

Renault Sélection

SCOPRI GLI INCENTIVI  
STATALI IN CONCESSIONARIA

SCOPRI L'OFFERTA &gt;



Cronaca / Forlimpopoli

## Casa Artusi a “Geo” con i 200 anni del gastronomo forlimpopolese

Appuntamento su Rai 3 mercoledì 9 dicembre. Nella stessa giornata il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli sarà in collegamento con il Campus Bio – Medico di Roma



Redazione

08 DICEMBRE 2020 13:09



### I più letti di oggi



1

Ora è ufficiale: da domenica Emilia Romagna in zona gialla. Bar e ristoranti riaprono fino alle 18. Poi solo asporto o consegne a domicilio



2

Sciagura in viale dell'Appennino: pedone muore travolto sulle strisce pedonali



3

L'annuncio di Bonaccini: "L'Emilia-Romagna torna "zona gialla" da domenica"



4

Come cambia lo shopping di Natale, le regole per bar e ristoranti e il coprifuoco di

Mercoledì 9 alle ore 17 circa Casa Artusi torna a Geo, la trasmissione seguitissima su Rai 3 condotta da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi per parlare del bicentenario artusiano e soprattutto come un manuale scritto 130 anni rappresenti ancora oggi una guida da leggere e da usare, fonte di consigli e ricette di straordinaria modernità. Artusi è un visionario dal palato raffinato e Casa Artusi, assieme alla sua città, continua a valorizzarlo in Italia nel Mondo.

Oltre alle immagini tratte dal video “Casa Artusi a Forlimpopoli e il viaggio della cucina domestica” realizzate da Sunset di Forlì per Casa Artusi, con il sostegno della Camera di Commercio della Romagna, partecipano, in collegamento dalla Biblioteca gastronomica, la Presidente Laila Tentoni e in studio a Roma, la maestra di cucina Carla Briigliadori, che proporrà le seguenti ricette tratte dal manuale artusiano: n. 98. Ravioli all'uso di Romagna, n. 254. Stracotto alla Bizzarra e n. 239. Pagnotelle ripiene

La trasmissione si svolge in una giornata particolarmente impegnativa per Casa Artusi. Si comincia il mattino con un intervento all'interno di un ciclo di seminari organizzati dall'Università Campus Bio-Medico di Roma sul tema della comunicazione alimentare, dove la Presidente Laila Tentoni parlerà dell'importanza di Artusi sia in questo ambito, sia come brand traino del territorio, a cui farà seguito un webinar con la scuola di cucina, in collegamento con l'Ambasciata italiana a Kiev, che vedrà

la partecipazione anche del maestro di cucina Paolo Teverini . Dulcis in fundo: il ritorno a Geo di Casa Artusi, alle cui attività è sempre data la massima attenzione.

Artusi viaggia e forse dall'alto brinda ai suoi 200 anni e al lavoro che la sua città natale porta avanti in suo nome.

