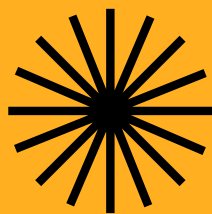


Ciclo di eventi a Casa Artusi



14-15 ottobre 2021

Casa Artusi, via A.Costa, 27 - Forlimpopoli (FC)



CICLO DI EVENTI A CASA ARTUSI

PREMESSA

Alla luce della revisione nazionale dei profili formativi nel settore agroalimentare, che ha dato spazio e rilievo nei nuovi profili anche alla pasta, la formazione formatori di SCF si concentra sulla produzione di pasta artigianale partendo dalla tradizione.

Lanciamo, quindi, d uno sguardo su innovazione e sostenibilità, in un programma a molte voci rivolto a formatori di cucina e di produzione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari.

DOVE SIAMO

CASA ARTUSI

Casa Artusi è il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana. Casa Artusi, nata per volontà della Città natale del famoso gastronomo, Forlimpopoli, e trasformata nel 2019 in Fondazione, persegue obiettivi di sviluppo turistico e culturale del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica in ambito nazionale e internazionale.

COSA FAREMO

LABORATORI DIDATTICI PER FORMATORI

Approfondiamo due temi sulla produzione artigianale della sfoglia:

- la colorazione della pasta, dalla sfoglia verde con gli spinaci nella tradizione emiliana romagnola alla colorazione della pasta con ingredienti e tecniche più moderne (estratti vegetali, novel food...)
- le farine per la produzione della pasta: linee "dedicate", farine con particolari proprietà nutrizionali e caratteristiche tecniche per la loro lavorazione

TALK SCIENTIFICO-DIVULGATIVO

Il mondo della ricerca scientifica e della produzione si confrontano attorno al tema della qualità della produzione di pasta artigianale, a partire dalla materia prima, e sulle opportunità offerte dall'innovazione tecnologica per la conservazione di semilavorati (es. pasta artigianale da cuocere) o "pronto consumo".

FIRMA PROTOCOLLO DI INTESA

La decennale partnership tra Scuola Centrale Formazione e Casa Artusi si rinnova e consolida ulteriormente con la sottoscrizione di un nuovo protocollo di intesa con finalità formative e di sviluppo dei territori

INCONTRO CON LE AZIENDE

I formatori incontrano realtà aziendali di progetti di Filiera e/o di particolare rilevanza per la sostenibilità





GLI ESPERTI



EMANUELE MONTANARI - CUOCO/SFOGLINO

Sfoglino e artista illustratore.

Formato attraverso due percorsi ad ALMA - SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA di COLORNO (PARMA) di cui Gualtiero Marchesi è stato il primo Rettore. Specializzato sull'arte professionale della sfoglia e pasta fresca presso LA VECCHIA SCUOLA BOLOGNESE di Alessandra Spisni (Bologna).

Negli anni ha approfondito la ricerca sulle materie prime, la loro provenienza e la sostenibilità, con una attenzione all'etica sociale.

MONICA CAMPAGNOLI

Giornalista, scrittrice gastronomica e studiosa di Storia Contemporanea.

Già editor per Il Mulino. Ha partecipato a numerosi progetti di ricerca promossi dall'Istituto Sturzo di Roma e da altri enti di ricerca. Ha pubblicato saggi e libri a carattere scientifico e due libri di cucina. Da alcuni anni scrive un blog, in italiano e inglese, dedicato alla cucina di casa e alla storia della cucina Italiana con particolare attenzione a quella Bolognese e Romagnola (Tortellini&CO). Per alcuni anni ha collaborato con il canale di cucina del Tgcom24. Dal 2018 è iscritta all'APCI.

STEFANO GAGLIARDI - ASSOAVI

Direttore di ASSOAVI (Associazione degli avicoltori italiani).

Nata nel 2007 con lo scopo di tutelare e valorizzare la produzione e la commercializzazione dei prodotti avi-cunicoli, ASSOAVI con i suoi 400 associati, è la più significativa realtà italiana di settore.

Rappresenta l'intera filiera dell'uovo, dalla produzione al mercato, dal prodotto in guscio, sino al trasformato in liquido e polveri per l'industria alimentare, per un totale di oltre 27 milioni di galline, su un totale nazionale di 40 milioni.

MARCO DALLA ROSA - ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Coordinatore del Corso di Laurea in Tecnologie alimentari dell'Università Alma Mater Studiorum di Bologna.

Già direttore del Centro Inter-dipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare dell'Università di Bologna (sede di Cesena) per la ricerca e formazione professionale per il potenziamento dei rapporti con l'industria e il trasferimento tecnologico.

Dal dicembre 2018 è Presidente del Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze e tecnologie alimentari (COSTAL).



