Casa Artusi, Chiesa dei Servi

Forlimpopoli-via A. Costa 23/27 (Forlì-Cesena)

PELLEGRINO ARTUSI 1820 - 2020
RICETTE A FUMETTI DI ALBERTO REBORI

a cura di Andrea Tomasetig

9 – 25 ottobre 2020

Inaugurazione venerdì 9 ottobre, ore 17 – previa prenotazione

intervengono
Milena Garavini, sindaco
Laila Tentoni, presidente Casa Artusi
Andrea Tomasetig, curatore
Andrea Corsini, Assessore Regione Emilia-Romagna

CONVEGNO – LA RICETTA LIBERATA – previa prenotazione
in "diretta **streaming**" sulla pagina Facebook di Casa Artusi
venerdì 9 ottobre ore 17.30 – 20.00
sabato 10 ottobre ore 10.30 – 13.00

comunicato stampa, 6.10.2020

La cucina, nella sua veste artistica e creativa, è raccontata nella mostra "**Pellegrino Artusi 1820 - 2020. Ricette a fumetti di Alberto Rebori**" a cura di Andrea Tomasetig a Casa Artusi, Chiesa dei Servi a Forlimpopoli, sede dell'esposizione, dal 9 al 25 ottobre.
La rassegna, in collaborazione con Casa Artusi, si inserisce nel calendario delle celebrazioni dedicate al **bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi** (Forlimpopoli 1820 – Firenze 1911) padre della moderna gastronomia italiana, e si apre con un **convegno** di due giorni.

Accompagnato da aneddoti e riflessioni personali il ricettario *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Artusi è pubblicato per la prima volta dall'autore nel 1891 all'età di 71 anni e nasce come apporto alla formazione culturale della cucina italiana, un contributo aperto ai lettori, soprattutto alle lettrici dell'epoca, coronato da uno straordinario successo editoriale continuato nel tempo.
Con un approccio fedele al testo e insieme molto libero **Alberto Rebori**, eccellente illustratore e disegnatore di fumetti, realizza nel 2001 per l'editore Maurizio Corraini una serie di tavole a fumetti, pubblicate a corredo del celebre libro.

Delle centinaia di disegni realizzati a computer che illustrano il volume soltanto **38 tavole, le 35 a fumetti e 3 libere**, sono divenute nel 2011 una tiratura speciale stampata su carta pregiata, in sole tre serie numerate e firmate, che raccontano con parole e immagini 20 ricette che il pubblico può ammirare in mostra. Accanto a questo originale corpus di opere sono esposte nelle teche alcune preziose edizioni de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* - una coeva di Artusi - le altre più recenti, tra cui la più completa edizione

critica a cura di Alberto Capatti, massimo studioso della figura di Artusi, e quella del 2001 edita da Corraini.

Alberto Rebori con grande intelligenza e sensibilità ha saputo rapportarsi alle ricette originali, trascrivendo le frasi e le parole di Artusi in testa alle vignette e nelle nuvole presenti ogni tavola, dando loro una vita nuova, in sintonia con il suo mondo che ribalta con poeticità luoghi comuni e convenzioni del mondo culinario. Animali, verdure, cibi, stoviglie si animano di vita propria nella cucina dove Rosa e Vittorio – zii dell'illustratore, eterni protagonisti delle sue storie – eseguono le varie ricette. E così il pane protesta ad essere affettato in "*Sandwichs*, ricetta N. 114", i piccioni si interrogano se la loro miglior morte sia in umido coi piselli in "*Piccione coi piselli*, ricetta N. 354" e la faccia di quel prete romagnolo, soprannominato Don Pomodoro perché "cacciava il naso da per tutto", si trasfigura in ortaggio in "*Salsa di pomodoro*, ricetta N. 125". Come scrive Alberto Capatti nel testo introduttivo, l'artista "traduce le ricette in animazione, distribuisce ruoli, scrive, per ognuna, il copione, le rivive dall'interno, con il cuore che batte, la bocca che ride e un disegno che stana i segreti gastronomici".

L'**allestimento** della mostra, ideato dall'architetto Leo Guerra, fa parte di una collaborazione *en amitié* di lunga tradizione con il curatore, attorno all'immaginario del cibo e alla sua rappresentazione artistica. Il design si compone di un sistema espositivo modulare, componibile e autoportante capace di integrare: display, quinte espositive tessili, bacheche, luce, comunicazione visiva.

La mostra segna il debutto di un **progetto pluriennale**, concepito dal libraio antiquario milanese Andrea Tomasetig, che si svolgerà in diverse città italiane ed europee, dedicato alla cultura enogastronomica e in particolare all'immagine del cibo italiano. La prossima tappa sarà, infatti, l'Istituto Italiano di Cultura di Parigi.

