

---

EVENTI / MANIFESTAZIONI

# Festa Artusiana, torna la 26esima edizione: Forlimpopoli sarà la capitale della “scienza in cucina e dell’arte di mangiar bene”



## DOVE

[sedi varie - vedi programma](#)

Indirizzo non disponibile

Forlimpopoli

## QUANDO

Dal 25/06/2022 al 03/07/2022

vari orari - vedi programma

## PREZZO

Prezzo non disponibile

## ALTRE INFORMAZIONI

Sito web [festartusiana.it](http://festartusiana.it)



**Redazione**

20 giugno 2022 14:35

**D**al 25 giugno al 3 luglio torna la **Festa Artusiana**, che per nove giorni trasforma Forlimpopoli nella capitale del ‘bello e del buono’ in cucina. In questo modo la città romagnola rende omaggio al suo concittadino più illustre, il grande gastronomo Pellegrino Artusi, padre indiscusso della cucina italiana. Arrivata alla 26esima edizione, la Festa conferma tutti gli ingredienti che nel corso degli anni l’hanno resa celebre: gastronomia, cultura, intrattenimento, legati dal filo conduttore del manuale artusiano.

Tutte le sere nella piazza principale (per l’occasione ‘Piazza Pellegrino Artusi’) saranno protagonisti i prodotti di qualità delle diverse aree e regioni italiane, con banchi dove degustare e acquistare. Ma l’intero centro storico, con i suoi ristoranti e gli stand allestiti lungo le strade, imbandisce per i visitatori menù con alcune tra le più note delle sue 790 ricette. Tra gli appuntamenti segnalati: il **premio Artusi**, che quest’anno sarà consegnato il 4 agosto compleanno di Pellegrino Artusi e tappa a Forlimpopoli di Tramonto DiVino, e andrà al grande **regista Pupi Avati**.

"Originalità, freschezza e autenticità sono le caratteristiche del lavoro di Pellegrino Artusi- spiega l’assessore all’Agricoltura Alessio Mammi - il padre della cucina italiana, un grande intellettuale che davvero ha contribuito a portare le eccellenze gastronomiche fuori dalle mura domestiche e a farle diventare identità culturale. Artusi nella sua opera di scrittore e agronomo ha saputo valorizzare con sapienza, e con l’ironia che contraddistingue i romagnoli, i prodotti e i sapori della terra. È stato anche un importante divulgatore e con il suo manuale ha contribuito a rafforzare e a unificare la lingua italiana". “La Festa che ogni anno Forlimpopoli gli dedica - conclude Mammi -, con gli appuntamenti di chef professionisti e ‘Mariette’, testimonia l’importante eredità culinaria in Emilia-Romagna ma anche fuori dai confini italiani. L’appuntamento delle Giornate Artusiane continua a rivestire un

momento di dibattito, riflessione e confronto su un tema culturale importante per la nostra regione e il nostro Paese, ovvero il valore del cibo emiliano-romagnolo e italiano nel mondo, la qualità delle materie prime, la sapienza di metterle in tavola”.

Soddisfatta per questa edizione che “torna, finalmente, alla normalità” anche la sindaca di Forlimpopoli Milena Garavini. “Dopo due edizioni ridotte a causa del covid - ha aggiunto-, la Festa è nella sua collocazione tradizionale alla fine di giugno, con un’incursione nel calendario della Notte rosa, a cui sono dedicati spettacoli e allestimenti. Ma soprattutto, tornano la vivacità e la ricchezza dell’Artusiana, che

nell'arco degli anni ha assunto anche un carattere di internazionalità, tra le proposte gastronomiche, gli eventi e l’alta partecipazione di realtà del territorio”. L’impegno di Casa Artusi è stato illustrato dalla presidente Laila Tentoni: “La nostra associazione compie 15 anni, una festa nella festa per riflettere sul tanto lavoro di questi anni, ma soprattutto per progettare insieme il futuro. A partire dalle proposte del comitato scientifico per l’assegnazione dei Premi Artusi e Marietta ad honorem, dal convegno in collaborazione con la scuola di cucina Alma, fino agli appuntamenti con gli autori e alle mostre”.

