

FORLIMPOPOLI. DAL 25 GIUGNO AL 3 LUGLIO

Alla Festa Artusiana l'interazione fra cucina domestica e professionale

Ricco cartellone, che mette insieme una settantina di appuntamenti fra spettacoli, concerti, incontri con autori, convegni, laboratori di degustazione, animazioni per bambini

Aperitivi a corte: buone letture e buon cibo

FORLIMPOPOLI

Quasi ogni sera, alle 19, nella corte di Casa Artusi va in scena la rassegna dedicata ai libri e alle storie legate al cibo. E dopo l'incontro con l'autore, ci sarà un aperitivo con ricetta artusiana in abbinamento ad un calice di vino del nostro territorio.

Ad aprire la rassegna domenica 26 giugno sarà Alberto Capatti con il suo Piccolo atlante dei cibi perduti. Storie di cucina dimenticata, Slow Food, 2022

A dialogare con l'autore sarà il responsabile Biblioteca Comunale Artusi, Antonio Tolo.

Il 27 giugno sarà presentato "L'Ultima ostessa. Vita, passioni e ricette di Anna Dente", di Paolo Massobrio. Sarà presente Angela Ferracci, figlia di Anna Dente, e con lei dialogherà l'imprenditore Premio Artusi 2011, Oscar Farinetti

Il 28 giugno doveva esserci Graziano Pozzetto, che purtroppo a causa di un infortunio non potrà essere presente quindi il programma è in via di ridefinizione e coinvolgerà il Consiglio dei ragazzi. Con lui la scrittrice e biografa ufficiale del poeta, Rita Giannini

Mercoledì 29 giugno il libro in vetrina sarà "Monoporzioni lievitate. La pasticceria circolare" di Stefano Laghi, Alessandro Bertuzzi. A conversare con il maestro di pasticceria Alessandro Bertuzzi ci sarà Mattia Fiandaca di Casa Artusi.

Giovedì 30 giugno Monica Alba, autrice di "Artusi e gli editori fiorentini. La scienza in cucina e l'arte della stampa" parlerà del suo libro con Giovanna Frosini, ordinaria di storia della lingua italiana Università per Stranieri di Siena, Giovanna Frosini.

Infine, sabato 2 luglio, sarà protagonista il volume "Viaggio con formaggio. Città e territori d'Italia raccontati dagli assaggiatori Onaf". Ne parleranno Elio Ragazzoni (curatore dell'opera insieme a Fiorenzo Cravetto) e Paolo Rambelli, assessore alla cultura e turismo del Comune di Forlimpopoli.



FORLIMPOPOLI

Ventiseiesima edizione per la Festa Artusiana che torna nel tradizionale periodo di inizio estate, dal 25 giugno al 3 luglio. Per nove giorni Forlimpopoli si trasforma nella capitale del 'bello e del buono' in cucina per rendere omaggio al suo concittadino più illustre, il grande gastronomo Pellegrino Artusi, padre indiscusso della cucina italiana. Confermati gli ingredienti che nel corso degli anni hanno reso celebre la manifestazione: gastronomia, cultura, intrattenimento, legati dal filo conduttore del manuale artusiano.

Tutte le sere nella piazza principale (ribattezzata per l'occasione 'Piazza Pellegrino Artusi') saranno protagonisti i prodotti di qualità delle diverse aree e regionali italiane, con banchi dove degustare e acquistare. Ma l'intero centro storico, con i suoi ristoranti e i suoi stand allestiti lungo le strade, imbandisce per i visitatori un goloso menù in cui la fanno da padrone le 790 ricette del testo di Artusi. E poi c'è un ricco cartellone, che mette insieme una settantina di appuntamenti fra spettacoli, concerti, incontri con autori, convegni, laboratori di degustazione, animazioni per bambini. Ogni sera un caleidoscopio di eventi in grado di soddisfare i diversi tipi di pubblico.

Il convegno inaugurale

Si parte sabato 25 giugno e il compito di aprire la manifestazione è affidato, come da tradizione, al convegno inaugurale, che quest'anno affronterà il tema "Cucina di casa e cucina professionale". Realizzato da Casa Artusi in collaborazione con Alma,



la Scuola Internazionale di cucina italiana di Colorno (PR), l'incontro metterà a fuoco l'interazione costruttiva fra ambito domestico e ambito professionale che caratterizza la cucina italiana.

