



Festa Artusiana, due settimane di assaggi e riflessioni sulla cucina

Laura Giorgi

30 Lug 2021



Due settimane per riflettere di cibo e ovviamente per assaggiare, scoprire, celebrare a tavola "il bello e il buono". Torna nella sua veste integrale la Festa Artusiana di Forlimpopoli che parte domani, 31 luglio, e prosegue fino all'8 agosto. Strade e piazze della città natale di Pellegrino, il cui duecentesimo compleanno scoccato nel 2020 si prolunga anche per questo 2021 recuperando tutto il possibile di quanto l'annus horribilis della pandemia aveva sospeso, ne saranno il palcoscenico. Ogni sera la festa si aprirà con uno "schema gustativo" che prevede: alle 19 la presentazione di un libro, alle 20 uno showcooking, alle 21 un convegno-incontro e dalle 21.30 uno spettacolo.



Tutt'intorno lavoreranno le venti cucine temporanee distribuite ai quattro angoli della piazza principale, oltre ovviamente ai locali della città che mettono in carta almeno una



ricetta artusiana per tutto il periodo. Contestualmente si rinnova l'appuntamento con i produttori del mercato contadino e agroalimentare che porta la campagna con i suoi prodotti appena raccolti in pieno centro. La programmazione scientifico-culturale è affidata, ovviamente, a Casa Artusi che apre l'edizione con il convegno del 31 luglio (ore 18 nella stessa sede del centro di cultura di cucina) parlando finalmente di donne in cucina: "Pane, amore e... fantasia. Testimonianze al femminile sulla cultura del cibo". Le professioniste del settore che si confronteranno attraverso ricordi, analisi del presente e prospettive future saranno: Roberta Garibaldi (Università degli Studi di Bergamo, esperta di turismo enogastronomico), Margo Schachter (giornalista di cucina, viaggi e costume), Monica Campagnoli (blogger e scrittrice), Liliana Babbi Cappelletti (autrice e ricercatrice delle tradizioni gastronomiche della Romagna), Carla Brigladori (maestra di cucina di Casa Artusi), Cristina Bowerman, chef e presidente Associazione Ambasciatori del Gusto. Introduce e coordina Laila Tentoni, presidente della Fondazione Casa Artusi che sottolinea: «A 25 anni dalla nascita di questa festa, e a 200 da quella di Pellegrino, è evidente come il messaggio artusiano sia ancora ricco di spunti». Nel Forum nazionale della cucina di casa curato da Casa Artusi il 4 agosto, compleanno di Pellegrino, che si svolgerà però in rete con il collegamento di numerose associazioni da tutta Italia, verrà poi presentato per la prima volta il "Manifesto della cucina di casa", che formalizza la cultura e le pratiche domestiche e i loro valori.

Fra gli autori che saranno ospiti alla Festa apre lunedì 2 l'ex ministro Maurizio Martina che ha scritto "Cibo sovrano. Le guerre alimentari globali al tempo del virus". Giovedì 5 il giornalista gastronomico Luca Iaccarino presenta il suo ultimo lavoro "Appetiti. Storie di cibo e di passione". Doppio appuntamento il 7 con "Storie folk" di Maurizio Bertelli e a seguire "Storia della pasta in dieci piatti" di Luca Cesari.

Il cibo diventa poi spettacolo con Vito (la prima sera) con i suoi racconti famigliari di terre padane, nonne, tortellini, in un lungo amarcord. Il 3 agosto tocca al conduttore di "Decanter" Tinto con lo show "Il collo della bottiglia".

Gli chef a cui sono affidati gli show cooking sono Riccardo Agostini il 2, mentre Paolo Teverini e Carla Brigladori animeranno la cucina della tappa forlímpopolese di "Tramonto divino". Brigladori sarà anche impegnata il 5 in uno show cooking tutto dedicato ai frutti dimenticati in particolare di Umbria e Liguria. Il 6 di scena c'è Marco Cavallucci. Il 7 largo a un workshop dedicato a cibo e ambiente con la redazione di "Timeoff" e a seguire l'interpretazione delle ricette artusiane da parte dello chef Maurizio Urso. A chiudere la lista dei cuochi sarà domenica 8 Cristina Lunardini. «Allegria e convivialità sono le parole d'ordine – dice la sindaca Milena Garavini –, speciale la presentazione della moneta della Zecca dedicata ai prodotti tipici dell'Emilia Romagna che ha ci ha scelti per presentarla».

