

Cultura e Spettacoli

BOLOGNA

Pellegrino Artusi sulla via della Seta L'arte di mangiare conquista la Cina

Dopo le versioni in dieci lingue tradotte anche in cinese il volume "La scienza in cucina"

BOLOGNA

MARIA TERESA INDELLICATI

Involtni primavera... all'uso di Romagna? Chissà se Pellegrino Artusi avrebbe immaginato che il suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* avrebbe intrapreso la Via della Seta e dopo le versioni in altre dieci lingue fra cui giapponese e russo, sarebbe stato tradotto anche in cinese, con il significativo sottotitolo "La Bibbia della cucina mediterranea"... «Punto di riferimento per la gastronomia italiana, il ruolo di Artusi è fondamentale anche per la storia della lingua - l'assessore regionale Mauro Felccoli saluta così la pubblicazione - e "La scienza in cucina" sta all'interno di un triangolo di cui fanno parte il cibo, la cultura, il turismo del nostro paese».

Il progetto di traduzione è iniziato nel 2021, la pubblicazione è stata realizzata dall'editore cinese Hunan Fine Arts Publishing House insieme a Casa Artusi con il sostegno di Regione, Comune di

Forlimpopoli, Ambasciata d'Italia a Pechino, Istituto italiano di Cultura di Pechino e Aife/Filiera italiana foraggi essiccati.

«Abbiamo sposato immediatamente la proposta di sostenere la pubblicazione del ricettario - spiega Gianluca Bagnara, presidente di Aife -, un "passaporto" per tutte le realtà che vi sono collegate. In Cina infatti c'è molta curiosità per l'Italia e per valori come la cultura, la bellezza, e la possibilità di individuare filiere. La sua traduzione quindi è preziosa anche per far comprendere a quell'importante mercato che ci sono caratteri che ci identificano e ci distinguono dai competitor».

È un destino curioso, quello di "La scienza in cucina", che Artusi dovette pubblicare inizialmente a sue spese, e che

ora è «ambasciatore della cucina italiana nel mondo - lo definisce Lalla Tentoni, presidente della Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli -. Il libro si è insinuato nelle famiglie italiane: romanzo culinario, "best long seller", Artusi vi sa rappresen-

tare come nessuno la cultura gastronomica italiana: un dono per chi emigrava, che portava con sé col ricettario un pezzetto d'Italia, e per chi ama la gastronomia e la cultura del nostro paese. Casa Artusi già nel 2014 aveva mosso i primi passi di questa iniziativa, affidata poi nel 2021 a

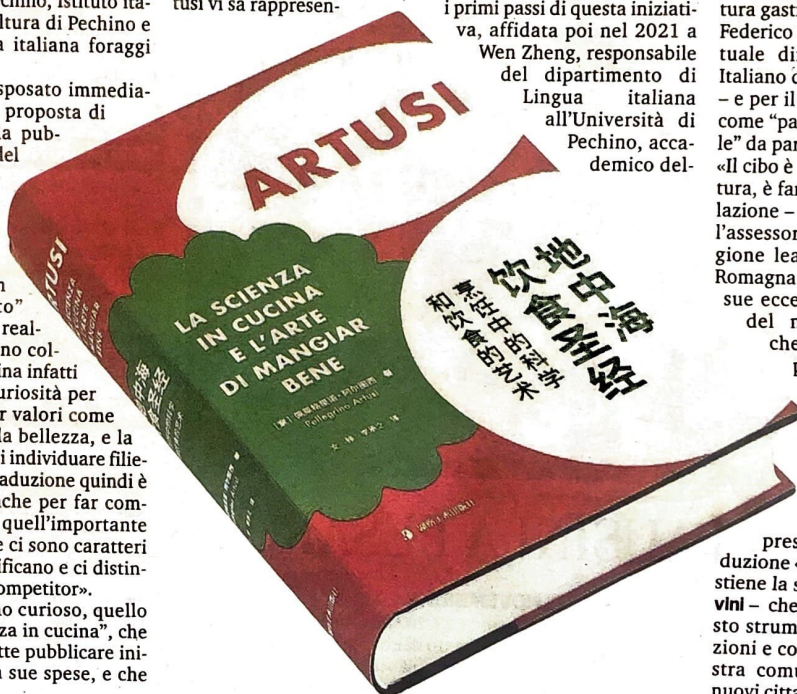
Wen Zheng, responsabile del dipartimento di Lingua italiana all'Università di Pechino, accademico del-

la Crusca, traduttore di Dante, Calvino, Umberto Eco».

