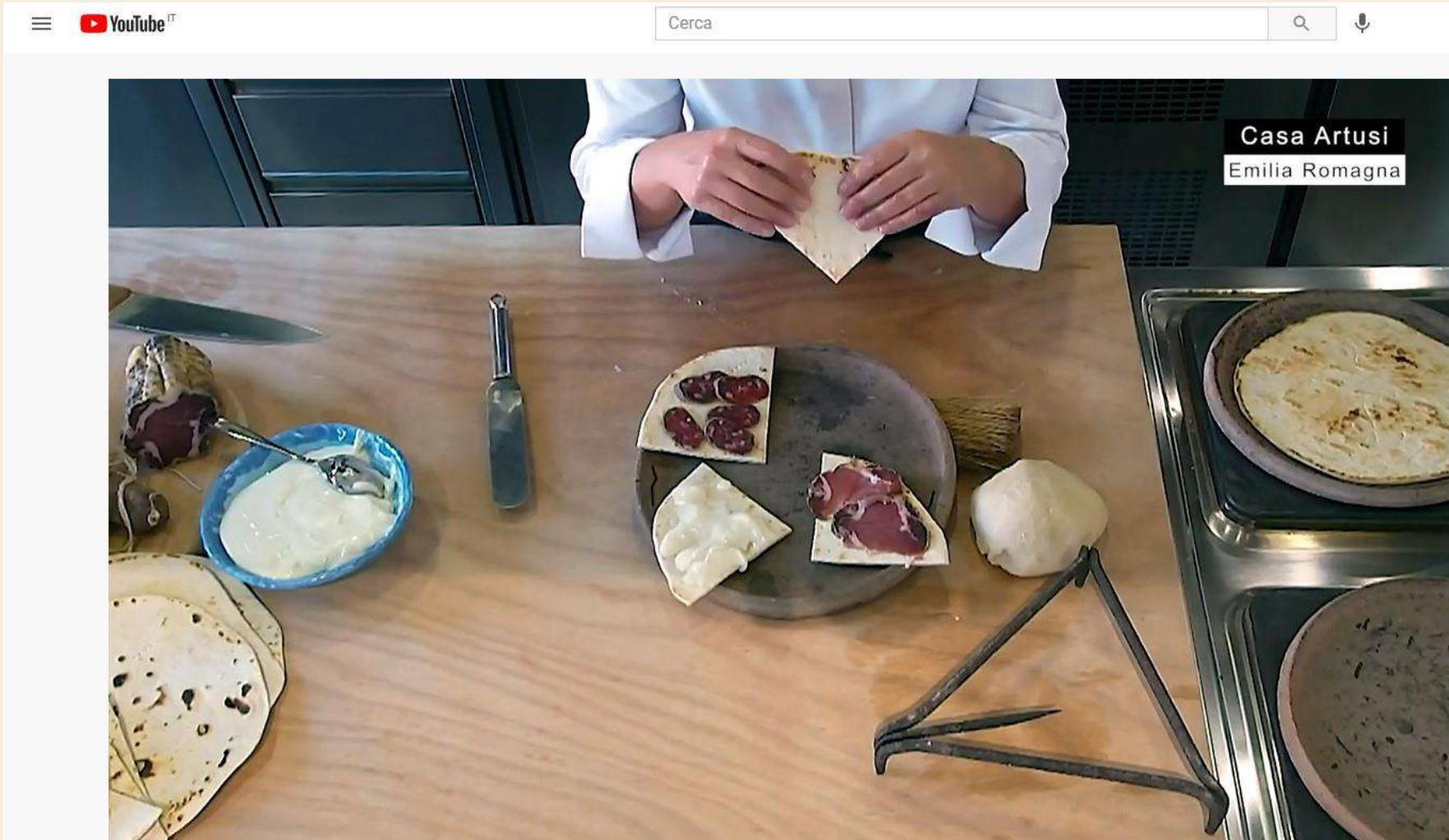
Marzo 2021

**PUNTATA 5:**  
**Melanzane alla parmigiana**

<https://youtu.be/CwVTfKulOJs?list=PLdzlgaxkSV2vAmCBtFe25HrG71S9lZePj>

Replica della puntata su YouTube

# Realizzazione 4 puntate per Padelle e Grembiuli, ICI Télévision Canada



Replica delle puntate su YouTube

# Realizzazione 4 puntate per Padelle e Grembiuli, ICI Télévision Canada



ICI TV è un'emittente televisiva, nata nel 2012, dedicata alla realtà multietnica e multiculturale montrealese, che è unica al mondo.

L'ampia programmazione è offerta in 15 lingue, al servizio di 18 comunità etniche e religiose e arriva in 2.5 milioni di case in Québec.

Parte della programmazione è dispensata nelle lingue ufficiali del Canada: il **francese** (principalmente parlato in Québec) e l'**inglese**.

I protagonisti indiscussi del palinsesto italiano sono Nick De Vincenzo e Silvana Di Flavio. Con i loro programmi trasmettono la cultura tricolore e la lingua di Dante alle generazioni presenti e future della cospicua comunità italiana presente a Montréal e in Québec, oltre 370.000 persone tra concittadini/e e oriundi/e: la terza più grande del Nord-America, dopo New York e Toronto e l'unica al mondo che parla ancora italiano, i dialetti italiani o un mix dei due (i cd. "Italianese" di Montréal, oggetto di molti studi) finanche alla 5 generazione.

Nick e Silvana vanno in onda dal lunedì al venerdì dalle 20:00 alle 20:30 con cinque diversi format di programmi. Grazie a loro e ad una variegata programmazione il canale garantisce il primato della lingua italiana per  $\frac{3}{4}$  del *prime time* locale (lunedì-venerdì: 19:00-20:30).

La programmazione dei produttori Nick e Silvana viene preceduta, tutti i giorni dalle 19:00 alle 19:30 dal telegiornale in lingua italiana dell'emittente OMNI News (gruppo Rogers di Toronto)

Le puntate andate in onda in TV restano visibili su YouTube

# Concorso cuochi professionisti Rimini-Firenze

**PREMIO PELLEGRINO ARTUSI 200**  
in occasione del bicentenario dalla nascita,  
Associazione Cuochi Romagnoli e casa Artusi.  
presentano



Pellegrino  
Artusi  
200

iscriviti e partecipa al contest on line presentando un piatto in stile Artusiano.  
Scarica il regolamento completo dalla pagina Facebook di associazione cuochi  
romagnoli o dal sito internet [www.associazionecuochiromagnoli.it](http://www.associazionecuochiromagnoli.it)



ANSA.it · Emilia-Romagna · [Concorso online per cuochi professionisti nel nome di Artusi](#)

## Concorso online per cuochi professionisti nel nome di Artusi

Nel 200/o dalla nascita per valorizzare piatti tosco-romagnoli

Redazione ANSA

FORLIMPOPOLI  
(FORLÌ)

19 giugno 2020  
15:09

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

A+ A A-

Stampa

Scrivi alla redazione

**PREMIO PELLEGRINO ARTUSI 200**  
in occasione del bicentenario dalla nascita,  
Associazione Cuochi Romagnoli e casa Artusi.  
presentano



Pellegrino  
Artusi  
200

iscriviti e partecipa al contest on line presentando un piatto in stile Artusiano.  
Scarica il regolamento completo dalla pagina Facebook di associazione cuochi  
romagnoli o dal sito internet [www.associazionecuochiromagnoli.it](http://www.associazionecuochiromagnoli.it)



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER  
INGRANDIRE +

(ANSA) - FORLIMPOPOLI (FORLÌ-CESENA), 19 GIU - Un concorso online rivolto ai cuochi professionisti, ambasciatori della cultura enogastronomica tosco-romagnola, con l'intento di rendere omaggio al grande gastronomo Pellegrino Artusi e di promuovere e valorizzare il sistema gastronomico dei due territori. È quello lanciato

# Concorso cuochi professionisti Rimini-Firenze

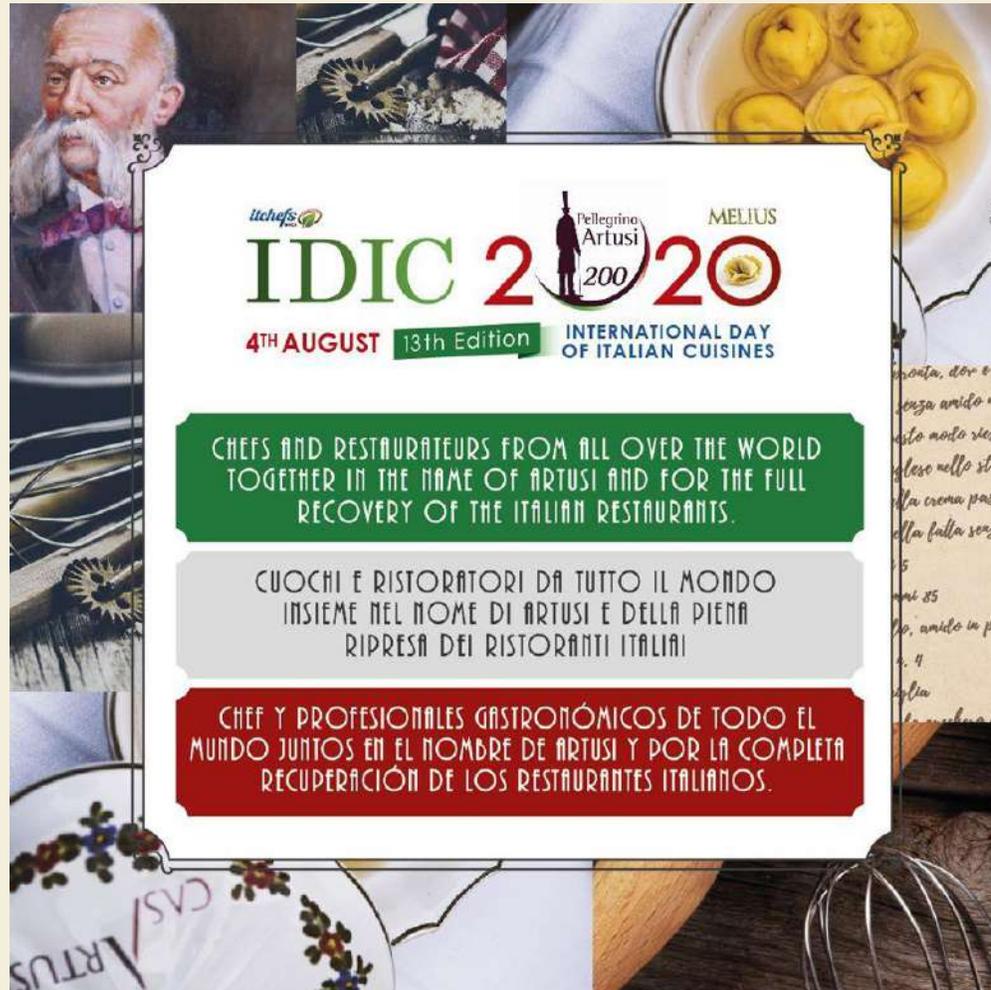
The image shows a Facebook live stream interface. At the top, the browser address bar displays the URL: facebook.com/associazionecuochiromagnoli/videos/1416854571857972. The video content is a grid of four participants in a video conference:

- Top Left:** Marco Frassante, a man with glasses and a white shirt.
- Top Right:** Laila Tentoni, the President of Casa Artusi, with a microphone icon. Behind her is a banner for "CAS/ARTUSI Powered by StreamYard" and a "biblioteca scuola di cucina" logo.
- Bottom Left:** Giovanni Tucci, a man with glasses and a white chef's coat.
- Bottom Right:** Fabio Gallo, a man in a white chef's coat.

On the right side of the video, the Facebook post details are visible:

- Post Title:** ASSOCIAZIONE CUOCHI ROMAGNOLI era in diretta. 4 agosto 2020
- Event:** PREMIAZIONE ARTUSI 200
- Text:** PROCLAMAZIONE VINCITORE CONTEST ARUSI 200
- Engagement:** 32 Reactions, 16 Comments, 1239 Views
- Comments:** A list of comments from various users, including "Buonasera a tutti", "Complimenti", and "L'emozione è arrivata".

# L'International Day of Italian Cuisines celebra ARTUSI



**itcheffs** **Pellegrino Artusi 200** **MELIUS**

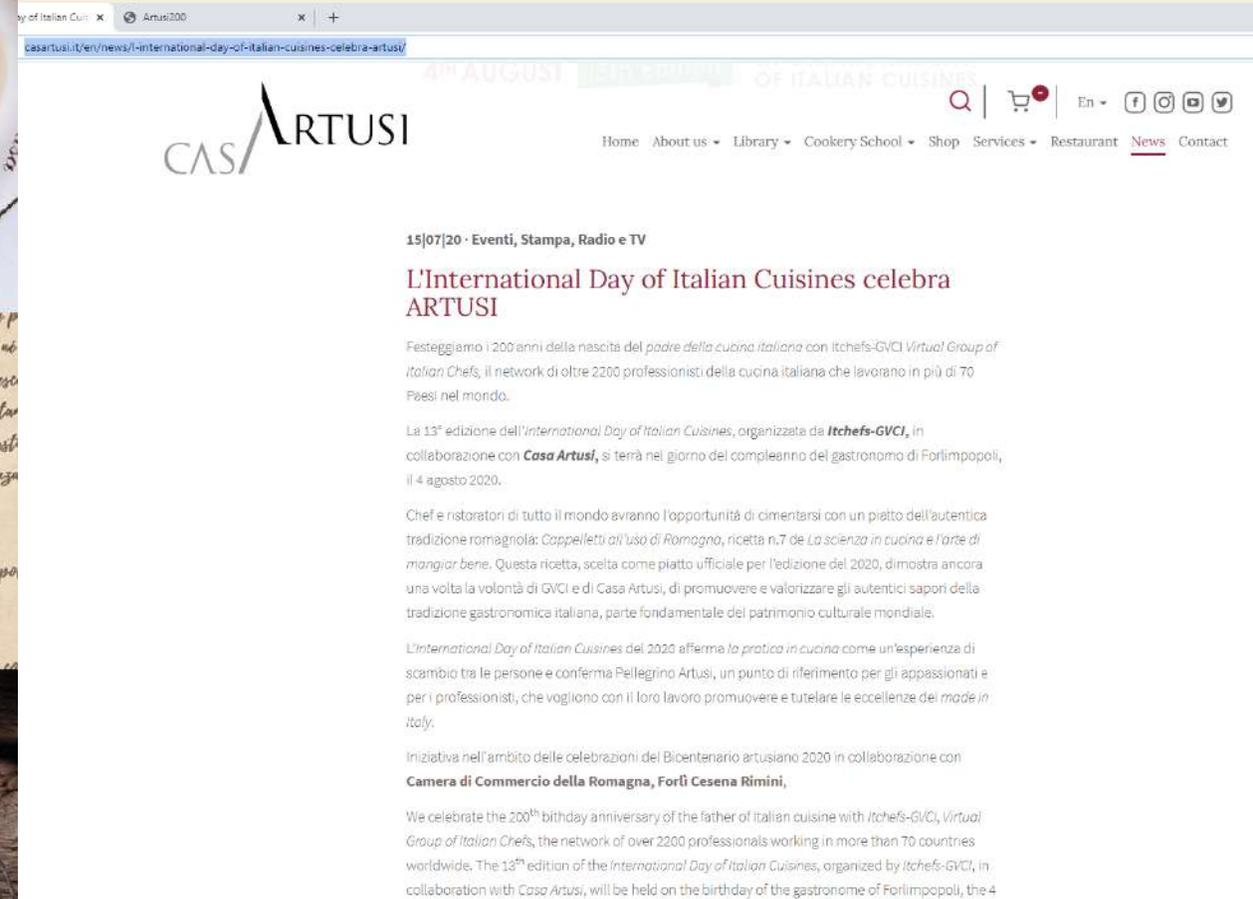
## IDIC 2020

**4TH AUGUST** 13th Edition **INTERNATIONAL DAY OF ITALIAN CUISINES**

**CHEFS AND RESTAURATEURS FROM ALL OVER THE WORLD TOGETHER IN THE NAME OF ARTUSI AND FOR THE FULL RECOVERY OF THE ITALIAN RESTAURANTS.**

**CUOCHI E RISTORATORI DA TUTTO IL MONDO INSIEME NEL NOME DI ARTUSI E DELLA PIENA RIPRESA DEI RISTORANTI ITALIANI**

**CHEF Y PROFESIONALES GASTRONÓMICOS DE TODO EL MUNDO JUNTOS EN EL NOMBRE DE ARTUSI Y POR LA COMPLETA RECUPERACIÓN DE LOS RESTAURANTES ITALIANOS.**



casartusi.it/en/news/l-international-day-of-italian-cuisines-celebra-artusi

## CASA ARTUSI

Home About us Library Cookery School Shop Services Restaurant **News** Contact

4th AUGUST INTERNATIONAL DAY OF ITALIAN CUISINES

15|07|20 - Eventi, Stampa, Radio e TV

### L'International Day of Italian Cuisines celebra ARTUSI

Festeggiamo i 200 anni della nascita del padre della cucina italiana con **itcheffs-GVCI Virtual Group of Italian Chefs**, il network di oltre 2200 professionisti della cucina italiana che lavorano in più di 70 Paesi nel mondo.

La 13ª edizione dell'*International Day of Italian Cuisines*, organizzata da **Itcheffs-GVCI**, in collaborazione con **Casa Artusi**, si terrà nel giorno del compleanno del gastronomo di Forlimpopoli, il 4 agosto 2020.

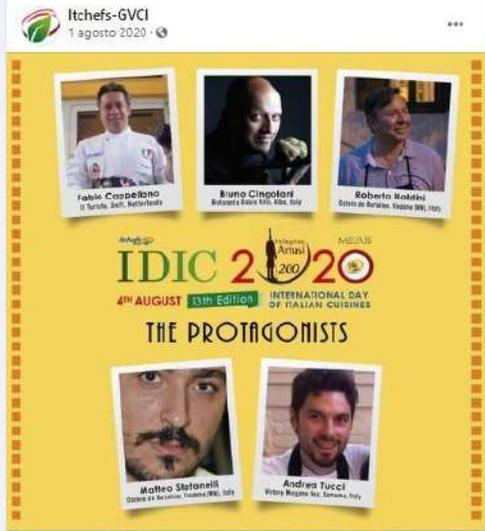
Chef e ristoratori di tutto il mondo avranno l'opportunità di cimentarsi con un piatto dell'autentica tradizione romagnola: *Cappelletti all'uso di Romagna*, ricetta n.7 de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Questa ricetta, scelta come piatto ufficiale per l'edizione del 2020, dimostra ancora una volta la volontà di GVCI e di Casa Artusi, di promuovere e valorizzare gli autentici sapori della tradizione gastronomica italiana, parte fondamentale del patrimonio culturale mondiale.

L'*International Day of Italian Cuisines* del 2020 afferma la pratica in cucina come un'esperienza di scambio tra le persone e conferma Pellegrino Artusi, un punto di riferimento per gli appassionati e per i professionisti, che vogliono con il loro lavoro promuovere e tutelare le eccellenze del *made in Italy*.

Iniziativa nell'ambito delle celebrazioni del Bicentenario artusiano 2020 in collaborazione con **Camera di Commercio della Romagna, Forlì Cesena Rimini**.

