

**EVENTI A FORLIMPOPOLI**

# Un “Tramonto DiVino” per i 200 anni di Artusi

La sua cucina interpretata dallo chef stellato Gianpaolo Raschi insieme a Casa Artusi. Appuntamento speciale il 18 settembre

**FORLIMPOPOLI**  
**MATTEO MISEROCCHI**

“Tramonto DiVino” spegne le 200 candeline di Pellegrino Artusi, recuperando la festa saltata per la pioggia lo scorso 4 agosto. Ieri mattina in Comune, Milena Garavini e Adriano Bonetti, sindaco e vice, hanno illustrato l'evento affiancati da rappresentanti dei sommelier di Ais Romagna e di Casa Artusi. L'appuntamento è fissato per il 18 settembre nel centro di Forlimpopoli. Era assente il rappresentante dell'assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Regione Emilia Romagna che ha creato questo spettacolo itinerante che è “Tramonto DiVino” in partnership con Enoteca Regionale Emilia-Romagna, APT Servizi e Unioncamere Emilia-Romagna. «Il 18 proponiamo questa iniziativa, che si sarebbe dovuta svolgere il 4 agosto, in occasione del compleanno di Pellegrino Artusi – conferma Garavini - festeggiamo le 200 candeline con una serata di cibo e cultura, che offrirà anche uno spettacolo. Ci saranno pure dei giochi divertenti per i presenti, come quello di indovinare il peso di una forma di Parmigiano: chi

riesce se ne porta a casa un pezzo». Si inizia alle 20 in piazza Garibaldi con una cena stellata seduti a tavola, con posti limitati e prenotazione online, e non più in libero accesso ai banchi d'assaggio, per evitare gli assembramenti. In caso di maltempo, l'evento si svolgerà nei locali dell'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi. Prima della cena, a partire dalle ore 18:30, chi lo vorrà potrà effettuare una visita guidata di Casa Artusi (durata circa 45 minuti; max 10 persone a gruppo, costo di 5 euro per persona, info: 349 8401818 info@casartusi.it. Per i cittadini di Forlimpopoli la visita gratuita). Ad esibirsi ai fornelli uno degli chef più rinomati della regione, lo stellato Gianpaolo Raschi (Ristorante Guido 1946 di Rimini-una Stella Michelin) dell'Associazione Chefto-Chef, insieme alla maestra di cucina Carla Brigliadori (Scuola di

Casa Artusi, Forlimpopoli).

Il menù comprende tre ricette della tradizione artusiana: la 497 il “Cappelletto ripieno di Cefali in gratella con la sua salsa e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop Extravecchio”; la 520 “Palombo in umido”; e la 692: il Latte Brûlè. Si potranno assag-

giare anche prodotti tipici certificati quali salumi e formaggi Dop

e Igp regionali, un assortimento di formaggi del territorio e la Cozza Romagnola. Al servizio e in cucina, daranno un importante contributo i ragazzi dell'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli, guidati e coordinati dallo chef Giovanni Merli e del professor Stefano Buda, con la supervisione della Preside Mariella Pieri.



► 15 settembre 2020 - Edizione Forlì e Cesena



**Il programma dell'iniziativa è stato presentato ieri mattina**