La traduzione è stata presentata in Cina, a novembre, durante la "Settimana della cucina italiana nel mondo" ed è «un ulteriore strumento di promozione per la nostra cultura gastronomica - aggiunge Federico Roberto Antonelli, attuale direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di Pechino - e per il suo riconoscimento come "patrimonio immateriale" da parte dell'Unesco».

«Il cibo è scienza, è arte e cultura, è fantasia, socialità e relazione - commenta del resto l'assessore Mammi -: una regione leader come l'Emilia-Romagna deve condividere le sue eccellenze con i popoli del mondo, mostrando che le ricette di Artusi perpetuano la nostra storia, la nostra cultura, il senso della nostra comunità».

Dopo Bologna, anche Forlimpopoli ospiterà eventi di presentazione della traduzione «e ci auguriamo - sostiene la sindaca Milena Garavini - che anche grazie a questo strumento si creino relazioni e conoscenza fra la nostra comunità e quella dei nuovi cittadini cinesi».



L'INTERVISTA

MICHELA TINTONI / DIRETTRICE D'ORCHESTRA

«Coro delle Mondine Il nostro omaggio alle donne che hanno lottato per i diritti»

Al Salone Snaporaz il concerto "Mundaris" chiude Musica per la Regina e apre "Marzo per lei"

CATTOLICA

ALESSANDRO FIOCCA

Con "Musica per la Regina", è tornata a Cattolica la rassegna promossa dall'Associazione l'Oro del Reno, che a

vembre scorso il teatro della Regina ha ospitato l'orchestra l'Oro del Reno guidata dalla stessa Tintoni, con la partecipazione, al pianoforte, dello straordinario bambino prodigio Alberto Cartuccia Cingolani. Lo scorso primo marzo, invece, nella Sala delle Sirene nel ridotto del Teatro della Regina, i musicisti Mario Marzi (sax), Simone Zanchini (fisarmonica), Dario



Il Coro delle Mondine di Novi di Modena

eventi dedicati alle donne. Sul palco, infatti, salirà il Coro delle Mondine di Novi di Modena diretto da Fulvia Gasparini che trasporterà gli spettatori in un viaggio tra

ho vissuto tra San Giovanni in Marignano e Cattolica a cui sento ancora di appartenere. Ho voluto restituire parte delle competenze maturate durante la mia

di uno Stradivari per il violino. È un peccato non farli suonare, per questo ci siamo impegnati a realizzare almeno un concerto con pianoforte e orchestra. Naturalmente, prima di iniziare, ho portato l'idea della rassegna alla sindaca Franca Foronchi che si è dimostrata entusiasta».

La rassegna chiuderà con un concerto delle Mondine. Come mai questa scelta?

«C'era l'esigenza di realizzare un appuntamento che si inserisse nell'ambito della Giornata Internazionale della donna. Il coro delle mondine mi è sembrato perfetto perché quella della mondina è una figura iconica, racconta di donne che hanno lavorato duramente, hanno lottato, sofferto ingiustizie e conquistato dei diritti. Il concerto spettacolo di questa sera racconterà tre figure diverse di donne: giovane, matura ed anziana. Verranno intervallate alle "cante", delle letture di

L'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA

Forlì

Pellegrino 'ambasciatore' «Il suo manuale in cinese traguardo importante»

Casa Artusi continua il giro del mondo: presentata in Regione la nuova edizione di 'La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene' per la Terra del Dragone

di Matteo Bondi

Pellegrino Artusi è sempre più poliglotta, infatti, adesso parla anche il cinese. È stata presentata a Bologna nella sede della Regione Emilia-Romagna la traduzione in cinese mandarino de 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene', il manuale per antonomasia, anzi la «Bibbia della cucina italiana», per usare le parole di Gian Luca Bagnara, presidente dell'associazione Italiana Foraggi Essiccati, main sponsor dell'operazione.