We celebrate the 200<sup>th</sup> birthday anniversary of the father of Italian cuisine with **Itcheffs-GVCI, Virtual Group of Italian Chefs**, the network of over 2200 professionals working in more than 70 countries worldwide. The 13<sup>th</sup> edition of the *International Day of Italian Cuisines*, organized by **Itcheffs-GVCI**, in collaboration with **Casa Artusi**, will be held on the birthday of the gastronome of Forlimpopoli, the 4

# L'International Day of Italian Cuisines celebra ARTUSI



IDIC 2020 13th International Day of Italian Cuisines

1 agosto 2020 · 91  
CHEFS FROM OVER 40 COUNTRIES HAVE ALREADY CONFIRMED THEIR PARTICIPATION TO IDIC 2020 - CLICK ON THE LINK BELOW TO JOIN US  
<https://forms.gle/njx6hwwJl0rdXpkG7>  
To... Altro...



Trasparenza della Pagina

Ti stiamo mostrando queste informazioni per aiutarti a comprendere meglio lo scopo di una Pagina. Vedi le azioni eseguite dalle persone che gestiscono e pubblicano contenuti.

Pagina creata - 1 giugno 2011

Pagine correlate

- Italian Chef **Mi piace**
- La Pizza **Mi piace**
- Luca Cesorini **Mi piace**

Aggiungi la tua azienda su Facebook

Mostra il tuo lavoro, crea inserzioni e connettiti con clienti e sostenitori.

Crea una Pagina



IDIC 2020 13th International Day of Italian Cuisines ha aggiunto 28 nuove foto all'album: IDIC 2020: THE CAPPELLETTI OF THE RESILIENCE — con Giuseppe Atzori e Enrico Rodoti

Tens of chefs in over 40 countries have celebrated yesterday the 13th edition of the IDIC. They have cooked Cappelletti all'uso di Romagna according to the reci... Altro...

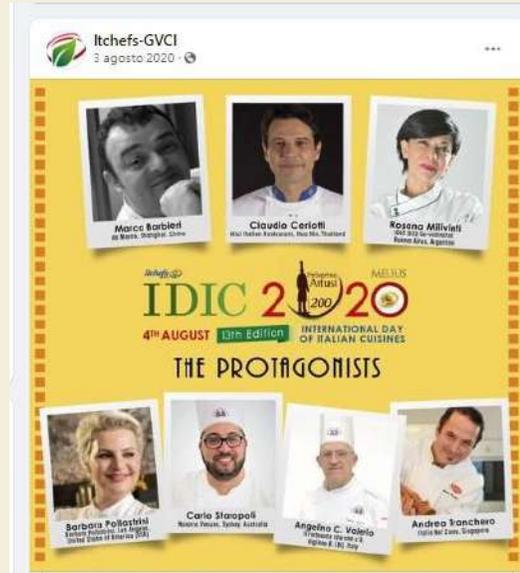
11 Commenti · 1 Condivisioni · 4

Mi piace · Commenta · Condividi

Più pertinenti

Scrivi un commento...

Mi piace · Rispondi · 35 Like



IDIC 2020 13th International Day of Italian Cuisines

3 agosto 2020 · 91  
TOMORROW IS THE 13TH INTERNATIONAL DAY OF ITALIAN CUISINES: THE PROTAGONISTS

Chefs and restaurateurs from over 40 countries together in the name of Pellegrino Artusi and for the full recovery of the Italian restaurants in the world.

- ARGENTINA  
Leonardo Fumarola, L'adesso Ristorante Italiano, Buenos Aires  
Mauro Crivellini, Mauro.it ristorante Italiano, Buenos Aires  
Pietro Picciau, Italpast, Campana- Buenos Aires  
Rosana Milivinti, IDIC 2020 Co-ordinator, Buenos Aires
- AUSTRALIA  
Carlo Staropoli, Navarra Venues, Sydney
- CANADA  
Alessandro Ziccarelli, La Bella Italia, Maple, Ontario
- CHINA & HONG KONG  
Alberto Sfoglia, Bong, Hong Kong  
Ignazio Guercio, DiVino Wine Bar & Restaurant, Hong Kong  
Luca Signoretto BiCE, Shanghai
- Marco Barbieri, Da Marco, Shanghai  
Massimo Santovito, The Restaurant (Hong Kong Football Club), Hong Kong
- Matteo Caripoli, DiVino Patio, Hong Kong



IDIC 2020 13th International Day of Italian Cuisines

4 agosto 2020 · 91  
CHEF MASSIMO PICCI (GMT ITALIAN RESTAURANT, TAIPEI, TAIWAN) JOINS IDIC 2020

Chef Picci celebrates the 200 anniversary of Pellegrino Artusi with Cappelletti all'uso di Romagna and other tasteful recipes of the famous Italian gastronome. At the Grand Mayful Hotel Taipei from 31 July to 16 August 2020



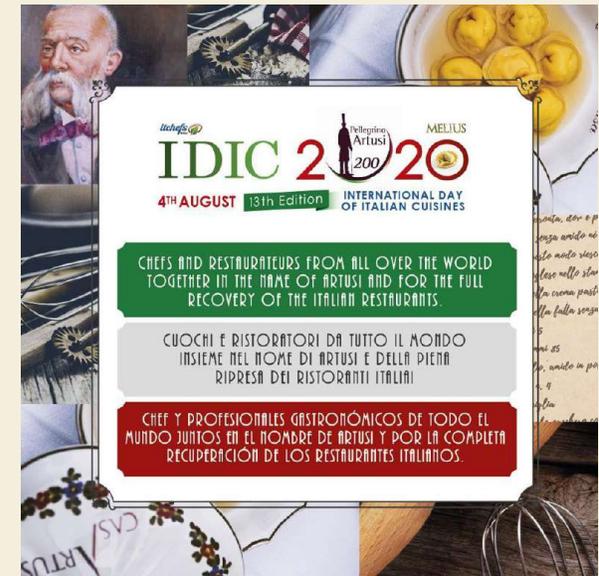
IDIC 2020 13th International Day of Italian Cuisines ha aggiunto 6 nuove foto all'album: IDIC 2020 - MORE CAPPELLETTI OF THE RESILIENCE

6 agosto 2020 · 91  
FROM SINGAPORE, EDINBURGH, DALLAS & LIMA

# L'International Day of Italian Cuisines celebra ARTUSI

ARGENTINA  
AUSTRALIA  
CHINA & HONG  
KONG  
COLOMBIA  
DENMARK  
EGYPT  
FRANCE  
GEORGIA  
GERMANY  
GHANA  
GREECE  
GUATEMALA  
INDIA  
INDONESIA  
ITALY  
JAPAN  
MAURITIUS

MEXICO  
NETHERLANDS  
NEW ZEALAND  
PERU  
RUSSIA  
SAUDI ARABIA  
SINGAPORE  
SOUTH KOREA  
SPAIN  
SWEDEN  
SWITZERLAND  
TAIWAN  
THAILAND  
UKRAINE  
UNITED ARAB EMIRATES (UAE)  
UNITED KINGDOM (UK)  
UNITED STATES OF AMERICA (USA)  
VIETNAM



28 Chef/Ristoranti in Italia e  
65 Chef/Ristoranti in 35 Paesi

# Pannelli espositivi presso l'Aeroporto Luigi Ridolfi di Forlì



FORLIMPOPOLI

[www.forlimpopolicittartusiana.it](http://www.forlimpopolicittartusiana.it)



# Pannelli espositivi presso l'Aeroporto Luigi Ridolfi di Forlì



Installazione di pannelli espositivi raffiguranti Casa Artusi presso la sezione Arrivi all'Aeroporto «Luigi Ridolfi» di Forlì per promuovere in chiave turistica e creare attrattività



# Cena spettacolo

## Al Mèni Rimini presso Augusta cucina e cicchetto



### Al Mèni

24 settembre 2020 · 🌐

Un momento conviviale fra cuochi, cantine, appassionati, curiosi con [Fuori dal Circo: Terramare per Al mèni](#).

Per tre giorni il ristorante [Augusta Cucina e Cicchetto](#) (in via Agostino Di Duccio 30) omaggia Al Mèni con due appuntamenti giornalieri: fra le ore 17 e le 19 di venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 davanti a un buon bicchiere e a qualche assaggio ci si confronta facendo dialogare il territorio e i suoi prodotti, la Valmarecchia, la Valconca e l'Adriatico.

Dalle 11 alle 22 Augusta apre le sue porte per 'Un calice con al mèni, vino e... il vin sognato (un drink pensato dall'oste Zeta per Fellini): i piatti della cucina con proposte mirate fuori menu e la cantina saranno a disposizione per accompagnare l'attesa della giostra dei cuochi sotto il vicino tendone del circo di 8½.

Domenica 27 settembre alle ore 20.30 il Giardino del Ristorante Augusta in occasione del Bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi apre le sue porte ad una cena spettacolo, promossa dalla città natale, [Forlimpopoli Città Artusiana](#), dal titolo 'Buon compleanno Artusi', con Daniele De Michele in arte Don Pasta, deejay, appassionato di gastronomia. In occasione della cena proposta agli ospiti dal patron Gianpaolo Raschi di [Ristorante Guido Rimini](#) sarà prevista anche una ricetta tratta dal famoso manuale, tradotto in tante lingue del mondo. La serata è proposta da [Casa Artusi](#) in collaborazione con [Camera di commercio della Romagna - Forlì-Cesena e Rimini](#) e [CheftoChef Emilia Romagna Cuochi](#).

*Buon compleanno Artusi!*  
Viaggio nella cucina popolare italiana  
27 settembre 2020



# Cena spettacolo - Al Mèni Rimini presso Augusta cucina e cicchetto



*Buon compleanno Artusi!*  
Viaggio nella cucina popolare italiana  
con Daniele de Michele in arte  
**DON PASTA**  
secondo il New York Times “uno dei più  
inventivi attivisti del cibo”



# Cena spettacolo - Al Mèni Rimini presso Augusta cucina e cicchetto

*Buon compleanno Artusi!*

*Viaggio nella cucina popolare italiana*

*27 settembre 2020*



*Un menu interamente dedicato a Pellegrino Artusi e alla Romagna accompagnato da racconti, curiosità e musica di Don Pasta*

*Baccalà n.118*

*Ravioli all'uso di Romagna n.98*

*Latteruolo n.694*



# Dal mattarello al videomapping



*Durante la  
Festa Artusiana 2020 e  
i principali eventi e convegni in  
Casa Artusi  
sono stati riprodotti sulle pareti  
della coorte una serie di video su  
Artusi ed i video di  
auguri/Bicentenario ricevuti da  
professionisti di tutto il mondo*

<https://www.casartusi.it/it/news/buon-compleanno-artusi/>

# Dal mattarello al videomapping



*Durante la  
Festa Artusiana 2020 e  
i principali eventi e convegni in  
Casa Artusi  
sono stati riprodotti sulle pareti  
della coorte una serie di video su  
Artusi ed i video di  
auguri/Bicentenario ricevuti da  
professionisti di tutto il mondo*

<https://www.casartusi.it/it/news/buon-compleanno-artusi/>

# Dal mattarello al videomapping

*Durante la Festa Artusiana 2020 e i principali eventi e convegni in Casa Artusi sono stati riprodotti sugli schermi del loggiato al piano terra, sullo schermo esterno e sulle pareti di Casa Artusi video su Artusi e contributi sulla esperienza di visita in Romagna.*



# Dal mattarello al videomapping



<https://www.casartusi.it/it/news/dal-mattarello-al-videomapping/>

# BICENTENARIO ARTUSIANO

## Dal mattarello al videomapping



<https://www.teleromagna.it/it/speciali/2020/8/5/forlimpopoli-iniziano-le-celebrazioni-per-il-bicentenario-di-pellegrino-artusi>

<https://youtu.be/8d6ZxCi0giM>

CASA ARTUSI

Casa Artusi nasce nel nome di **Pellegrino Artusi** (Forlìmpopoli 1820-Firenze 1911), letterato e gastronomo forlìmpopoliese universalmente presente nelle cucine italiane con il suo manuale *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. La Casa, ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi, è una struttura di 2800 metri quadri, suddivisa in spazi con funzioni diverse, ma tutte riconducibili alle differenti espressioni della cultura gastronomica.

La **BIBLIOTECA** comprende: la Biblioteca Civica di Forlìmpopoli, la Collezione Artusiana, la Raccolta di Gastronomia Italiana, biblioteca dedicata alla cucina domestica italiana.

La **SCUOLA DI CUCINA** comprende una sala didattica con 20 postazioni attrezzate e ha l'obiettivo di promuovere la conoscenza delle diverse tradizioni e cucine locali, i prodotti del territorio, l'educazione al gusto e l'insegnamento eminentemente pratico del saper fare (tel 0543 743138 segreteria organizzativa).

La **BOTTEGA** di Casa Artusi (ingresso via Costa 23) propone le edizioni del nostro volume di culto, *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*, le nostre pubblicazioni, una serie di oggetti legati al mondo della cucina di casa e una selezione di prodotti gastronomici e di vini di eccellenza del territorio.

Il **RISTORANTE Casa Artusi** porta in tavola, con buon gusto, la cucina di casa; particolare attenzione è riservata alla pasta fresca e alle ricette della tradizione emiliano-romagnola. È suddiviso in piccole sale disposte su due piani, e può servire un centinaio di ospiti. L'**Osteria**, propone un buffet di prodotti del territorio e vini al calice. L'**Enoteca**, affiliata all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, propone una selezione di vini e prodotti di eccellenza del territorio (ingresso via Costa 31 tel 0543 749049 ristorante@casartusi.it)

Nello **SPAZIO EVENTI E CONVEGNI** Casa Artusi ospita meeting, assemblee e incontri, dispone di sale convegni da 15, 50, fino a 130 posti, dotate delle più moderne tecnologie. Casa Artusi offre consulenza per la creazione e l'organizzazione di eventi, anche per le aziende che desiderano motivare e premiare i propri clienti o collaboratori (tel 0543 743138 segreteria organizzativa).

**Festa Artusiana dal 1 al 9 AGOSTO 2020 ogni SERA**

**ORARIO BOTTEGA**

ogni sera ORE 18 - 23

**VISITA GUIDATA**

ogni SERA ORE 18.30 durata 30 min circa euro 3,00 per persona (massimo 10 persone) GRUPPI - orario su prenotazione - cittadini di Forlìmpopoli GRATUITO

La Fondazione Casa Artusi nasce per volontà del Comune di Forlìmpopoli e della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì a sostegno di un progetto condiviso di promozione e di sviluppo culturale, turistico ed economico del territorio.

[www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)



"A tavola con Fellini, ricordando l'Artusi"

dal 1 al 9 AGOSTO in Casa Artusi  
ore 18- 23

Due anniversari di romagnoli illustri.

Un omaggio reso con una esposizione di foto inerenti a scene culinarie e conviviali, tratte dai film del Maestro. Immagini che documentano comparse e protagonisti raccolti attorno a tavole imbandite (matrimoni, feste), a più circoscritti deschi familiari o a mangiate solitarie. Non mancano foto di backstage sulle pause mangeresse delle truppe e del regista e di celebri spot diretti da Fellini. Il percorso alimentare felliniano è testimoniato a partire da Lo sciccio bianco (1952) fino a Ginger e Fred (1986), toccando, tra gli altri riconoscimenti capolavori, come La strada (1954), La dolce vita (1960), 8 1/2 (1963) e Amarcord (1973). La documentazione fotografica è frutto del lavoro di alcuni dei maggiori fotografi di scena del cinema italiano.

Mostra a cura di Antonio Maraldi

Prodotta e organizzata da: Centro Cinema Città di Cesena, Casa Artusi, Regione Emilia-Romagna, Cineteca del Comune di Rimini



"dal mattarello al videomapping"

Artusi anima la corte di Casa Artusi con filmati, letture, testimonianze e documenti ...

dal 1 al 9 AGOSTO Casa Artusi - Corte

ORE 21- 23

in collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO DELLA ROMAGNA FORLÌ-CESENA E RIMINI

**INFORMAZIONI**

Via A. Costa 25/31 FORLIMPOPOLI (FC)  
0543 743138 cell + 39 349 8401818  
info@casartusi.it

[www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)

#artusi200



CASA ARTUSI



Festa Artusiana

1 - 9 AGOSTO 2020



**INGRESSO LIBERO**

nel rispetto delle leggi a tutela della salute pubblica

**sabato 1 AGOSTO**

ORE 19 Casa Artusi - Chiesa dei Servi ARTUSI OGGI

al tempo della novella attenzione alla cucina di casa

Un momento di riflessione sull'attualità dell'insegnamento artusiano anche a seguito del tempo domestico trascorso dagli italiani nel corso degli ultimi mesi, ritrovando, forzatamente ma felicemente, una nuova dimensione di pratica di cucina, libera e rassicurante. La triade Igiene-Economia-Buon gusto a cui Pellegrino Artusi si ispira sin dalla prima edizione del suo manuale ancora oggi può servire da linee per chi ama preparare il proprio cibo e dividerlo a tavola.

Saluti: Milena Garavini Sindaco di Forlìmpopoli

Interventi:

Massimo MONTANARI Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi, Alma Mater Università di Bologna  
Alberto CAPATTI Direttore Scientifico Casa Artusi, storico della gastronomia  
Andrea SEGRE\* Presidente Fondazione FICO, Alma Mater Università di Bologna  
Stefano SALLIS giornalista Il Sole 24 ore  
Mauro Felicari Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna

A conclusione si propone il Manifesto della cucina in casa.

ORE 20.15 Casa Artusi inaugurazione della MOSTRA fotografica "A tavola con Fellini, ricordando l'Artusi"

Milena Garavini Sindaco di Forlìmpopoli  
Lalla Tentoni Presidente Casa Artusi  
Antonio Maraldi curatore della Mostra  
Mauro Felicari Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna

**domenica 2 AGOSTO**

ORE 19 Casa Artusi - Corte APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

Ketty Magni, Artusi. Il bello e il buono (Cairo editore, 2020) presentato da Alberto Capatti, Direttore scientifico Casa Artusi

Segue un brindisi

ORE 21 Rocca di Forlìmpopoli Consegna PREMI MARIETTA ad honorem  
Bruno Gambacorta e Franco Chiarini Conduce Maria Pia Timo

è possibile seguire tutti gli incontri anche in diretta streaming su canali social di Casa Artusi



Festa Artusiana

**sabato 1 AGOSTO**

ORE 19 Casa Artusi - Chiesa dei Servi ARTUSI OGGI

al tempo della novella attenzione alla cucina di casa

Un momento di riflessione sull'attualità dell'insegnamento artusiano anche a seguito del tempo domestico trascorso dagli italiani nel corso degli ultimi mesi, ritrovando, forzatamente ma felicemente, una nuova dimensione di pratica di cucina, libera e rassicurante. La triade Igiene-Economia-Buon gusto a cui Pellegrino Artusi si ispira sin dalla prima edizione del suo manuale ancora oggi può servire da linee per chi ama preparare il proprio cibo e dividerlo a tavola.

Saluti: Milena Garavini Sindaco di Forlìmpopoli

Interventi:

Massimo MONTANARI Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi, Alma Mater Università di Bologna  
Alberto CAPATTI Direttore Scientifico Casa Artusi, storico della gastronomia  
Andrea SEGRE\* Presidente Fondazione FICO, Alma Mater Università di Bologna  
Stefano SALLIS giornalista Il Sole 24 ore  
Mauro Felicari Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna

A conclusione si propone il Manifesto della cucina in casa.

