



ARTUSIANA TORNA LA FESTA PER I 200 ANNI DI PELLEGRINO

A PAGINA 22 E 23

Buon compleanno Pellegrino sono già 200 di questi giorni

Nove giorni di Festa Artusiana nelle piazze nella Rocca di Forlimpopoli fra convegni, showcooking, tavole e spettacoli per parlare di cibo e dell'attualità della cucina di casa

FORLIMPOPOLI

L'occasione è di quelle che non si potevano perdere, quella in cui l'ospite di riguardo, o meglio il padrone di casa, festeggia il suo ... duecentesimo compleanno. Pellegrino Artusi compie esattamente due secoli il 4 agosto eppure non ha ancora smesso di parlare a chi si interessa di cibo e di cucina e non solo perché a qualche titolo ne è studioso o esperto, ma solo e semplicemente perché ogni giorno si siede a tavola. In questa festa contingentata nei giorni, da dopodomani primo agosto al 9, e negli spazi, quest'anno le cucine per le piazze della città saranno molte meno, una ventina al massimo e i posti a sedere su prenotazione, si parlerà anche di quello che questo periodo pandemico ha significato per tutti noi, costretti ad una

“casalinghitudine” forzata che per molti è stata anche una piacevole riscoperta.

Tutti casa e cucina

Sabato prossimo alla Chiesa dei Servi, ore 19, le feste prendono il

via con il convegno che sintetizza il tema della manifestazione e insieme mesi di lavoro concentrati in una ricerca alla quale Casa Artusi ha lavorato collaborando con il Censis (e della quale su queste pagine abbiamo parlato ad aprile scorso). “Artusi oggi al tempo della novella attenzione alla cucina italiana” sarà il momento di riflessione inaugurale sull'attualità dell'insegnamento artusiano anche a seguito del tempo domestico trascorso dagli italiani nel corso degli ultimi mesi di lockdown, nei quali hanno ritrovato, sia pure forzatamente, una nuova dimen-



sione di pratica di cucina domestica, libera e in questa difficile fase anche rassicurante. In questa stessa sede verrà proposto il “Manifesto della cucina in casa”. Sono previsti gli interventi di Massimo Montanari, presidente comitato scientifico di Casa Artusi, Alberto Capatti direttore scientifico di Casa Artusi, storico della gastronomia, Andrea Segrè, presidente della Fondazione Fico, Stefano Salis de Il Sole 24 ore, Mauro Felicori, assessore regionale alla cul-

tura e paesaggio.

Aperitivi, autori e libri

Fra gli appuntamenti che torneranno ci sono gli incontri con gli autori di pubblicazioni gastronomiche, alle 19 nella corte di Casa Artusi. Domenica 2 Ketty Magni presenta “Artusi. Il bello e il buono” (Cairo, 2020). Ispirandosi alla famosa frase artusiana «Amo il bello e il buono ovunque si trovi», nel suo nuovo romanzo, l'autrice ricostruisce l'impresa di Pellegrino di creare un ricettario per gli italiani, restituendo i tratti del personaggio, le vicende private e l'atmosfera di un'epoca. Lunedì 3 Alberto Capatti presenterà invece il suo ultimo libro “Pellegrino Artusi. Il fantasma della cucina italiana” (Mondadori, 2019), la biografia che mancava che corregge il tiro su molte leggende e fake news a cura del massimo esperto artusiano. Mercoledì 5 si presenta invece la traduzione in giapponese del celebra ricettario a cura di Hiroko Kudo (Heibon-ska, Tokio, 2020). Giovedì 6 verrà presentato “La salute nella Ro-

magna dell'Ottocento. Il caso della pellagra”, a cura di Chiara Arrighetti (Società di Studi Romagnoli, 2019), venerdì 7 sarà pro-

tagonista la scrittrice faentina Martina Liverani con il suo nuovo “Atlante di Geogastronomia” (Garzanti, 2020), mentre sabato 8 Luisanna Messeri e Angela Simonelli presentano “Le stories di #Artusi” (Giunti, 2019). Le autrici hanno scelto 50 ricette con le quali, anche chi non sa tenere un mestolo in mano, potrà cimentarsi per preparare piatti buoni e belli, presentanti in chiave social. A Marco Malvaldi sarà invece riservata l'arena centrale in piazza Garibaldi martedì 4 alle 21 per la presentazione del suo ultimo libro “Il borghese Pellegrino” con il gastronomo ancora nei panni di detective (Sellerio, 2020).

Chef e showcooking

I cuochi ai fornelli ovviamente saranno protagonisti, anche in questo caso nel cortile di Casa Artusi con una serie di showcooking e degustazioni. Domenica 2 ore 20, per la serie “Grandi Chef interpre-

tano Artusi”, sarà ospite lo chef del Quartopiano di Rimini Silver Succi, che di Forlimpopoli è originario. Lunedì 3 saranno ospiti Elide Pastrani e Flavio Cerioni del ristorante “Alla Lanterna” di Fano, grande cucina della tradizione con materia prima eccellente. Venerdì 7 cucina il riminese Enrico Croatti chef del ristorante Moebius di Milano, allievo di Gino Angelini e del grande Paul Bocuse. Sabato 8 alle 19 divagazioni pratiche in cucina con “Artusi a tutto vapore”, showcooking con Carla Brigliadori e Maurizio Marrocco che prepareranno pietanze di origine artusiana, con l'aiuto dei forni a vapore e dei piani a induzione Electrolux sponsor della serata. Special guest: Luisanna Messeri, Premio Marietta ad Honorem 2007. Per chiudere, domenica 9



arriva da Ravenna il giovane e talentuoso Mattia Borroni del ristorante Cinema Alexander.