«L'idea nacque dieci anni fa proprio a Pechino - racconta la presidente della Fondazione Casa Artusi, Laila Tentoni, con lei a Bologna anche la sindaca di Forlimpopoli Milena Garavini -, quando ci trovammo con Bagnara e altri a promuovere i prodotti della regione». Intanto il manuale artusiano veniva tradotto in dieci lingue: catalano, francese, giapponese, inglese, olandese, polacco, portoghese, russo, spagnolo e tedesco.

«Quattro anni fa il direttore dell'Istituto Italiano di Cultura a Pechino - continua Tentoni -

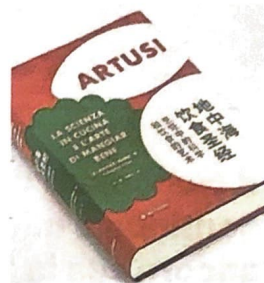


Alessio Mammì, Laila Tentoni, Mauro Felicori, Milena Garavini e Gian Luca Bagnara ieri alla presentazione del libro di Artusi in cinese mandarino

credette nel progetto e ci trovò il più grande traduttore cinese, Zhen Wen, direttore del Dipartimento di Lingua Italiana all'Università di Pechino e accademico della Crusca. Oltre al traduttore trovò anche la più importante casa editrice cinese e, dopo quattro anni di lavoro, ora Pellegrino Artusi può parlare a 1.200.000.000 cinesi».

Si tratta di una pubblicazione prestigiosa con la copertina rigi-

da verde e un portalibro rosso che, unito al bianco delle pagine, richiamano i colori italiani. «Questa prima edizione conta 3.000 copie - spiega Tentoni -, ma è probabile che ne verrà subito stampata una seconda edizione, come è successo con la traduzione giapponese, le cui mille copie furono subito vendute». Il costo dell'edizione cinese si aggira sui 42 euro. Si vende solo in Cina, ma è possibile ac-



quistarlo online dal sito della casa editrice.

Che la cucina italiana, rappresentata dall'Artusi, parli cinese è interesse dei tanti prodotti di qualità della nostra regione. Infatti, padrini della presentazione italiana del libro (una a Pechino si è già svolta) sono stati gli assessori regionali alla cultura Mauro Felicori e all'agricoltura Alessio Mammì. «È indubbiamente il libro più famoso e letto sulla cucina italiana - hanno commentato i due assessori -, fonte di ispirazione per generazioni di grandi cuochi e non solo. È molto più di un semplice ricettario, è parte integrante della storia e della cultura italiana ed è per questo che continua a essere sempre più apprezzato all'estero. Del resto, il cibo non è solo nutrimento del corpo, ma è cultura. Attraverso il cibo si racconta l'identità dei nostri territori e delle comunità».

LAILA TENTONI (CASA ARTUSI)
L'idea nacque dieci anni fa a Pechino dove promuovevamo i nostri prodotti»

Cucina protagonista

Un impegno lungo quasi trent'anni

(continua dalla prima)

Quasi trent'anni di programmazione puntuale di incontri, convegni, piatti, presentazioni e tanti, tantissimi, progetti, quella di Casa Artusi per la divulgazione del sapere del grande enogastronomo e della tradizione culinaria romagnola e italiana in generale. La traduzione in cinese, infatti, non è che uno dei risultati conseguiti. Casa Artusi è tra i tre enti firmatari della proposta all'Unesco di far diventare la cucina italiana patrimonio immateriale dell'umanità. Il tradurre il libro di Artusi in tante lingue, con il cinese siamo a 11, serve da passaporto per quei mercati a cui poi poter promuovere anche la cultura italiana e i nostri prodotti, ma anche come biglietto da visita di un territorio, la Romagna, a cui far approdare visitatori da tutto il mondo.