Per parlare di questi temi si ritroveranno nella Chiesa dei Servi sabato 25 giugno alle ore 17, relatori del calibro di Massimo Montanari, docente dell'Alma Mater Bologna e Presidente comitato scientifico Casa Artusi, le Maestre di cucina Aurora Mazzucchelli di Sasso Marconi, Ambra Lenini di Imola, Antonella Ricci di Ceglie Messapica, Fabio Amadei, Docente di cultura gastronomica e sostenibilità di Alma, Alberto Capatti, Direttore Scientifico Casa Artusi. In apertura i saluti istituzionali della Sindaca di Forlimpopoli Milena Garavini, della Presidente di Casa Artusi Laila Ten-



L'incontro coi prodotti d'eccellenza del territorio

FORLIMPOPOLI

Pellegrino Artusi non aveva dubbi: per cucinare bene bisogna partire da materie prime eccellenti. Ecco perché la Festa Artusiana dedica la massima attenzione ai prodotti a marchio, tradizionali e tipici, cioè a quei prodotti che rappresentano la massima garanzia di genuinità, autenticità e legame con il territorio. Non a caso tutti i ristoratori coinvolti nella Festa devono attenersi a un rigido disciplinare. Per trovare questo 'paradiso del gusto' basta andare nella centrale Piazza Garibaldi (per l'occasione ribattezzata Piazza Pellegrino Artusi), che è dedicata alla valorizzazione dei prodotti di qualità delle diverse aree e regionali italiane. All'interno degli stand sono presenti prodotti agricoli e alimentari "identitari" e caratterizzanti, che ciascun produttore e ristoratore illustra nelle proprie caratteristiche e tecniche di utilizzo, anche con degustazioni guidate. Oltre a numerosi Comuni della Romagna e altri provenienti da tutta Italia, la piazza ospita ogni anno anche Comuni e Regioni provenienti dal resto del mondo. Tra gli ospiti stranieri, immancabile la presenza dei 'gemelli' di Villeneuve-Loubet, città natale di Auguste Escoffier. Anche i ristoranti fissi della città di Forlimpopoli adattano i loro menù integrandoli con ricette artusiane. Nel centro storico si accenderanno i colori di un piccolo mercato animato da associazioni, aziende agro-alimentari, piccoli artigiani ed allevatori.

Show cooking Tutte le sere, a partire dalle ore 20, piazza Pompilio ospiterà incontri capaci di combinare spettacolo, cultura e gastronomia nella forma degli show cooking. Ai fornelli si alterneranno alcuni tra i maggiori chef italiani, tutti concordi nel riconoscere – al di là delle scelte compiute e delle ricerche gastronomiche condotte – nell'opera di Artusi un punto di riferimento per la storia del gusto italiano.

"Esperienze sensoriali sui torrioni" Laboratori/esperienze sensoriali con diversi assaggi Tre appuntamenti sui torrioni della Rocca per imparare a sollecitare i sensi e cogliere i segreti di alcune eccellenze. Questo il programma: 25 giugno, ore 19.30 "Odore di chiuso. Un giallo per raccontare i segreti dell'olfatto"; 1 luglio, 19.30 "Usa il buon senso", 3 luglio, ore 19,30 - "Buono a sapersi". Iscrizioni entro il giorno precedente all'evento scrivendo a holami68@i-cloud.com o via Whatsapp a MICAELA 366 4444131.

Incontri alla Chiesa dei Servi Ogni sera, dalle 21,15, incontri di approfondimento alla Chiesa dei Servi. Il 25 giugno, sarà inaugurato il murale dedicato ad Artusi da Cibo in piazzetta delle staffette partigiane, e a seguire, nella Chiesa dei Servi, Marco Miccoli intervista Cibo sul suo lavoro artistico. Il 26 giugno sarà presentato il progetto "Vitis" del fotografo Mirco Villa, in collaborazione con l'ass. cult. "Il lavoro dei contadini". Il 27 giugno di parlerà "Yogurt: tipologie, caratteristiche ed analisi sensoriale" in un incontro con Michele Grassi, maestro assaggiatore e docente Onaf. Il 28 giugno è in programma la conferenza "Livio Modigliani a Forlimpopoli" a cura della storica dell'arte Paola Salzano. Il 29 giugno è in programma un incontro con l'archeologa Carlotta Bendi e l'economista esperto di agribusiness Gianluca Bagnara per parlare di "La centuriazione e l'evoluzione del paesaggio agrario in Romagna". Il 30 giugno sarà presentato "Aemilia, una via lunga 2200 anni", progetto di "carta parlante" volta a valorizzare paesaggi, beni culturali e prodotti tipici lungo la via Emilia, a cura del Touring Club Italiano in collaborazione con l'Apt dell'Emilia-Romagna. Interviene Pier Luigi Bazzocchi, console del Touring per l'Emilia Romagna. Infine, il 2 luglio, si terrà l'intitolazione di Forlimpopoli come Città del Formaggio. Interviene il presidente dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi.

toni, del Direttore di Alma Andrea Sinigaglia.

