

La Festa Artusiana incorona i premi Marietta

Da Staff 4live - 25 giugno 2022



Alla **Festa Artusiana domenica 26 giugno** è il giorno dei **Premi Marietta**. In mattinata si terrà la finale del concorso riservato ai cuochi dilettanti. In serata, invece, si terrà la cerimonia di consegna dei premi Marietta: oltre a quello 'canonico', destinato appunto al vincitore del concorso, i due Premi Marietta ad honorem, assegnati quest'anno alla Fattoria Trapoggio di Santa Sofia e all'attrice Maria Pia Timo. L'appuntamento è alle ore 21, nell'arena centrale di piazza Fratti. E naturalmente, accanto a questi due momenti, la Festa Artusiana offre come di consueto un amplissimo ventaglio di eventi e spettacoli.

I premi Marietta

In principio era il Premio Marietta, istituito in nome della fedele cuoca di Artusi, è riservato a tutti gli appassionati di cucina, non professionisti, che vogliono mettersi alla prova con ricette che contengano riferimenti alla filosofia e all'opera del gastronomo di Forlimpopoli. Ogni anno i finalisti – selezionati sulla base del testo delle ricette inviate – si sfidano durante la prima domenica di Festa Artusiana nelle cucine di Casa Artusi realizzando la propria proposta culinaria per i 5 giurati.

I finalisti del concorso 2022 sono Stefania Soglia di Brisighella, Serena Giacometti di s. Maria di Sala (Ve), Bianca Maria Bellei di S. Ilario d'Enza, Nicoletta Ghidini di Desenzano del Garda e Claudio Segreto di Milano.

Dal 2005 è stato inoltre istituito il Premio Marietta ad honorem riservato a coloro che onorano la cultura del cibo e la qualità della tavola, dedicando il proprio tempo e il proprio talento alla scoperta e alla valorizzazione delle risorse. Nell'albo d'oro dei Premi Marietta ad honorem degli anni passati ci sono nomi del calibro di Michele Serra, Patrizio Roversi, Luisanna Messeri, Giuliana Saragoni, Bruno Gambacorta, Carlo Cambi, Vito.

I Premi Marietta ad honorem 2022

Su indicazione del Comitato Scientifico di Casa Artusi, i premi Marietta ad honorem 2022 sono stati assegnati a

– Maria Pia Timo “per la capacità di rappresentare con leggerezza e profondità la cucina della propria terra, con storie legate a personaggi, luoghi e aneddoti memorabili che rispecchiano i valori della festa e di tutta la città artusiana.”.

Attrice e comica, faentina purosangue, Maria Pia Timo è nota al grande pubblico per la sua partecipazione a numerosi programmi, fra cui Zelig. Ma è anche importante protagonista sia in teatro (memorabile la Marietta in “Artusi. Bollito d'amore”), sia al cinema (è stata, ad esempio, la Lumaca nel Pinocchio di Garrone), ed è anche autrice di diversi testi legati al cibo.

– la Fattoria Trapoggio di Santa Sofia “per la lunga esperienza familiare nel campo dei prodotti lattiero caseari, con una lavorazione tramandata di padre in figlio e legata alla tradizione produttiva d'eccellenza dell'Appennino tosco romagnolo”.

Per produrre i suoi formaggi, la Fattoria Trapoggio usa il latte dei suoi animali, alimentati solo con foraggi aziendali e cereali misti. L'Azienda produce squacquerone, ricotta, vari formaggi vaccini freschi, semi stagionati, stagionati, misti e pecorini e il Ravaggiolo, presidio Slow Food.

