

CASA/ARTUSI

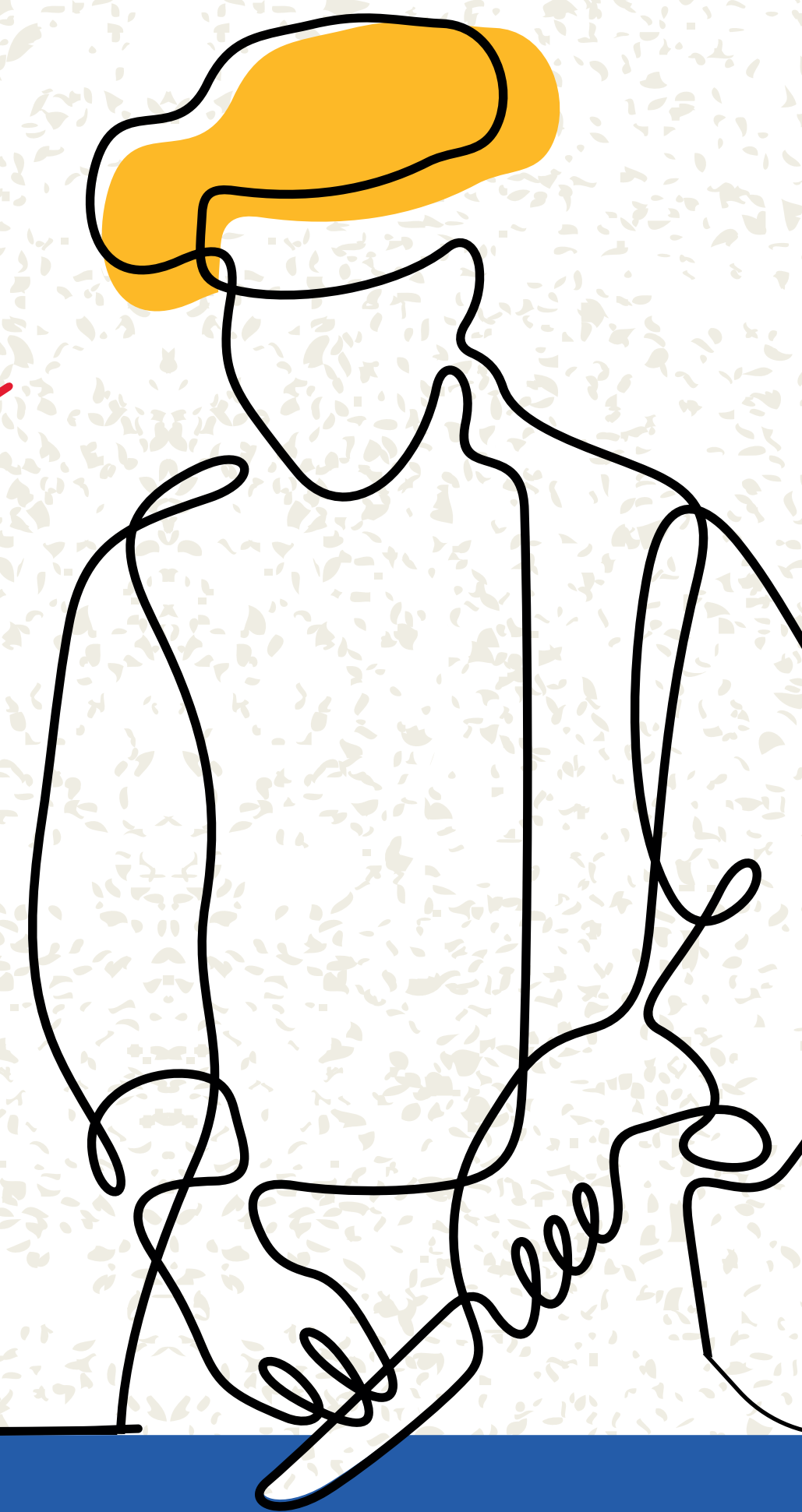
CONVEGNO

*Cucina di casa  
e cucina professionale*

SABATO 25 GIUGNO 2022 ORE 17

Chiesa dei Servi  
Via Costa 27

INGRESSO LIBERO



*La cucina italiana è lo spazio ideale per rappresentare l'interazione costruttiva fra cucina di casa e cucina professionale. Il modello più tipico della cucina professionale italiana è, più ancora del ristorante, la trattoria, spesso a gestione familiare, che traspone sul piano pubblico un sapere e una pratica di origine domestica. Lo stesso Pellegrino Artusi, lo testimonia: il suo ricettario attinge a piene mani dalla cucina domestica combinandola con esperienze fatte in locande, osterie, trattorie. Per questo la cucina di casa è un osservatorio perfetto per rappresentare la cucina italiana nel mondo, nella duplice vocazione che storicamente, da secoli, la accompagna.*

Saluti istituzionali:

**Milena Garavini**, Sindaco Comune Forlimpopoli

**Andrea Sinigaglia**, Direttore ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Colorno (PR)

**Laila Tentoni**, Presidente Casa Artusi

Intervengono:

**Massimo Montanari**, Alma Mater Bologna, Presidente comitato scientifico Casa Artusi

**Mangiare in casa, mangiare fuori. La prospettiva artusiana**

**Aurora Mazzucchelli**, Maestra di cucina Casa Mazzucchelli, Sasso Marconi:

**Storie e cucina in Casa Mazzucchelli**

**Ambra Lenini**, Maestra di cucina Osteria del Vicolo Nuovo, Imola

**L'esperienza di un'osteria a conduzione femminile**

**Fabio Amadei e Irene Loddo**, Docenti di cultura gastronomica e sostenibilità, ALMA

**Scuola e cucina: Formare i nuovi professionisti della ristorazione**

**Antonella Ricci**, maestra di cucina, Ceglie Messapica (BR) e Osteria Ricci Milano

**Invita un cuoco a casa tua: esperienze di ristorazione e cucina trasversale**

**Alberto Capatti**, Direttore Scientifico Casa Artusi

**Pillole in casa e fuori casa**

Coordina:

**Mattia Fiandaca**, Gastronomo



Festa Artusiana



ALMA  
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

