

Vitellone bianco dell'Appennino per il compleanno di Artusi

FORLIMPOPOLI

Ci sarà anche il Consorzio di tutela "Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp" all'evento "A cena con tramonto DiVino", in programma oggi a Forlimpopoli per celebrare a tavola la ricorrenza del compleanno di Pellegrino Artusi, nato il 4 agosto 1820 pro-

prio nella città in provincia di Forlì-Cesena.

L'appuntamento vedrà protagonista la carne di vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp nel menu preparato dallo Chef Paolo Teverini, dell'associazione CheftoChef, e Carla Brigliadori, Maestra di Cucina della scuola di Casa Artusi, che prepareranno

due piatti dedicati alla cucina artusiana. Il menu sarà arricchito da altri prodotti a marchio dop e igp e proporrà abbinamenti con i vini inseriti nella guida "Emilia Romagna da bere e da mangiare" 2022-2023. La serata coinvolgerà anche giornalisti e blogger nella presentazione di prodotti e vini regionali, prima di lasciare spazio a Pupi Avati, che riceverà il Premio intitolato a Pellegrino Artusi e assegnato ogni anno dalla città di Forlimpopoli a un personaggio che si sia distinto nella riflessione sui rapporti fra uomo e cibo.