**Cena spettacolo**

**Buon compleanno Artusi**

**Viaggio nella cucina popolare italiana con**

**Daniele De Michele “DONPASTA”**

**regia, cucina e voce narrante**

Donpasta, con Buon compleanno Artusi, vuole raccontare la cucina italiana del nuovo millennio ed i suoi mutamenti partendo da Artusi per arrivare ai giorni nostri, in un progetto multimediale che vede interagire sul palco cucina dal vivo, narrazione teatrale, live music ed immagini filmiche.

Questo il senso del nuovo progetto di Donpasta, “uno dei più inventivi attivisti del cibo" secondo il “New York Times”, che con Buon compleanno Artusi, concentra sull’intero patrimonio culinario popolare italiano, in un concentrato di rappresentazioni simboliche e memorie raccolte nel suo lungo viaggio fatto in tutta Italia.

“Raccontare una ricetta significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina tradizionale, nella sua geografia, nelle sue testimonianze, ma anche raccontare la storia di chi la racconta” afferma l’ideatore e protagonista del progetto. “Significa fare una fotografia non solo della cucina italiana, ma dell’Italia stessa. Questo perché, attraverso la cucina, tutto ciò diventa tela di fondo e strumento di ricostruzione di una nuova identità della città. Sapere cosa si sia conservato, cosa sia in mutamento, cosa si sia smarrito per sempre; capirne le tracce affettive ed emozionali in ognuno, lo smarrimento, l’ancorarsi a ciò che c’è sempre stato, lo sperimentarne la sua trasformazione in qualcosa di nuovo.”

**L’ARTISTA DANIELE DE MICHELE “DON PASTA”**

Donpasta è un dj, economista, appassionato di gastronomia, considerato dal New York Times, uno dei più inventivi attivisti del cibo. Il suo primo progetto, *Food sound system* è divenuto un libro, edito da Kowalski, e uno spettacolo multimediale, in tournée in giro per il mondo da ormai dieci anni. A questo ha fatto seguito nel 2009 “Wine Sound System” sempre edito da Kowalski, tradotto anche in francese dal marzo 2011. Nel febbraio 2013 è stato pubblicato il suo terzo libro: *La Parmigiana e la Rivoluzione* e nel 2014 Artusi Remix (Mondadori). Per Treccani e Il Corriere della Sera ha pubblicato la serie TV “ Le Nonne d’Italia in cucina”. Ha collaborato, tra gli altri, con Paolo Fresu, David Riondino, Daniele di Bonaventura. Scrive regolarmente per “Slow Food“,“La Repubblica“,“Left“ e collabora con “Smemoranda“, “Alias“,“Fooding“, l’Università del Gusto di Slow Food, “CasArtusi“ e “Cultura gastronomica“. Ha organizzato a Roma il Festival “Soul Food“ con Terreni Fertili e a Toulouse, dove vive, l'“Academie des Cuisines Metisses“. Lavora attualmente sul progetto Artusi Remix con Casa Artusi, sulla cucina popolare italiana, da cui ha ricevuto il Premio “Marietta ad Honorem”.

*L a serata è proposta, nel l’ ambito di Al Meni e in occasione del bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, le cui celebrazioni sono promosse dalla città natale, Forlimpopoli, da* ***Casa Artusi****, in collaborazione con* ***Camera di Commercio della Romagna****, Forlì-Cesena Rimni e* ***Cheftochef*** *Emilia-Romagna cuochi*