ORE 20.15 Casa Artusi inaugurazione della MOSTRA fotografica "A tavola con Fellini, ricordando l'Artusi"

Milena Garavini Sindaco di Forlìmpopoli  
Lalla Tentoni Presidente Casa Artusi  
Antonio Maraldi curatore della Mostra  
Mauro Felicari Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna

**domenica 2 AGOSTO**

ORE 19 Casa Artusi - Corte APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

Ketty Magni, Artusi. Il bello e il buono (Cairo editore, 2020) presentato da Alberto Capatti, Direttore scientifico Casa Artusi

Segue un brindisi

ORE 21 Rocca di Forlìmpopoli Consegna PREMI MARIETTA ad honorem  
Bruno Gambacorta e Franco Chiarini Conduce Maria Pia Timo

è possibile seguire tutti gli incontri anche in diretta streaming su canali social di Casa Artusi



# BICENTENARIO ARTUSIANO

## Dal mattarello al videomapping

**lunedì 3 AGOSTO**

ORE 19 Casa Artusi - Corte APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

Alberto Capatti, Pellegrino Artusi il fantasma della cucina italiana (Mondadori editore, 2019) presentato da Antonio Tolo, Responsabile Biblioteca Comunale

per l'occasione viene anche proposto il MANUALE ARTUSIANO nell'edizione SPECIALE del BICENTENARIO (Rizzoli editore, 2020) curata da Alberto Capatti

Segue un brindisi

**martedì 4 AGOSTO**

nel mondo

13 esima edizione INTERNATIONAL DAY of ITALIAN CUISINES dedicata, dall'Associazione CIVICI, a Pellegrino Artusi: chef in tutto il mondo propongono nei loro Ristoranti, da Hong Kong a Città del Messico, da Riyad a Lima passando per San Pietroburgo e così via i Cappelletti all'uso di Romagna (ricetta n.7)

In Emilia-Romagna e in Toscana

Finale del concorso on-line promosso dalle Associazioni Cuochi Romagnoli e Cuochi Firenze e rivolto ai cuochi professionisti, ambasciatori della cultura enogastronomica toscano-romagnola

ORE 19.30 Rocca di Forlìmpopoli Buon Compleanno ARTUSI

Marco Malvaldi presenta il borghese Pellegrino (Sellerio editore, 2020)

Conversano con l'autore: Massimo Montanari Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi Alberto Capatti Direttore Scientifico Casa Artusi

ORE 20.30 Piazza Garibaldi Forlìmpopoli A cena con TRAMONTO DIVINO

Il road show più gustoso dell'estate in Emilia-Romagna torna a Forlìmpopoli per celebrare Artusi! Con Alessio Mammi Assessore regionale all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca, sono protagonisti i grandi prodotti DOP e IGP regionali, interpretati alla moda artusiana dagli chef stellati dell'Associazione Chef to Chef emiliaromagnocucchi e le eccellenze enologiche della Guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare, raccontate, servite e abbinate dai sommelier AIS (cena a pagamento - info e prenotazione obbligatoria su: shop.emiliaromagnocucchi.it)

**mercoledì 5 AGOSTO**

ORE 19 Casa Artusi - Corte APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

Traduzione in Giapponese de La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene (Heibonsha Tokyo editore, 2020)

Traduzione di Hiroko Kudo curatrice della traduzione  
Interviene Anabela Ferreira, Dipartimento di Interpretazione e Traduzione di Forlì, Alma Mater Università di Bologna  
Introduce Lalla Tentoni, Presidente Casa Artusi

Segue un brindisi

**giovedì 6 AGOSTO**

ORE 19 Casa Artusi - Corte APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

La salute nella Romagna dell'Ottocento. Il caso della pellagra (Società di Studi Romagnoli, 2019) a cura di Chiara Arrighetti

Presentano la pubblicazione a cura della Fondazione EMILIO ROSETTI Maurizio Castagnoli Presidente Giancarlo Cerasoli medico e saggista Carla Giovannini docente di geografia all'Alma Mater Università di Bologna

Segue un brindisi

**venerdì 7 AGOSTO**

ORE 19 Casa Artusi - Corte APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

Martina Liverani. Atlante di enogastronomia. Edizione illustrata (Rizzoli editore, 2020)

presentato da Mattia Flanada, RadioEvolution Parma

Segue un brindisi

**sabato 8 AGOSTO**

ORE 19 Casa Artusi - Corte APP-eritivi a corte: storie - autori - assaggi

Luisanna Messeri, autrice e Premio Marietta ad Honorem, presenta Le storie di Artusi (Giunti editore, 2019) di Luisanna Messeri - Angela Simonelli e converse con Lalla Tentoni, Presidente Casa Artusi

ORE 20.15 Casa Artusi - Corte ARTUSI a ...vapore!

I maestri di cucina Carla Brigliadori e Maurizio Marrocco preparano ricette artusiane con forni a vapore e piani a induzione Electrolux: tecnologie sostenibili per limitare lo spreco di cibo, prestare attenzione ai consumi energetici e utilizzare tecniche di cottura salutari, come quella al vapore, senza rinunciare al gusto.

Special guest Luisanna Messeri

Segue brindisi con degustazione

**domenica 9 AGOSTO**

ORE 18 Casa Artusi - Corte NOCINI a confronto Bicentenario

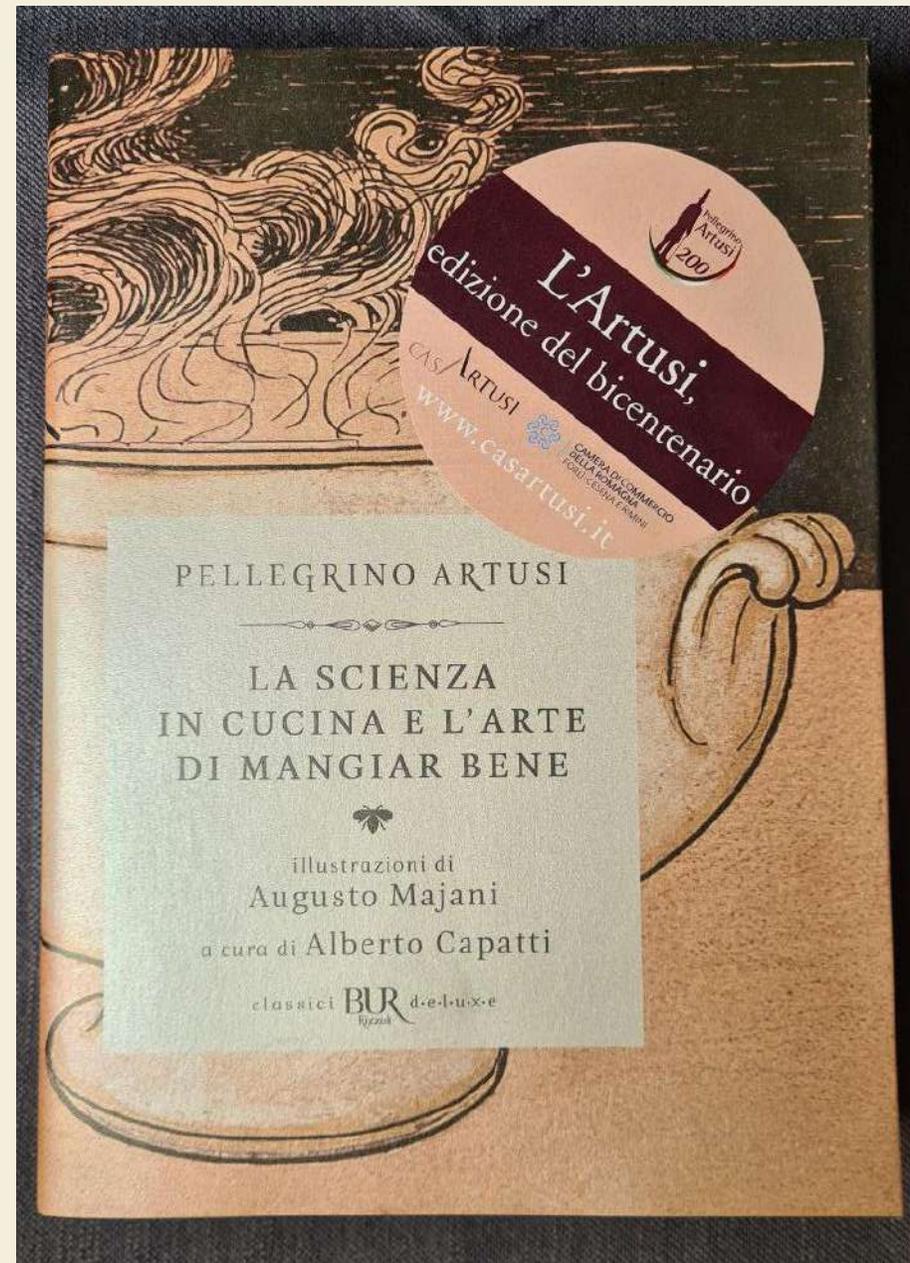
Confronto dedicato ai nocini di produzione casalinga: organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier AIS sezione Romagna in collaborazione con il Comune di Forlìmpopoli, Casa Artusi e l'Istituto Albergiero "Pellegrino Artusi" di Forlìmpopoli.

PREMI Noce d'oro, d'argento e di bronzo.

# Nuova edizione del Manuale artusiano per il Bicentenario 2020



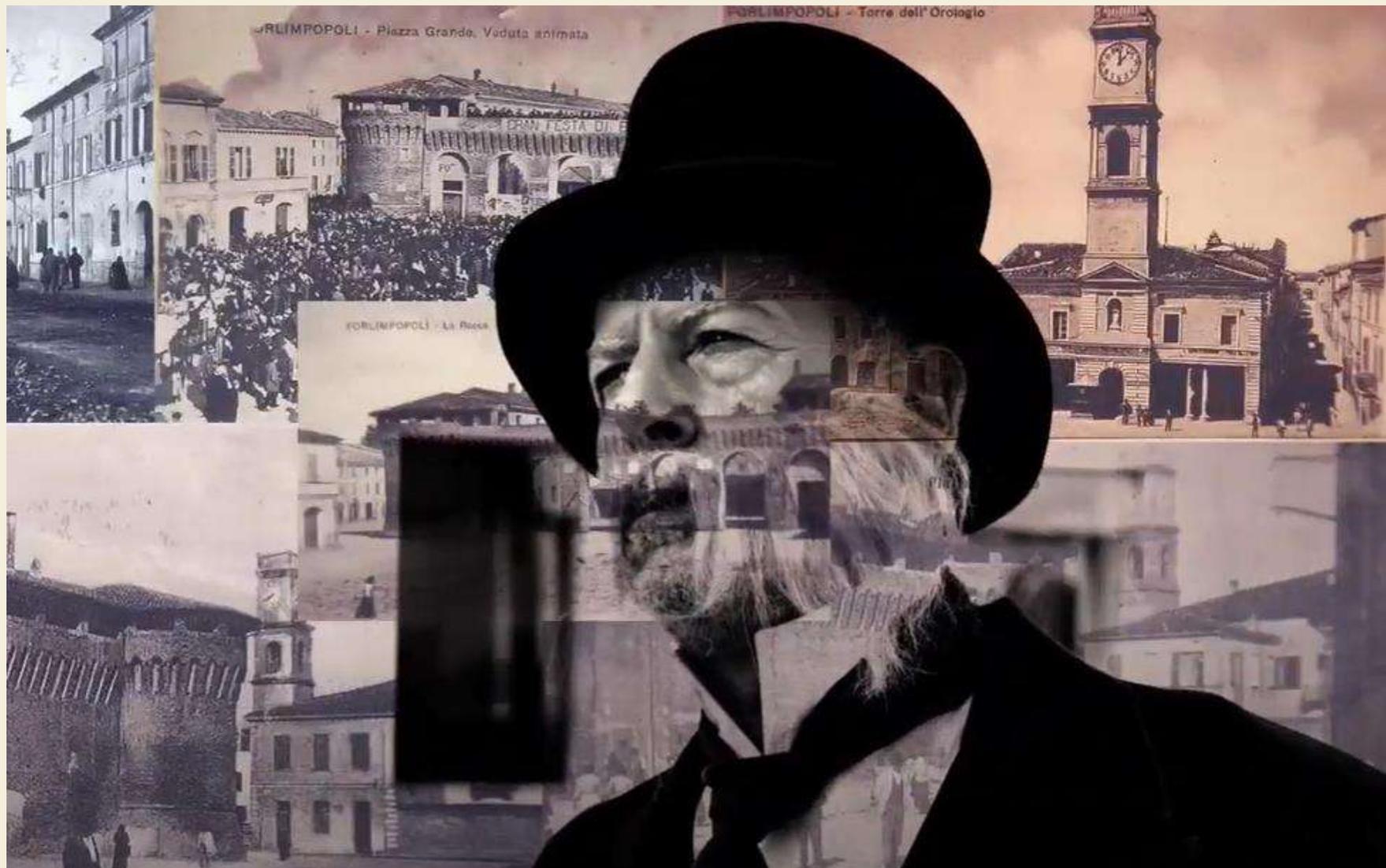
La scienza in cucina è ancora oggi per la cultura gastronomica italiana una pietra miliare, che ha percorso i decenni senza smettere di esercitare la sua influenza su appassionati dell'arte culinaria e di quella letteraria: uno strumento privilegiato per rileggere in filigrana le scelte e i consumi che, attraverso fasi alterne di povertà e benessere, hanno contribuito a creare un'identità nazionale. Un classico senza tempo, capace di entrare in comunicazione con il presente lasciandosi modificare da esso ma rimanendo termine di paragone e punto di partenza imprescindibile. In questo corpus di 790 ricette, pensate e volute dall'Artusi, prende vita la storia del gusto italiano, attraverso le tradizioni della tavola e le parole dei lettori del tempo, i cibi, i sapori e soprattutto le felici intuizioni che diventeranno parte centrale della cultura gastronomica nazionale. Ricette e aneddoti sono, in questa edizione di pregio, corredate dalle illustrazioni di Augusto Majani detto "Nasica", che restituiscono al lettore il gusto per l'arte della cucina, che l'Artusi ancora oggi riesce a trasmetterci, amplificandolo e arricchendolo con il suo immaginario popolare.



# Video istituzionale *Casa Artusi a Forlìmpopoli e il viaggio della cucina domestica italiana*

Il video è stato proiettato in **più di 25 Paesi**, rappresentando nel mondo l'identità italiana per la V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2020.

Versioni:  
inglese, francese, spagnolo,  
portoghese, tedesco,  
ucraino e cinese



# Video istituzionale *Casa Artusi a Forlì* e il viaggio della cucina domestica italiana



Presentazione del video durante il convegno di studi «La ricetta liberata» 9-10 ottobre 2020

# Video istituzionale *Casa Artusi a Forlimpopoli e il viaggio della cucina domestica italiana*

The image shows a video player window with a VLC interface. The video content depicts a man in a dark suit and white shirt, likely Gabriele A. Fratto, standing behind a table covered with a white tablecloth. On the table are several cardboard boxes, some of which are open, and a glass. The background is a simple room with a circular mirror on the wall. The video has French subtitles at the bottom: "Un livre qui n'est pas seulement le livre de recettes qui raconte en premier la cuisine domestique italienne,". A Zoom meeting overlay is visible on the right side of the video player, showing a grid of participants. The top of the video player shows the VLC title bar with the file name "Casa Artusi 200 SUB FR.mov" and the text "Stai visualizzando lo schermo di Lyon Istituto Italiano di cult...". The bottom of the video player shows the Zoom meeting controls, including "Partecipanti", "Chat", "Condividi schermo", "Registrazione", and "Reazioni".

Un livre qui n'est pas seulement le livre de recettes qui raconte en premier la cuisine domestique italienne,

Da Gianni Schiaratura a tutti  
Buona sera a tutti vi mando un abbraccio dal Golden Club Rimini speriamo di vederci e stare assieme.

Fai clic per collegarti all'audio

Accedi all'audio Avvia video

Partecipanti Chat Condividi schermo Registrazione Reazioni

Casa Artusi  
Settimario della CUCINA ITALIANA NEL MONDO  
LAVORI E SAPORI DELLE TERRE ITALIANE  
A 100 ANNI DALLA NASCITA DI RIGILGHIU ARTUSI  
Lyon Istituto Italiano di ...

Gabriele A. Fratto  
RETORNAZ, Geneviève

Il video è stato riprodotto durante gli eventi online tenuti durante la V settimana della cucina italiana nel mondo nelle diverse versioni tradotte

# Video istituzionale *Casa Artusi* e il viaggio della cucina domestica italiana

una produzione **Casa Artusi**

in collaborazione con **Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena e Rimini**

realizzato da **Sunset Produzioni**

regia e coordinamento di **Juan Martin Baigorria**  
**Matteo Lolletti**

operatore **Andrea Maffucci**

fotografia e color correction **Juan Martin Baigorria**

Partecipanti (75)

- Laura
- Laura Cipollone
- Leonardo Veron
- li
- Lucia Gallego
- Ma. Gabriela Neri

Carlo Malacozzi

Marco Faboni

Alberto Emilio Becchi

Franca Lani U.R. Mar.

Galaxy gTab A

Lia la Tentoni

Stai visualizzando lo schermo di Juan Montiel

Visualizza opzioni

Mostra video di sé stessi

Accedi all'audio

Avvia video

Partecipanti

Chat

Condividi schermo

Registrazione

Reazioni

Lascia

# Video istituzionale Casa Artusi e il viaggio della cucina domestica italiana

The screenshot shows a web browser window with the URL [semanadelacocinaitaliana.com.ve](http://semanadelacocinaitaliana.com.ve). The website header features the logo 'THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE' with an Italian flag icon. Navigation links include 'ALMA MASTERCLASS', 'BLOG', 'QUIENES SOMOS', 'SALA DE PRENSA', 'VIVERE ALL'ITALIANA', 'IV SCI 2019', and a 'Cronograma' button. The main content area has a background image of a man in a top hat in a library. The text reads: 'V Semana de la Cocina Italiana', 'Saber y sabores de las tierras italianas, 200 años después del nacimiento de Pellegrino Artusi', 'Del 23 al 29 de Noviembre 2020', 'Caracas - Venezuela', and 'En la biblioteca de Casa Artusi se conservan,'. A red button labeled 'Nota de Prensa' is visible. The footer contains logos for the Italian Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation, the Italian Embassy in Caracas, the Italian Chamber of Commerce in Venezuela (CAVENT), the Italian Cultural Institute in Caracas, and the 'VIVERE ALL'ITALIANA' campaign. The Windows taskbar at the bottom shows the date 19/04/2021 and time 15:15.

# Video istituzionale Casa Artusi e il viaggio della cucina domestica italiana

## HOME page [www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)

Cultura Gastronomica della Cucina X +

casartusi.it/it/

CASARTUSI

Home Chi siamo Biblioteca Corsi di Cucina Bottega Servizi Ristorante News Contatti

doing so in Science in the Kitchen and the Art of Eating Well, a book which has made history.

15:53 19/04/2021

# Video istituzionale

## *Casa Artusi a Forlìmpopoli e il viaggio della cucina domestica italiana*

Il video è stato riprodotto durante gli eventi online durante la  
V settimana della cucina italiana nel mondo nelle diverse versioni tradotte

**oltre 30 eventi in 24 Paesi**

Argentina, Brasile, Canada, Cina, Francia, Germania, Giappone, Grecia, India, Portogallo, Repubblica Ceca e  
Repubblica Slovacca, Repubblica Dominicana, Romania, Russia, Spagna, Sudan, Svezia, Svizzera, Taiwan,  
Thailandia, Turchia, U.S.A, Ucraina, Vietnam





### Video istituzionale

### *Casa Artusi a Forlimpopoli e il viaggio della cucina domestica italiana*





## Video istituzionale

### Casa Artusi a Forlimpopoli e il viaggio della cucina domestica italiana



Istituto Italiano di Cultura Kiev ha pubblicato un video nella playlist V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2020.  
9 dicembre 2020 · 🌐

З нагоди V Тижня італійської кухні в світі «Майстерність та смаки з Італії до 200-річчя від дня народження Пеллегріно Артузі» Посольство Італії в Україні та Італійський інститут культури представлять італійську кухню, якою її створив Артузі, автор найвідомішої збірки рецептів в Італії.