Anche Fellini amava il cibo

Se Pellegrino fa 200, Federico Fellini nel 2020 fa 100. E quindi anche l'artusiana non perde occa-

sione per omaggiare il cineasta romagnolo, che di cibo era comunque un appassionato. Fin dal primo giorno sarà visitabile a Casa Artusi la mostra fotografica "A tavola con Fellini, ricordando Artusi", un omaggio reso con un'esposizione di foto di scene culinarie e conviviali, tratte dai film del maestro. La mostra sarà aperta per la durata della festa dalle 18 alle 23. Il 7, poi, alle 21.30 e 22.30 proiezione sui torrioni della Rocca dello spettacolo "Fellinik" in diretta da piazza Fratti. Omaggio poetico a Federico Fellini attraverso le ombre, la sand art e la magia a cura di Federico Pieri, uno dei molti spettacoli che animeranno tutta la festa con un calendario consultabile on line sul sito www.festartusiana.it.

Premi Marietta

Domenica 2, secondo giorno di festa, sarà anche l'occasione per la consegna dei premi Marietta. Dalle 21 si incoronano i cuochi non professionisti che hanno partecipato al concorso e presentato i loro piatti, ma sarà anche l'occasione per premiare "alla carriera"

con il premio Marietta ad honorem Franco Chiarini, fondatore dell'associazione ChefToChef EmiliaRomagnacuochi. A condurre sarà l'attrice Maria Pia Timo. Il premio per l'occasione è stato realizzato dall'artista Pasquale Marzelli. Nato ad Arezzo nel

1951 dove vive e lavora, diplomato nella sezione arte dei metalli e dell'oreficeria dell'istituto d'arte di Arezzo, dagli anni '70 si dedica alla pittura e alla scultura, esponendo con successo in mostre personali in Italia e all'estero e ha vinto numerosissimi concorsi di pittura. Le sue opere sono conservate in numerose collezioni private, pubbliche e musei ed è tra gli artisti presenti nella Collezione d'arte contemporanea del Consiglio della Regione Toscana. Pasquale Marzelli è l'autore del ritratto di Pellegrino Artusi, dipinto a tecnica mista su tavola di legno, combinando pittura astratta e pittura realista, sovrapponendole con agilità e naturalezza che affascina chiunque l'osservi. L'artista ha preparato per la città artusiana il nuovo Premio Artusi, una statuetta che ricorda l'Oscar

dell'Academy hollywoodiana, un premio donato a grandi personaggi che si sono distinti per la promozione della cultura gastronomica del territorio.

Martedì 4 alle 17, sarà poi tempo per consegnare un nuovo premio, quello per il concorso "La scienza e l'arte in cucina fra Romagna e Toscana", concorso culinario on line riservato a cuochi professionisti, ambasciatori della cultura enogastronomica toscano-romagnola.

**Spettacoli**

La Festa Artusiana propone non solo buona cucina, convegni a tema e concorsi ma anche una serie di spettacoli in doppia replica (alle 21.15 e alle 22.30) in piazza Fratti, ovvero nella corte all'interno della Rocca Ordellaffa. Il programma ideato da Terzostudio prevede spettacoli per tutti i tipi di pubblico, dal circo-teatro all'improvvisazione teatrale, dal fantastico all'onirico. Sabato 1 agosto, inaugura il cartellone, "The Magic Show" uno spettacolo di grandi illusioni con Alberto Giorgi & Laura. Il giorno seguen-

te, domenica 2, "Recital il Corpo". Uno spettacolo in cui i grandi temi dell'attualità, permeando il corpo ostentato di Maria Pia Timo si fondono con le tematiche più varie. Spunti nati dal quotidiano, visto con un'ottica femminile. Questo sarà l'unico spettacolo a non prevedere la doppia replica in quanto la serata sarà aperta dall'assegnazione dei Premi Marietta. Lunedì 3 "Kalinka", spettacolo di circo teatro con Nando a Maila dove, attraverso il clown musicale, si esplora la storia di una coppia di artisti ben assortita che ha del felliniano. Giovedì 6, "Hey food", spettacolo di teatro comico con gli Appiccicaticci, venerdì 7 "Fellinik", omaggio poetico a Federico Fellini di Federico Pieri. Sabato 8 torna la "Cucina in punta di piedi" di Veronica Gonzalez e domenica 9 si chiude con "Alto Livello", spettacolo di trasformismo e illusionismo su trampoli e di grande impatto scenico con Circomprovviso. Tutti gli spettacoli sono a ingresso gratuito, con accesso contingentato per osservare le vigenti norme anti Covid.



► 30 luglio 2020



Volti e idee protagoniste della Festa, in alto a sinistra la presidente della Fondazione Casa Artusi Lalla Tentori e sotto la chef Carla Brigliadori che guida i corsi di cucina di Casa Artusi stessa FOTO MAURO MONTE