Pellegrino Artusi attraversò i confini di Forlimpopoli, una prima volta, per trasferirsi a Firenze con la famiglia; ora ha definitivamente varcato i patrii confini per far sapere al mondo quanto sia valida la cucina italiana. In attesa di vedere turisti cinesi alle prese con la piadina romagnola nella scuola di cucina di Casa Artusi (con giapponesi, polacchi e brasiliani è successo), non resta che fare un plauso ai tanti che hanno lavorato al progetto di Casa Artusi negli anni.

Matteo Bondi

Ancora premiati i cioccolatieri forlivesi

Quella dei Gardini è una 'Tavoletta d'oro'

Anche quest'anno l'Oscar del cioccolato artigianale si è fermato a Forlì, anzi, per essere precisi, a Vecchiavanzo: i fratelli Gardini, eccellenza cittadina del cioccolato, si sono nuovamente aggiudicati, in due categorie, il prestigioso premio 'Tavoletta d'oro', giunto alla 22ª edizione. I maestri forlivesi della cioccolata salgono dunque sul podio per il dodicesimo anno consecutivo: la prima 'Tavoletta d'oro' risale infatti al 2012, anno in cui i giudici premiarono la collezione di tavolette al sale dolce di Cervia (uno dei best-seller del marchio). Da allora, l'azienda forlivese ha ricevuto almeno una menzione all'anno, oltre a svariati riconoscimenti internazionali.

Nell'edizione 2024 due creazio-

ni si sono assicurate il massimo riconoscimento: nella categoria 'Cioccolati con ripieni' è stata premiata, per il secondo anno consecutivo, la tavoletta al gin 'Primo di Romagna'. Composta da una copertura di cioccolato misto fondente e da un ripieno di ganache al gin 'Primo' della Premiata officina Lugaresi - bevanda alcolica a base di ginepro e sale dolce di Romagna, ideata dal cesenate Federico Lugaresi - la tavoletta è parte della selezione dedicata al legame tra cioccolato e territorio.

La categoria 'Latte ad alta percentuale di cacao' ha visto trionfare, invece, la tavoletta di cioccolato al latte con cacao 42%. Premiata per la sua consistenza velutata e il gusto armonioso e per-



I fratelli Gardini mostrano i loro premi: salgono sul podio da ormai dodici edizioni consecutive del concorso

sistente, garantito dall'alta percentuale di massa di cacao, il prodotto contiene una miscela di pregiate origini di fave di cacao. Ma l'elenco dei riconoscimenti non si esaurisce qui: numerose

creazioni dell'azienda sono state insignite dell'altrettanto ambita etichetta 'Cioccolati d'eccellenza' in varie categorie: in quella dei cioccolati ripieni, la tavoletta 'Insolito' con gianduia salata; nel-

la categoria 'Cioccolati grezzi' la tavoletta 'Rustico' con zucchero mascovado; le praline alla zuppa inglese nella categoria 'Praline'; il cremino 'Trilogy', con pistacchio, noci e amarene (un altro classico della maison forlivese),

nella categoria 'Cremini'; la tavoletta al caffè e cardamomo e quella all'anice stellato, finocchio e vaniglia del Madagascar, nella categoria dedicata agli 'Aromatizzati'. Infine, l'e-commerce alimentare 'Spaghetti & mandolino', portale di riferimento per l'acquisto di eccellenze dell'enogastronomia italiana, ha riconosciuto ai packaging Gardini una menzione per l'efficacia comunicativa.

La 'Tavoletta d'oro' è promossa dall'associazione Compagnia del cioccolato. Le commissioni, composte da degustatori professionali, giornalisti ed esperti del settore, hanno un 'ingrato' compito: assaggiare prodotti appartenenti a 15 categorie, selezionare i cioccolati di eccellenza e decretare un vincitore.

