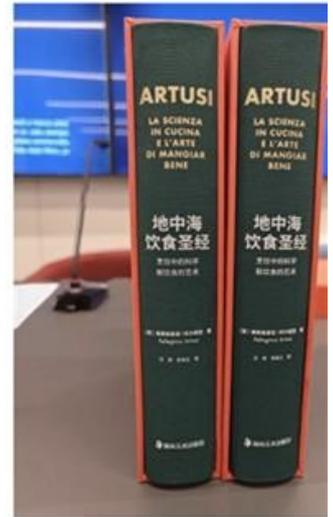
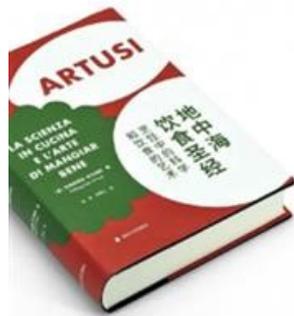


## L'Artusi, ambasciatore della cucina italiana nel mondo, parla cinese

Presentata in Regione la traduzione del volume “La Scienza in cucina e l’Arte di mangiare bene”. Felicori e Mammi: «Molto più di un ricettario»



**04 Marzo 2024** Dopo le diverse edizioni e riedizioni in ben dieci lingue (catalano, francese, giapponese, inglese, olandese, polacco, portoghese, russo, spagnolo, tedesco), ora, “*La Scienza in cucina e l’Arte di mangiare bene*”, testo più comunemente chiamato col nome del suo autore, l’Artusi, viene pubblicato in quella cinese.

Prima ancora che una persona, Artusi è il libro di cucina per eccellenza, quello che codifica la cucina italiana moderna e segna la storia dell’identità gastronomica nazionale. E non solo: il celebre manuale è anche un progetto linguistico e politico, dato che la condivisione degli usi gastronomici e di una lingua comune, concreta come quella che si parla in cucina, pareva a Pellegrino Artusi un tassello importante nel processo di unificazione della cultura nazionale allora in corso.

Ma sicuramente l’autore de “*La Scienza in cucina e l’Arte di mangiare bene*”, nato a Forlimpopoli nel 1820 e morto a Firenze nel 1911, che ne curò direttamente le prime quindici edizioni, dal 1891 al 1911, non pensava che il suo libro sarebbe stato continuamente rieditato, copiato, tradotto, diventando nella contemporaneità l’ambasciatore della cucina italiana nel mondo.

Oggi in Regione è stato presentato il volume tradotto in cinese, nel corso di una conferenza stampa con gli assessori regionali alla Cultura, Mauro Felicori, e all’Agricoltura, Alessio Mammi, insieme alla presidente della Fondazione Casa Artusi, Laila Tentoni, alla sindaca di Forlimpopoli, Milena Garavini, al presidente Associazione Italiana Foraggi Essiccati Gian Luca Bagnara e a Federico Roberto Antonelli, direttore Istituto Italiano di Cultura di Pechino (in collegamento video).

La traduzione è stata curata dal prof. Wen Zheng, responsabile del dipartimento di Lingua italiana presso l’Università di Lingue straniere a Pechino, oltre che accademico della Crusca che negli anni ha tradotto importanti scrittori italiani, da Boccaccio a Calvino, a Umberto Eco.

«L’Artusi non è solo un ricettario, è un’opera collettiva che l’autore scrisse e sperimentò con i suoi lettori di tutto il Paese. Le ricette sono accompagnate da storie, curiosità e aneddoti che lo rendono un intramontabile bestseller apprezzato in tutto il mondo- hanno detto Felicori e Mammi- . È indubbiamente il libro più famoso e letto sulla cucina italiana, fonte di ispirazione per generazioni

di grandi cuochi, e non solo.

È molto più di un semplice ricettario, un'opera che è parte integrante della storia e della cultura italiane, ed è per questo che continua a essere sempre più apprezzata all'estero. Del resto-aggiungono- il cibo non è solo nutrimento del corpo, ma è cultura. Attraverso il cibo si racconta l'identità dei nostri territori e delle comunità: l'alimentazione fa parte della nostra storia di esseri umani ed è un valore collettivo».

Il progetto di traduzione, iniziato nel 2021, è stato realizzato dall'importante editore cinese **Hunan Fine Arts Publishing House** con Casa Artusi, grazie al sostegno di Regione Emilia-Romagna, Comune di Forlimpopoli, Ambasciata d'Italia a Pechino, Istituto Italiano di Cultura di Pechino, Aife /Filiera Italiana Foraggi.

«Oggi- ha sottolineato **Laila Tentoni**- si aggiunge una tappa fondamentale al progetto di Casa Artusi nella diffusione dell'opera del gastronomo forlimpopolese nel mondo. L'Artusi è un testo di riferimento insostituibile per chi ama la cucina italiana e la sua traduzione in cinese sostiene lo scambio tra due grandi culture. Ringrazio con piena soddisfazione tutti coloro che hanno reso possibile questo rilevante lavoro».

«Siamo orgogliosi di aver partecipato alla sponsorizzazione di questo volume- ha aggiunto **Gian Luca Bagnara**- . Il nostro contributo ci offre un'ulteriore opportunità per valorizzare sui mercati internazionali la filiera produttiva agroalimentare nazionale che rende così importante nel mondo la cucina italiana, dove tradizioni, territorio, agricoltura, zootecnia e biodiversità costituiscono un unicum inimitabile e irripetibile». 

© copyright la Cronaca di Ravenna