Il premio

Nell'ambito delle manifestazioni artusiane viene comunicato il "Premio Artusi", assegnato ogni anno a grandi personalità del mondo della cultura, con particolare riferimento a quella alimentare. Quest'anno, la città di Forlimpopoli, su proposta del Comitato Scientifico di Casa Artusi, lo assegna al regista e produttore cinematografico Pupi Avati, per essere riuscito a rappresentare nella sua opera i caratteri essenziali della cucina di casa e a nutrire l'immaginario collettivo con forme e figure emblematiche in grado di cogliere lo spirito autentico della convivialità familiare. Il Premio consiste in una scultura in bronzo del busto di Artusi ad opera dell'artista Pasquale Marzelli, e la consegna è prevista nel giorno del compleanno di Pellegrino Artusi, il 4 agosto alle ore 21.30 in Arena, a cui seguirà la proiezione del documentario: "Pupi Avati, La tavola racconta" di Adriano Pintaldii che narra uno spaccato della carriera del maestro, in occasione della tappa forlimpopolese di "Tramonto Di Vino 2022".

I premi Marietta ad honorem

Domenica 26 giugno sarà la giornata dei premi Marietta. In mattinata i finalisti del concorso dedicato ai cuochi non professionisti si sfideranno preparando le loro ricette. In serata, alle ore 21, nell'arena centrale ospitata nella corte della Rocca, si terrà la cerimonia di premiazione del concorso e, contestualmente, saranno consegnati i premi Marietta ad honorem, assegnati su indicazione del comitato scientifico di Casa Artusi come riconoscimento per chi consacra tempo e talento per promuovere la scoperta, la tutela, la cultura delle risorse alimentari del territorio. Saranno premiati la Fattoria Trapoggio di Santa Sofia e Maria Pia Timo.

La Fattoria Trapoggio vanta una lunga esperienza familiare nel campo dei prodotti lattiero-caseari, con una lavorazione tramandata di padre in figlio e legata alla tradizione produttiva d'eccellenza dell'Appennino tosco-romagnolo. Il latte usato è quello dei loro animali, alimentati solo con foraggi aziendali e cereali misti. L'Azienda produce squacquerone, ricotta, vari formaggi vaccini freschi, semi stagionati, stagionati, misti e pecorini e il Ravaggiolo, presidio Slow Food.

Maria Pia Timo, attrice e comica nata a Faenza, è un personaggio televisivo noto al pubblico, autrice di diversi testi legati al cibo, importante protagonista sia in teatro, memorabile Marietta in Artusi. Bolito d'amore, sia al cinema con performances memorabili. Le viene riconosciuto e conferito il premio per aver rappresentato con leggerezza e profondità la cucina della propria terra (la Romagna), unendo con grande capacità alle storie legate a personaggi, luoghi e aneddoti memorabili che rispecchiano i valori della festa e di tutta la città artusiana.

Casa Artusi e Associazione delle Mariette da 15 anni

Nel 2022 Casa Artusi e l'associazione delle Mariette compiono 15 anni. Per festeggiare degnamente questo traguardo è stato organizzato un evento da non perdere. Sabato 1 luglio dalle ore 21.30 a Casa Artusi andrà in scena uno spettacolo di videomapping: una tavola imbandita diventa il palcoscenico in cui far convogliare immagini, racconti e animazioni sull'opera artusiana. Al lavoro anche le Mariette.

Durante le giornate l'intero centro storico di Forlimpopoli, con i suoi ristoranti e i suoi stand allestiti lungo le strade, imbandisce per i visitatori un goloso menù in cui la fanno da padrone le 790 ricette del testo di Artusi



Il Premio Artusi al regista e produttore cinematografico Pupi Avati
 È riuscito a rappresentare nella sua opera i caratteri essenziali della cucina di casa