Aperte le iscrizioni al Contest 'Artusi Senza Confini'

20250314130637shutterstock-2598427715-bdaf04f4

"Dammi l'Artusi." "Cercalo nell'Artusi." "Cosa dice l'Artusi?" Pellegrino Artusi, con la sua monumentale opera “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”, ha tracciato la via che ancora oggi tanti cuochi seguono con passione. Con le sue 790 ricette, frutto di anni di paziente ricerca e di innumerevoli viaggi, "l'Artusi" è il libro più celebre e letto sulla cucina italiana, fonte di ispirazione per i grandi cuochi del Novecento. E ora, **"l'Artusi" è l'ispirazione per chef e pastry chef under 35, non italiani, che vivono e lavorano in Italia, candidati al contest Artusi Senza Confini**, promosso da **Surgital**, in collaborazione con Casa Artusi e Italian Gourmet.

«*Siamo ambasciatori della cultura gastronomica italiana da oltre 40 anni, attraverso il suo prodotto più emblematico: la pasta* - afferma **Elena Bacchini**, **direttrice marketing di Surgital** -. *Un impegno che ci ha spinto a creare insieme a Casa Artusi questo progetto, che rispecchia la nostra visione della cucina: partire dalla tradizione per guardare al futuro, aprendo le porte al mondo. L'Artusi, la pasta, i giovani chef con una visione internazionale: tutti questi elementi si fondono nella nostra missione, che interpreta la tradizione non come un vincolo, ma come le radici della qualità*».

COSA E' IL CONTEST 'ARTUSI SENZA CONFINI?'

Il contest nasce per celebrare la multiculturalità e le contaminazioni in cucina. Un'opportunità unica per riscoprire e reinterpretare il patrimonio gastronomico italiano, in particolare la pasta fresca, icona della nostra tradizione. Ogni partecipante avrà l'opportunità di intraprendere un viaggio culinario che mescola ingredienti, tecniche e ispirazioni provenienti da diverse culture del mondo. **I concorrenti dovranno creare un piatto originale a base di pasta fresca, ispirato a una ricetta di “La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene” di Pellegrino Artusi**, adattandola alla cucina del proprio paese di origine.

Ogni piatto dovrà utilizzare una delle referenze di pasta del **brand Laboratorio Tortellini® di Surgital**, mentre gli altri ingredienti, la tipologia di piatto (antipasto, primo, secondo o dessert), saranno scelti liberamente. Questo è un invito a rompere il mito che la pasta possa essere solo un primo piatto, dimostrando la sua versatilità e quanto la tradizione artusiana possa essere rivisitata e attualizzata, oltrepassando i confini del tempo e dello spazio.

«*Con questo progetto* – afferma **Chiara Galbiati, direttrice generale di Casa Artusi** – *rafforziamo il nostro impegno nella promozione e modernizzazione del brand Artusi, sia in Italia che nel mondo. Grazie alla collaborazione con Surgital, continuiamo a seguire la filosofia di Artusi: una cucina territoriale e sana, basata su materie prime eccellenti, sostenibile e sempre al passo con i tempi*». Il contest è stata infatti l'occasione per digitalizzare l'opera di Artusi e sul sito dedicato **italiangourmet.it/lartusisenzaconfini** i partecipanti potranno esplorare le 790 ricette o trovare ispirazione scegliendo la ricetta ideale per categoria o ingrediente principale.

COME PARTECIPARE AL CONTEST

Le iscrizioni sono aperte fino al 10 aprile 2025. Per partecipare, basta compilare il modulo di registrazione digitale disponibile QUI. In fase di registrazione, i candidati dovranno rispondere a delle domande sul loro rapporto con Pellegrino Artusi, la cucina italiana e, in particolare, con la pasta fresca. Le candidature incomplete o inviate dopo il termine non saranno prese in considerazione, quindi, è fondamentale seguire correttamente tutte le fasi del processo di registrazione.

Al termine delle iscrizioni, le candidature saranno valutate da una giuria d'eccezione, presieduta dallo chef **Luca Marchini**, patron del ristorante L'Erba del Re di Modena, e composta da esperti del settore, tra cui **Andrea Gianotti** (Università di Bologna), **Martina Liverani** (giornalista gastronomica), **Federico Lorefice** (direttore di Grande Cucina), **Elena Bacchini** e **Andrea Bino** (Surgital) e **Chiara Galbiat**i (Casa Artusi). I primi dieci selezionati, scelti in base al curriculum e al questionario di candidatura, parteciperanno alla finale **che si terrà il 12 maggio a Casa Artusi, a Forlimpopoli (FC)**. Durante l'evento, i finalisti si sfideranno in una prova di live cooking, valutata su parametri come originalità, coerenza con il tema, uso delle materie prime, equilibrio dei sapori, estetica e gusto.

Tutti i finalisti verranno inclusi in un ricettario digitale che sarà pubblicato al termine del progetto, mentre i primi tre classificati avranno l'opportunità di essere **guest chef al ristorante di Casa Artusi durante la XXIX Festa Artusiana, che si terrà dal 28 giugno al 6 luglio 2025 a Forlimpopoli.** Il vincitore assoluto, inoltre, parteciperà a un corso professionale one-to-one sul tema della pasta fresca e dei primi piatti presso il **Congusto Institute**.

UN'OCCASIONE PER CRESCERE E FARSI CONOSCERE

Artusi Senza Confini non è solo una competizione, ma anche una vetrina internazionale per chi opera nel mondo della ristorazione. I piatti realizzati durante la finale saranno raccolti in un ricettario professionale, pubblicato online. Il vincitore avrà la possibilità di affermarsi come ambasciatore della cucina italiana nel mondo, dimostrando che l’arte culinaria non conosce limiti.

Un'opportunità imperdibile per tutti gli chef che vogliono mettersi alla prova, innovare e raccontare la propria visione della cucina italiana, arricchita dalle proprie radici culturali. Le iscrizioni sono aperte: non perdere l'occasione di far parte di questa straordinaria esperienza.