

Casa Artusi protagonista al Laboratorio Aperto Parma

17 Novembre 2022



Foto di repertorio

L'attività di Casa Artusi in terra parmigiana è culminata con il seminario "Artusi un'eccellenza italiana"

Parma chiama, Casa Artusi risponde. Il centro di cultura gastronomica vocato all'eredità del grande Pellegrino ha stretto un rapporto di collaborazione con Laboratorio Aperto Parma, nuovissima struttura inserita nel complesso di San Paolo e dedicata alla cultura dell'eccellenza agroalimentare. Da questa collaborazione è nato il progetto 'Artusi un modello per la gastronomia', che nelle scorse settimane ha visto l'istituzione forlimpopolese protagonista di vari appuntamenti (da un laboratorio di pasta fresca per i bambini e un workshop di comunicazione del cibo).

L'attività di Casa Artusi in terra parmigiana è culminata con il seminario "Artusi un'eccellenza italiana", svoltosi nello scorso fine settimana, con la collaborazione di ALMA (la prestigiosa scuola di alta formazione di cucina) e della Fondazione Qualivita. Il seminario ha messo in evidenza il ruolo di Artusi come trait d'union ancora attuale fra cucina domestica e cucina professionale e il valore dei suoi insegnamenti anche in relazione alle produzioni Dop e Igp: dopo i saluti della Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni e del Direttore di Alma Andrea Sinigaglia, si sono confrontati su questi temi il Presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi Massimo Montanari, il docente di Cultura e sostenibilità di ALMA Fabio Amadei e il Direttore della Fondazione Qualivita Mauro Rosati. Chiusura in bellezza con una degustazione di anolini alla parmigiana (ricetta n.54 del manuale artusiano) preparati dalla Scuola di cucina di ALMA e una piccola dimostrazione di pasta fresca a cura dell'Associazione Mariette.

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