

ENOGASTRONOMIA / FORLIMPOPOLI

## Che la Festa abbia inizio: l'Artusiana si apre con un caleidoscopio di proposte

Primo appuntamento: il convegno di Casa Artusi su "Cucina di casa e cucina professionale". Il programma completo di sabato



Una passata edizione della Festa Artusiana

**P**er nove giorni, Forlimpopoli torna a essere la capitale del ‘bello e del buono’ in cucina con la XXVI edizione della Festa Artusiana. E dopo due anni necessariamente limitati dalla pandemia, nel 2022 la kermesse in onore di Pellegrino Artusi si ripresenta nella tradizionale data di inizio estate con un ‘menù’ di eventi gastronomici, culturali, di spettacolo particolarmente ricco e coinvolgente.

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.

### **A Casa Artusi il convegno inaugurale**

Tradizione vincente non si cambia. E come da tradizione la Festa Artusiana si apre sabato, alle ore 17, alla chiesa dei Servi, con il convegno inaugurale che sarà dedicato a “Cucina di casa e cucina professionale”. Realizzato da Casa Artusi in collaborazione con Alma, la Scuola Internazionale di cucina italiana di Colorno (Prama), l'incontro metterà a fuoco l'interazione costruttiva fra ambito domestico e ambito professionale che caratterizza la cucina italiana.

Non a caso, il modello più tipico della cucina professionale italiana è, più ancora del ristorante, la trattoria, spesso a gestione familiare, che traspone sul piano pubblico un sapere e una pratica di origine domestica. E anche i cuochi di alto e altissimo livello (pensiamo a un Gualtiero Marchesi nella seconda metà del Novecento, a un Massimo Bottura oggi) fanno spesso riferimento a una tradizione appresa tra le mura domestiche, trasmessa di generazione in generazione e da loro rispecchiata anche se interpretata in modo originale. Viceversa, la cucina di casa si confronta con le esperienze professionali e da esse trae ispirazione e arricchimento.

Per parlare di questi temi si ritroveranno 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 e Irene Loddo, docenti di cultura gastronomica e sostenibilità di Alma Alberto Capatti, Direttore Scientifico Casa Artusi. Coordina i lavori il gastronomo Mattia Fiandaca. In apertura i saluti istituzionali della Sindaca di Forlimpopoli Milena Garavini, della Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni, del Direttore di Alma Andrea Sinigaglia.

### **Il cartellone degli spettacoli**

Vari gli appuntamenti di spettacolo previsti nel corso della serata. Alle 20.45 nel Fossato Della Rocca, spazio dedicato ai bambini e alle famiglie, arriverà Gambeinspalla Teatro con “Il sogno”, show a base di bolle di sapone e clownerie. Alle 21, nell'arena di piazza Fratti andrà in scena il concerto di Bend-it, big band

slovena di musica swing guidata dal sassofonista di fama internazionale Lovro Ravbar. In programma un omaggio a Billy Holiday ed Ella Fitzgerald, Fitzgerald, le cantanti piu' famose dello swing, ma anche altri brani del Novecento e pezzi originali firmati da Ravbar. Triplo spettacolo – alle ore 21, alle 22,15 e alle 23 – in piazza Pompilio con il “One-Man Show” di Fabius, esilarante connubio fra comicità e tecniche circensi. Infine, dalle Ore 21. 15 fra via Costa, piazza Pompilio e piazza Trieste andrà in scena Paolo Rech con il suo “Ri-Show”, spettacolo di burattini itinerante

### **Gli appuntamenti del gusto**

Alle ore 19,30, presso i Torrioni Della Rocca si svolgerà il primo di tre laboratori sensoriali con assaggi condotti da Micaela Mazzoli e Matteo Monti (formatori Slow Food), in collaborazione con Gardini cioccolato. In questo primo incontro si parlerà di olio. Invece, alle ore 20, in Piazza Pompilio, si svolgerà uno show cooking a cura dell'Associazione Cuochi Artusiani di Forlì-Cesena: protagonista della serata Claudia Fanciullo di ArkeoGustus

