



Consolato Generale d'Italia  
Francoforte sul Meno

Con il patrocinio del Consolato Generale d'Italia a Francoforte

Unter der Schirmherrschaft des Italienischen Generalkonsulats Frankfurt

## V SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO #VIVERE ALL'ITALIANA

### INVITO AD UNA VIDEO-PRESENTAZIONE EINLADUNG ZUR ONLINE-PRÄSENTATION

#### „BUON COMPLEANNO PELLEGRINO“ (1820/2020)

Chiacchierando con Pellegrino Artusi ... nel bicentenario della sua nascita ... Ricette e segreti di cucina per palati moderni ... / *Eine Plauderei mit Pellegrino Artusi ... zum 200. Geburtstag ... Rezepte und Küchegeheimnisse für moderne Feinschmecker ...*

Prof. Alberto Capatti, Direttore scientifico Fondazione Casa Artusi,  
parla del suo libro *Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana* (Milano, Mondadori 2019) / *spricht über sein Buch Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana (Milano: Mondadori 2019)*

Giovedì 26 novembre 2020, ore 19.30–20.30  
*Donnerstag, 26. November 2020, 19.30–20.30 Uhr*

In lingua italiana / *mit deutscher Simultanübersetzung*

**LA PRESENTAZIONE AVRÀ LUOGO VIA ZOOM. / DER VORTRAG FINDET VIA ZOOM STATT.**

Partecipazione gratuita. Si prega di connettersi con il seguente link:/Teilnahme kostenlos. Bitte treten Sie über folgenden Link bei: <https://us02web.zoom.us/j/81711956922?pwd=TnBlnMzamQ5QmtWbKxHdEJYeFZvdz09>

In cooperazione con / *In Zusammenarbeit mit*



Padre riconosciuto della cucina italiana, **Pellegrino Artusi** nasce a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 e vive nella cittadina romagnola fino al 1851. Si trasferisce poi a Firenze, diventata nel frattempo capitale del Regno d'Italia: qui morirà all'età di 91 anni nel 1911. Si dedica con grande successo al commercio ma le sue passioni restano la letteratura e la gastronomia cui si dedicherà completamente non appena in pensione. Nel 1891 pubblica a sue spese *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, manuale di cucina e raccolta di ricette*, frutto della conoscenza acquisita nei suoi numerosi viaggi nelle regioni centro-settentrionali del Bel Paese e delle sperimentazioni delle ricette stesse ad opera dei suoi cuochi personali, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini.

**Pellegrino Artusi**, „Vater der italienischen Küche“, wurde am 4. August 1820 in Forlimpopoli geboren und lebte bis 1851 in der romagnolischen Stadt. Danach zog er nach Florenz, das inzwischen zur Hauptstadt des Königreichs Italien geworden war: Hier starb er 1911 im Alter von 91 Jahren. Er widmete sich mit großem Erfolg dem Handel, aber seine Leidenschaften blieben die Literatur und die Gastronomie, denen er sich nach seiner Pensionierung voll und ganz widmete. 1891 veröffentlichte er auf eigene Kosten *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, ein Kochbuch und eine Rezeptsammlung*, die das Ergebnis seiner zahlreichen Reisen in die zentral-nördlichen Regionen des Bel Paese und des Experimentierens der Rezepte selbst durch seine persönlichen Köche Francesco Ruffilli und Marietta Sabatini war.

\*

**Prof. Alberto Capatti**, noto storico della gastronomia italiana, è stato il primo rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ed è considerato il massimo conoscitore dell'opera di Pellegrino Artusi.

**Prof. Alberto Capatti**, namhafter Historiker mit dem Spezialgebiet der italienischen Gastronomie, war der erste Rektor der Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo und gilt als einer der besten Kenner des Werks von Pellegrino Artusi.

**Veranstalter/Organizzazione:**

Accademia della Cucina Italiana, Delegazione di Francoforte –  
<https://accademiafrancoforte.wordpress.com/Istituto Italiano di Cultura di Colonia> –  
[www.iicolonia.esteri.it/Deutsch-Italienische Vereinigung e.V.](http://www.iicolonia.esteri.it/Deutsch-Italienische Vereinigung e.V.) – [www.div-web.de](http://www.div-web.de)

Per informazioni/Für weitere Informationen: [accademiafrancoforte@gmail.com](mailto:accademiafrancoforte@gmail.com) oder +49 179 4905659.