



“Casa Artusi”, preservando el arte de comer bien

Vuoi essere il primo ad aggiungere delle Foto?

Registrati o fai login.



Celebramos la **VI Settimana della cucina italiana nel mondo** y quisimos ahondar sobre uno de los grandes referentes de la cocina italiana. Pellegrino Artusi es el inspirador de la existencia de Casa Artusi. ¿Y quién era él? Nada más y nada menos que el “padre de la cocina italiana”. Un hombre que recorría Italia e iba recogiendo recetas en cada lugar que se encontrara. Su libro “Ciencia en la cocina y el arte de comer bien” publicado en 1891 contenía 790 recetas y se convirtió en el manual obligado de cocina en todos los hogares italianos.

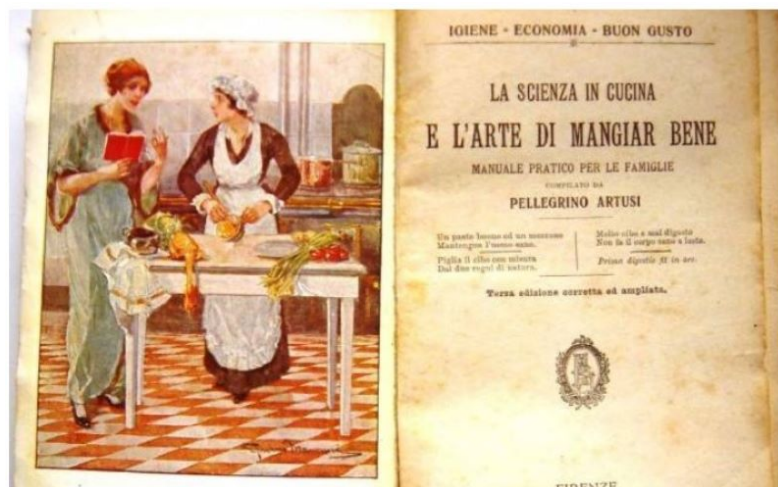
¿Quién fue Pellegrino Artusi?

Pellegrino Artusi nació en Forlimpopoli el 4 de agosto de 1820. Luego de los asuntos formales del estudio y trabajo comenzó a recorrer las diferentes regiones de Italia recogiendo experiencias, anécdotas y recetas. Fue un hombre que después de sus cuarenta se dedicó por completo a su pasión: la cocina. Su libro “**Ciencia en la cocina y el arte de comer bien**” no es un típico libro de recetas. Es un recipiente de todo el conocimiento culinario que adquirió durante sus viajes. Por lo tanto, es un libro que se disfruta, porque es didáctico y dinámico, lleno de pensamientos e historias que lo convierten en una pieza invaluable demasiado ingeniosa para ser imitada.

Casa Artusi

Casa Artusi es el primer centro dedicado a la cocina hogareña de Italia. Hace 14 años que está en funcionamiento con el propósito de mantener el legado de Pellegrino Artusi. Los organismos fundadores de este verdadero museo de la cocina casera son el Municipio de Forlimpopoli y la Fondazione Casa dei Risparmi di Forlì. El lugar pertenece a la red nacional italiana de las Casas de la Memoria y a los **Museos del Sabor de la región de Emilia-Romagna**. Las dependencias de Casa Artusi en la actualidad son el resultado de una renovación realizada al conjunto monumental de la **Iglesia de los Siervos**. Esta se encuentra ubicada en la ciudad natal de Artusi, Forlimpopoli en Emilia-Romagna. La propiedad cuenta con nada menos que 2.800 metros cuadrados y posee diversos espacios dedicados a la gastronomía.





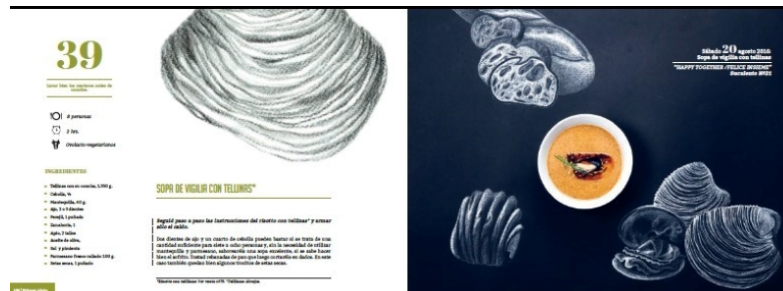
“La Scienza in cucina e L’Arte di mangiar bene”, de Pellegrino Artusi. Autor: www.casartusi.it/it/

Su **Biblioteca** mantiene en su interior alrededor la magnífica cifra de 50.000 libros. Por su parte, la **Tienda de vinos** exhibe y comercializa productos de la Emilia-Romagna debido a su asociación con la **Enoteca Regionale dell’Emilia-Romagna**. La **Escuela de Cocina** cuenta con salas totalmente equipadas para realizar cursos, donde también se realizan demostraciones culinarias. Esta Escuela de Cocina cuenta con la colaboración de la **Enoteca Regionale Emilia Romagna** y la **Associazione Italiana Sommelier**. Para la escuela es muy importante que sus cursos incluyan una introducción cultural y, además, prestar importancia a la calidad de las materias primas utilizadas. Los protagonistas de las preparaciones son la pasta artesanal y lógicamente, la *piadina*. La Casa tiene además una Hostería, Restaurante y Enoteca. La Fiesta Artusiana

Es tal la relevancia de Pellegrino Artusi que en Forlimpopoli se realiza una fiesta en su honor cada año en el mes de junio. En esta celebración se reúnen artesanos, cocineros, agricultores, entre otros, quienes realizan conferencias y degustaciones. Cada año su pueblo natal otorga un premio a quien se destaque por su aporte original a la comida. Es así como en 2021 este premio fue entregado a la **Comunidad de Sant’Egidio** debido a su compromiso con los más necesitados y los migrantes, promoviendo la entrega de comida en las calles y lugares de acogida. Artusi en Chile

Paola Podestá Martí es la autora de “Suculento”, una obra inspirada en el libro original de Pellegrino Artusi. A partir de la copia de “Ciencia en la cocina y el arte de comer bien” que recibiera de manos de su padre Paola dio origen a una obra totalmente diferente. A través de su proyecto la artista buscaba rescatar el tesoro italiano familiar; y, además, crear un libro que pudiera rescatar el legado de Artusi en una versión actualizada. El texto original no se intervino, sino más bien se añadieron elementos para darle contemporaneidad a la obra. Uno de sus aportes fue la ilustración de las recetas a través de dibujos blancos sobre un fondo negro, dando el efecto de las pizarras de las trattorias.





Una de las páginas de “Suculento”, de Paola Podestá Martí. Autora: Paola Podestá Martí.

Adicionalmente, Paola agregó elementos originales, como páginas traslúcidas repletas de dedicatorias y dibujos que dejaban los invitados a las cenas que organizaba para probar las recetas de Artusi y que ayudaron a financiar el proyecto. Por último, se incorporaron los tiempos de cocción, número de comensales y tipo de grupo alimenticio.

Autor imagen de portada: [facebook.com/CasaArtusi/](https://www.facebook.com/CasaArtusi/)