У програмі:  
Вітальне слово Посла Італії в Україні Давіде Ла Чечіліа.  
Виступ Президента Casa Artusi Лайли Тентоні.  
Лазанья: канонічна страва італійської кухні. Рецепт представить Шеф-володар зірки Мішлен Паоло Теверіні.

Ambasciata d'Italia a KIEV  
Casa Artusi  
Camera di commercio della Romagna - Forlì-Cesena e Rimini  
#extraordinarytaste  
#italiantaste  
#settimanadellacucinaitaliananelmondo  
#vivereallitaliana  
#Artusi200

Visualizza traduzione



Tu e altri 25 · Commenti: 1 · Condivisioni: 7  
Mi piace · Commenta · Condividi  
Più pertinenti  
Scrivi un commento...

Istituto Italiano di Cultura New Delhi  
23 novembre 2020 · 🌐

The Italian Embassy Cultural Centre is glad to inaugurate the celebration of the 5th World #Week of Italian Cuisine with the first of a video series dedicated to Pellegrino Artusi man and book, curated by Casa Artusi.

This year Pellegrino Artusi was chosen by the Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale as representative of Italian Identity in the world.

Pellegrino Artusi was born in 1820 in Forlimpopoli, Emilia Romagna into a well-to-do family. His ... Altro...



Istituto Italiano di Cultura New Delhi  
23 novembre 2020 · 🌐

The Italian Embassy Cultural Centre is glad to inaugurate the celebration of the 5th World #Week of Italian Cuisine with the first of a video series dedicated to Pellegrino Artusi man and book, curated by Casa Artusi.

This year Pellegrino Artusi was chosen by the Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale as representative of Italian Identity in the world.

Pellegrino Artusi was born in 1820 in Forlimpopoli, Emilia Romagna into a well-to-do family. His father was a tradesman who worked as a druggist. After their house was visited by the notorious bandit nicknamed "Il Passatore", the family left Forlimpopoli for good and moved to Florence. Here Pellegrino Artusi passed the rest of his days until his death in 1911, living a life of leisure that allowed him to devote himself completely to his passion for cooking. Artusi is buried in the Porte Santa cemetery located next to the San Miniato al Monte church in Florence. Having no descendants, he left over part of his estate to his two trusted servants, and the other to the city of his birth Forlimpopoli.

Artusi occupies a very important place in the history of modern Italian cuisine. His passion for cooking led him to compile a collection of 790 home-style recipes which he published at his own expense in 1911 as a manual called "Science in Cooking and the Art of Eating Well". This became the first compendium of Italian home cooking during what was a historically important time for Italy, a country that had been unified a few decades ago but had yet to find a sense of cultural unity. Thanks to the resounding success of its various editions, the book was instrumental in giving a sense of culinary unity to the country.

The book was also important from a linguistic point of view because it helped popularize phrases from the Tuscan dialect in ordinary language and drove other Italy dialects to Italy's common national language. Many of these phrases permanently became part of Italian culinary terminology, whereas others remained confined to the Tuscan dialect.

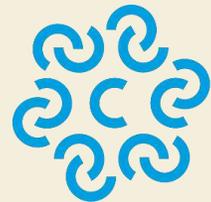
This year marks Artusi's 200th birth anniversary. As part of the ongoing World Week of Italian Cuisine and in collaboration with the Casa Artusi Foundation, the Istituto Italiano di Cultura would like to celebrate this occasion by bringing you videos of some of Pellegrino Artusi's recipes, recorded for us by Casa Artusi.

Embassy of Italy in India #WWIC #ItalianTaste #VivereAllItaliana #Italian #ItalianFood #ItalyInIndia



Irbbod - Pellegrino Artusi, born in Forlimpopoli in 1820.

# Nell'anno del bicentenario artusiano, dal matterello al videomapping



CAMERA DI COMMERCIO  
DELLA ROMAGNA  
FORLÌ-CESENA E RIMINI

CAS/ARTUSI



# ARTUSI IL GASTRONOMO CHE VISSE NEL FUTURO. UNA MOSTRA ANZI DUE ANZI DI PIU'

Progetto di promozione culturale realizzato  
con il sostegno L.R. 37/94 - Anno 2020

CAS/ARTUSI



# Le azioni svolte

## MOSTRA

“Fellini tra tavola e cucina ricordando l’Artusi”

1 - 9 AGOSTO 2020

## Presentazione LIBRI

1 AGOSTO - 10 NOVEMBRE 2020

Realizzazione di n.5 video  
Il GUSTO delle STORIE

In collaborazione con  
Associazione delle Mariette  
e Don Pasta  
2020

## MOSTRA

“Pellegrino Artusi 1820-2020. Ricette a fumetti di  
Alberto Rebori”

9 OTTOBRE - 2 NOVEMBRE 2020



MOSTRA

“Fellini tra tavola e  
cucina ricordando  
l’Artusi”

1 – 9 AGOSTO 2020

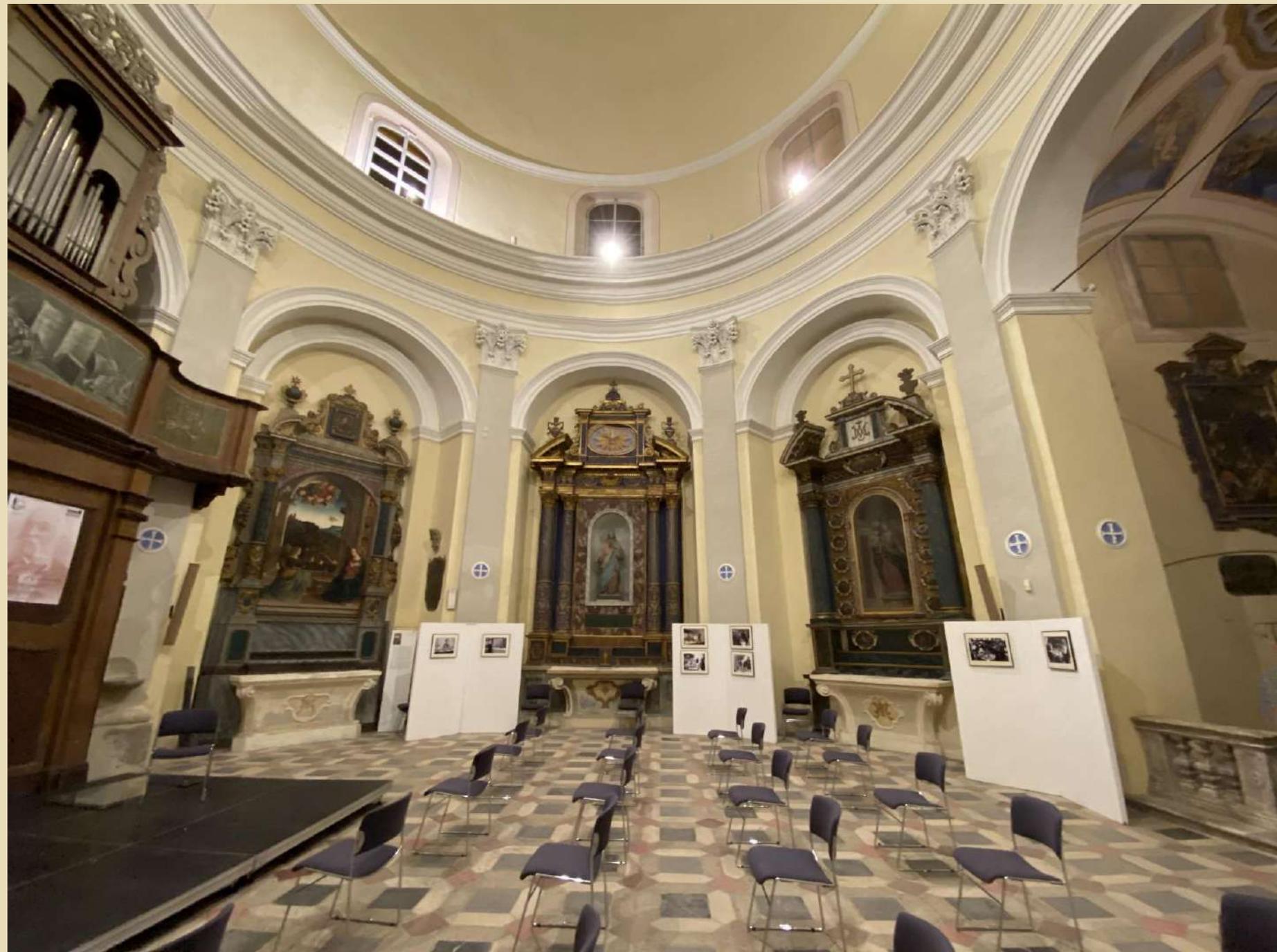


### Federico Fellini

Federico Fellini (12 gennaio 1920 - 23 dicembre 1993) è stato un regista, sceneggiatore, attore e scrittore italiano. È considerato uno dei più grandi registi del cinema italiano del dopoguerra. Ha diretto film come "E la nave va", "E la città trema", "Satyricon", "Ginger e Fred", "E la città trema", "E la nave va", "E la città trema", "E la nave va".

### Pellegrino Artusi

Pellegrino Artusi (1820 - 1891) è stato un gastronomo, scrittore e giornalista italiano. È considerato il padre della cucina italiana moderna. Ha scritto il libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".





Presentazione LIBRI

1 AGOSTO - 10  
NOVEMBRE 2020









Comune  
di Forlimpopoli



CASA ARTUSI

Domenica 4 ottobre 2020  
Chiesa dei Servi, ore 17:30

## BUON COMPLEANNO MARIETTA

Massa e Cozzile 4 ottobre 1860  
Firenze 22 dicembre 1940

Incontro aperto al pubblico:

**Tanto buona e onesta,  
Marietta Sabatini,  
la donna di casa Artusi**

con **Monica Alba**, Università per stranieri di Siena  
Introduce **Laila Tentoni**, presidente di Casa Artusi  
Saluto **Milena Garavini**, sindaco di Forlimpopoli

A SEGUIRE

**Biblioteca gastronomica**, piano terra  
Donazione dell'opera  
"La cucina è una bricconcella" dell'artista **Marino Morigi**

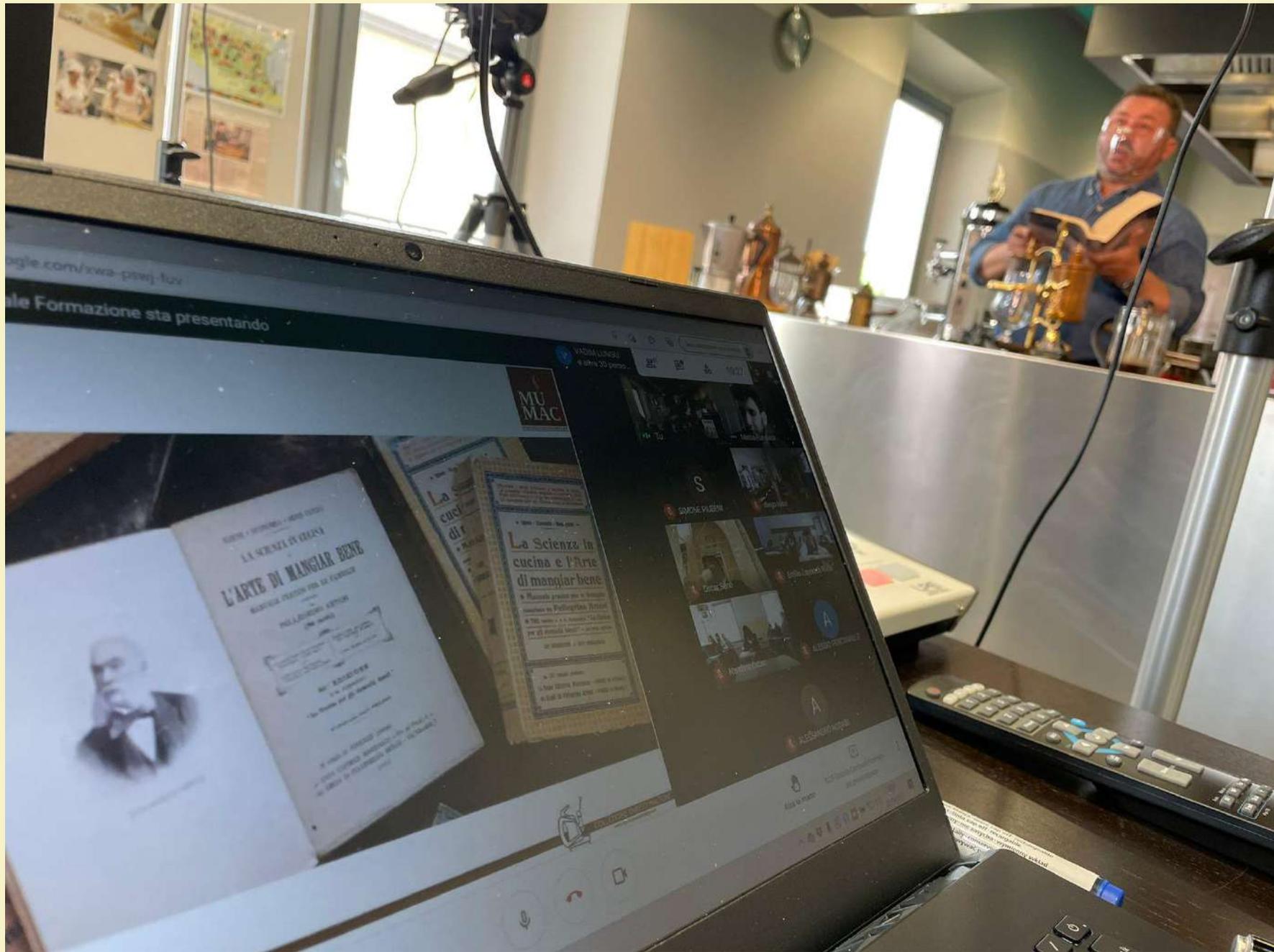
**Corte Casa Artusi**

Degustazione della ricetta n. 604 del panettone Marietta  
preparato dall'**Associazione delle Mariette**

[www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)

**BEL  
LEZZE  
DA  
SCO  
PRIRE  
4  
OTTO  
BRE  
2020**







**9 ottobre 2020 ore 17**  
*Inaugurazione della mostra*  
**Pellegrino Artusi 1820-2020.**  
**Ricette a fumetti di Alberto Rebori**

MOSTRA  
“Pellegrino Artusi 1820-2020. Ricette a fumetti di  
Alberto Rebori”  
9 OTTOBRE - 2 NOVEMBRE 2020



PELLEGRINO ARTUSI 1820-2020 Ricette a fumetti di Alberto Rebori



PELLEGRINO ARTUSI 1820-2020 Ricette a fumetti di Alberto Rebori



PELLEGRINO ARTUSI 1820-2020 Ricette a fumetti di Alberto Rebori



**Alberto Capatti**  
*Direttore scientifico di Casa Artusi*

PELLEGRINO ARTUSI 1820-2020 Ricette a fumetti di Alberto Rebori

CAS/ARTUSI

# IL GUSTO delle STORIE

VIDEO 1: PANI DI ROMAGNA

<https://youtu.be/5n1aAoK0KeA?list=PLdzlgaxkSV2ta5NyaMTITS1e3-H4-WR89>



Pani di Romagna

  
Associazione delle  
**Mariette** Fortimpopoli

CAS/ARTUSI

# IL GUSTO delle STORIE

VIDEO 2: LA PASTA FRESCA TUTTI I  
GIORNI

[https://youtu.be/FU28Zl\\_njjk?list=PLdzigaxkSV2ta5NyaMTITS1e3-H4-WR89](https://youtu.be/FU28Zl_njjk?list=PLdzigaxkSV2ta5NyaMTITS1e3-H4-WR89)