Ma l'offerta gastronomica dell'Artusiana è molto più vasta. Una quarantina i ristoranti, fra fissi e temporanei, dove poter degustare piatti e ricette di qualità, ispirate ai dettami di Artusi, mentre nella centrale Piazza Garibaldi (per l'occasione ribattezzata Piazza Pellegrino Artusi), si troveranno stand dedicati ai 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 con le proprie cucine tipiche Tra gli ospiti stranieri, immancabile la presenza dei ‘gemelli’ di Villeneuve-Loubet, città natale di Auguste Escoffier.

### **Un murales per Artusi**

In piazzetta delle Staffette Partigiane è possibile ammirare il murales che lo street artist veronese Cibo (al secolo Pier Paolo Spinazzè) ha dedicato all'opera di Pellegrino Artusi ed in particolare alla ricetta "iconica" dei cappelletti all'uso di Romagna. Purtroppo, però, si è dovuto rinviare - per ragioni di salute - l'incontro con Cibo e con Marco Miccoli nella chiesa dei Servi sul lavoro culturale dello street-artist (previsto per la sera del 25 giugno).

## **Le mostre**

In occasione della Festa la città ospita numerose mostre disseminate lungo le vie del Centro, sia in luoghi deputati (come il Museo Archeologico e la sala mostre nella Rocca), sia in spazi non convenzionali. Fra esse spicca “Pellegrino Artusi. Una vita da manuale”, che comprende quattro installazioni firmate da Peter Bottazzi e Silvia Rigon. Dislocate fra Casa Artusi, l’ Ufficio turistico, la chiesa dei Servi e la Sala Mostre, le installazioni raccontano in maniera ironica e spettacolare la figura dell’Artusi, la redazione del suo manuale e l’importanza che questo ha avuto nella storia della cultura gastronomica italiana e non solo.

Particolarmente ricca l’offerta espositiva di Casa Artusi. Nella Galleria delle ricette si può visitare “Ricette di casa, in Casa”, un’esposizione di ricette di famiglia da parte di appassionati, curiosi e donatori del progetto ‘Raccontare la cucina italiana’ per i 15 anni di Casa Artusi e Mariette.

Nella Biblioteca gastronomica, invece, è allestita “Vite quotidiane nell’epistolario artusiano”, a cura di Antonio Tolo e Alberto Capatti, che vuole far conoscere lati inediti del rapporto tra Artusi e i suoi lettori a partire dalle circa 2000 lettere indirizzate ad Artusi conservate nella sua Casa forlimpopolese. Al primo piano di Casa Artusi è di scena la mostra “Auguste Escoffier, un umanista” dedicata al grande cuoco francese per metterne in luce gli aspetti umani meno conosciuti: la visione globale, la generosità e il suo impegno sociale, mentre nella Sala Refettorio (sempre al primo piano Casa Artusi) si può assistere alle proiezioni di “Foto&Grammi” del sapere e del sapere fare di Romagna”, programmazione continua di video sul territorio, sulla eccellenze di Romagna, su Forlimpopoli Città artusiana: si tratta degli spot realizzati da Casa Artusi e Mariette, in occasione dei 15 anni di attività, a cura di Roberto Feroli e Andrea Zanzucchi.

Ricordiamo inoltre, che al Maf – Museo Archeologico di Forlimpopoli “Tobia Aldini”, si può visitare “Frammenti” di Luca Freschi, un’antologica che mette in luce la capacità delle ceramiche di Luca Freschi di far dialogare il presente con il passato, ulteriormente esaltate dal confronto con i reperti conservati nel museo archeologico. Un’occasione unica per ammirare l’opera di Freschi in una cornice che ne moltiplica il fascino. Il programma dettagliato della Festa può essere consultato al sito <https://www.festartusiana.it/>

© Riproduzione riservata