



## Giornata nazionale delle dimore storiche: riapre anche Casa Artusi

Domenica 23 maggio tornano le visite guidate gratuite della Casa Artusi di Forlimpopoli, mentre da sabato 22 maggio ricominciano i corsi pratici (primo appuntamento dedicato al pesce crudo) dopo un lungo periodo di intensa attività "virtuale", dal prossimo week end riprendono a Casa Artusi di Forlimpopoli (Fc) le iniziative in presenza : domenica 23 maggio, in occasione della Giornata nazionale delle dimore storiche, tornano le visite guidate gratuite della Casa, mentre da sabato 22 maggio ricominciano i corsi pratici (primo appuntamento dedicato al pesce crudo).

La giornata nazionale delle dimore storiche

Già da diversi anni Casa Artusi aderisce alla Giornata Nazionale dell'Associazione Dimore storiche, patrocinata dalla Commissione Nazionale italiana per l'Unesco, dal Ministero della Cultura e della Confartigianato.

L'iniziativa nel 2021 giunge alla undicesima edizione aprendo oltre 300 beni storici in tutta Italia fra castelli, ville, castelli, giardini, case della memoria.

Vista guidata a Casa Artusi

Per l'occasione Casa Artusi organizza per domenica 23 maggio una visita guidata gratuita, con inizio alle ore 11,30. Per partecipare è necessario prenotarsi scrivendo a [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it) oppure telefonando al +39 0543 743 138 o +39 349 840 1818.

Le visite guidate gratuite si ripeteranno anche nelle domeniche 30 maggio e 6 giugno, con inizio alle ore 11, per la 23ª edizione delle Fattorie Aperte, promossa dalla Regione Emilia – Romagna. Anche in questo caso è necessario prenotare.

Laboratorio dedicato al pesce

Invece, nella mattina di sabato 22 maggio (a partire dalle ore 9) Casa Artusi riprende i corsi pratici in presenza. Primo appuntamento con un laboratorio dedicato al pesce crudo : il maestro di cucina Mattia Borroni svelerà i segreti per trattarlo e lavorarlo al meglio e per presentarlo in modo scenografico utilizzando frutta e verdura.

L'appuntamento successivo è per sabato 29 maggio (ore 9:30) con la maestra Olimpia Apogeo che guiderà i partecipanti a preparare un Menù di Primavera completo, dal primo al dessert.