La pasta fresca tutti i giorni

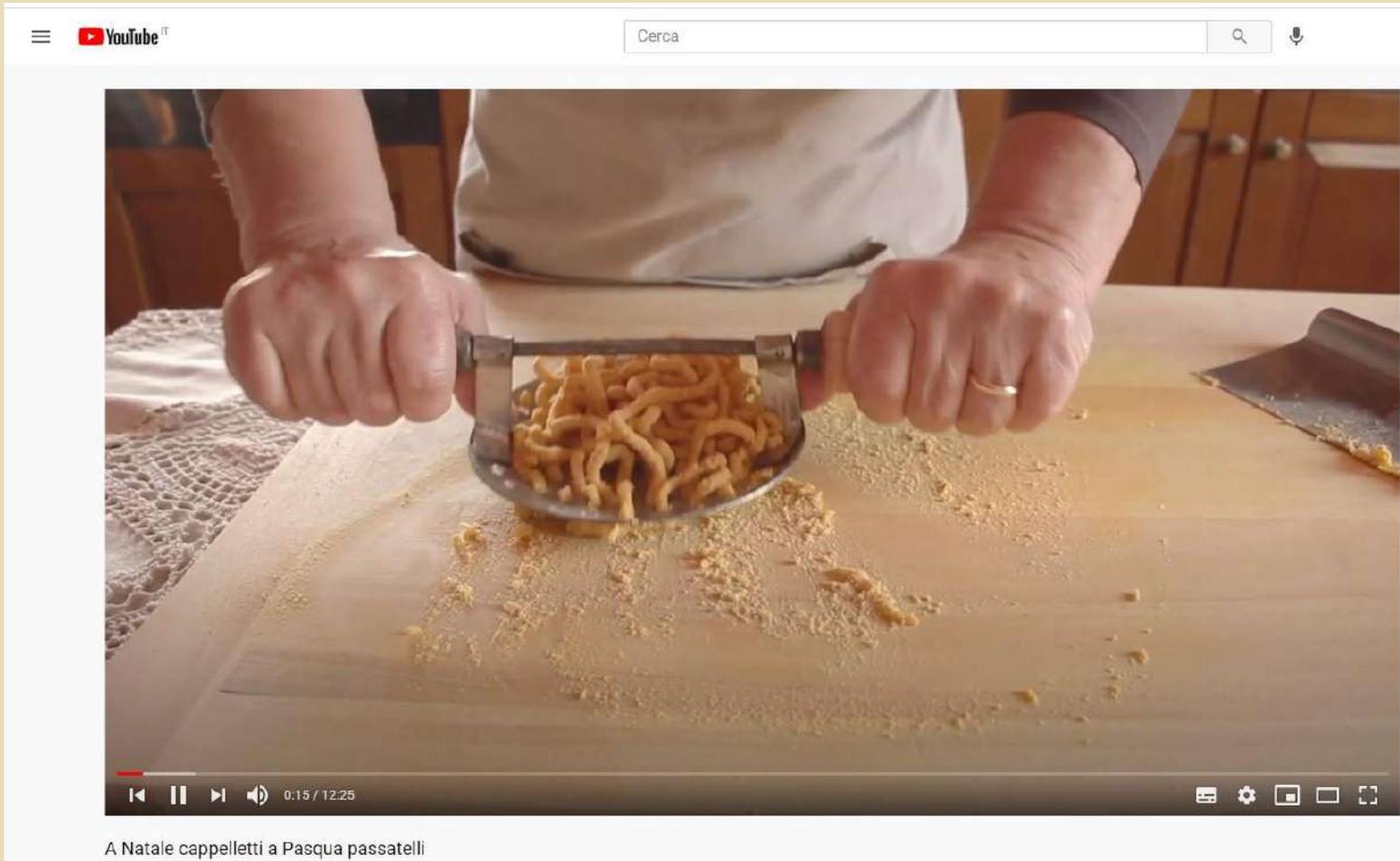
  
Associazione delle  
**Mariette**  
Fortimpopoli

CAS/ARTUSI

# IL GUSTO delle STORIE

VIDEO 3: A NATALE CAPPELLETTI A  
PASQUA PASSATELLI

<https://youtu.be/mHLkF88d2lw?list=PLdzlgaxkSV2ta5NyaMTITS1e3-H4-WR89>



YouTube

Cerca



Ciambella romagnola ed è festa

20.217 visualizzazioni • 1 apr 2021

45 8 CONDIVIDI SALVA

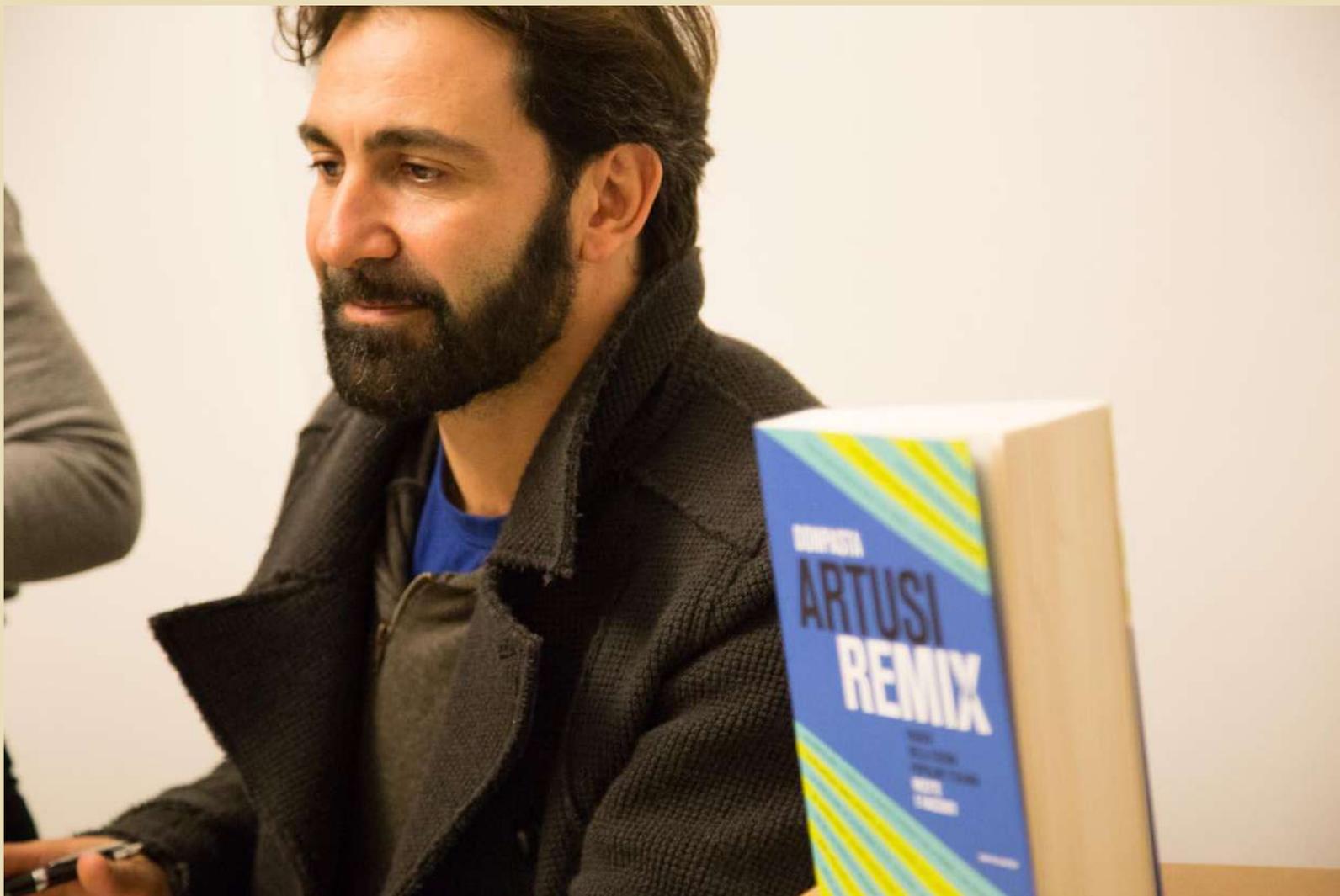
CAS/ARTUSI

# IL GUSTO delle STORIE

VIDEO 4: CIAMBELLA ROMAGNOLA ED  
E' FESTA

<https://youtu.be/7z0bm3J2PIY?list=PLdzlgaxkSV2ta5NyaMTITS1e3-H4-WR89>





CAS/ARTUSI

## IL GUSTO delle STORIE

VIDEO 5: LA CUCINA ITALIANA secondo Daniele de Michele in arte Don Pasta, secondo il New York Times “uno dei più inventivi attivisti del cibo”

<https://youtu.be/8c4RPNQCrVU?list=PLdzlgaxkSV2ta5NyaMTITS1e3-H4-WR89>



# ARTUSI IL GASTRONOMO CHE VISSE NEL FUTURO. UNA MOSTRA ANZI DUE ANZI DI PIU'

Progetto di promozione  
culturale realizzato  
con il sostegno L.R. 37/94 -  
Anno 2020

CAS/ARTUSI



# ARTUSI BICENTENARIO 2020 e altri eventi



# Le azioni svolte

**Aggiornamento MOSTRA  
ICONOGRAFICA su ARTUSI e  
relativo CATALOGO bilingue  
e stampa n. 300 cataloghi  
MARZO 2020**

**MATERIALE  
informativo/divulgativo: roll up,  
cartoline, segnalibro  
MARZO 2020**

**VIDEO FORMAT  
APRILE – MAGGIO 2020**

**EDUCATIONAL TOUR  
#viaemilia  
per giornalisti e video maker  
Germania  
LUGLIO –AGOSTO 2020**

**Partecipazione  
n. 6 tappe Tramonto DiVino  
31 LUGLIO –  
4 DICEMBRE 2020**

**Master cooking class  
ONLINE  
chef Germania  
3 SETTEMBRE 2020**

**Pre-view  
ONLINE  
Tramonto Di Vino  
10-15 DICEMBRE 2021**

**n. 7 VIDEO (ita/eng)  
con ricetta tipica e  
prodotti regolamentati  
Emilia-Romagna**

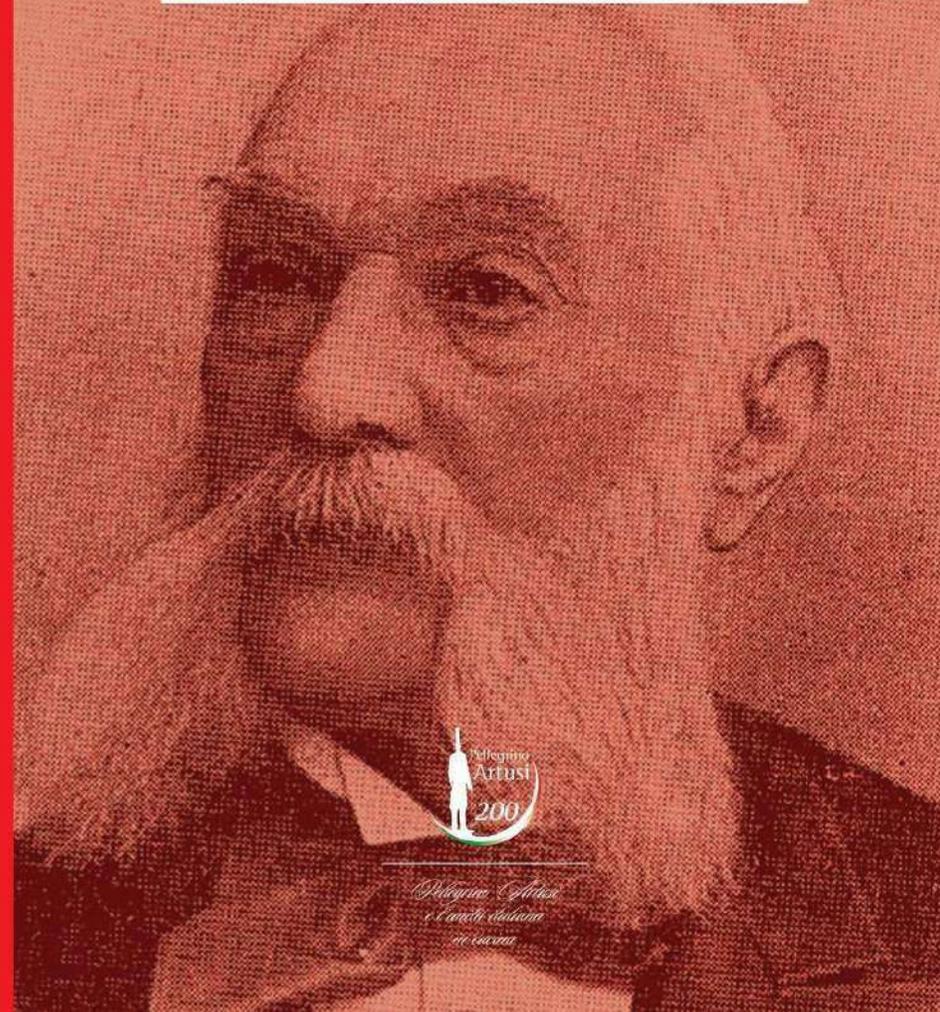
**n.1 Food Talk per  
Terra Madre – Salone  
del Gusto SLOW  
FOOD**

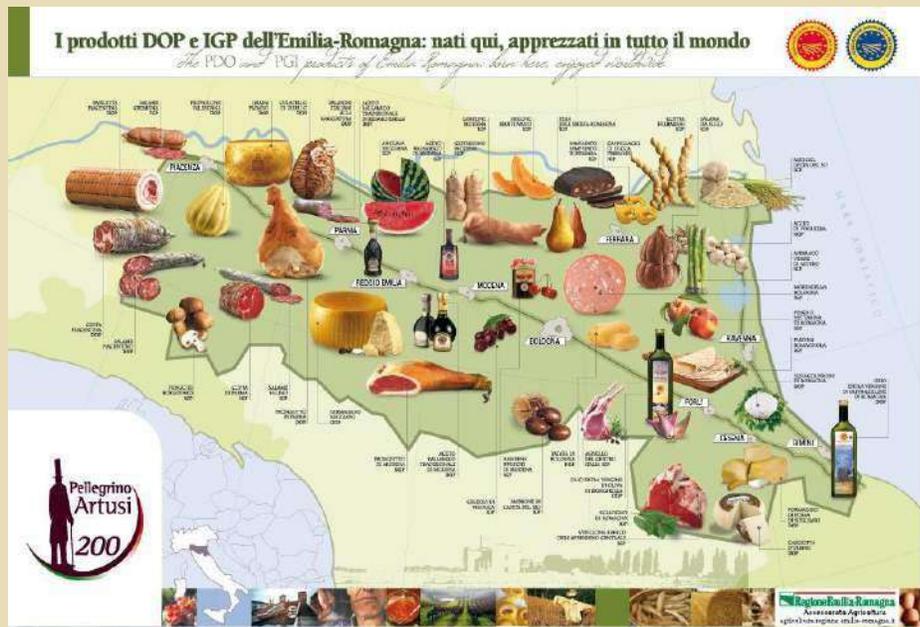
Aggiornamento MOSTRA ICONOGRAFICA su  
ARTUSI e relativo CATALOGO bilingue  
e stampa n. 500 cataloghi

*Pellegrino Artusi*

*Pellegrino Artusi  
e l'unità italiana in cucina*

*Pellegrino Artusi and the  
Culinary Unification of Italy*





**MATERIALE  
 informativo/divulgativo:  
 roll up, cartoline,  
 segnalibri, ect**

**Consigli pratici dal padre della cucina italiana**

1. Rispettate gli ingredienti naturali
2. Usate ingredienti di qualità'
3. Usate ingredienti di stagione
4. Siate semplici
5. Mettete passione, siate attenti e precisi
6. Esercitatevi con pazienza
7. Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità'
8. Se variate, fatelo con semplicità' e buon gusto
9. Valorizzate la cucina povera
10. Diffidate dei libri di cucina (anche del mio)

**Pellegrino Artusi 200**

**Regione Emilia-Romagna**

**CASARTUSI**

**ITALY**  
**Pellegrino Artusi**  
**ESCLIMOPOLI**

"Scegliete sempre per materia prima roba della più fine che questa vi farà figurare"

**Pellegrino Artusi**

[www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)

Una Mollini Comunicazione

 **Casa Artusi** ha condiviso un video dalla playlist I consigli dello Chef. ...

Publicato da Maria Sabatini [?] - 2 aprile alle ore 17:53 · 🌐

PASQUA idee e suggerimenti ...per un MENU artusiano di stagione!  
 Formaggio di Fossa di Sogliano DOP Parmigiano Reggiano DOP Passatelli  
 ...e naturalmente uova !  
 Regione Emilia-Romagna, Agricoltura, caccia e pesca 44 prodotti a marchio  
 DOP e IGP #artusi #artusi200 inEmiliaRomagna #viaemilia  
 Visit Romagna Wellness Valley



**Artusi a domicilio: il Menù per PASQUA**

Visualizzazioni: 3982

**inEmiliaRomagna** ha pubblicato un video nella playlist I consigli dello Chef — presso Forlimpopoli Città Artusiana.  
 2 aprile alle ore 17:20 · Forlimpopoli · 🌐

Un menù Artusiano per il pranzo di Pasqua con protagonista l'uovo, simbolo di rinascita 🥚

Grazie a Carla Brigliadori di Casa Artusi per la collaborazione.

#FoodValley #inEmiliaRomagna

## VIDEO FORMAT APRILE – MAGGIO 2020

I format “Artusi a domicilio”  
 sono stati divulgati nel periodo delle festività  
 pasquali, con contenuti relativi alle ricette di  
 Artusi realizzate con prodotti di stagione e con  
 particolare attenzione ai prodotti a qualità  
 regolamentata della Regione Emilia-Romagna.  
 I video sono stati diffusi attraverso i social





EDUCATIONAL TOUR  
#viaemilia  
per giornalisti e video maker  
Germania  
LUGLIO -AGOSTO 2020



Parma, Modena, Bologna  
- Casa Artusi -



EDUCATIONAL TOUR

#viaemilia

per giornalisti e video maker

Germania

LUGLIO -AGOSTO 2020





**Partecipazione  
n. 6 tappe Tramonto  
DiVino**



## **CASA ARTUSI partecipa a TRAMONTO DiVINO 2020**

Casa Artusi partecipa alle 6 tappe di sottolineare il valore identitario dell'agroalimentare per l'Italia, la sua storia e i suoi territori e leggere questo valore e patrimonio culturale anche in chiave economica; in collaborazione con i Consorzi dei prodotti a marchio DOP IGP regionale e con l'Associazione Chef to Chef emiliaromagna cuochi

### ***31 luglio 2020 Cesenatico***

Minestra di Passatelli I con salsa di seppie nostrane, piselli e Olio extravergine di oliva di Brisighella DOP. 446. Tortino di Patate con Patate di Bologna DOP, Pancetta Piacentina DOP e Cozza Romagnola.

### ***1 agosto 2020 Cesenatico***

45. Malfattini al sugo di brodetto di pesce e polvere di alga. Piadina romagnola IGP con Saraghina, lattuga grigliata, Squacquerone di Romagna DOP in abbinamento con seppia nostrana ripiena di prosciutto di Parma DOP. Sbrisolona di Ciambella con gelato allo Squacquerone di Romagna DOP e fichi caramellati.

### ***9 settembre 2020 Ferrara***

72. Risotto colle telline con Riso del Delta del Po' IGP e Cozza Romagnola. Sformato di verdure in crosta di pane e Prosciutto di Modena DOP in spuma e cialda. Bavarese di Squacquerone di Romagna DOP con salsa al cioccolato e Pera dell'Emilia-Romagna IGP

### ***12 settembre 2020 Piacenza***

Crema di zucca con croccante di Pancetta Piacentina DOP e nocciole tostate. 403. Tortino di petonciani con Coppa Piacentina DOP su fonduta di Provolone Valpadana DOP. 603. Pasticcini di riso del Delta del Po Igp con mandorle e cedro candito.

### ***18 settembre 2020 Forlimpopoli***

Cappelletto ripieno di 497. Cefali in gratella, Parmigiano Reggiano DOP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra vecchio. 520. Palombo in umido. 692. Latte brulè.

### ***4 dicembre 2020 Bologna***

447. Tortino di Patate di Bologna DOP , Mortadella Bologna IGP, Aceto Balsamico di Modena invecchiato IGP e salsa di Parmigiano Reggiano DOP. Risotto con cipolla rossa di Medicina – Riso del Delta del Po' IGP



Partecipazione  
n. 6 tappe Tramonto  
DiVino





Master cooking class  
**ONLINE**  
chef Germania  
**3 SETTEMBRE 2020**

Pre-view  
ONLINE

Tramonto Di Vino  
10-15 DICEMBRE 2021





### **10 dicembre 2020 online Scuola di Cucina CASA ARTUSI**

Preview TramontoDiVino2021

Casa Artusi ospiti la Giornalista Martina Liverani e Food Blogger Azzurra Gasperini.

Ricette eseguite da Carla Brigliadori

Crostini di Capperi 108. Crostini con Squacquerone di Romagna Dop e Coppa Piacentina DoP .

Galette con Patata di Bologna IGP, Pera di Romagna IGP, Parmigiano Reggiano Dop

### **15 dicembre 2020 online Scuola di Cucina CASA ARTUSI**

Masterclass in diretta con il Canada Chef Pasquale Vari “ Saveurs d'Émilie-Romagne”

Evento promosso e trasmesso dalla Camera di Commercio Italiana in Canada in collaborazione con Regione Emilia-Romagna

\* Stuzzichino di Mortadella di Bologna IGP con una dadolata di pera all'aceto balsamico di Modena IGP, par le Chef Pasquale Vari

\* Risotto con riso Delta del Po IGP con piselli e Prosciutto di Parma DOP, Chef Carla Brigliadori Casa Artusi e commentata dallo Chef Pasquale Vari

\* Passatelli di Parmigiano Reggiano DOP e Zucca in brodo di gallina, par le Chef Pasquale Vari

Pre-view

ONLINE

**Tramonto Di Vino  
10-15 DICEMBRE 2021**



Emilia Romagna da Bere e da mangiare

18 dicembre 2020 · 🌐



Un piatto caldo, ma soprattutto facile da preparare!  
La giornalista e divulgatrice enogastronomica Martina Liverani non ha dubbi, sulla tavola del Natale non possono mancare i passatelli 🥰🥰



Pre-view  
ONLINE  
Tramonto Di Vino  
10 DICEMBRE 2021

**Chambre de Commerce Italienne a...** Invia un messaggio Ti piace Q ...

The Italian Chamber of Commerce in Canada offers value-added consulting services to companies who want to internationalize in Europe or to penetrate the North American market.

La Chambre de commerce italienne au Canada (CCIC) est une association d'affaires qui favorise les collaborations internationales et les échanges comme... Altro...

2247 persone hanno messo "Mi piace" a questa Pagina, tra cui 2 dei tuoi amici

3011 persone seguono questa Pagina

5 persone persona si è registrata qui

https://italchamber.qc.ca/

+1 514-844-4249

Invia un messaggio

info.montreal@italchamber.qc.ca

**Aperto ora**  
09:00 - 17:00

Organizzazione no-profit · Consulente finanziario

---

**Suggerisci modifiche**

È il numero di telefono giusto per questo luogo?

514-844-4249

---

**Foto** Mostra tutto

**Chambre de Commerce Italienne au Canada - Italian Chamber Commerce Canada** era in diretta.

15 dicembre 2020 alle ore 23:57

Nous sommes en direct de la cuisine du Chef Pasquale Vari pour vous présenter les saveurs de la région Émilie-Romagne, et notamment les recettes de Noël de Pellegrino Artusi.

