

MADE IN ITALY

Cultura a tavola: torna a Forlimpopoli la Festa Artusiana

24/06/2022 15:22



BOLOGNA\ aise - Prenderà il via domani, 25 giugno, e si chiuderà il seguente 3 luglio, la **Festa Artusiana**, che per nove giorni trasformerà **Forlimpopoli nella capitale del “bello e del buono” in cucina**. In questo modo la città romagnola rende omaggio al suo concittadino più illustre, il grande gastronomo **Pellegrino Artusi**, padre indiscusso della cucina italiana. Arrivata alla 26esima edizione, la Festa conferma tutti gli ingredienti che nel corso degli anni l'hanno resa celebre: gastronomia, cultura, intrattenimento, legati dal filo conduttore del manuale artusiano.

Tutte le sere nella piazza principale (per l'occasione “Piazza Pellegrino Artusi”) saranno protagonisti i prodotti di qualità delle diverse aree e regioni italiane, con banchi dove degustare e acquistare. Ma l'intero centro storico, con i suoi ristoranti e gli stand allestiti lungo le strade, imbandisce per i visitatori menù con alcune tra le più note delle sue 790 ricette.

Tra gli appuntamenti segnalati: il premio Artusi, che quest'anno sarà consegnato il 4 agosto compleanno di Pellegrino Artusi e tappa a Forlimpopoli di Tramonto DiVino, e andrà al grande regista Pupi Avati.

Il programma

Ricca il cartellone degli eventi, che ogni sera propone spettacoli e concerti nella corte della Rocca, mentre il parco del fossato ospita animazioni pensate per i più piccoli.

Mentre a Casa Artusi, centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica, si tengono incontri, degustazioni e mostre.

Da segnalare il convegno d'apertura dedicato al tema “Cucina di casa e cucina professionale” realizzato in collaborazione con Alma, la Scuola Internazionale di cucina italiana di Colorno nel parmense, e la rassegna dedicata ai libri di cultura gastronomica con aperitivi e degustazione di una ricetta artusiana.

Sabato 1° luglio, in occasione del compleanno di Casa Artusi, dalle ore 21.30 andrà in scena uno spettacolo di videomapping: una tavola imbandita diventa il palcoscenico in cui convogliare immagini, racconti e animazioni sull'opera artusiana. Al lavoro anche le Mariette dell'omonima associazione (cuoche amatoriali che devono il loro nome alla fedele governante di Artusi) che

ogni anno incorona il cuoco dilettante autore della migliore ricetta ispirata ad Artusi.

Nella stessa data si terrà la consegna dei premi “Marietta ad honorem” a personalità impegnate a divulgare la cultura delle risorse alimentari del territorio e la valorizzazione della pratica domestica.

Ritournerà anche il gemellaggio con Villeneuve Loubet, patria di Auguste Escoffier, a cui sarà dedicata una mostra, e il concorso dei Nocini, valutati da una giuria composta da Sommelier AIS ed esperti degustatori.

“Originalità, freschezza e autenticità sono le caratteristiche del lavoro di Pellegrino Artusi il padre della cucina italiana, un grande intellettuale che davvero ha contribuito a portare le eccellenze gastronomiche fuori dalle mura domestiche e a farle diventare identità culturale – ha detto Alessio Mammi, assessore all’Agricoltura di Regione Emilia-Romagna -. Artusi nella sua opera di scrittore e agronomo ha saputo valorizzare con sapienza, e con l’ironia che contraddistingue i romagnoli, i prodotti e i sapori della terra. È stato anche un importante divulgatore e con il suo manuale ha contribuito a rafforzare e a unificare la lingua italiana. La Festa che ogni anno Forlimpopoli gli dedica, con gli appuntamenti di chef professionisti e ‘Mariette’, testimonia l’importante eredità culinaria in Emilia-Romagna ma anche fuori dai confini italiani. L’appuntamento delle Giornate Artusiane continua a rivestire un momento di dibattito, riflessione e confronto su un tema culturale importante per la nostra regione e il nostro Paese, ovvero il valore del cibo emiliano-romagnolo e italiano nel mondo, la qualità delle materie prime, la sapienza di metterle in tavola”.

“La nostra associazione compie 15 anni, una festa nella festa per riflettere sul tanto lavoro di questi anni, ma soprattutto per progettare insieme il futuro. A partire dalle proposte del comitato scientifico per l’assegnazione dei Premi Artusi e Marietta ad honorem, dal convegno in collaborazione con la scuola di cucina Alma, fino agli appuntamenti con gli autori e alle mostre”, ha aggiunto Laila Tentoni, presidente Casa Artusi. **(aise)**

[← Precedente](#)

[Successivo >](#)

[**Collision: ieri la prima giornata della missione della Puglia in Canada**](#)

[**Il turismo congressuale fra i protagonisti della ripartenza post covid a Firenze**](#)



Servizi del Giorno

Comunità

[**Rai Italia: le Olimpiadi a Milano-Cortina a L'Italia con voi**](#)

26/06/2022 20:12

Ambiente e Ricerca

[**Il Mare è nostrum: il Mediterraneo sull'Almanacco della Scienza**](#)

26/06/2022 19:43

IIC

[**“L'isola di Arturo” di Elsa Morante al Club del libro dell'IIC di Haifa**](#)

26/06/2022 19:24



Rete Diplomatica

3DAYsofDESIGN: 600 persone visitano l'Ambasciata a Copenaghen

26/06/2022 18:23

Economia

"Le nuove regole di trasmissione delle operazioni con l'estero": il webinar di Confindustria

26/06/2022 17:52

Rete Diplomatica

Le celebrazioni della Festa della Repubblica a Canberra

26/06/2022 17:23

Cultura

Mottola: 30 anni per il Festival della Chitarra

26/06/2022 16:55

Migrazioni Diritti Umani

Sri Lanka: la crisi economica colpisce l'istruzione dei bambini

26/06/2022 16:17

Newsletter

Iscriviti per ricevere notizie aggiornate.

Inserisci indirizzo Email

INVIA

[Commercio Estero](#) [Made In Italy](#) [CCIE](#) [Turismo](#)

Scarica l'App



Contatti

Email: aise@uni.net

Tel. [+39 06 6791530](tel:+39066791530)

Sede: Via Barberini 29 - 00187 Roma

Sezioni

[Home](#)

[Esteri](#)

[Italiani nel Mondo](#)

[Cultura](#)

[Economia italiana nel mondo](#)

[Italia](#)

Newsletter

Iscriviti per ricevere notizie aggiornate.

Inserisci Email

ISCRIVITI

Aise

[Chi Siamo](#)

[Pubblicità](#)

[Privacy](#)

[Cookie](#)

Copyright © 2021

© 2021 Editrice SOGEDI - Società editoriale Srl - Tribunale di Roma n 15771/75

Questo sito web utilizza cookie tecnici per assicurare una migliore esperienza di navigazione; oltre ai cookie di natura tecnica sono utilizzati anche cookie di terze parti. [Leggi Altro](#) **ACCETTO**

Questo sito web utilizza cookie tecnici per assicurare una migliore esperienza di navigazione; oltre ai cookie di natura tecnica sono utilizzati anche cookie di terze parti. [Leggi Altro](#) **ACCETTO**