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. Del resto, non è forse vero che il modello più tipico della cucina professionale italiana è, più ancora del ristorante, la trattoria (spesso a gestione familiare) e che anche i grandi cuochi come Massimo Bottura (e prima di lui

Gualtiero Marchesi) fanno spesso riferimento a una tradizione appresa tra le mura domestiche?

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 Tentoni, del Direttore di Alma Andrea Sinigaglia.

### **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. Il premio Marietta ad honorem 2022 è stato assegnato a:

Fattoria Trapoggio di Santa Sofia, che 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, personaggio televisivo noto al pubblico, autrice di diversi testi legati al cibo, importante protagonista sia in teatro, memorabile Marietta in Artusi. Bollito 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), unendola con grande capacità alle storie legate a personaggi, luoghi e aneddoti memorabili che rispecchiano i valori della festa e di tutta la città artusiana.

## **Il Premio Artusi**

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, intende assegnare Il premio Artusi 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’ .

## **Il compleanno di Casa Artusi e dell'Associazione delle Mariette**

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 che mostreranno la loro abilità con tagliere e mattarello.

## **In piazza e nei ristoranti con i prodotti d'eccellenza dei territori**

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, all'interno di una produzione agro-alimentare rispettosa dell'ambiente naturale e culturale d'origine. Non a caso, per garantire questi aspetti, tutti i ristoratori coinvolti nella Festa devono attenersi a un rigido disciplinare, elaborato da un'apposita Commissione Gastronomica. Per trovare questo ‘paradiso del gusto’ basta andare nella centrale

Piazza Garibaldi (per l'occasione ribattezzata Piazza Pellegrino Artusi), che è, appunto, 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 con le proprie cucine tipiche. 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, in occasione della Festa, adattano i loro menù integrandoli con ricette artusiane per rendere omaggio al padre della cucina domestica italiana. Inoltre, nelle diverse vie del Centro Storico si accenderanno, per tutte e nove le serate della Festa i colori di un piccolo mercato animato da associazioni, aziende agro-alimentari, piccoli artigiani ed allevatori, che non si limiteranno ad offrire i loro prodotti ma ne illustreranno la filosofia basata sulla sostenibilità ambientale e sulle scelte consapevoli.

### **Le rassegne di spettacolo**

Ogni sera, nell'arena centrale di piazza Fratti andranno in scena concerti e spettacoli. Si comincia il 25 giugno con il concerto di Bend-it, big band slovena di grande impatto. Martedì 27 l'Associazione Ostinata Contraria proporrà "L'anno che non caddero le foglie", con la regia di Denio Dorni e la partecipazione degli allievi del Laboratorio Teatrale Teatro degli Avanzi (si tratta del 1° appuntamento della Settimana del Buon Vivere"). Mercoledì 28 il Centro diurno Ulisse di Forlì - AUSL della Romagna presenterà "Carissimo Pellegrino", readings dedicato al grande gastronomo forlimpopolese. Mercoledì 29 arriverà il sorprendente Shezan con uno spettacolo che mette insieme giocoleria, magia, fachirismo estremo. Il 30 giugno sarà proiettato il film "Quel che conta è il pensiero", mentre il 1 luglio riflettori puntati su "La mortadella. Un bacio rosa e profumato": sul palco Franz Campi voce, Davide Falconi al pianoforte, Marcello Ferrarini all'affettatrice. Sabato 2 luglio è in programma "Pindarico", rappresentazione all'insegna della leggerezza acrobatica e del trasformismo a cura di Terzostudio - Circo Improvviso. Si conclude domenica 3 luglio con Tiziano Cellai campione italiano di magia 2022, e il suo Fantasy Illusion".

Per i più piccoli, tutte le sere alle 20,45 l'appuntamento è nel fossato della Rocca. Ci saranno spettacoli e animazioni pensati per loro: giocolieri, burattini, storie

fantastiche, clowneria con compagnie e artisti come Gambeinspalla Teatro, Paolo Rech, Allincirco, Otto il Bassotto, A tuttotondoteatro, Teatro Lunatico, la Combriccola dei Lillipuziani, Dante Cigarini, Checco Tonti. A completare il quadro gli spettacoli e le animazioni itineranti che si svolgeranno ogni sera in piazza Pompilio e per le vie circostanti.

