



## Il prezioso patrimonio epistolare di Pellegrino Artusi diventa digitale: 1.800 lettere dai lettori



### CONSERVARE LA MEMORIA

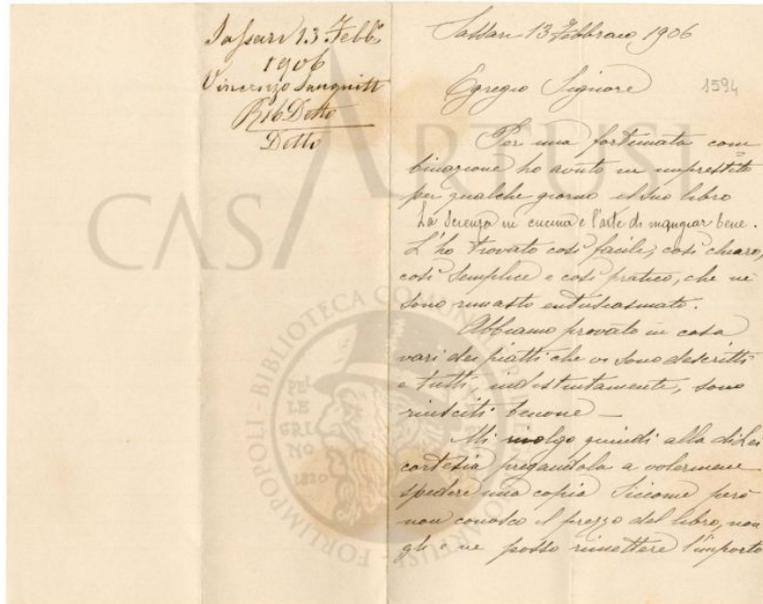
Il carteggio artusiano con le ricette inviate al “padre” della cucina italiana, è online su Casa Artusi ed il “Geoportale della Cultura Alimentare”

Il “carteggio artusiano” diventa digitale



Il “carteggio artusiano” diventa digitale





Il "carteggio artusiano" diventa digitale



Il "carteggio artusiano" diventa digitale





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



### Carteggio

Dal Co Gina Chérié | 10/06/1908 | n.827

Lettera | Lombardia

#### Trascrizione CCM

Milano 10 giugno 1908

Egregio sig. Artusi

La prego volermi mandare contro assegno una copia del suo prezioso libro «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» volendone fare un dono ad una sposina, certa che sarà accolto con entusiasmo pari a quello che ho provato io, quando tra i miei doni di nozze ho ricevuto questo libro. Intanto colgo l'occasione per esprimerle la mia riconoscenza per l'aiuto che ho trovato in lei, specialmente nei primi tempi ch'ero sposa. Mi prendo la libertà di inviarle la ricetta di una minestra che a Parma mia amata città natale, è di rito nelle solennità familiari, e non c'è casa, io credo, ove nei giorni di Natale e Pasqua, non si facciano i tradizionali zuppin. Lei ne faccia quell'uso che crede, e sarò ben contenta se incontreranno il suo gusto. Rinnovandole i miei ringraziamenti nell'attesa del libro, le presento i miei saluti Gina dal Co Chérié - via Fontana 7 - Milano.



Il “carteggio artusiano” diventa digitale



Il “carteggio artusiano” diventa digitale



Il “carteggio artusiano” diventa digitale



**Oltre 1.800 lettere indirizzate a Pellegrino Artusi, frutto dell'intenso rapporto epistolare con i propri lettori e che è alla base del successo del Manuale “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” (la cui prima edizione è del 1891), e che arriverà alla sua edizione n. 15 con 790 ricette, raccolte dal grande scrittore, gastronomo e critico letterario di Forlimpopoli, “padre” della cucina e della lingua italiane, o inviategli da tutta Italia e nel mondo, e che fanno de “L'Artusi” il libro di cucina italiana per antonomasia, quello da cui tutte le italiane e gli italiani hanno ritrovato la propria cucina di casa e da cui i grandi cuochi dell'ultimo secolo hanno tratto ispirazioni e suggerimenti. Vero e proprio patrimonio dell'Archivio Storico del Comune di Forlimpopoli depositato presso la Biblioteca Comunale Pellegrino Artusi, il carteggio artusiano è ora digitale, fruibile sul website di Casa Artusi, per diffondere il sapere culinario e linguistico, base della tradizione gastronomica e della lingua italiane.**

Un grande lavoro di studio e trascrizione, da parte dello staff della Biblioteca Comunale e di Casa Artusi, grazie al quale **il patrimonio epistolare dell'Artusi è consultabile anche nel “Geoportale della Cultura Alimentare” (GeCA), progetto promosso dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (Ministero della Cultura) volto alla valorizzazione di territori, pratiche tradizionali, tecniche di lavorazione e usanze popolari che afferiscono al vasto Patrimonio Immateriale Alimentare Italiano**, che dedica una nuova sezione all'opera del gastronomo di Forlimpopoli, arricchita da contenuti esclusivi.

Grazie al finanziamento del Pon (Programma Operativo Nazionale) Cultura e Sviluppo, per la valorizzazione del patrimonio immateriale della Regione Basilicata, il GeCA amplierà le sue pagine con nuove sezioni e una mostra itinerante per la quale Casa Artusi elaborerà contributi scritti volti a valorizzare due lettere di provenienza lucana presenti nel Fondo Pellegrino Artusi dell'Archivio storico del Comune di Forlimpopoli. E, nei prossimi mesi, **entreranno a far parte del GeCA**, anche 17 lettere dell'Archivio Storico della Biblioteca Comunale di Forlimpopoli; 6 video della playlist “Artusi ad Alta Voce” con 6 letture popolari dal manuale artusiano; 6 contenuti podcast con racconti e letture d'approfondimento sul carteggio e il metodo artusiano; e **3 nuovi video di micronarrazione realizzati per il Geoportale e che raccontano Artusi attraverso tre illustri professori del panorama enogastronomico italiano membri del Comitato Scientifico di Casa Artusi: “Successo di Artusi, uomo e libro” di Alberto Capatti,**



**direttore scientifico di Casa Artusi, massimo esperto artusiano, “Il Metodo artusiano e le lettere per Artusi” di Massimo Montanari, tra i più grandi esperti italiani di storia dell’alimentazione e presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi, e “I domestici di Artusi” di Giovanna Frosini, professoressa di Storia della Lingua Italiana all’Università per Stranieri di Siena e accademica della Crusca.**

Copyright © 2000/2021

Contatti: [info@winenews.it](mailto:info@winenews.it)

Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt

Seguici anche su Facebook: @winenewsit

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2021

