

# MASTERCLASS CASA ARTUSI VIRTUAL EDITION

SERIE 1 - EPISODIO 2



HI-LEVEL  
MASTERCLASS

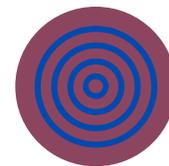
**VENERDI' , 19 MARZO 2021**

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

SU PIATTAFORMA ON-LINE



# MASTERCLASS - CASA ARTUSI VIRTUAL EDITION



19/03/ 2021, ore 9:00-10:30

*EPISODIO 2 - iscrizioni ancora aperte*

## INTRODUZIONE ALLA MASTERCLASS

*Lorena Sassi - SCF*

Accoglienza studenti e presentazione del format Masterclass.



## VIDEO ISTITUZIONALE CASA ARTUSI

*Presentazione di Casa Artusi attraverso un video istituzionale*



## LABORATORIO DIMOSTRATIVO

### L'ARTE DEL FATTO A MANO: TUTTO QUELLO CHE AVRETE VOLUTO SAPERE SULLA PIADINA

*Carla Briigliadori - Maestra di Cucina - Casa Artusi*

Carla Briigliadori dialoga con gli studenti (con la moderazione di Mattia Fiandaca - Casa Artusi) per raccontare, mentre esegue la preparazione della piadina, come questo prodotto, oggi street food per eccellenza, sia nato in origine come 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. Gli studenti possono interagire in diretta con la Maestra di Cucina per approfondire la loro conoscenza su questo cibo emblematico della Romagna, in tutte le sue declinazioni locali.



19/03/ 2021, ore 11:00-12:30

*gruppo pilota già identificato*

## INTRODUZIONE ALLA MASTERCLASS

*Lorena Sassi - SCF*

Accoglienza studenti e presentazione del format Masterclass.



## VIDEO ISTITUZIONALE CASA ARTUSI

*Presentazione di Casa Artusi attraverso un video istituzionale*



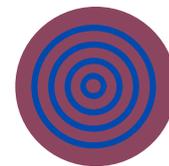
## LABORATORIO PRATICO

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

*Carla Briigliadori - Maestra di Cucina - Casa Artusi*

Ciascun partecipante nella propria postazione di cucina potrà seguire ed eseguire passo dopo passo insieme alla Maestra di cucina la preparazione dell'impasto della piadina per poi stendere al mattarello e cuocere la propria piadina fatta a mano da gustare calda. Nel corso del laboratorio si descrivono le varie declinazioni che questo cibo può assumere, sia in relazione alle tipologie di farine e di grassi utilizzati (strutto o olio EVO) sia in relazione alla tradizione di diverse zone della Romagna: chi la prepara spessa, chi sottile, chi più stretta e chi più larga.





## 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.

### CARLA BRIGLIADORI

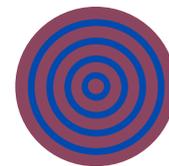
Diplomata alla scuola alberghiera, Carla Briigliadori ha completato la sua formazione con una laurea in filosofia, un Master in Storia e Cultura dell'Alimentazione, il diploma di Sommelier di III° livello e un Master in tecniche di servizio per Sommelier. Nella sua esperienza professionale, ha partecipato 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.

## NOTA BENE

Il laboratorio dimostrativo è aperto a un numero di partecipanti fino a 130, provenienti da profili della ristorazione e della trasformazione agroalimentare.

Il laboratorio pratico è un laboratorio pilota rivolto in via sperimentale a un gruppo di 30 partecipanti già selezionato tra chi ha già manifestato il proprio interesse in risposta al lancio del format della Masterclass, con priorità per quelli del profilo agroalimentare, in ordine di arrivo delle manifestazioni di interesse, previa verifica della preferenza specifica per la fruizione di un laboratorio pratico e delle condizioni operative di fattibilità (dispositivi per la DAD, spazi, attrezzature e utensili di cucina, materiali per lo svolgimento dell'attività).

# PROSSIMI APPUNTAMENTI



## NON FINISCE QUI

Questo è l'episodio 2 della Serie 1 delle Masterclass Casa Artusi Virtual Edition.

Seguiranno altri appuntamenti nelle prossime settimane, in forma di LABORATORI DIMOSTRATIVI o di LABORATORI PRATICI su diversi temi, sempre in modalità VIRTUALE su piattaforma on-line, per diversi indirizzi.

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.*

**26/03/2021**

### **EPISODIO 3 - VIRTUAL MASTERCLASS LABORATORIALE: PER STUDENTI DEI CORSI DI RISTORAZIONE E CUCINA**



#### **L'ARTE DEL FATTO A MANO: LA PASTA**

*Associazione delle Mariette*

La pasta fresca è simbolo della cucina emiliano-romagnola ma è anche immagine identitaria dell'Italia intera: ogni regione, ogni città e ogni casa con la propria manualità possiede un suo formato di pasta rappresentativo. Un viaggio gastronomico che va dalle tagliatelle ai tagliolini, dagli agnolotti ai ravioli, dagli spaghetti alla chitarra ai picci toscani, dai cappelletti ai tortellini ecc. Anche per questo tema si prevedono due edizioni: una dimostrativa, l'altra pratica, con possibilità di indicare la preferenza per quella pratica (priorità alle classi per profili della Cucina).

#### **ASSOCIAZIONE DELLE MARIETTE**

L'Associazione delle Mariette si è costituita nel 2007, in onore di Marietta Sabatini, governante della casa fiorentina di Pellegrino Artusi. Lo scopo principale dell'Associazione è valorizzare la cucina di casa e la gastronomia popolare attraverso la ricerca, la comunicazione e la formazione, con una speciale attenzione riservata alla cucina emiliano-romagnola. L'Associazione delle Mariette, che conta oltre 150 associati, svolge un ruolo fondamentale nella Scuola di Cucina di Casa Artusi, collaborando alla realizzazione dei corsi pratici dedicati alla sfoglia e alla piadina.

Le mani delle Mariette sono docenti specializzate e sanno insegnare più di tante parole, coerentemente con il motto artusiano: Il miglior maestro è la pratica.

## SEGUITECI

### RESTATE SINTONIZZATI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL

#Hi.LevelMasterclass #UpskillYourTalent



[www.scformazione.org](http://www.scformazione.org)



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



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