### **Gli aperitivi a corte : buone letture e buon cibo**

Quasi ogni sera, alle ore 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 salirà alla ribalta Graziano Pozzetto che parlerà del suo *"Tonino Guerra. Il cibo e l'infanzia. Noi continuiamo a mangiare nei piatti della mamma"* (Il ponte vecchio, 2020). 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 il gastronomo Mattia Fiandaca

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

## **Show Cooking in piazza Pompilio**

Tutte le sere, a partire dalle ore 20, piazza Pompilio ospiterà incontri capaci di combinare spettacolo, cultura e gastronomia nella forma degli show cooking. Sul palco, ovvero ai fornelli, si alterneranno ogni sera 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@icloud.com](mailto:holami68@icloud.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 murales 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.

## **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.

Casa Artusi – Ufficio turistico - Sala Mostre "Pellegrino Artusi. Una vita da manuale" Quattro installazioni firmate da Peter Bottazzi e Silvia Rigon per raccontare 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

MAF – Museo Archeologico di Forlimpopoli "Tobia Aldini" "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.

Apertura nelle sere della Festa dalle ore 19 alle 21

Casa Artusi – Galleria delle ricette "Ricette di casa, in Casa"

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.

Casa Artusi – primo piano "Auguste Escoffier, un umanista"

Mostra dedicata al grande cuoco francese per metterne in luce gli aspetti umani meno conosciuti: la visione globale, la generosità e il suo impegno sociale.

Casa Artusi – Biblioteca gastronomica "Vite quotidiane nell'epistolario artusiano"

La mostra, a cura di Antonio Tolo e Alberto Capatti, 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 forlímpopolese

Biblioteca gastronomica in Casa Artusi "Oltre la cucina, Vite quotidiane nell'epistolario artusiano". A cura di Antonio Tolo e Alberto Capatti

Il carteggio di circa 2000 lettere indirizzate a Pellegrino Artusi si presta a essere un itinerario di straordinaria efficacia, sotto questo punto di vista, le lettere si rivelano preziosi documenti utili a comporre il ritratto del *modus vivendi* di una fetta significativa della società italiana a cavallo tra Otto e Novecento

Il carteggio, tuttavia, non conserva solo le lettere indirizzate allo scrittore Artusi, al "personaggio pubblico"; tante sono per l'uomo Artusi: allo zio di numerosi nipoti che chiedono un consiglio e un sostegno anche economico; all'amico cui chiedere pareri e aiuti; al datore di lavoro per questioni riguardanti la conduzione della casa o delle tenute romagnole; insomma, sono in tanti a rivolgersi all'Artusi privato.

L'esposizione 'Oltre la cucina' in biblioteca gastronomica vuole far conoscere lati inediti del rapporto tra Artusi e i suoi lettori

Sala Refettorio (primo piano Casa Artusi) "FOTO&GRAMMI" del sapere e del sapere fare di Romagna

Programmazione continua di video sul territorio, sulla eccellenze di Romagna, su Forlímpopoli Città artusiana. In programma gli spot realizzati da Casa Artusi e Mariette, in occasione dei 15 anni di attività, a cura di Roberto Feroli e Andrea Zanzucchi, 'Raccontare la cucina italiana' con le realtà, le persone e le aziende che hanno sostenuto il progetto. Orari di apertura: tutte le sere ore 18.00-23.00

Galleria d'Arte "A casa di Paola" (via A. Costa n. 22) "Non di solo pane"

L'arte è cibo per la mente: due estremi apparentemente opposti, ma entrambi volti a nutrire l'essere umano, fatto di corpo e di sostanza sottile, la mente. Il connubio fra arte figurativa e culinaria è raccontato attraverso opere di vari artisti, distanti per stili ma accomunati dall'interesse per la rappresentazione degli alimenti.

Negoziato di Via A. Costa n. 24 "Progetto VITIS"

Ideato e curato dal fotografo Mirco Villa, il progetto mira a raccontare il vino attraverso il suo viaggio dalle viti fino alla tavola. In collaborazione con l'ass. cult. "Il lavoro dei contadini".

Corte di Palazzo Ginanni "Amici dell'Arte – Artisti alla Festa"

Gli allievi e i docenti partecipanti ai corsi di disegno e pittura organizzati dall'ass. cult. "Amici dell'Arte di Forlimpopoli" allestiscono una collettiva a tema libero.  
Apertura in orario della Festa

Il programma completo della festa è su <https://www.festartusiana.it/>