

Festa Artusiana, il ricco menù del mercoledì: dolci ricette, laboratori del gusto e mangiatori di fuoco

Si comincia alle 19, con gli "Aperitivi a corte" di Casa Artusi. Sarà presentato il golosissimo ricettario "Monoporzioni lievitate. La pasticceria circolare"



Artusiana con vista alla Rocca

La Festa Artusiana prosegue mercoledì con un ricco menù di proposte gastronomiche e di intrattenimento: incontri, spettacoli, show cooking, mostre e, naturalmente, le proposte gastronomiche dei ristoranti e degli stand in piazza. Si comincia alle 19, con gli "Aperitivi a corte" di Casa Artusi. Sarà presentato il golosissimo ricettario "Monoporzioni lievitate. La pasticceria circolare" firmato da due maestri di pasticceria, Stefano Laghi e Alessandro Bertuzzi, che ci svelano i loro segreti per ricette dolci innovative e gustose (ingresso libero, segue aperitivo).

Alle 20 in piazza Pompilio show cooking a cura dell'Associazione Cuochi Artusiani di Forlì-Cesena: protagonisti lo Chef Consultant, Samuele Zani, e con il barman al Kalù, Gian Marco Navarra Per i più piccoli, alle ore 20,45, nel fossato della Rocca, va in scena lo spettacolo "Le vie del tesoro" di A tuttotondoteatro. Alle 21

prenderanno il via gli spettacoli di strada: nell'area di piazza Pompilio si esibirà con una doppia performance di giocoleria Fabio Zaganelli "il giocomicoliere", mentre le vie del centro saranno il palcoscenico per Gianluca Palma e la sua musica itinerante.

Alla Chiesa dei Servi, alle 21,15 circa, si parlerà di "Centuriazione e l'evoluzione del paesaggio agrario in Romagna" insieme all'archeologa Carlotta Bendi e all'economista esperto di agribusiness Gianluca Bagnara. Alle 21,30, nell'arena di piazza Fratti arriverà Shezan "il genio impossibile" nonché mangiatore di fuoco e di spade, con uno spettacolo eclettico ed eclatante, che miscela magia, giocoleria, fachirismo estremo.

Le proposte del gusto

Negli stand di piazza il menù si rinnova ogni sera vanno in scena: nella serata di mercoledì, fra gli altri, sono presenti con le loro proposte l'Arci di Villarotta – Amici dell'Hospice, le Pro Loco di Castel San Pietro Terme e Civitella, la Pantofla – Circolo dei Pescatori di Cervia, la Coldiretti, Bertinoro, i Pays Boujolais. Un'occasione da non perdere per degustare prodotti d'eccellenza dei territori. E naturalmente ci sono gli oltre 40 ristoranti – fra fissi e temporanei – che offrono piatti ispirati agli insegnamenti di Artusi.

I laboratori del gusto

C'è ancora tempo per iscriversi ai due ultimi laboratori di "Esperienze sensoriali sui torrioni", in programma rispettivamente venerdì e domenica alle 19,30 sotto la guida di Micaela Mazzoli e Matteo Monti (formatori Slow Food) e in collaborazione con Gardini cioccolato d'autore. Il laboratorio di venerdì, intitolato "Usa il buon senso!", vuole introdurre alla fisiologia sensoriale giocando con le sensazioni tattili, orali e cutanee per riconoscere che la consistenza e la "palatabilità" possono influenzare la psiche. Il laboratorio di domenica, invece si intitola "Buono a Sapersi!" ed è dedicato ad alcuni strumenti utili per operare scelte alimentari consapevoli, a cominciare dalla capacità di interpretare l'etichettatura degli alimenti. Costo dell'esperienza e degustazione guidata: 15 euro da regolarsi in loco, ritrovo di fronte all'ingresso del Comune. Iscrizioni entro il giorno precedente all'evento scrivendo a holami68@icloud.com o via Whatsapp a Micaela 366 4444131

© Riproduzione riservata