

[Forlimpopoli](#)

In scena Tramonto DiVino Ultima tappa in nome di Artusi

Bondi a pagina 15



Sapori in nome di Artusi: in scena Tramonto DiVino

La kermesse ha scelto Forlimpopoli per l'ultima tappa estiva
Si parte venerdì alle 20 in piazza Garibaldi con i prodotti tipici regionali

di **Matteo Bondi**

Una vera e propria invasione del gusto è quella che si sta per abbattere su Forlimpopoli grazie all'ultima tappa estiva di Tramonto DiVino. Slittata da agosto a settembre a causa del cattivo tempo, la tappa di Forlimpopoli, andrà in scena venerdì alle 20 in piazza Garibaldi con tutto il gusto dei prodotti tipici dell'Emilia-Romagna accompagnati dai vini d'eccellenza regionali. Rispetto alle edizioni precedenti il format è nuovo: una cena stellata seduti a tavola, con

posti limitati e prenotazione online. «Un evento fortemente voluto da Forlimpopoli – affermano la sindaca Milena Garavini, e la presidente di Casa Artusi Laila Tentoni – che era stato previsto proprio per il compleanno di Pellegrino Artusi il 4 agosto. Fil rouge della serata proprio la cucina artusiana, in omaggio al bicentenario del nostro illustre concittadino». A interpretare i suoi piatti lo chef stellato Gianpaolo Raschi (Ristorante Guido 1946 di Rimini) insieme alla maestra di cucina Carla Brigliadori (Scuola di cucina di Casa Artu-

si). Il menù comprende tre ricette della tradizione artusiana: ricetta artusiana 497: cappelletto ripieno di cefali in gratella con la sua salsa e aceto balsamico tradizionale di Modena Dop extravavecchio; ricetta n. 520: pa-

lombo in umido; ricetta n. 692: il latte brûlè. La serata sarà aperta da un'ouverture di prodotti tipici certificati: salumi e formaggi Dop e Igp regionali, un assortimento di formaggi del territorio e la cozza romagnola. «Ad abbinare e raccontare i vini nel calice - spiega Raffaele Nanni, vice presidente Ais Romagna -, ci saranno i nostri sommelier, che proporranno in degustazione una quindicina di referenze: dagli spumanti metodo classico e charmat, ai bianchi autoctoni come Albana, Pignoletto e Malvasia, ai Lambruschi rosè, ai Gut-

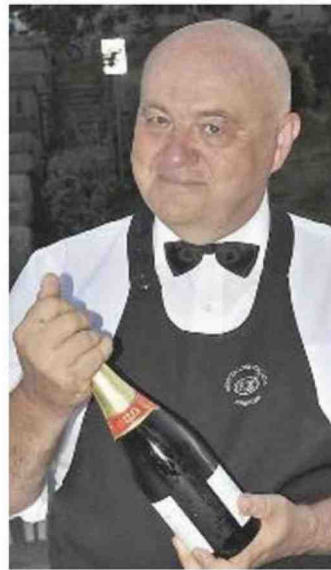
turnio piacentini e ai vini ferraresi delle sabbie fino ai rossi romagnoli strutturati, Sangiovese in testa. E con il dessert gli immancabili vini dolci, fermi e bollicine».

Al servizio e in cucina, daranno un importante contributo i ragazzi dell'alberghiero di Forlimpopoli, guidati e coordinati dallo chef Giovanni Merli e del professor Stefano Buda, con la supervisione della preside Mariela Pieri. Nel corso della serata il conduttore Daniele De Leo racconterà caratteristiche dei prodotti certificati e guiderà il pubblico nel gioco 'Il Peso Forma', durante il quale i primi tre partecipanti che si avvicineranno di più al peso della forma di Parmigiano Reggiano Dop in esposizione, vinceranno una punta del re dei formaggi. La forma sarà aperta in pubblico. Il costo di partecipazione è di 30 euro. Il biglietto potrà essere acquistato anticipatamente sul sito

www.shop.emiliaromagnavi.it. Compreso nel biglietto anche l'edizione 2020/21 della guida 'Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare'.

PIATTI DI PELLEGRINO

Lo chef stellato Gianpaolo Raschi interpreterà tre ricette della tradizione



Un sommelier di TramontoDiVino