Au menu :

- \* Stuzzichino di Mortadella di Bologna IGP con una dadolata di pera all'aceto balsamico di Modena IGP, par le Chef Pasquale Vari
- \* Risotto con riso Delta del Po IGP con piselli e Prosciutto di Parma DOP, recette réalisée par la Chef Carla Brigladori de la Casa Artusi et commentée par le Chef Pasquale Vari
- \* Passatelli di Parmigiano Reggiano DOP e Zucca in brodo di gallina, par le Chef Pasquale Vari

Ces recettes seront réalisées à base de produits authentiques de la région Émilie-Romagne : Prosciutto di Parma DOP, la Pancetta piacentina DOP, le Riso Delta del Po IGP, la Mortadella di Bologna IGP, le Parmigiano Reggiano DOP ou encore l' Aceto balsamico di Modena IGP.

Produits disponibles chez Les Passions de Manon !

Le tout accompagné des vins Venturini Baldini Graniers Colli di Scandiano e di Canossa DOC BIO et Bonelli Barbera Colli Piacentini DOC 2019 BIO, disponibles à la SAQ.

Pour en savoir plus sur la gastronomie, le vin et le territoire d'Émilie Romagne, visitez notre site Wine and Travel Italy - Voyage Vin Italie : https://bit.ly/emilieromagneV

True Italian Taste - Regione Emilia-Romagna in Emilia Romagna Casa Artusi - Cantine Bonelli Venturini Baldini Vins Etc Maison INVINO Consorzio Salumi Piacentini Parmigiano Reggiano Riso del Delta del Po IGP Prosciutto di Parma Aceto Balsamico di Modena Les Passions de Manon Monsieur bulles Pasquale Vari

#trueitaliantaste #iffoodcouldtalk #ladifferenceestdanslegout #inemiliaromagna #italianfood #ciboitaliano #vino #italianrecipe

Visualizza traduzione

**Noël aux saveurs de L'Émilie - Romagne**

**LA MASTERCLASS avec le CHEF PASQUALE VARI DÉBUTERA BIENTÔT**

Tu e altri 158

Commenti 200 Condivisioni 28

Mi piace Commenta Condividi

**ONLINE**

**Canada – Montréal**

**15 DICEMBRE 2021**

Chambre de Commerce Italienne au Canada - Italian Chamber Commerce Canada era in diretta.

Masterclass avec le Chef Pasquale Vari - Saveurs d'Émilie-Romagne

Nous sommes en direct de la cuisine du Chef Pasquale Vari pour vous présenter les saveurs de la région Émilie-Romagne.

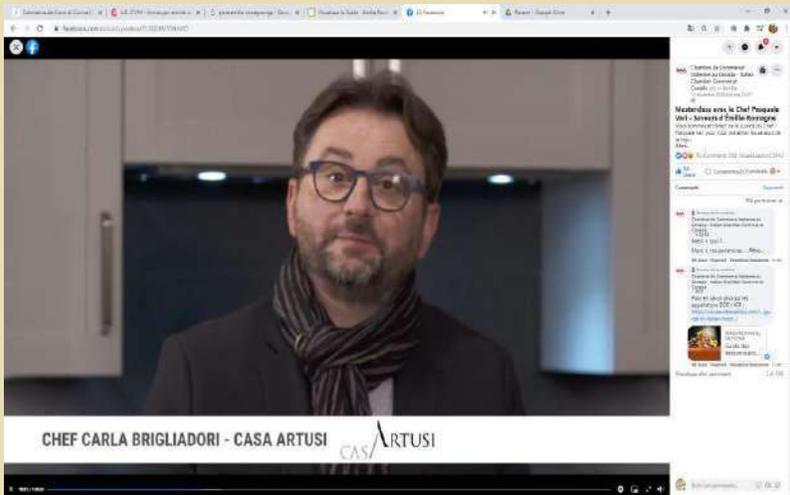
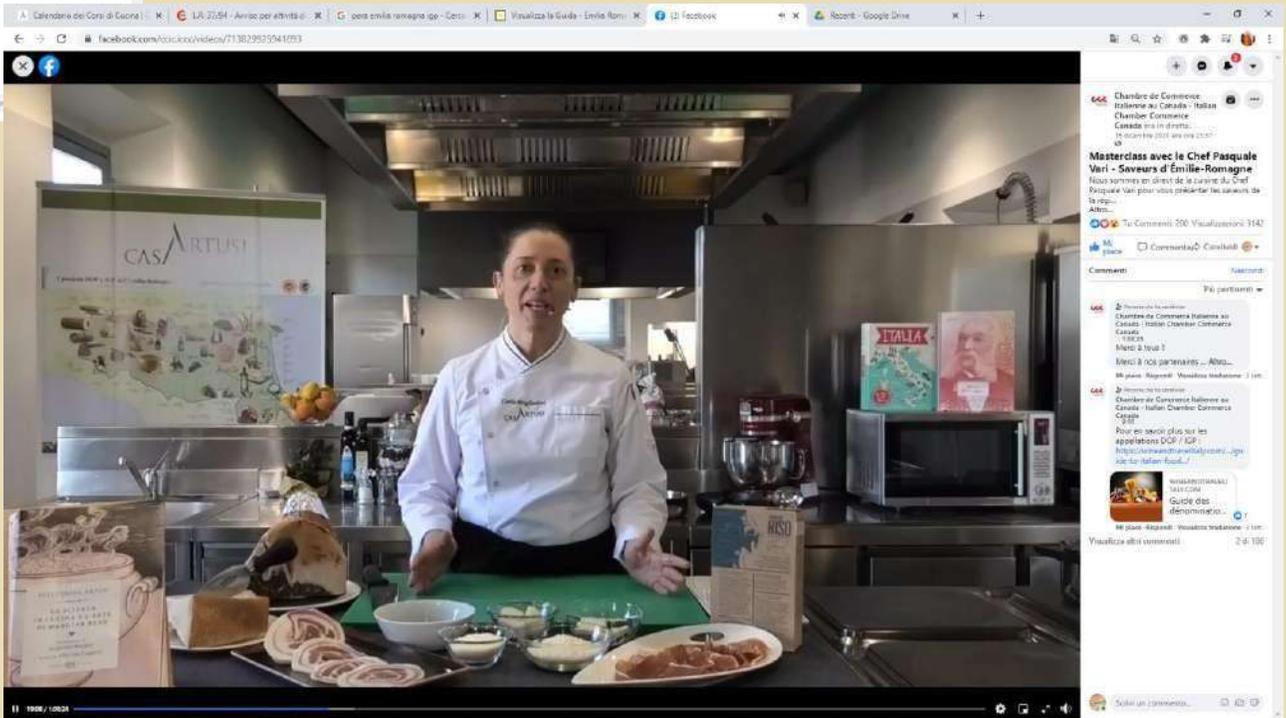
Tu e altri 158

Commenti 200 Condivisioni 28

Mi piace Commenta Condividi

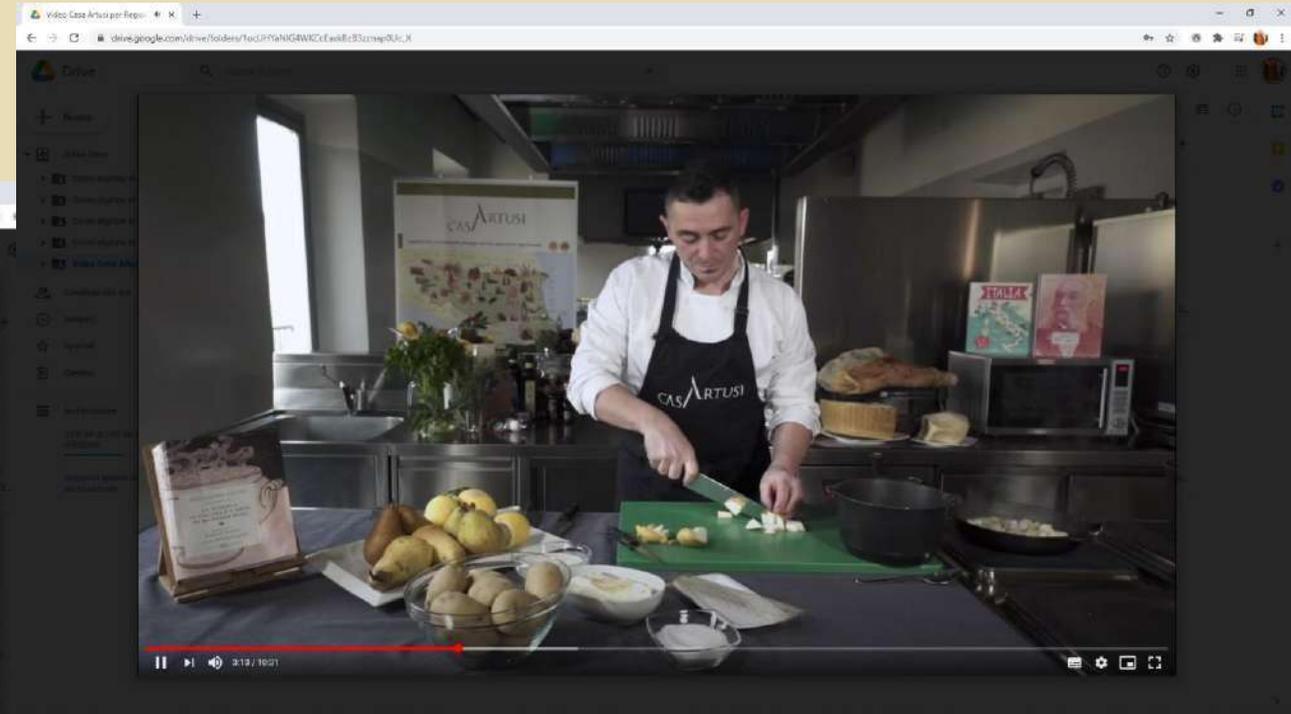
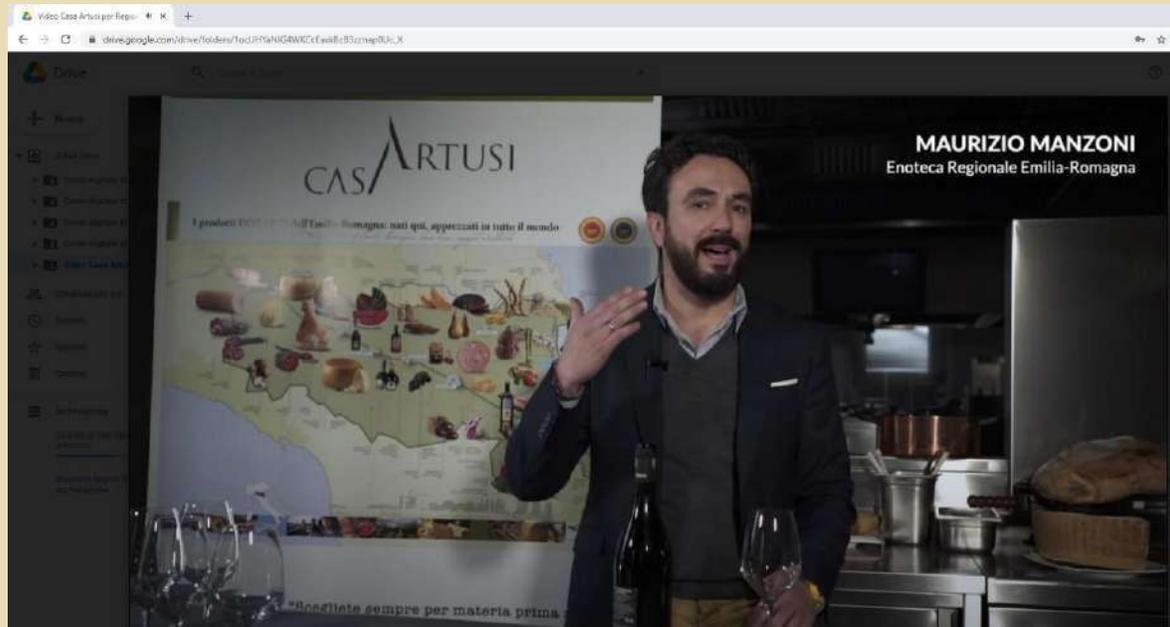


**ONLINE**  
**Canada – Montréal**  
**15 DICEMBRE 2021**





n. 6 VIDEO con  
ricette con prodotti  
regolamentati Emilia-  
Romagna





<https://www.youtube.com/playlist?list=PLdztgaxkSV2tFsrA-3ZiDsS1PL92i8XP9>

Terra Madre Salone del Gusto ha pubblicato un video nella playlist Terra Madre. 15 marzo

Le pere in due consistenze, ricetta 709 di Artusi | Pears in two forms, Artusi's recipe number 709 (English below. The video is in Italian, with English and Italian subtitles. To activate them click on the wheel at the bottom right).

In Italia un famoso detto contadino recita: al contadino non far sapere quant'è buono il formaggio con le pere. Ve lo mostriamo realizzando un piatto dolce, che abbina due prodotti tipici dell'Emilia Romagna, territorio ricchissimo di orti, frutteti e tradizioni gastronomiche.

Da una parte abbiamo le pere di Romagna Igp, che prepariamo in due consistenze seguendo la ricetta 709 di Pellegrino Artusi: una mousse e una composta. Questa denominazione comprende pere di diverso tipo: le Williams, le Kaiser, le Abate... Come di viene consigliato, sono adatte tanto alla preparazione di ricette dolci, quanto alle ricette salate. Dall'altra abbiamo lo squacquerone Dop, famoso formaggio vaccino romagnolo fresco e cremoso, con cui realizziamo delle quenelle. Come guarnizione, un altro prodotto del territorio, ossia le patate Bologna Dop.

Un piatto delizioso, il cui naturale completamento è dato da un bicchiere di Albana nella versione passito.

Il Come si fa? sono un nuovo format di Terra Madre Salone del Gusto. Sono accessibili gratuitamente su questo sito. Questo Come si fa è realizzato da Regione Emilia-Romagna, Agricoltura, caccia e pesca e Casa Artusi. Puoi vedere tutti i Come si fa? a questo link: [bit.ly/TerraMadreComeSiFa](https://bit.ly/TerraMadreComeSiFa)

#TerraMadre #SlowFoodforChange #SlowFood

In Italy there's a famous saying: don't let the farmer know how well the cheese goes with the pears. Today we'll show you, however, with two typical products from Emilia Romagna, a land rich in vegetables, fruits and gastronomic traditions:

On the one hand we have IGP Romagna pears, which we'll prepare in two consistencies following recipe 709 of Pellegrino Artusi: a mousse and a compôte. This IGP denomination includes different pear varieties: the Williams, the Kaiser, the Abate... And they're all well-suited both to the preparation of desserts and savory dishes. On the other hand we have Squacquerone PDO, a famous cow's milk cheese from Romagna, fresh and creamy, with which we'll make a quenelle. To go with them, another local product: Bologna PDO potatoes.

A delicious dish, completed with the accompaniment of a glass of Albana passito.

How It's Made is a new format for Terra Madre Salone del Gusto 2020, num

**Pears in two forms: Pellegrino Artusi's recipe number 709**

Le pere in due consistenze, secondo la ricetta 709 di Pellegrino Artusi

with **Giandomenico Palomba, Mattia Fiandaca, Maurizio Manzoni**

Supported by the Consortium of **Regione Emilia Romagna**



n. 1 VIDEO con  
ricetta tipica dell'  
Emilia-Romagna

Invia un messaggio Ti piace Q ...

#TerraMadre #SlowFoodforChange #slowfood

.....

The first food blogger in history lived in an era before internet and cellphones. His name was Pellegrino Artusi and, thanks to his mighty work "Science in the Kitchen and the Art of Eating Well", he was and still is one of the fathers of gastronomy both in Italy and beyond.

Artusi's great achievement was to turn a personal project into a collective enterprise, joined by a wide range of collaborators and an enthusiastic public that sent him thousands of letters – in his library there are over 2000 – with suggestions, instructions, tips. He thus created an inclusive compendium that represents the culture of the bourgeoisie, but also gives space to peasant culture, to the knowledge of and products of the rural population.

It's no accident "Science in the Kitchen" was one of the most commonly carried books by Italian emigrants to America. Their traditions were contained in that inclusive catalog of knowledge; they recognized themselves in it.

Massimo Montanari, Professor of Medieval History at the University of Bologna and teacher of Food History at the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo, is an internationally-recognized academic researcher.

The Food Talks are a new and freely accessible format of Terra Madre Salone del Gusto: ten minutes for our guests to explore their thoughts on the world we live in, and the future we want for it!



**Pellegrino Artusi, the first food blogger in history**

Pellegrino Artusi, il primo food blogger della storia

in

**Massimo Montanari**

With the support of / Con il sostegno di




👍❤️🔗 21 Commenti: 1 Condivisioni: 5

Mi piace Commenta Condividi

Più pertinenti ▾

Scrivi un commento...

Cristiano Bonino  
Rachel, check it out! 🌐 1

Mi piace · Rispondi · 8 sett. · Modificato

# n.1 Food Talk per Terra Madre – Salone del Gusto SLOW FOOD

Montanari\_RER\_sub.mp4 Premi Esc per uscire dalla modalità a schermo intero



**Massimo Montanari**  
Presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi

0:02 / 8:48

# Le azioni svolte

Convegno BICENTENARIO  
Buon Compleanno Artusi  
“Artusi OGGI”  
1 AGOSTO 2020

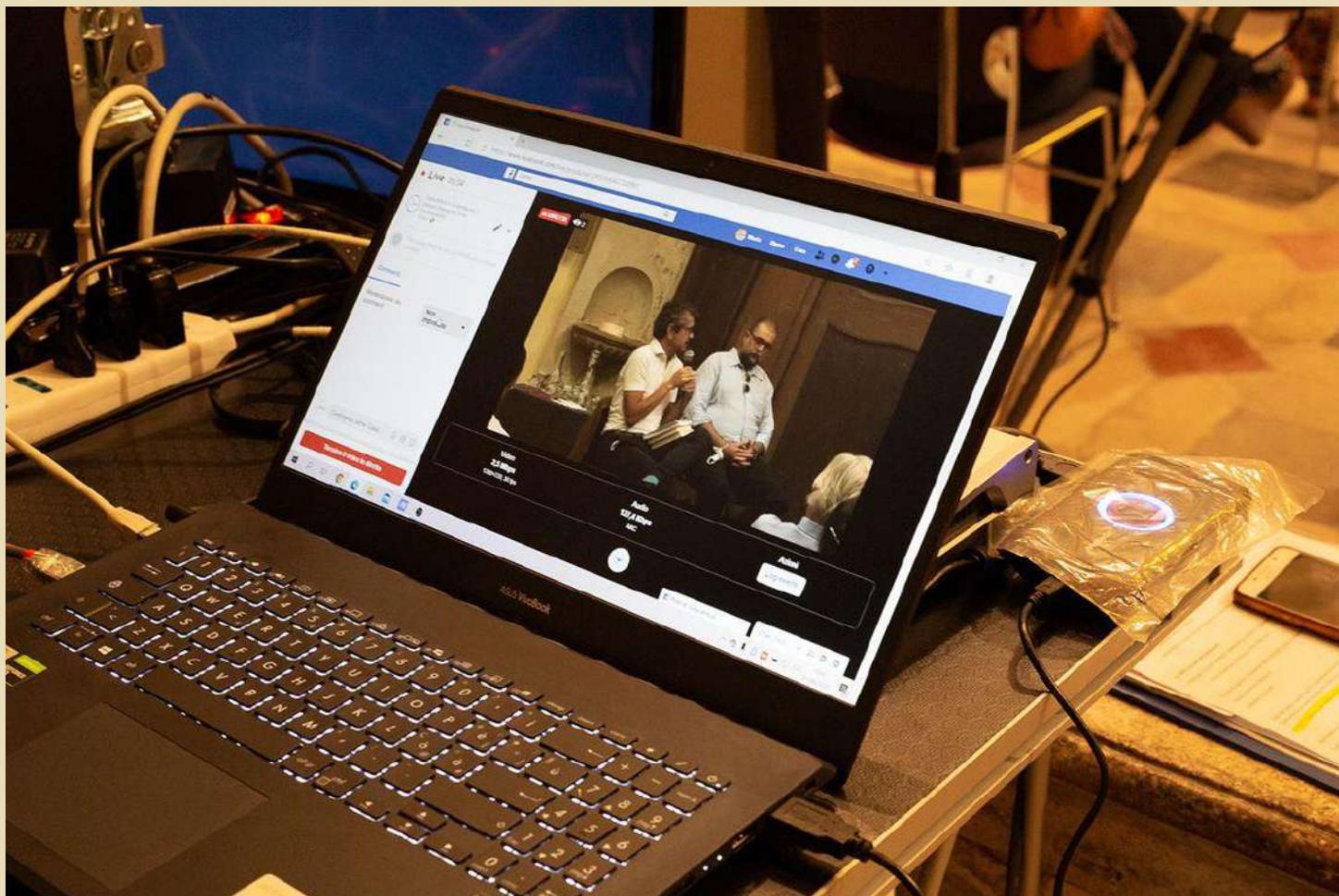
Educational tour  
BICENTENARIO  
GERMANIA  
POLONIA  
INGHILTERRA  
30 LUGLIO - 9 AGOSTO 2020

Stati generali della cucina italiana  
(progettazione)

Il Convegno del Bicentenario  
“*La ricetta liberata*”  
9 - 10 OTTOBRE 2020



Convegno BICENTENARIO  
Buon Compleanno Artusi  
“Artusi OGGI”  
1 AGOSTO 2020



**Casa Artusi** era in diretta — presso Chiesa dei Servi (Forlimpopoli).  
 Pubblicato da Maria Sabatini · 1 agosto 2020 · Forlimpopoli ·

Diamo il via all'edizione della Festa Artusiana 2020 dedicata al bicentenario di Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana 🇮🇹

Con il saluto di Milena Garavini, Sindaco di Forlimpopoli "ARTUSI OGGI" al tempo della novella attenzione alla cucina di casa. L'incontro vuole costituire un momento di riflessione sull'attualità dell'insegnamento artusiano anche a seguito del tempo domestico trascorso dagli italiani negli ultimi mesi.

