

FORLÌTODAY

ECONOMIA FORLIMPOPOLI

La cucina italiana si racconta nel mondo: le mariette romagnole spopolano sul web

Il Progetto intendeva testimoniare e valorizzare la cucina domestica degli italiani all'estero



Con le festività natalizie, o con la preparazione di un pranzo di natale, si è concluso il progetto “La cucina italiana si racconta” promosso dal comune di Forlimpopoli in collaborazione con la consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo, con il coinvolgimento di partner italiani (come la Fondazione Casa Artusi, l’associazione delle Mariette e il dipartimento di interpretazione e traduzione dell’università di Bologna) e internazionali (come l’Associazione delle nuove generazioni ed imprenditori dell’Emilia Romagna di La Plata e interno della provincia di Buenos Aires, la Red de profesionales y tecnicos de la Emilia Romagna de Mar del Plata y zona e la Società Dante Alighieri di Berlino), con il coordinamento di Techne.

Il Progetto intendeva testimoniare da una parte e valorizzare dall’altra la cucina domestica degli italiani all’estero, passando per la tradizione emiliano-romagnola e

artusiana in particolare. In piena continuità con quelli precedenti sulla cucina italiana secondo le parole e le ricette di Artusi (2017), sulle ricette riviste alla luce delle produzioni locali, (2018) e sui ricettari di famiglia tramandati da madre in figlia (2019), il nuovo progetto ha mirato a sfruttare la crescente disponibilità di tecnologie audio-video per documentare come le ricette tradizionali italiane si siano evolute, nella scelta dei prodotti e nelle modalità operative, all'interno delle case degli emigrati. Un lavoro che ha messo in contatto e a confronto le persone più anziane (che conservano memoria delle ricette familiari) con le più giovani (nel ruolo di video-maker e storyteller), con l'obiettivo ultimo di proporre e condividere queste storie e queste ricette in un apposito spazio del Museo virtuale della migrazione (Migrer), oltre che sui siti dei diversi partner del progetto.

Il percorso è stato utile per ricostruire storie di cibo e di persone, ascoltare la koinè linguistica di base italiana, riscoprire la cultura della nostra regione e, al contempo, le materie prime locali e i prodotti a marchio proposti in mercati stranieri. Il progetto, protrattosi per tutto il 2021 a causa dell'emergenza Covid, si è concluso nei giorni immediatamente precedenti al Natale con la preparazione, in diretta streaming dalle cucine di Casa Artusi, di un tipico pranzo natalizio, preparato in tempo reale - in parallelo - dagli amici argentini e tedeschi che hanno condiviso il percorso ed i cui materiali confluiranno ora al Museo Migrer.

© Riproduzione riservata

