

Il primo hackathon di Casa Artusi

Maratona di esperti a Forlì per un progetto tecnologico su cibo e cultura. **Al centro *La Scienza in cucina*, il libro più famoso e letto sulla gastronomia italiana. Tre i premi assegnati**

FILIPPO FABBRI

Sono passati 126 anni, le sue pagine sono ingiallite, eppure gode di una salute di ferro. Tanto che possiamo definirlo il Dorian Gray dell'editoria. Il *Manuale* scritto da Pellegrino Artusi nel 1891 potrebbe essere il testimonial ideale della Wellness Valley per longevità, se non fosse che prediligeva la carne alla verdura, oggi concetto da far accapponare la pelle a qualsiasi nutrizionista.

Ma si sa, Artusi scriveva alla fine dell'800, anni ben fotografati dalla celebre inchiesta Jacini sulle misere condizioni alimentari degli italiani. Resta la centralità del suo libro, fulgido esempio di unità d'Italia quanto meno nel linguaggio, ancora oggi pietra miliare per chi approccia la cucina.

Ma se le 790 ricette del volume dovrebbero essere quanto meno riadattate per chi si cimenta ai fornelli, c'è stato chi ha proposto originali rivisitazioni del *Manuale* contaminate dalle moderne tecnologie. A cominciare dall'eccentrico Don Pasta, autore del volume *Artusi 2.0*, nuovo racconto delle ricette del cuore degli italiani, nell'ambito di un progetto ideato insieme al comitato scientifico di Casa Artusi.

Ancora più "estremo" è #ArtArtusi Hackathon, che ha richiamato a Forlì 150 tra ingegneri, architetti, *food designer*, *social food blogger* da tutta Italia per partecipare a un progetto tecnologico su Pellegrino Artusi. Teatro del raduno la chiesa di

La premiazione dell'hackathon a Forlì di Casa Artusi

San Giacomo, per 36 ore consecutive di innovativo Lab sul tema del cibo. Ideatori del progetto Romagna terra del buon vivere, Casa Artusi, Fondazione cassa dei risparmi di Forlì. L'iniziativa era stata presentata a New York a novembre 2016, in occasione della partecipazione dell'Emilia-Romagna alla Settimana della cucina italiana nel Mondo, promossa dai ministeri Affari esteri, Agricoltura e Sviluppo economico.

Un laboratorio di idee e linguaggi innovativi

«*La Scienza in cucina* di Artusi, sin dalla sua nascita, è stato un libro interattivo – afferma il presidente di Casa Artusi, **Giordano Conti** – ha dialogato e si è arricchito dei suggerimenti dei suoi lettori. Così è il progetto #ArtArtusi, sviluppatore di idee e di linguaggi nuovi, adatti ai giovani d'oggi». Numerose le proposte presentate, con il primo premio di seimila euro (patrocinato da De' Longhi Kenwood) assegnato al gruppo "Artusi Learning", che ha sviluppato un progetto per la digitalizzazione dell'esperienza artusiana: una piattaforma per corsi di cucina e l'acquisto on line di speciali "box" contenenti gli ingredienti necessari per le ricette. Il secondo premio, di tremila euro (offerto da Romagna terra del buon vivere e Joule), è andato al progetto "Pappartusi", che ha sviluppato un'app per selezionare ricette artusiane in base al grado di difficoltà, alle caratteristiche e alle abitudini alimentari dell'utente. Il terzo premio di duemila euro (sostenuto da o2e) è andato al gruppo "Arty", che ha ideato un assistente culinario per gli utenti, per evitare gli orrori a cui spesso si assiste in cucina. «La prima edizione di #ArtArtusi – spiega **Monica Fantini**, coordinatrice di Romagna terra del buon vivere – è stata un successo al di sopra delle più rosee aspettative. Da queste 36 ore sono emerse idee molto concrete e allo stesso tempo visionarie. Il progetto non finisce qui: la prossima tappa di #ArtArtusi si svolgerà alla New York City University entro maggio». ■



Fabbri