■ A conclusione si propone il Manifesto della cucina in casa.

Intervengono:  
 Massimo Montanari, Presidente Comitato Scientifico di Casa Artusi  
 Alma Mater Studiorum - Università di Bologna  
 Alberto Capatti, Direttore Scientifico Casa Artusi, storico della gastronomia  
 Andrea Segrè, Presidente Fondazione FICO, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna  
 Stefano Salis, Il Sole 24 ORE  
 Mauro Felicori, Assessore alla Cultura e Paesaggio della Regione Emilia-Romagna Cultura Emilia-Romagna

Segue l'inaugurazione della Mostra "A tavola con Fellini, ricordando l'Artusi".

Intervengono:  
 Milena Garavini, Sindaco di Forlimpopoli  
 Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi  
 Antonio Maraldi, curatore della Mostra  
 Mauro Felicori, Assessore alla Cultura e Paesaggio della regione Emilia-Romagna.

#Artusi200

Festa Artusiana Forlimpopoli  
 Forlimpopoli Città Artusiana  
 inEmiliaRomagna



1485 Persone raggiunte    348 Interazioni    [Mettilo in evidenza](#)

Tu e altri 33    Commenti: 7    Condivisioni: 3

[Mi piace](#)    [Commenta](#)    [Condividi](#)



Educational tour  
BICENTENARIO  
GERMANIA  
30 LUGLIO - 2 AGOSTO 2020



Intervista al segretario della  
Camera di commercio italiana  
a Francoforte





Educational tour  
BICENTENARIO  
POLONIA  
INGHILTERRA  
1- 9 AGOSTO 2020





Stati generali della cucina italiana  
(progettazione)



# La ricetta liberata

Convegno di studi  
**9-10 ottobre 2020**  
Forlimpopoli

**VENERDÌ 9 OTTOBRE 2020 ORE 17.30/20.00**

Il volo della ricetta - *Alberto Capatti*, direttore scientifico di Casa Artusi  
La ricetta sul giornale - *Eleonora Cozzella*, *La Repubblica*  
La ricetta nel cinema - *Giacomo Manzoli*, Università di Bologna  
La ricetta sull'etichetta - *Gianfranco Marrone*, Università di Palermo  
La scrittura della ricetta - *Giovanna Frosini*, Università per stranieri di Siena  
La lettura della ricetta - lettura scenica di *Alessia Canducci* e *Giovanni Casadei*

**SABATO 10 OTTOBRE 2020 ORE 10.00/13.00**

La ricetta alla radio e alla televisione - *Giorgio Simonelli*, Università cattolica di Milano  
La ricetta in digitale e la neurogastrofisica - *Vincenzo Russo*, IULM Milano  
La ricetta fotografata - *Maddalena Fossati*, *La cucina Italiana*  
La ricetta negli oggetti: il food design - *Dario Mangano*, Università di Palermo  
La ricetta del nutrizionista - *Luca La Fauci*, nutrizionista  
La ricetta degli scrittori e dei poeti - *Gino Ruzzi*, Università di Bologna  
*modera il convegno Massimo Montanari, presidente comitato scientifico Casa Artusi*

**9 ottobre 2020 ore 17**  
Inaugurazione della mostra

Pellegrino Artusi 1820-2020.  
Ricette a fumetti di Alberto Rebori

Intervengono:

Milena Garavini, Sindaco di Forlimpopoli  
Laila Tentoni, Presidente Casa Artusi  
Andrea Tomasetti, Curatore Mostra  
Andrea Corsini, Assessore a mobilità e trasporti,  
infrastrutture, turismo, commercio  
della Regione Emilia-Romagna



Ingresso libero previa iscrizione su [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it) fino ad esaurimento posti.  
Evento disponibile in diretta streaming sulla pagina Facebook di Casa Artusi

**casartusi**

Via Andrea Costa 27 - Forlimpopoli (FC)  
0543 743138 - 349 8401818 - [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it)  
Info su: [www.casartusi.it](http://www.casartusi.it) - [www.forlimpopoliceittartusiana.it](http://www.forlimpopoliceittartusiana.it)

Il Convegno del Bicentenario

“La ricetta liberata”

9 – 10 OTTOBRE 2020



Casa Artusi

Publicato da Maria Sabatini · 7 ottobre 2020 ·



Venerdì 9 ottobre alle ore 17:30 prende il via il Convegno di studi "La ricetta liberata", è stato proprio Pellegrino Artusi a liberare la ricetta dal suo carattere prescrittivo trasformandola in un racconto di vita, arricchito di ricordi e facezie 📖

📺 L'evento si può completamente seguire sulla nostra pagina Facebook in diretta streaming a partire dalle ore 17:30 📺 📺

Siamo onorati di ospitare in Chiesa dei Servi nella prima parte di questo convegno 📺

Il ... Altro...

Pellegrino Artusi  
200

# La ricetta liberata

Convegno di studi  
**Venerdì 9 ottobre 2020**  
Forlimpopoli

**PROGRAMMA ORE 17.30/20.00**

- Il volo della ricetta - *Alberto Capatti, direttore scientifico di Casa Artusi*
- La ricetta sul giornale - *Eleonora Cuzzella, La Repubblica*
- La ricetta nel cinema - *Giuseppe Manzoni, Università di Bologna*
- La ricetta sull'etichetta - *Giuliano Marone, Università di Firenze*
- La scrittura della ricetta - *Giovanna Frastini, Università per gli studi di Siena*
- La lettura della ricetta - *letture scritte di Alessia Canducci e Giovanni Casades*

*modera il convegno Massimo Montanari, presidente onorario scientifico Casa Artusi*

16.384

Persone raggiunte

403

interazioni

Metti in evidenza il post



Tu e altri 33

Condivisibili: 21



Mi piace



Commenta



Condividi



Commenta come Casa Artusi



---

# V SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

---

23-29 NOVEMBRE 2020



THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

CAS/ARTUSI



## EVENTI REALIZZATI NEGLI SCORSI ANNI

In collaborazione con Ambasciate italiane all'estero, Istituti Italiani di Cultura, Camere di Commercio Italiane all'estero, ICE, Regione Emilia-Romagna, Associazione Emiliano Romagnoli nel Mondo e tanti altri

### Prima SETTIMANA della CUCINA ITALIANA nel MONDO 2016

42 eventi in 19 Paesi

Algeria, Argentina, Cile, Cina –Hong Kong, Filippine, Israele, Libano, Marocco, Perù, Stati Uniti, Sud Africa e Tunisia Francia, Belgio, Germania, Polonia, Finlandia, Portogallo e Principato di Monaco

### Seconda SETTIMANA della CUCINA ITALIANA nel MONDO 2017

50 eventi in 11 Paesi

Argentina, Brasile, Cile, Cina, Filippine, Stati Uniti Albania, Grecia, Olanda, Polonia, Romania, Svezia

### Terza SETTIMANA della CUCINA ITALIANA nel MONDO 2018

oltre 50 eventi in 8 Paesi

Argentina, Brasile, Canada, Cile, Filippine, Romania, Stati Uniti (Miami) e Tunisia

### Quarta SETTIMANA della CUCINA ITALIANA nel MONDO 2019

oltre 50 eventi in 10 Paesi

Argentina, Brasile, Camerun, Filippine, Francia, Giappone, Germania, Kenya, Stati Uniti (California-San Francisco) e Svizzera

# La QUINTA edizione della SETTIMANA della CUCINA ITALIANA nel MONDO

---

coglie la ricorrenza del **bicentenario** della nascita di **Pellegrino Artusi**, padre della cucina domestica italiana, proponendo un focus sul rapporto essenziale che lega patrimonio gastronomico italiano e suoi territori d'origine, individuando come tema portante **"Saperi e sapori delle terre italiane, a 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi"**.

Un importante messaggio che dovrà essere trasmesso durante la manifestazione sarà sul valore della dieta post Covid: la **Dieta Mediterranea** vista anche come strumento di **difesa** contro la possibilità di **ammalarsi**.

## V SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

CAS/ARTUSI



THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

# Settimana della Cucina Italiana nel Mondo e Covid-19

Il 2020 è stato segnato da una pandemia globale che ha reso impossibile gli spostamenti da uno Stato all'altro.

Questo però non ha fermato la quinta edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo che, avvalendosi nei **mezzi digitali**, ha mantenuto e ampliato la rete di Enti ed istituzioni in tutto il mondo interessate a divulgare e tutelare ciò che riguarda il **Made in Italy**: dai prodotti stessi ai valori di tipicità e convivialità che caratterizzano l'italianità a tavola.

The image shows a virtual event interface for the launch of the 5th edition of the Italian Cuisine Week in the World. At the top, there are logos for the Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, the event title 'THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE', and the mipaf logo. The main area features five video feeds of participants: Teresa Bellanova (Minister of Agricultural, Food and Forestry Policies), Lorenzo Argenteo (Director General for the Promotion of the Food System), Laila Tentoni (President of Casa Artusi), Luca Fierla (Università Campus Biomedico di Roma), and Nicola Cesare Baldighi (President of Origin Italia). A central banner reads 'Settimana della CUCINA ITALIANA NEL MONDO'. At the bottom, a blue banner states: 'In Collegamento con il Maeci Lancio della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo'.



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



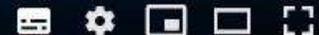
# La **SCIENZA** in **CUCINA** e l'**ARTE** di **MANGIAR BENE** *saperi e sapori dalle terre italiane*

**SCIENCE** in the **KITCHEN** and the **ART** of **EATING WELL**  
knowledge and flavours from Italian lands

#MANGIAR  
**ALL**

THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

0:04 / 3:41



# La SCIENZA in CUCINA e l'ARTE di MANGIAR BENE

*saperi e sapori dalle terre italiane*

In occasione della V settimana della cucina italiana il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale ha prodotto «**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene - saperi e sapori dalle terre italiane**»; cura di Casa Artusi. Si tratta di una serie di sei clip che raccontano il patrimonio gastronomico italiano e l'importanza dell'opera artusiana.

La prima racconta, partendo da una mappa dell'Italia enogastronomica, i prodotti di qualità certificata o come scriverebbe Artusi, materie prime delle più fini di cui l'Italia vanta il primato europeo



La seconda racconta Artusi, che prima ancora che una persona è un libro di cucina. Anzi, il libro di cucina per eccellenza, quello che fonda la cucina italiana moderna e ambasciatore nel mondo.

La terza racconta l'obiettivo preciso del metodo artusiano: costruire una rete italiana di saperi culinari con una natura profondamente locale e al contempo profondamente nazionale.



La quarta racconta la pasta, cuore della dieta mediterranea. Artusi non si limita a raccogliere la tradizione, spesso la crea, giocando di anticipo rispetto a tendenze che si sono affermate solo agli inizi del Novecento come l'affermazione della pasta nel menu italiano.



La quinta racconta il vasto Patrimonio di 790 ricette del Manuale artusiano che hanno viaggiato e portato in ogni angolo del mondo il bello e il buono, il buon gusto e l'identità italiana.

L'ultima clip realizzata racconta Casa Artusi, il museo vivo della cucina, cuore pulsante di un sistema di valori che appassionati e professionisti sposano tutti i giorni attraverso la pratica in cucina.





Prodotti e territori della cucina italiana

Casa Artusi



Artusi, uomo e libro: l'importanza culturale e linguistica

Casa Artusi



Il metodo artusiano, i viaggi e le lettere

Casa Artusi



La cucina di casa, la sfoglia, le paste secche, i grani antichi e la trafilatura tradizionale

Casa Artusi



Le ricette dell'Artusi

Casa Artusi



Testimonial del mito artusiano. Gli interpreti della cucina italiana e il decalogo artusiano.

Casa Artusi

Produzione n. 6 CLIP VIDEO  
pubblicati sul sito della  
Farnesina e diffusi dalle 350  
sedi della rete diplomatica  
italiana all'estero

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLdzlgaxkSV2tPWgB-VWyrW6tYBIEPEjdC>





## Cucine storiche e ricette antiche



L'Associazione Dimore Storiche Italiane rilancia un tema strettamente legato alla tradizione italiana, raccontando la storia di alcune tra le più belle cucine delle dimore storiche presenti nel nostro Paese, ripercorrendo la storia di 25 tra le più belle cucine di ville, castelli e palazzi italiani. Inoltre, sempre online sono consultabili 40 ricette, custodite e tramandate di generazione in generazione. Si tratta di ricette tra le più particolari ed emblematiche della tradizione culinaria dei territori in cui le dimore insistono, rappresentative dell'identità enogastronomica delle regioni italiane.





Tokyo, 11 novembre  
Online talk



«La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» è stato tradotto in giapponese e pubblicato dalla casa editrice Heibonsha a luglio 2019. La professoressa Kudo Hiroko, che ha guidato il progetto di traduzione, il Direttore dell'Istituto Paolo Calvetti e l'Addetto culturale Andrea Raos hanno condotto un talk intervallato dalla lettura di alcune delle ricette più interessanti contenute nel libro.





Chicago, 17 novembre  
Webinar



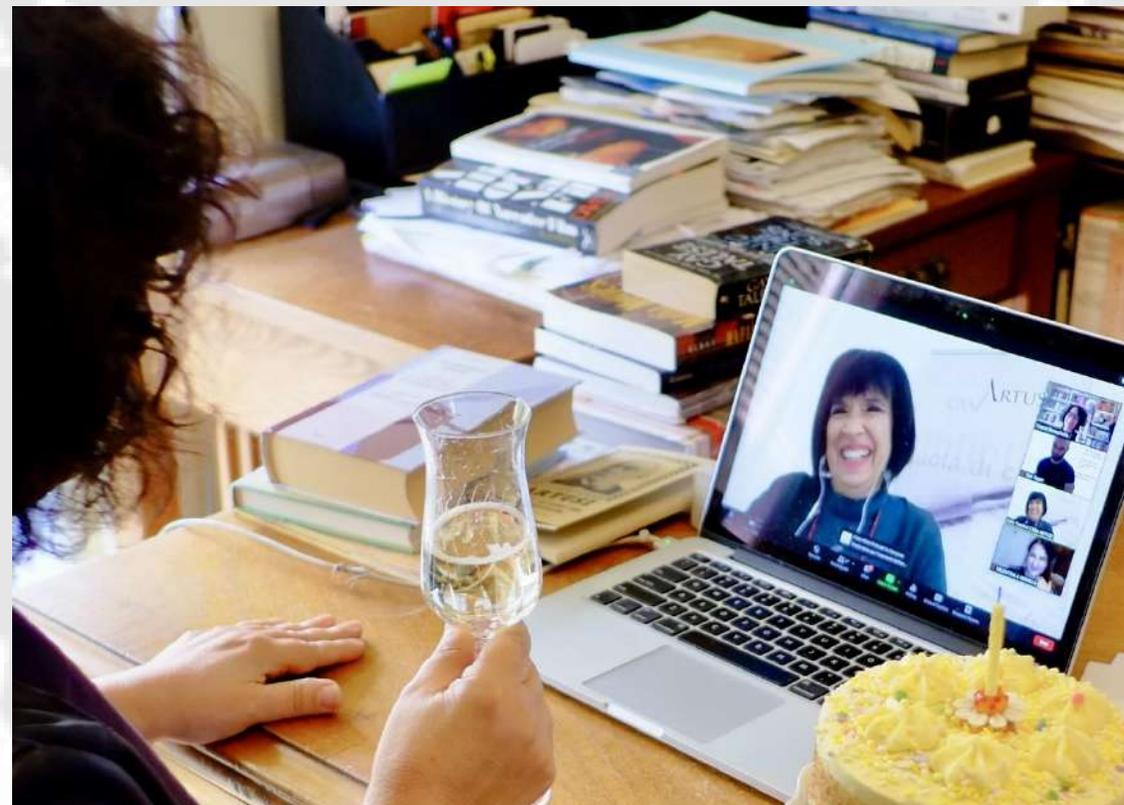
The Italian Way: Mediterranean Diet vs. Food Waste, con il Professor Andrea Segrè (Università di Bologna), metterà in risalto le caratteristiche della dieta mediterranea come modello per uno stile di vita sostenibile seguendo il suo motto "pensa localmente, agisci globalmente" - un motto, che sottolinea il legame tra azioni collettive e personali e il loro impatto il nostro mondo.



Wisconsin, 19 novembre  
Webinar



Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi in conversazione con la Professoressa Grazia Menechella sul tema dell'importanza della cucina domestica ai giorni nostri.





Miami, 19 novembre  
Masterclass online



Consolato Generale d'Italia  
Miami

Embassy of Italy  
Washington

NOV 19

webinar "Food Treasures from Emilia Romagna"  
with Silvia Mazza (Emilia Romagna Tourist Board), Carla Brigliadori (Casa Artusi Cooking School), Francine Segan (food historian)

click here [RSVP](#)

12:30AM EST

12:30PM EST

with **Cristina Bowerman** (Chef of Michelin-star restaurant Glass Hostaria, Rome, Italy)

click here [zoom](#)

NOV 16-22

6PM PST

"No ketchup on spaghetti" - the complete guide on how to shop, eat, and cook like an Italian  
by **Ale Gambini**

click here [zoom](#)

1st ed. "Carol Field Award" presented to the American citizens in recognition of support to the Italian food culture and products at Italian Consulate General (by invitation only)

3PM PST

Il Professor Massimo Montanari, è intervenuto in una Masterclass parlando di "Health and good taste in Artusi".