Il Premio consiste in una scultura in bronzo del busto di Artusi ad opera dell'artista Pasquale Marzelli. Aperitivo a corte: Alberto Capatti presenta il suo “Piccolo atlante dei cibi perduti”. La serata di domenica si apre alle 19, quando nella corte di Casa Artusi andrà in scena il primo degli “Aperitivi a corte” che coniugano buone letture e buon cibo proponendo incontri con autori. Ad aprire la rassegna sarà Alberto Capatti (che a Casa Artusi è di casa, essendone il direttore scientifico) con il suo libro “Piccolo atlante dei cibi perduti. Storie di cucina dimenticata” (Slow Food, 2022). Dialogherà con lui Antonio Tolo, responsabile della Biblioteca Comunale Artusi. L'incontro si concluderà con un aperitivo. L'ingresso è libero.

Il cartellone degli spettacoli

Tanti gli appuntamenti di spettacolo previsti nel corso della serata. Alle 20.45 nel Fossato Della Rocca, spazio dedicato ai bambini e alle famiglie, Paolo Rech presenterà "Quel diavolo di Arlecchino", spettacolo di burattini tradizionali.

Doppio appuntamento – alle ore 21,00 e alle 22,15 – in piazza Pompilio con "Il Cameriere Pazzo", spettacolo di giocoleria comica di Andrea Marchi. Infine, dalle ore 21,15 fra via Costa, piazza Pompilio e piazza Trieste si potrà assistere a "Don't worry brum brum", spettacolo di clownerie itinerante a cura di Art Klamauk.

Contemporaneamente per le vie della città si potrà incontrare un 'altissimo' Pellegrino Artusi (Francesco Maestri) che dall'alto dei suoi trampoli darà una nota di colore e disponibile per foto ricordo e selfie.

Cultura e cucina

Alle ore 19,30, al Museo Archeologico "T. Aldini" si potrà partecipare a una specialissima visita dedicata a "La cucina nel mondo antico". Ingresso al Museo: intero € 4 – Ridotto € 2.

Alle ore 21,00 nella chiesa dei Servi sarà presentato il progetto "Vitis" del fotografo Mirco Villa, in collaborazione con l'associazione culturale "Il lavoro dei contadini".

Show cooking con il Premio Marietta 2021

Alle ore 20,00 in Piazza Pompilio, si svolgerà uno show cooking a cura dell'Associazione Cuochi Artusiani di Forlì-Cesena: protagonista della serata Susanna Cappelletto, vincitrice del Premio Marietta 2021. Ma ricordiamo che l'offerta gastronomica dell'Artusiana è molto più vasta, con una quarantina di ristoranti, fra fissi e temporanei, dove poter degustare piatti e ricette di qualità e la presenza in Piazza Garibaldi (per l'occasione ribattezzata Piazza Pellegrino Artusi) di stand dedicati ai prodotti agricoli e alimentari "identitari" e caratterizzanti. Oltre a numerosi Comuni della Romagna e altri provenienti da tutta Italia, la piazza ospita ogni anno anche Comuni e Regioni provenienti dal resto del mondo con le proprie cucine tipiche. Tra gli ospiti stranieri, immancabile la presenza dei 'gemelli' di Villeneuve-Loubet, città natale di Auguste Escoffier.

Staff 4live

Lo Staff comprende tutti i membri di 4live. Attivo fin dalla nascita di 4live (01.07.2011) ha lo scopo di comunicare tutte le informazioni e novità relative al nostro progetto.



Il filare di salici da vimini di Villafranca ...	La mostra "Caro babbo Geppetto: ...	Presentazione dei libri "Ordinaria ...	Il Sang Bertin
2 anni fa • 1 commento Nella campagna intensamente coltivata delle frazioni di Branzolino, ...	3 anni fa • 1 commento La mostra "Caro babbo Geppetto: sms del burattino Pinocchio", progetto ...	4 anni fa • 2 commenti Domenica 11 novembre alle ore 18,00, al Darcy's Garage in viale Vittorio ...	un anno Cin cin e Fattoria Bertinor

Per offrirti un'esperienza di navigazione ottimizzata, utilizziamo cookies, anche di terze parti.

Scorrendo questa pagina o continuando la navigazione sul portale acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy.