vinetur

# Casa Artusi impulsa una comunidad científica para fortalecer la cocina italiana tras el reconocimiento de la Unesco

Expertos de diversas disciplinas colaborarán para consolidar el papel cultural y divulgativo de la gastronomía italiana

miércoles 18 de marzo de 2026



Casa Artusi, la fundación con sede en Forlimpopoli, ciudad natal de Pellegrino Artusi, ha renovado su Comité Científico y lo ha transformado en una Comunidad Científica. El objetivo es acompañar la cocina italiana con una base científica más sólida tras el reconocimiento de la cocina italiana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Esta decisión responde a la necesidad de afrontar los nuevos proyectos de la fundación en una etapa en la que la cocina italiana busca consolidar su papel como modelo identitario basado en la diversidad y el intercambio.

La figura de Pellegrino Artusi, autor del manual “La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene”, publicado en 1891 y traducido a más de diez idiomas, sigue siendo central para Casa Artusi. Su obra contribuyó a unificar Italia no solo desde el punto de vista culinario, sino también lingüístico y cultural. La fundación se propone custodiar y desarrollar este legado, adaptándolo a los cambios actuales.

El presidente de Casa Artusi, Andrea Segrè, ha explicado que el paso hacia una Comunidad Científica responde a la voluntad de adoptar un modelo más abierto, participativo y dinámico. Se trata de crear un espacio donde expertos de diferentes disciplinas puedan colaborar y aportar conocimientos útiles para las actividades de la fundación. El nuevo órgano está coordinado por Massimo Montanari, profesor emérito de Historia Medieval en la Universidad de Bolonia y uno de los principales estudiosos internacionales en historia de la alimentación. Montanari ha estado vinculado a Casa Artusi durante sus 18 años de actividad y participó activamente en el proceso que llevó al reconocimiento por parte de la Unesco.

Junto a Montanari continúan dos figuras históricas: Alberto Capatti, historiador especializado en cocina y gastronomía europeas, y Giovanna Frosini, profesora de Historia de la lengua italiana en la Universidad para Extranjeros de Siena. El resto del comité se ha renovado con nuevas incorporaciones procedentes tanto del ámbito nacional como internacional. Entre ellas figuran Luca Falasconi, docente en economía agroalimentaria; Elisabetta Moro, profesora de antropología cultural; Monica Alba, investigadora en lingüística italiana; Gianfranco Marrone, profesor de semiótica y lenguajes gastronómicos; Grazia Menechella, docente en literatura italiana contemporánea; Anabela Ferreira, especialista en lengua y cultura portuguesa; Nicola Perullo, filósofo del gusto y rector de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de

Pollenzo; y Rosalba Lanciotti, profesora de microbiología alimentaria.

La ampliación del comité responde a la intención de crear una red multidisciplinar capaz de abordar los problemas actuales y futuros relacionados con la cocina italiana. Las áreas representadas van desde la historia hasta la antropología, pasando por la lingüística, filosofía, semiotica, ciencias alimentarias y economía. Según Segrè, el término “Comunidad” refleja un grupo vivo que comparte competencias y responsabilidades para impulsar el papel cultural y divulgativo de Casa Artusi.

La fundación quiere ser un lugar donde se practique y se estudie la cultura gastronómica italiana. Por eso apuesta por un órgano abierto al diálogo entre saberes históricos, antropológicos, económicos, nutricionales y sociales. Esta estructura flexible permitirá responder mejor a las necesidades cambiantes tanto del sector gastronómico como del propio papel institucional que Casa Artusi desempeña tras el reconocimiento internacional.

Con esta reorganización interna, Casa Artusi refuerza su misión como centro dedicado a la investigación y difusión cultural sobre gastronomía italiana. La fundación busca así interpretar los cambios presentes y futuros del sector partiendo siempre del legado dejado por Pellegrino Artusi.