Nord America, 19  
novembre  
Cooking VTC  
APT servizi ER



NOV  
19

12:30AM  
EST

webinar "**Food Treasures from Emilia Romagna**"

with Silvia Mazza (Emilia Romagna Tourist Board), Carla Brigliadori (Casa Artusi Cooking School), Francine Segan (food historian)

click here  
[RSVP](#)



LA  
6PM  
PST

"**No ketchup on spaghetti**" - the complete guide on how to shop, eat, and cook like an Italian

by **Ale Gambini**

click here [zoom](#)



SF  
3PM  
PST

1st ed. "**Carol Field Award**" presented to the American citizens in recognition of support to the Italian food culture and products at Italian Consulate General (by invitation only)

# 23 NOVEMBRE 2020



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



Ministra delle politiche agricole alimentari e forestali  
Teresa Bellanova



Direttore Generale per la Promozione del Sistema Paese  
Lorenzo Angeloni



Presidente Casa Artusi  
Laila Tentoni



Università Campus Biomedico di Roma  
Luca Piretta



Sottosegretario di Stato agli Affari Esteri  
Marilù Di Stefano



Presidente di Origin Italia  
Nicola Cesare Baldrighi

In Collegamento con il Maeci  
Lancio della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo



Tel Aviv, 23 novembre  
Incontro online

"Pellegrino Artusi: un viaggio nella storia della gastronomia italiana" a Tel Aviv con Massimo Isola, Sindaco di Faenza e Martina Liverani, food journalist. Segue l'esecuzione di un menù artusiano realizzato dalla chef Emanuela Panke.





## Montréal, 23 novembre Webinar



Laila Tentoni interviene all'incontro per raccontare il lavoro di promozione delle pratiche domestiche in collegamento tante testimonianze delle *nonne* italiane emigrate all'estero che han portato con loro il saper-fare della cucina italiana.





Praga, 24 novembre  
Webinar



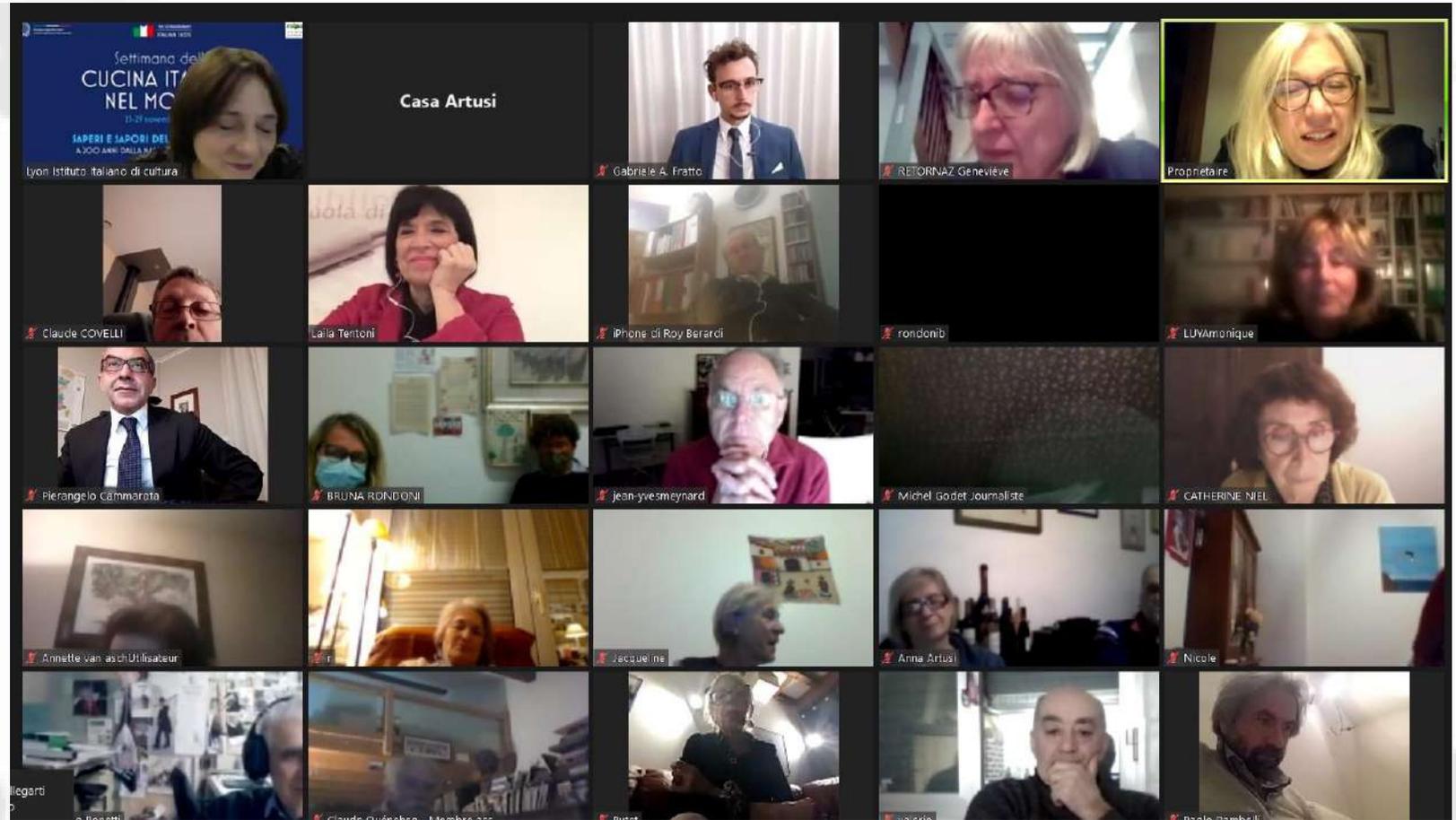
«Pellegrino Artusi, il primo blogger gastronomico»

Intervento del Professor Massimo Montanari





Lione, 24 novembre  
Video conferenza



In occasione del 15° anniversario della cooperazione franco-italiana (Associazione La Bonne Europe) e il consolidato rapporto Lyon-Beaujolais & Romagna Alleanza del gusto, festeggiano il Bicentenario artusiano

in collaborazione con





Maccheroni con sarde alla siciliana  
(ricetta n.88)

Bombe composte (ricetta  
n.184)



Camera di Commercio  
Italiana per la Svizzera  
Ginevra, 24 novembre  
Cooking VTC





## Sud America, 25 novembre Webinar

Si rimarca il consolidato rapporto d'intesa tra Casa Artusi e l'Università di Rio Negro

**5° SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO** 

VILLA REGINA - PATAGONIA ARGENTINA  
23 al 29 NOVIEMBRE 2020

*"Saperi e sapori delle terre italiane, a 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi"*

**PRESENTAN**

**WEBINAR** <https://meet.google.com/hsh-ekiv-eye>

**Miércoles 25 Nov. - 11:00 hs (AR) 15:00 hs (IT)**

**Vitivinicultura, Enología, Inmigración y Alimentación**

**RÍO NEGRO Y NEUQUÉN La italianidad a través de sus vinos**

**Presidenta Casa Artusi**  
Laila Tentoni

**Agencia Consular V. Regina**  
Martín Vesprini

**Prof. de la Universidad de Bologna**  
Dr. Agr. Moreno Toselli

**Prof. de la Universidad de Bologna**  
Dr. Agr. Bruno Marangoni

**Prof. Universidad de Río Negro - Enología**  
Ing. Agr. Juan Alejandro Gresia







## Sud America, 25 novembre Webinar

Incontro online e dialoghi sul  
tema «Storia della cucina  
italiana, cucine nomadi»

Saber y sabores de la tierra italiana,  
a 200 años del nacimiento  
de Pellegrino Artusi

Laila Tentoni

Pellegrino Artusi  
200

CASA ARTUSI

DA  
Dante Alighieri

angeer

RED PROTER

Parlamento de la República Bolivariana de Venezuela  
Asamblea Legislativa

Consulta  
del Poder Judicial  
del Poder

Embajada de Italia Caracas

ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA

Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale

Cancillería del Poder Judicial - Bolivia

CONVIVIR ALL' ITALIANA

THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

SEMANA DE LA  
COCINA ITALIANA  
EN EL MUNDO

25/11  
VEN 12m.  
ARG 14  
ITA 18

zoom

WEBINAR

Laila Tentoni  
"Cucine Nòmades"  
Adattamenti e  
combinazioni nelle  
cucine degli immigrati

Presidente Consulta degli Emiliani  
Romagnoli nel Mondo Marco Fabbri.

Prof. Stefano Magagnoli,  
PhD, Dipartimento di Economia,  
Università di Parma

Partecipa l'Associazione  
Dante Alighieri

ID de reunión: 873 9590 5803  
Código de acceso: 096263

El Conversatorio será en Italiano

Consulte la programación y los horarios  
[www.semanadelacocinaitaliana.com.ve](http://www.semanadelacocinaitaliana.com.ve)

#ItalianTaste



Francoforte, 26 novembre  
Webinar

Alberto Capatti, Direttore del Comitato Scientifico di Casa Artusi ha parlato del suo libro *Il fantasma della cucina italiana* durante l'evento "Chiacchierando con Pellegrino Artusi ... nel bicentenario della sua nascita ... Ricette e segreti di cucina per palati moderni ..."



Laura Melara



Prof. Alberto Capatti



Shanghai, 28 novembre  
Cooking VTC



ITALIANI SHANGHAI



Presentano  
当下

**A lezione con Artusi**  
阿图西美食课程

Lezione di cucina di Carla Brigliadori  
Responsabile Scuola di Cucina Casa Artusi

卡拉·布里利亚多里的烹饪课  
阿图西美食之家烹饪学校负责

**Maccheroni alla Bolognese n. 87**  
dal Manuale Artusi  
博洛尼亚通心粉  
阿图西手册第87章

in collaborazione con  
与合作



GOODEATALY F&B  
cook, eat and stay well



*Pellegrino Artusi  
e l'arte italiana  
in cucina*

SETTIMANA DELLA  
CUCINA ITALIANA  
NEL MONDO 2020  
2020年 世界意大利美食周

Saperi e Sapori  
delle terre italiane a  
200 anni dalla nascita  
di Pellegrino Artusi

佩莱格里诺·阿图西诞生200年之后  
意大利土地的知识 and 风味

CASA GIULIO

283 Middle Huaihai Lu, Hong Kong Plaza  
South Tower B1, Huangpu District, Shanghai

意大利生活体验馆  
上海市黄浦区淮海中路283号香港广场南座B1层

28 NOVEMBRE 2020  
ore 17,30

2020年 11月28日  
下午17:30





## Argentina, 28 novembre Webinar

Incontro online e dialoghi sul tema "Cucina italiana, tradizione, emozione, eccellenza" con Laila Tentoni Presidente di Casa Artusi e Carla Brigliadori Maestra di cucina di Casa Artusi.

**V Settimana della  
Cucina Italiana**  
Argentina  
**Seminario: "Cucine Nomades"  
nell' Bicentenario dell' Artusi**

**23 al 29  
Noviembre 2020**

**Sabato 28 - ore 15 (AR)** ID de reunión: 834 7580 5686  
Código de acceso: 081051

Colloquio "Cucina Italiana, tradizione -emozione ed eccellenza" Interventi chef italiani e argentini delle varie cucine regionali d'Italia, la pasta, la pizza, il mare, le tradizioni (Zoom).

- Carla Brigliadori, Casa Artusi centro de cultura gastronómica de Italia, "Origen y tradición según Pellegrino Artusi y sus recetas",
- David Veltri, Associazione Cuochi italiani Latinoamerica, "Cucina di Calabria e Sicilia",
- Alejandro Arguello, Cucinotto, "La vera pizza napoletana y sus variantes",
- Raúl Ríos, Associazione Piemontese, "La bagna cauda, de la manteca y el aceite de oliva a nuestros días",
- Alex Serri, Cuoco ligure y riviera azzurra, "Pesto, focaccia e farinata, símbolos genoveses",
- Félix Aguilera, Chef Cátedra de Gastronomía Universidad Nacional del Comahue, Villa Regina, Patagonia, "Nuestras manzanas y peras hermanadas con el norte de Italia",
- Federico Muro, Chef artusiano de Mar del Plata, "Cucina italiana e mare",
- Diego Esteves - Chef artusiano La Plata, "Cucina italiana di qua e di là",

La cocina representa un pilar importante de la experiencia migratoria. Es un elemento doméstico y emocional abandonado. Preparar, servir, ofrecer y consumir "cocina casera" (que con el tiempo se convertirá cada vez en el "alimento de la memoria") se vuelve en un momento fundamental para afirmar y preservar la propia identidad y compartir con los demás - familiares y amigos- un componente específico de las propias raíces geográficas y culturales.

Por lo tanto, la alimentación debe ser considerada un complemento de la identidad, transmitida de generación en generación, como un elemento indispensable de una experiencia de vida, que trasciende una dimensión individual para convertirse en patrimonio compartido de la comunidad migrante.



## Sudan, 29 novembre Webinar

"Creating a national cookbook: the experience of Pellegrino Artusi and the ongoing efforts in Sudan". Dopo i saluti introduttivi dell'Ambasciatore Gianluigi Vassallo e della Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni avrà luogo un dialogo a distanza tra Casa Artusi e il cuoco sudanese Omer Al-Tijani, creatore del sito "The sudanese kitchen", su come scrivere un libro nazionale e preservare le tradizioni culinarie locali.

5th Week of The  
*Italian Cuisine*  
In The World

#VIVERE **ALL'ITALIA**  
THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

Pellegrino  
Artusi  
200

29/11 @ 11 AM

Food, the Recipe for Dialogue:  
the work of Pellegrino Artusi  
and the Sudanese Kitchen

Zoom webinar

AGENZIA ITALIANA  
PER LA COOPERAZIONE  
ALLO SVILUPPO

CASA ARTUSI

Ambasciata Sudan  
Ambasciata Italia in Sudan  
<https://amb.it/zoom/estori/it/>

LIVE accensione Facebook

Susy Patrio

Fortunato Mangiola

Omer Al-Tijani

Laila Tentoni Casa Artusi

Gianluigi Vassallo

Bernardetta Gra...



San Paolo di Brasile, 29  
novembre  
Webinar

Il circolo Emilia-Romagna di San Paolo, Casa Artusi e i partner in un webinar dedicato alla vita e all'opera di Pellegrino Artusi con la professoressa Anabela Ferreira. Durante l'incontro si assiste alla preparazione di una ricetta artusiana in Brasile.

**ITÁLIA: A CIÊNCIA NA COZINHA E A ARTE DE COMER BEM**

DOMINGO, 29/11 ÀS 17H00  
VIA ZOOM

**Pres. Laila Tentoni**  
Casa Artusi

**Cônsul Geral Filippo La Rosa**  
Consulado Geral da Itália  
em São Paulo

**Prof. Anabela Ferreira**  
Universidade de Bologna

**Helen da Nobrega**  
@entrepratosepapos

**Eduardo Morelli**  
Consulta degli Emiliano-  
Romagnoli nel Mondo

**Chef Antonio Maiolica**  
Restaurante Luce

200 ANOS DO NASCIMENTO DE PELLEGRINO ARTUSI, PAI DA COZINHA ITALIANA



Kiev, 9 dicembre  
Cooking VTC

Casa Artusi

Pellegrino Artusi 200

*"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"*

Pellegrino Artusi

Ambasciata d'Italia Kiev

ISTITUTO italiano DI CULTURA

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

09.12.2020

Alla presenza dell'Ambasciatore La Cecilia di Kiev, Casa Artusi dopo una breve introduzione sull'opera artusiana si collega dalla scuola di cucina per la preparazione di una ricetta iconica del #vivereALLitaliana le Lasagne alla bolognese del Maestro Paolo Teverini



New Delhi 23-29  
novembre  
Show cooking online

In occasione della V settimana della cucina italiana nel mondo che celebra i 200 anni della nascita di Pellegrino Artusi. L'Istituto Italiano di Cultura di New Delhi commissiona a Casa Artusi una serie di 4 video ricette e racconti artusiani e ulteriori 4 video ricette a step con approfondimenti sui prodotti a marchio DOP e IGP italiani





Montréal, 23-29  
novembre

In occasione della V settimana della cucina italiana nel mondo che celebra i 200 anni della nascita di Pellegrino Artusi. L'Istituto Italiano di Cultura di Montréal, Consolato d'Italia a Montréal, Ambasciata italiana Ottawa e ICE Montréal commissionano a Casa Artusi la realizzazione di 4 video ricette in inglese e 4 video ricette in francese più rispettivi estratti per comunicazione social media dedicati ad Artusi e alla promozione del made in Italy





In occasione della V settimana della cucina italiana nel mondo che celebra i 200 anni della nascita di Pellegrino Artusi. La scuola di cucina di Casa Artusi realizza 4 video ricette artusiane per il corso digitale «Gusto Italiano» con il Maestro Paolo Teverini. Il tutto è arricchito da approfondimenti e curiosità sulle eccellenze del made in Italy

## CORSO DI CUCINA DIGITALE

CASA ARTUSI

<https://www.casartusi.it/it/bottega/view/gusto-italiano-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo--P000077/>



## “FELLINI TRA TAVOLA E CUCINA, RICORDANDO L'ARTUSI”

La mostra, sotto forma di Web Show, è stata riproposta in **più di 10 Paesi nel mondo.**

Un omaggio reso con una esposizione di foto inerenti a scene culinarie e conviviali, tratte dai film del Maestro. Immagini che documentano comparse e protagonisti raccolti attorno a tavole imbandite (matrimoni, feste), a più circoscritti deschi familiari o a mangiate solitarie. Non mancano foto di backstage sulle pause mangerecce delle truppe e del regista e di celebri spot diretti da Fellini.



***Artusi realizza una cucina nazionale che raccoglie e sintetizza le tante tradizioni locali, ricomposte in un mosaico che non appiattisce, ma esalta le diversità.***



**ASSOCAMERESTERO**  
ASSOCIAZIONE DELLE CAMERE DI  
COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



**81 Camere di  
commercio italiane  
in 58 PAESI**

## GNOCCHI DI PATATE

ricetta n.89 di Pellegrino Artusi

con patate di Bologna DOP su salsa di Gorgonzola DOP  
e Pancetta Piacentina DOP croccante



ASSOCAMERESTERO  
ASSOCIAZIONE DELLE CAMERE DI  
COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

**VIDEO cooking class**  
**virtual authentic italian experience**





**ASSOCAMERESTERO**  
ASSOCIAZIONE DELLE CAMERE DI  
COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

4 video ricette dove agli step di esecuzione si alternano curiosità e approfondimenti sui prodotti a marchio DOP e IGP italiani



# Casa Artusi a Forlìmpopoli Il viaggio della cucina domestica

Non si fermano i festeggiamenti per Pellegrino Artusi. E soprattutto nell'anno del suo Bicentenario, Casa Artusi vuole far viaggiare il suo Manuale per raggiungere ogni casa del mondo per celebrarlo insieme a chi lo conosce e farlo scoprire a chi ancora non lo conosce.

Abbiamo provato a riassumere con la potenza delle immagini e delle voci la nostra missione come centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana e quindi come promotori del bello e del buono **in collaborazione con**



Il video è stato proiettato in **più di 25 Paesi**, rappresentando nel mondo l'identità italiana per la V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2020.

Traduzione in: **inglese, francese, spagnolo, portoghese, tedesco, ucraino e cinese**