

My Note Style



HOME

SHOPPING

EATING & DRINKING

TRAVELING

LIFESTYLE

ABOUT

CONTACT

« Tutti gli Eventi

CALENDARIO
EVENTI

Festa Artusiana omaggio a Pellegrino Artusi

Giugno 25 - Luglio 3



Torna nel tradizionale periodo di inizio estate, dal 25 giugno al 3 luglio, la **Festa Artusiana**, che quest'anno arriva alla **ventiseiesima edizione**.

Per nove giorni Forlimpopoli si trasforma nella capitale del 'bello e del buono' in cucina per rendere omaggio al suo concittadino più illustre, il grande gastronomo **Pellegrino Artusi**, padre indiscusso della cucina



Eventi in programma

GIU **25** ■ Giugno 25 -
Luglio 3

**Festa
Artusiana
omaggio a
Pellegrino
Artusi**

GIU **26** ■ Giugno 26 -
Luglio 2

**Taormina Film
Fest 2022**

GIU **28** ■ Tutto il giorno

**Max Mara
Resort 2023 a
Lisbona**

[Vedi Calendario](#)

italiana.

Confermati gli ingredienti che nel corso degli anni hanno reso celebre la manifestazione: **gastronomia, cultura, intrattenimento**, legati dal filo conduttore del **manuale artusiano**.

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 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**.

“

Lo stile è l'immagiri della personaliti

Edwards Gibbon

POST PIÙ LETTI



Marmellata di cachi zenzero e cannella

👁 4093

Views



Le Pedule E Le Friulane Di Sentier

👁 3321

Views



Lumache con gli spinaci

👁 3278

Views



Conoscete il Cavapoo?

👁 3028

Views



Riso nero con stracciatel e gamberi rossi

👁 2901 Views

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 Ravigliolo, 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

— INSTAGRAM —



Carica altro...

Segui su
Instagram

— CATEGORIE —

Fashion

Gioielli

Beauty

Food

Ricette

Wine

Dove mangiare

Dove dormire

Dove viaggiare

Design

Benessere

Cultura

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 ristoranti 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 Derni 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 forlìmpopolese. 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 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 sarò 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”**

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 forlimpopolese

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, sulle eccellenze di Romagna, su Forlimpopoli 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.

- **Il saper fare**, Cia soc coop, Forlì
- **Artusi e la Romagna**, Elfi spa, Forlì
- **Storie del territorio**, Formula Ambiente spa, Linea Sterile spa, Formula Servizi soc. coop Forlì
- **Dalla terra alla tavola**, Ca Colonna, Ravenna & Caseificio Mambelli, Santa Maria Nuova

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

Condividi:

DETTAGLI

Inizio:

Giugno 25

Fine:

Luglio 3

Categoria Evento:

Food

Tag Evento:

Alimenti, Emilia Romagna, Eventi, Italia, News

LUOGO

Forlimpopoli

Cannes Galà amfAR 2022: ospite d'onore Robert De Niro

Taormina Film Fest 2022



About Me

**Privacy
Policy**

Contact

2020 © All rights reserved