All'inaugurazione segue il **convegno** "La ricetta liberata" della durata di due giorni venerdì 9 e sabato 10 ottobre che, attraverso autorevoli e sfaccettati interventi, ne evoca i molteplici linguaggi a partire dalla lezione di Pellegrino Artusi che della ricetta ha saputo fare un racconto di vita.

Alberto Rebori nasce a Chiavari nel 1961. Dopo gli studi classici, frequenta l'ISIA di Urbino e si laurea in arte grafica nel 1984. Come illustratore e umorista, nel 1997 riceve il premio Città Forte dei Marmi e nel 2000 il premio Andersen per il libro per bambini *Piccolo Re* (Mondadori). Collabora con numerosi giornali, tra cui *linus*, *Vanity Fair* Italia, *Esquire* - Edizione italiana, *Elle* Italia e il *Corriere della Sera*. Lavora con Mondadori, Rizzoli, Corraini, Guanda, Pulcinoelefante e Nuages. Realizza i disegni dei personaggi e le scenografie del film *Che animale sei?* prodotto da RAI Fiction. La sua creatività artistica nell'illustrazione per giornali e libri lo porta a disegnare con uno stile personale e surreale, sempre riconoscibile. Viene a mancare prematuramente nel 2016.

Pellegrino Artusi, padre riconosciuto della moderna cucina italiana e grande divulgatore della lingua italiana, nasce a Forlimpopoli il 4 agosto 1820. Dopo gli studi comincia ad occuparsi degli affari paterni e quindi a viaggiare nelle varie regioni della penisola italiana. A circa trent'anni Artusi e la famiglia si trasferiscono a Firenze che dista poco più di 100 km da Forlimpopoli. Artusi gode di vita agiata e intorno ai 50 anni può cominciare a occuparsi a tempo pieno delle sue passioni, la cultura e la cucina. Muore a 91 anni il 30 marzo 1911 a Firenze.

Casa Artusi nasce nel suo paese natale come primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina italiana. Ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi, di straordinaria bellezza, occupa 2800 metri quadrati, ed è suddivisa in diversi spazi, tutti riconducibili alle differenti espressioni della cultura gastronomica. Al tempo stesso biblioteca, scuola di cucina, museo, ristorante, cantina, contenitore di eventi, bottega, Casa Artusi è il museo vivo della cucina domestica.

CONVEGNO – LA RICETTA LIBERATA
Evento su prenotazione e disponibile in **diretta streaming** sulla pagina Facebook di Casa Artusi

Modera **Massimo Montanari** - presidente comitato scientifico Casa Artusi

VENERDÌ 9 ottobre ore 17.30-20.00
Il volo della ricetta - **Alberto Capatti**, direttore scientifico di Casa Artusi
La ricetta sul giornale - **Eleonora Cozzella**, *La Repubblica*
La ricetta nel cinema - **Giacomo Manzoli**, Università di Bologna
La ricetta sull'etichetta - **Gianfranco Marrone**, Università di Palermo
La scrittura della ricetta - **Giovanna Frosini**, Università per stranieri di Siena
La lettura della ricetta - show teatrale di **Alessia Canducci** e **Giovanni Casadei**

SABATO 10 ottobre ore 10.30-13.00
La ricetta alla radio e alla televisione - **Giorgio Simonelli**, Università Cattolica di Milano
La ricetta e i tutorial su internet - **Vincenzo Russo**, IULM Milano
La ricetta fotografata - **Maddalena Fossati**, *La cucina italiana*
La ricetta negli oggetti: il food design - **Dario Mangano**, Università di Palermo
La ricetta del nutrizionista - **Luca La Fauci**, nutrizionista
La ricetta degli scrittori e dei poeti - **Gino Ruozzi**, Università di Bologna

Coordinate mostra
Titolo Pellegrino Artusi 1820 - 2020. Ricette a fumetti di Alberto Rebori
A cura di Andrea Tomasetig
Sede Casa Artusi, Chiesa dei Servi, via A. Costa 23/27, Forlimpopoli (Cesena - Forlì)
Date 9 – 25 ottobre 2020
Ingresso gratuito

Orari
lunedì 15-18
martedì 9-12.30
mercoledì 15-18
giovedì 9-12.30
venerdì 9-12.30 e 15-18
sabato 9.30-12.30
domenica 9.30-12.30

INAUGURAZIONE E CONVEGNO PREVIA PRENOTAZIONE
INFO e prenotazioni pubblico info@casartusi.it - Cell. + 39 349 8401818
Tel. +39 0543 743138

Uffici Stampa
IBC Irma Bianchi Communication
Tel. +39 02 8940 4694 – mob. +39 334 3015713 – info@irmabianchi.it
testi e immagini scaricabili da www.irmabianchi.it

Ufficio Stampa Casa Artusi
Agenzia PrimaPagina Cesena
Tel. +39 0547 24284 - mob. +39 392 0017699