

UN APPUNTAMENTO NUOVO

Arriva “Di Lunedì” il mercatino tutto da gustare

A Castrocaro Terme l'appuntamento con i produttori e i vignaioli della Romagna per assaggiare, imparare nei laboratori, degustare e parlare di cibo dal 20 giugno all'8 agosto

Sapori autentici e prodotti romagnoli da acquistare e assaggiare raccontati direttamente da chi li produce e in più aperitivi, appuntamenti, presentazione di libri e Presidi Slow Food per conoscere il cibo vero

CASTROCARO TERME

Le sere d'estate a Castrocaro Terme si animano “Di Lunedì” con un nuovo e gustoso appuntamento. “Di Lunedì” è infatti il mercatino dei sapori che a ogni inizio settimana dalle 19 alle 23 porterà in piazza Mazzini oltre una ventina di piccoli produttori di qualità del territorio e della Romagna che si alterneranno nell'arco di otto serate. Il mercatino è promosso dal Consorzio Castrumcari che si occupa della promozione turistica del territorio, con il patrocinio del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole.

Direttamente dai produttori

Dal 20 giugno all'8 agosto si potranno acquistare e assaggiare ai tavoli del mercato i migliori pani fatti con grani bio coltivati nelle vallate del Forlivese e impastati con lievito madre, verdure e ortaggi di stagione oltre alle uova e ai prodotti dell'aia, dai piccoli frutti coltivati nelle zone più alte ai meloni e cocomeri della pianura. Da non perdere l'olio extra vergine di oliva delle colline di Castrocaro, ma anche salumi e formaggi freschi di montagna come il ravgiolo e la ricotta o lo stagionato Formaggio di fossa Dop di Sogliano. Di scena anche gli aromi intensi dello scalogno di Romagna Igp o quello più dolce e sorprendentemente piacevole dell'aglio nero. Si potrà poi fare scorta di confetture, sott'oli, e anche di salutarci ortaggi e legumi fermentati, farine e cereali del territorio. Assaporare la dolcezza dei prodotti dell'alveare con i mieli raccolti dalle fioriture in valli diverse e scoprire l'intensità dello zafferano coltivato sempre in Romagna. Su tutto, un sorso di fresca birra artigianale e la possibilità di degustare alcune delle produzioni di vino più autentiche di diverse zone della Romagna. Partecipa con un suo spazio dedicato anche la Condotta Slow Food Forlì Appennino Forlivese che proporrà assaggi di Presidi Slow Food.

Laboratori e aperitivi

Ogni lunedì sera oltre alla possibilità di incontrare i sapori autentici della terra, è poi stato messo a punto un calendario di appuntamenti diversi per approfondire i temi della cultura del cibo. Ogni lunedì sera dalle 19.30 ci saranno laboratori condotti dai formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti, per raccontare le tradizioni agresti, lunedì 20 ad esempio si parlerà di quelle legate alla notte di San Giovanni, o all'evoluzione del gusto at-



traverso il connubio cibo e musica o cibo e cinema (su prenotazione allo 0543 769631, info@castrocaroartermeterradelsole.travel, costo 15 euro, posti limitati). In due occasioni, l'11 e 25 luglio dalle 21, la Cesarina Sabrina Nanni che insegnerà ai presenti a fare sfoglia e piadina. Due inoltre le presentazioni dei libri il 27 giugno con “Agli erbi d'la Romagna cuntadena” di Maria Manuzzi, Roberto Giorgetti e Stefano Tellarini e l'8 agosto con “Il chilometro consapevole” di Carlo Petrini e Carlo Catani, gli incontri sono a cura della giornalista Laura Giorgi. Da non perdere poi gli aperitivi con la presenza dei vignaioli del territorio, Cantina Marta Valpiani e Tenuta Pennita, e lo chef Andrea Giacchini del ristorante Essentia di Castrocaro Terme che proporranno un abbinamento di tre etichette e tre assaggi pensati apposta per l'appuntamento, il 4 e 18 luglio.

Musica

Non mancherà la buona musica con due appuntamenti a partire dalle 21. Il 20 giugno largo all'atmosfera con il trio vocale Le Croque Madame composto da Debora Bettoli, Sabrina Mungari, Ilaria Petrantuono, che attraverso la polifonia delle loro voci, uniscono ingredienti musicali provenienti da culture diverse, dallo swing e arriva alla bossa, fino ai canti popolari del Sud Italia. Il primo agosto toccherà invece ai Musicanti Improvvisi, collettivo di giovani musicisti che dal 2016 si ritrova ogni martedì sera e fa musica, in genere in piazza del Popolo a Faenza, ma che spesso porta i suoi “trebbi musicali” in altri luoghi della Romagna. La formazione è variabile, per quella sera sarà composta da: Libero Baldini alla voce e percussioni, Anna De Leo al violino, Thomas Foschini a l violino, Damiano Satalino alla chitarra, Matteo Zambrini alle percussioni. Il programma e la lista dei produttori che parteciperanno è sul sito castrocaroartermeterra.delssole.travel/eventi/.



Il cilindro di Pellegrino Artusi conservato nel museo della cucina domestica di Forlimpopoli

Casa Artusi si prepara a festeggiare i 15 anni di attività in Italia e nel mondo

FORLIMPOPOLI

Compleanno speciale per Casa Artusi e per l'Associazione Mariette a Forlimpopoli, che quest'anno tagliano il traguardo dei 15 anni di attività e lavoro nella promozione dell'opera di Pellegrino Artusi in Italia e nel mondo.

Raccontare la cucina italiana significa creare connessioni tra le diversità locali che costruiscono la cultura gastronomica nazionale. Lo sa bene Pellegrino Artusi, autore del manuale “La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”, che proprio nelle storie e nelle variabili territoriali ha trovato l'identità della cucina di casa italiana. A Forlimpopoli Casa Artusi è il luogo dove tutto questo sistema continua a essere alimentato e promosso in Italia e nel mondo assieme all'Associazione Mariette con eventi culturali, esperienze gastronomiche, pratiche virtuose di cucina, tanto che l'Artusi continua a essere conosciuto e tradotto in diverse lingue del mondo.

Casa Artusi è il museo vivo della cucina domestica italiana. Incrocio di storie e testimonianze di chi ha a cuore la cucina e dal 2007 raccoglie vissuti e ricette che rappresentano

il patrimonio culturale enogastronomico del nostro Paese, accoglie appassionati, turisti, curiosi ed esperti di cucina, offrendo linfa gastronomica alla città natale di Pellegrino Artusi.

Importante traguardo dunque per Casa Artusi e Mariette che intendono festeggiare quanto fatto finora per la cucina di casa italiana. Le celebrazioni ufficiali si terranno nella sera di venerdì 1° luglio, durante la Festa Artusiana di Forlimpopoli (in programma dal 25 giugno al 3 luglio), e vedranno il complesso monumentale della Chiesa dei Servi che ospita Casa Artusi ‘illuminato a festa’, con la presenza di una tavola italiana che diventerà il palcoscenico per uno spettacolo di videomapping sul racconto di Pellegrino Artusi e la cucina italiana, accompagnato da una dimostrazione dal vivo delle Mariette, impegnate nella preparazione della pasta fresca al mattarello. Saranno mostrati anche una serie di video dedicati al territorio romagnolo realizzati nell'ambito del progetto ‘Raccontare la cucina italiana’.