

MASTERCLASS CASA ARTUSI VIRTUAL EDITION

SERIE 1 - EPISODIO 1




**HI-LEVEL
MASTERCLASS**

GIOVEDÌ 11 MARZO 2021, 9:30-11:00

Masterclass per studenti e formatori
in diretta da Casa Artusi - Forlimpopoli (FC)

SU PIATTAFORMA ON-LINE



MASTERCLASS - CASA ARTUSI VIRTUAL EDITION



11 /03/ 2021

ore 9:30 -11:00



SALUTO DI BENVENUTO

Arduino Salatin - Presidente SCF

Saluti istituzionali agli studenti e ai formatori



INTRODUZIONE ALLE MASTERCLASS

Lorena Sassi - SCF

Introduzione al format delle Masterclass virtuali



LA CUCINA ITALIANA

Alberto Capatti - Direttore Comitato Scientifico di Casa Artusi

L'eredità di Pellegrino Artusi: food - blogger o influencer del XIX secolo?

GASTRONOMIA E PATRIMONIO CULTURALE UNIVERSALE

Laila Tentoni - Presidente Casa Artusi

Il percorso di candidatura della cucina italiana come patrimonio universale UNESCO



TRADIZIONE, CREATIVITÀ E INNOVAZIONE PER IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE

Sergio Barzetti - Chef

Una testimonianza in collegamento da Cucina Barzetti - Malnate (VA)

MODERA

Mattia Fiandaca - Casa Artusi





DA SAPERE



SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE

Tra le attività innovative 2021, SCF promuove cicli di Virtual Masterclass per offrire approfondimenti di alto livello agli studenti della rete associativa su contenuti di grande interesse per la loro futura professione. Le Virtual Masterclass sono occasione di incontro a distanza con esperti di fama nazionale e testimoni del patrimonio culturale nazionale.

PELLEGRINO ARTUSI

Forlimpopoli, 1820 - Firenze 1911

Pellegrino Artusi è unanimamente riconosciuto come il "padre della cucina italiana" per aver dato dignità nazionale al mosaico di ricette regionali raccogliendole in un unico manuale in lingua italiana "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene".



CASA ARTUSI

Museo vivente dedicato a Pellegrino Artusi, articolato su più ambienti, sempre legati al cibo: scuola di cucina, biblioteca gastronomica, sala convegni.

UNESCO

UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) è un'agenzia specializzata delle Nazioni Unite creata per promuovere la pace e la comprensione tra le nazioni con l'istruzione, la scienza, la cultura, la comunicazione e l'informazione. Una delle missioni dell'UNESCO è quella di mantenere una lista di patrimoni dell'umanità: questi sono siti o beni immateriali importanti culturalmente o dal punto di vista naturalistico, la cui conservazione e sicurezza è ritenuta importante per la comunità mondiale.

ALBERTO CAPATTI

Professore universitario. Ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di cui è stato il primo Rettore. Direttore Scientifico del comitato scientifico di Casa Artusi. Ha diretto i mensili La Gola e Slow.

LAILA TENTONI

Presidente di Casa Artusi. Da dirigente del settore Scuola Cultura Servizi Sociali del Comune di Forlimpopoli si è occupata dell'organizzazione della Festa Artusiana, del Premio Artusi e del Premio Marietta. Ha partecipato a diverse trasmissioni radio-televisive e a conferenze internazionali.

SERGIO BARZETTI

Chef. Si è fatto conoscere al grande pubblico grazie a La Prova del Cuoco, in onda su Rai 1, di cui è stato ospite fisso per anni. Autore di diversi libri di cucina. Dopo 16 anni di esperienze lavorative in diversi ristoranti e un periodo trascorso a fare il docente, nel 2018 ha aperto il suo primo ristorante a Malnate (VA), Cucina Barzetti, dove propone specialità del territorio rivisitate secondo il suo estro.

PROSSIMI APPUNTAMENTI



NON FINISCE QUI

Questo è solo il primo episodio della Serie 1 delle Masterclass Casa Artusi Virtual Edition. Seguiranno altri appuntamenti nelle prossime settimane, anche in forma di LABORATORI DIMOSTRATIVI o di LABORATORI PRATICI su diversi temi, sempre in modalità VIRTUALE su piattaforma on-line.

Le date e gli orari dei prossimi eventi saranno via via comunicate attraverso i consueti canali di SCF dedicati ai soci per le opportunità a loro riservate, insieme alle modalità di iscrizione, partecipazione e numero massimo di beneficiari in relazione alla tipologia di Masterclass (teorica/laboratoriale).

Di seguito, uno dei prossimi appuntamenti.

19/03/2021

VIRTUAL MASTERCLASS LABORATORIALE: PER STUDENTI DEI CORSI DI CUCINA E PANIFICAZIONE



L'ARTE DEL FATTO A MANO: LA PIADINA E LE SUE DECLINAZIONI LOCALI

Carla Briigliadori - Maestra di Cucina - Casa Artusi

La piadina, oggi street food per eccellenza mentre un tempo sostentamento per le famiglie tra un'infornata e un'altra di pane. Preparata rapidamente come ristoro per visitatori di passaggio o come accompagnamento a tavola. Chi la prepara spessa, chi sottile, chi più stretta e chi più larga a seconda del territorio in cui si trova.

CARLA BRIIGLIADORI

Diplomata alla scuola alberghiera, Carla Briigliadori ha completato la sua formazione con una laurea in filosofia, un Master in Storia e Cultura dell'Alimentazione, il diploma di Sommelier di III° livello e un Master in tecniche di servizio per Sommelier. Nella sua esperienza professionale, ha partecipato alla Settimana della Cucina italiana nel Mondo, su incarico di CASA ARTUSI e in collaborazione con la Regione Emilia Romagna, a Hong Kong e Manila nel 2016, a Shanghai nel 2017, a Toronto, Montreal, Vancouver e Manila nel 2018, Berlino, Francoforte e Monaco di Baviera nel 2019, Buenos Aires e Shanghai (seminari e laboratori di cucina con collegamenti virtuali) nel 2020. Ospite in diverse puntate della trasmissione Geo & Geo su Rai 3.

SEGUITECI

RESTATE SINTONIZZATI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL

#Hi.LevelMasterclass #UpskillYourTalent



www.scformazione.org



[@scuolacentraleformazione](https://www.youtube.com/c/ScformazioneOrgSCF)



www.youtube.com/c/ScformazioneOrgSCF