

A Franco Chiarini il Premio Marietta ad honorem

Il prestigioso riconoscimento gli è stato assegnato ieri dal Comitato Scientifico di Casa Artusi nel corso della Festa Artusiana



03 Agosto 2020 “Sono onorato di ricevere questo prestigioso Premio assegnato da un’istituzione rinomata quale il Comitato Scientifico di Casa Artusi, presieduto dal Prof. Massimo Montanari. La dizione ‘ad honorem’ ha sempre un sapore di ‘premio alla carriera’ e questo mi fa oltremodo felice”. Chiarini è il gastronomo ravennate tra i padri fondatori dell’associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi e segretario di Menu Associati.

Commenta così Franco Chiarini la vincita del Premio che dal 2007 viene assegnato nell’ambito della Festa Artusiana, in sintonia con Casa Artusi, come riconoscimento a chi si distingue per l’impegno profuso nella valorizzazione della cultura culinaria ed enogastronomica del nostro territorio.

Il Premio Marietta Ad Honorem 2020, una scultura in bronzo del busto di Artusi ad opera dell’artista Pasquale Marzelli, è stato consegnato in occasione dell’evento organizzato ieri a Forlimpopoli.

Chiarini ha ricevuto l’ambito riconoscimento “per le molteplici attività riconducibili a una visione avanzata e moderna di promozione della cultura del cibo”.

Una prospettiva all’avanguardia che il ravennate riconosce anche nel rapporto di collaborazione professionale tra Marietta Sabatini e lo scrittore e gastronomo di Forlimpopoli: “Artusi è stato un innovatore. Sperimentava in cucina, ma era anche aperto a tutto quello che gli giungeva da un inedito network di massaie.

Le ricette de’ La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene nelle diverse edizioni si addensavano sempre più e provenivano da diverse Regioni di un’Italia ancora in costruzione e dove la ristorazione era agli albori.

E in cucina Pellegrino e Marietta, insieme al cuoco Francesco Ruffilli, erano una squadra perfetta, che rappresentava tutte le funzioni di un ristorante e che coincideva sovente con chi mangiava i piatti creati. Come in passato, oggi si è avviato un nuovo dialogo tra cuochi professionisti e cuochi casalinghi perché, come diceva qualcuno al tempo di Artusi, progettare il futuro significa anche guardare le cose con occhio diverso... anche il passato”.

1 leggi anche qui <https://www.lacronacadiravenna.it/articolo/968/Siamo-all-anno-zero-anche-delle-scienze-in-cucina>

2 e anche qui <https://www.lacronacadiravenna.it/articolo/238/Ci-siamo!-Finalmente-un-assessore-alla-gastronomia>

3 e anche qui <https://www.lacronacadiravenna.it/articolo/119/Caro-menu%E2%80%A6-non-te-ne-andare!>

4 e anche qui <https://www.lacronacadiravenna.it/articolo/63/Menu-e-portamenu-unici-la-passione-di-Franco-Chiarini>

5 e anche qui <https://www.lacronacadiravenna.it/articolo/564/Il-Trebbo-del-Ravenna-Festival-dedicato-ad-Artusi-Un-occasione-per-attualizzare-il-suo-pensiero>

□

© copyright la Cronaca di Ravenna