

FORLIMPOPOLI

# Premio Marietta cuoche e cuochi dilettanti in gara all'Artusiana



Una "Marietta" forlimpopolese all'opera con il matterello per preparare la sfoglia

C'è tempo fino alle 13 del 6 giugno prossimo per inviare la propria ricetta originale e ispirata a Pellegrino

## FORLIMPOPOLI

C'è tempo fino al 6 giugno per mettersi in gioco con una propria ricetta e concorrere al Premio Marietta 2022 legato alla Festa Artusiana di Forlimpopoli. Entro le 13 di lunedì prossimo, infatti, scadono i termini per inviare la richiesta di partecipazione. Intitolato alla fedele governante di Pellegrino Artusi, il Premio Marietta è promosso dal Comune di Forlimpopoli in collaborazione con Casa Artusi e l'Associazione delle Mariette. Possono partecipare esclusivamente cuoche e cuochi dilettanti con la loro ricetta originale di un primo piatto (pasta fresca o secca o riso) da preparare in un tempo massimo di due ore, che contenga riferimenti alla cucina domestica regionale e all'opera di Pellegrino Artusi. Ogni partecipante può inviare al massimo due ricette che dovranno contenere, oltre agli ingredienti

ai tempi e modi di preparazione, espliciti riferimenti all'opera dell'Artusi (stagionalità delle materie prime, curiosità storiche, tipicità territoriale). Gli elaborati (con oggetto: Festa Artusiana - Premio Marietta 2022) devono arrivare al Comune di Forlimpopoli entro la scadenza sopra indicata (vi posta a Comune di Forlimpopoli, Piazza A. Fratti, 2 - 47034 Forlimpopoli (FC), a mano all'Ufficio Protocollo del Comune, via e.mail in formato pdf a protocollo@comune.forlimpopoli.fc.it). La giuria selezionerà a proprio insindacabile giudizio da 3 a 5 finalisti che dovranno procedere all'esecuzione del piatto nella mattinata di domenica 26 giugno, nell'ambito della Festa Artusiana. Al termine della preparazione la giuria eleggerà il vincitore al quale andrà un premio del valore di 1.000 euro (corrisposto da Conad), la premiazione avverrà nella serata di domenica 26 giugno.

## RAVENNA

### Al Mercato laboratori e agri aperitivo

#### RAVENNA

Domani dalle 18.30 in piazzetta dei Carabinieri (via Bovini angolo via Canalazzo, Ravenna) appuntamento Kid's Ranch con agri-laboratorio per i più piccoli e aperitivo contadino per i più grandi. Prosegue la bella estate del Mercato Contadino di Campagna Amica con la rassegna "A s'avdèn ogni tant?!?", i venerdì all'insegna del cibo giusto per grandi e piccoli nella piazzetta dei Carabinieri (via Bovini angolo via Canalazzo, Ravenna). Quindi domani dalle 18.30 alle 20, agri-laboratorio gratuito 'La macedonia dei colori' per bimbi dai 3 ai 12 anni (prenotabile sul portale [www.kidlights.it](http://www.kidlights.it)) e aperitivi contadini all'insegna del cibo a metro zero e di stagione. Ogni venerdì, a due passi dal centro città, una colorata arena di balle di paglia accoglie i bambini curiosi per accompagnarli alla scoperta della campagna, dei suoi prodotti alimentari, dei suoi valori e delle sue emozioni. L'agri-lab di questo venerdì consentirà ai bimbi di sperimentare i colori caldi e freddi, i contrasti e le armonie dei colori naturali attraverso i prodotti agricoli di stagione. Il laboratorio rientra nel progetto "Ravenna, Comunità del cibo giusto e consapevole" promosso da Coldiretti Ravenna e Campagna Amica. Durante il laboratorio, i genitori potranno rilassarsi con l'aperitivo di Campagna Amica: gustoso e rispettoso dell'ambiente. Come ogni venerdì il Mercato è aperto fin dalle 14.30.

Info: 353 4176457

## DOZZA

### Degustazioni Estate enologica in Rocca

#### DOZZA

In attesa del programma delle "Sere d'estate fresche di vino... a corte", tornano gli incontri-degustazioni organizzati nel cortile della Rocca di Dozza dall'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna che qui ha la sua sede a partire dai primi di luglio, mentre il mese di giugno vedrà ancora protagonisti tre incontri con i vignaioli.

Nei sabati 4, 11 e 18 giugno prossimi quindi, dalle 14 alle 18.30, sarà possibile incontrare direttamente i produttori che racconteranno e faranno degustare, gratuitamente, i propri vini. Rispettivamente saranno presenti nelle tre date indicate le cantine: Tenute d'Italia di Imola (BO), Terraquila di Guiglia (MO) e Assirelli Cantina Da Vittorio di Dozza (BO).

Da luglio ritornerà poi il tradizionale appuntamento con la rassegna "Sere d'estate fresche di vino... a corte" che si comporrà di sei giovedì sera di degustazioni itineranti all'interno della Rocca stessa, accompagnati da una guida turistica e da un sommelier per scoprire i segreti di questo affascinante luogo e le sfumature di alcuni dei principali vitigni e delle migliori etichette dell'Emilia-Romagna.

Info: 0542 367741; [info@enotecaemiliaromagna.it](mailto:info@enotecaemiliaromagna.it)

## RICCIONE

### Sapori e mestieri del "Borgo dei pescatori"

#### RICCIONE

Riccione Paese torna alle origini della marineria con "Il borgo dei pescatori - Il sapore del mare". Sabato 4 e domenica 5 giugno prossimi, Corso Fratelli Cervi si trasformerà in un grande set del gusto e dei ricordi e anche gli allestimenti saranno in sintonia con l'epoca rappresentata. Sabato dalle 19 e domenica dalle 12, apertura delle casette del pesce e in piazzetta Parri: Daniele e Donatella de La Piada de Paes cucinano baccalà, grigliata mista, brodetto; in Corso Fratelli Cervi Giovanni con fritto e spiedini; in Piazza Matteotti Kiosquito 46 serve piada e sardoncini marinati, polenta al sugo di vongole. Sabato è anche previsto il mercato contadino lungo Corso Fratelli Cervi. Dalle 17 sarà poi possibile vedere all'opera i pescatori intenti a rammendare le reti. Dalle 20.30 "La storia delle vongole", storia di una attività antica raccontata dal professor Carlo Volpe, storico e ricercatore, inoltre dalle 21 "Il giovane pescatore", proiezione di filmati e immagini a cura di Gianmaria Castelluccia. Dalle 21.30 incontro "Identità di spiaggia per Riccione, quale patrimonio immateriale dell'Umanità. Progetto per la candidatura Unesco", intervengono: Diego Casadei, presidente dell'associazione per la candidatura Unesco; professor Guido Candela, economista.

Info: 0541 872754; [www.pro-mo-d.com](http://www.pro-mo-d.com)

A  
D  
N  
E  
G  
A