Programma evento

GIOVEDÌ 14 OTTOBRE 2021



11:30	Accoglienza e presentazione Casa Artusi visita al Centro di Cultura Gastronomica Museo Casa Artusi
12:30	Welcome lunch Ristorante Casa Artusi
14:00	Laboratorio pratico dimostrativo con il Mastro sfogolino Emanuele Montanari PASTA ARTIGIANALE E COLORE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE Scuola di Cucina di Casa Artusi
18:00	Talk scientifico-divulgativo e prospettive future Chiesa dei Servi Casa Artusi SESSIONE 1 - QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA E SHELF LIFE PER LA VENDITA E L'ASPORTO <ul style="list-style-type: none">• Marco Dalla Rosa - Coordinatore del Consiglio di Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari dell'Università di Bologna• Stefano Gagliardi - Direttore ASSOAVI SESSIONE 2 - CULTURA, FORMAZIONE, RICERCA E SVILUPPO TERRITORIALE <ul style="list-style-type: none">• Lorena Sassi - Scuola Centrale Formazione
INTRODUCE	<ul style="list-style-type: none">• Lorena Sassi - Scuola Centrale Formazione
INTERVENGONO	<ul style="list-style-type: none">• Milena Garavini - Sindaco di Forlimpopoli• Alberto Zambianchi - Presidente della Camera di Commercio della Romagna Forlì-Cesena e Rimini• Laila Tentoni - Presidente Casa Artusi• Arduino Salatin - Presidente Scuola Centrale Formazione
MODERA	<ul style="list-style-type: none">• Mattia Fiandaca - Casa Artusi
19:30	Firma del protocollo di intesa tra SCF e Casa Artusi Chiesa dei Servi Casa Artusi
20:00	Cena istituzionale Ristorante Casa Artusi



Programma evento

VENERDI' 15 OTTOBRE 2021



09:00

**Laboratorio pratico/dimostrativo con il
Mastro sfoglino Emanuele Montanari
PASTA ARTIGIANALE E FARINE SPECIALI**

Scuola di Cucina di Casa Artusi

Introduzione a cura di Monica Campagnoli sul tema della pasta dal punto di vista storico, culturale, antropologico dalla tradizione fino al ruolo che la pasta ha assunto oggi con le diverse trasformazioni tecnologiche.

Il Maestro sfoglino Emanuele Montanari conduce il laboratorio pratico di approfondimento sul tema delle farine per la pasta.

13:30

Pranzo degustazione

Refettorio di Casa Artusi

14:30-16:30

Incontro con le aziende

Refettorio di Casa Artusi

I formatori incontrano realtà aziendali di progetti di Filiera e/o di particolare rilevanza per la sostenibilità

- Edoardo e Carlo Bagnara - Azienda Agricola Cà Colonna
- Claudio Mita - Botteghe e Mestieri (in collegamento video)

**EVENTI
COLLATERALI
CASA ARTUSI**

16 ottobre 2021

In occasione del WORLD FOOD DAY, Casa Artusi ha programmato una serie di eventi a cui è possibile partecipare:

- 17:00 Inaugurazione Mostra "Storia illustrata degli Spaghetti al Pomodoro" - eventuale "premiere" alla mattina per ospiti SCF
- 18:00 Consegna del Premio Artusi 2021 in Chiesa dei Servi
Intervengono:
 - Milena Garavini - sindaco di Forlimpopoli
 - Laila Tentoni - presidente di Casa Artusi
 - prof. Massimo Montanari - Comitato scientifico Casa Artusi- Università di Bologna
 - prof. Andrea Segrè - Comitato scientifico Casa Artusi - Università di Bologna

Ritira il premio: Segretario Generale della Comunità di Sant'Egidio,
Cesare Giacomo Zucconi



DA SAPERE

WORLD FOOD DAY

Anche quest'anno la formazione formatori di Scuola Centrale Formazione per il settore AGROALIMENTARE-RISTORAZIONE si colloca nello scenario degli eventi di sensibilizzazione per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione promossa dalla FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, passando idealmente il testimone a Casa Artusi che il 16 ottobre inaugura la mostra sulla Storia dello Spaghetto al Pomodoro e consegna il Premio Artusi 2021 nello spirito degli obiettivi di sostenibilità, ecologica, economica e sociale delle Nazioni Unite.

CHI E'

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. Commerciante, letterato, spirito libero e penna arguta, Pellegrino Artusi scopre la sua vocazione a settant'anni pubblicando un libro di ricette. Ha successo e decide di scrivere una Autobiografia che lo racconta dalla nascita a Forlimpopoli, nel 1820, sino all'arrivo a Firenze. Per vent'anni ristampa La scienza in cucina e dopo la morte, nel 1911, ininterrottamente, l'Artusi sarà presente nelle case italiane.



INFO

- LORENA SASSI - sassi.l@scformazione.org - c. 393 54 19 862
- LUCIA BOCCIA - boccia.l@scformazione.org - c. 393 92 95 129