Maddalena De Franchis

Provincia Forlì

FORLIMPOPOLI

Istituto Artusi insieme a Libera: in tavola il gusto della legalità

La preside Mariella Pieri: «I nostri studenti e docenti serviranno una gustosa cena a base dei prodotti delle cooperative di "Libera terra"»

FORLIMPOPOLI

Il gusto della legalità si assapora a tavola nella cena che coronerà l'itinerario didattico-formativo con al centro i temi della responsabilità sociale, del diritto e della legalità che ha sancito l'intesa fra l'Istituto d'istruzione superiore "Artusi" di Forlimpopoli e la sede provinciale dell'associazione Libera. L'appuntamento è per venerdì 8 marzo alle 20 nella grande sala dei ricevimenti dell'Istituto. Il momento conviviale sarà preceduto alle 18.30 in Aula Magna da un incontro di restituzione, durante il quale gli studenti delle classi quarte dell'Istituto Alberghiero "Artusi" e del Liceo delle Scienze Umane "Carducci" presenteranno l'esito del percorso info-formativo svolto da Libera ai fini di favorire una maggiore sensibilizzazione attorno ai fenomeni criminali e mafiosi presenti ormai da tempo nei nostri

territori. Attraverso letture e video espressamente tematizzati, a ricordare la memoria delle vittime di mafia durante il dialogo con gli studenti, saranno Franco Ronconi, referente dell'Associazione Libera sede di Forlì-Cesena, e Carlo Sorgi, magistrato e già giudice del lavoro, e grande ospite della serata.

«E' con grande soddisfazione – afferma Mariella Pieri, dirigente scolastico – che il nostro istituto torna ad essere protagonista di un evento in cui i valori dell'impegno civile e della cittadinanza attiva saranno portati in tavola grazie alla professionalità dei nostri studenti e docenti che prepareranno e serviranno agli ospiti una gustosa cena a base dei prodotti delle cooperative di "Libera terra" per essere così liberi dalle mafie con gusto. Si tratta di una occasione in cui la conoscenza diventa coscienza e si trasforma in memoria ed im-



La manifestazione di Libera dello scorso 21 marzo

pegno, un impegno che andremo a materializzare degustando prodotti che arrivano direttamente dai beni confiscati alle mafie, dimostrando come il diritto e la giustizia possano rinascere dalla terra e dalla tavola, una vittoria, etica e materiale, della società civile sul crimine organizzato». Il contributo per partecipare

alla cena è di 38 euro a persona che saranno destinati alle attività per l'ampliamento dell'offerta formativa e a quelle promosse dalla sede di Forlì-Cesena dell'associazione Libera. La prenotazione è obbligatoria e per farlo è necessario contattare il centralino della scuola, dalle 8 alle 13.30, allo 0543.740744.

Forlimpopoli Alimentazione e benessere

FORLIMPOPOLI

Nutrirsi in modo sano e corretto è la chiave per stare bene. Sembra facile e in un certo senso lo è. A patto di fermarsi un secondo e acquisire alcune semplici accorgimenti che possono davvero rivoluzionare il nostro rapporto con il cibo, quando facciamo la spesa, mentre facciamo sport oppure prima di andare al lavoro. I primi tre martedì di marzo, alle 18.30, al Brn Bike Café, all'interno del Brn Village, in via Amendola, 22, Rachele Giorgetti, food blogger e esperta in nutrizione di Buon Food, affronterà questi e altri importanti temi, in un ciclo di incontri dal titolo "I martedì con Rachele", pensati per un pubblico di sportivi e non, interessato comunque a migliorare il proprio rapporto con il cibo, in modo semplice e consapevole. Oggi il titolo del primo incontro sarà "Impara a leggere le etichette alimentari: quello che metti nel carrello fa la differenza". Il 12 Marzo sarà la volta di "Sport e nutrizione: come le giuste scelte alimentari possono migliorare l'allenamento"; infine il 19 marzo si parlerà di "#MealPrep: come organizzare un menù settimanale sano ed equilibrato". L'ingresso è sempre gratuito.