



## Pellegrino Artusi il vate della cucina italiana!

Pellegrino nasce il 4 agosto 1820 a Forlimpopoli in provincia di Forlì-Cesena in una famiglia molto numerosa: aveva 12 fratelli. Studiò al seminario, come era in uso presso le famiglie benestanti, per poi dedicarsi agli affari paterni nel campo della drogheria. La sua vita e quella della famiglia venne sconvolta quando la sera del 25 gennaio 1851 un brigante rapinò la sua famiglia e violentò le donne di casa. La sorella Gertrude ne soffrì al punto da impazzire ed essere rinchiusa in un manicomio. Decisero quindi di trasferirsi a Firenze dove Pellegrino cominciò a occuparsi della vendita della seta per poi spostarsi a Livorno e avviare una sua attività commerciale. Vivendo nell'agiatezza, continuò a coltivare le sue grandi passioni: la cucina e la letteratura. Fu così che raccolse in giro per l'Italia le ricette tipiche dando per la prima volta nella storia rilievo anche a preparazioni regionali come frittelle, umidi, salse e dolci. Il volume, corredato di commenti personali e spesso velato d'ironia, è perfetto per coloro che desiderano accostarsi alla cucina. Tradotto in molte lingue e pubblicato in oltre 100 edizioni, La scienza in cucina non è solo un libro, ma una vera e propria istituzione.



Accademia Italiana  
della Cucina



**La Quinta Edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2020 in Tunisia in collaborazione con l'Accademia italiana della Cucina**, si svolgerà presso le Delegazioni Regionali dell'Educazione di Tunisi1, Ben Arous e Mannouba, dal 23 al 29 novembre prossimi. Tra le numerose attività previste, Webinar didattici, dimostrazioni culinarie presentate da docenti tunisini di lingua italiana dei licei secondari proprio da grandi chef per la promozione dei piatti italiani genuini di qualità. Intervengono specialisti del settore enogastronomico

## PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ

### 23 Novembre alle 18.00

Inaugurazione on line *"il saluto del Dott. Luigi Collu"* delegato dell'accademia italiana della cucina.

Intervento: Pellegrino Artusi e la cucina italiana.  
*Ispettore Hammadi Agrebi*

### 24 Novembre alle 18.00

Webinar: sapori delle terre Mediterranee

### 25 novembre alle 18.00

Serata gastronomica on line: collegamento in diretta dalle cucine dei docenti tunisini d'italiano per la presentazione di piatti italiani e mediterranei nel quadro del concorso "Mangia sano e ritrova la salute". In collegamento in diretta dall'Italia con i giudici della gara: Prof. Giaquinto Michele/  
Dott. Luigi Collu/Chef. Rita Fierro

### 26 novembre alle 18.00

- Dialogo Mediterraneo gastronomico on line:

- **Collegamento in diretta dall'Antica pizzeria Da Pietro (Tunisi), intervento dello Chef Ahmed Herguel** "Non è necessario andare in Italia per vedere un monumento"

- Collegamento in diretta dal Ristorante "Il Castagneto" con lo Chef. Rita Fierro

- Musica e gastronomia con **il Maestro Espedito De Marino** "A pizza"



Il Mestro Espedito De Marino con Aurelio Fierro e Serena Albano.

**27 novembre alle 16.00**

**Webinar Didattico: Progettazione di unità didattiche sul tema della cucina inserito nel programma del 2° livello.**

**28 novembre alle 09.30 on line**

**Cucina e Territorio Mulino di Nazzala (vecchio mulino italiano)  
Visita virtuale guidata al Mulino con Zied Ben Madhi giovane imprenditore.**

**10.00: Collegamento indiretta da Salerno.**

**- Intervento "Grano, il seme della vita" del professore *Giaquinto Michele* divulgatore di dieta mediterranea. ISTITUTO ALBERGHIERO - IIS "Ancel Keys" - di Castelnuovo Cilento-Salerno- Italia.**

**- 10.30: Intervento della Preside dell'Istituto Artistico Alfano I *Elisabetta Barone* "Ricette della nonna salernitana"**

**- 10.45: Intervento "I celiaci" del Dott. *Luigi Collu* delegato dell'Accademia italiana della cucina**

**- 11.00: Intervento del Professore universitario *Mondher Mejri* specialista in agroalimentare.**

**- 11.15: Dibattito e chiusura del collegamento.**



SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

23-29 NOVEMBRE 2020



## Mulino Tradizionale di Nazzala 1954

**Il mulino di Nazzala** è un mulino italiano nella regione di Nazzala el Fahs, governatorato di Zaghuan che risale al 1954. Il mulino macina sem ola grano orzo... secondo un meccanismo tradizionale che si basa sul principio dell'attrito di due cricchetti giganti che girano tramite un nastro ricavato dalla pelle di cammello. Semplice macinatura secondo l'antico metodo dei nostri antenati, per mantenere tutto il valore nutritivo del prodotto finito e ridurre il livello di glutine. Da processi di trattamento che rispettano sia la salute che l'ambiente. Il mulino fornisce prodotti e sottoprodotti 100% biologici e completi, provenienti da terre ricche e vaste pianure della Tunisia.



## L'Antica Pizzeria DaPietro

**È l'unica pizzeria in Tunisia certificata dalla SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI. Il pizzaiolo è vice campione del mondo 2012. Giovani artisti e artigiani si sono riuniti per cambiare la percezione della pizza, da fast-food ad un piatto gastronomico di alta qualità.**  
**Da loro: - la pasta è artigianale fatta con farine speciali e raffinate per avere una maturazione lunga (+ di 24 ore)  
- Formaggi italiani (Mozzarella di Bufala DOP, Parmigiano Reggiano DOP, ...) – verdura ben selezionata e di qualità ...**



**Programma ideato e organizzato da Hammadi Agrebi**

**CIVILTÀ DELLA TAVOLA**  
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA  
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI



[www.accademia1953.it](http://www.accademia1953.it)